

# はままつ食味紀行

## 浜納豆

### 仏教とともに渡来した伝統の味覚

文◎高橋秀樹

納豆といえば、あのネバネバの糸引き納豆が頭に浮かぶ。ところがどっこい、ご当地には、見た目も味も作り方も、糸引き納豆とはまったく別物の納豆が存在する。名を「浜納豆」という。

そのルーツは、なんと中国は漢の時代の「鼓」と呼ばれる塩辛納豆。日本へは奈良時代、遣唐使によって仏教とともに伝わったのだという。以来、お寺で作られたことから「寺納豆」「唐納豆」とも。遠州に伝わったのもお寺。奥浜名湖の古刹、大福寺は浜納豆の元祖といわれ、今川義元や豊臣秀吉、徳川家康、江戸幕府の歴代将軍に献上されたという。いまでも「大福寺納豆」として秘伝の味を伝える。

「とくに健康オタクだった家康の



好物で、浜名納豆と名付け、転じて

浜納豆になったようです」と話すの

は、浜納豆を製造販売する江戸末期

創業のヤマヤ醤油7代目主人、金原

利征さんだ。

浜納豆の作り方はこうだ。まず、

水に浸しておいた大豆を蒸かす。次

に麹菌をまぶし麹室で3日間ほど寝

かせる。そして塩水と一緒に杉樽に

漬け重石を乗せ、15カ月ほど樽の中



たかはし・ひでき ◎ フリーライター。旅、食、自然、農林水産業をテーマに活動。著書に「樹をめぐる旅」(宝島社)、「しずおか港町の海ごはん」(静岡新聞社)などがある。

で醗酵・熟成させる。樽から取り出し、天日干ししたら出来上がりだ。

「天日干しすることで栄養素や旨みがぐっと増す(金原さん)」という。醗酵の力に加え、お天道様の力を借りた、まさに自然を活かす先人の知恵の結晶ともいえる。

さて、その風味だが、味噌に似ている。だが、味噌より深いコクと旨みが口一杯に広がる。そのまま温かいご飯にかけても、お茶漬けにしても美味しい。酒の肴としてもいける。細かく刻めば調味料としても活用でき、最近、プロの料理人からも注目されているという。店長の金原香江さんが浜納豆トマトソースパスタを作ってくれた。和の風味が加わって一味違う旨さだ。麻婆豆腐やカレーの隠し味、中華風万能タレなど、名脇役としての活躍の場は広い。

食品問題が取り沙汰される昨今、先人の知恵ともいえるスローフードは、もっと見直されている。