

「食品加工総覧」は、〈5つの仕事〉ができる有能社員

納豆

食文化・伝統技術に学ぶ

加工の歴史・文化

納豆はダイズ加工食品中、わが国の高温多湿の気候風土を生かした発酵系食品の一種で、その種類には大別して糸引き納豆と塩辛納豆の2種類がある。

納豆は『本朝食鑑』(1697年)では「納豆は豉(みそ)に似ているが、製法は豉とは異なっている」「納豆は豉と異なるとはいえ、性はもともと相似たものである」として納豆と味噌を区別し、やや後の「和漢三才図会」(1713年)には、さらに詳しく淡豉(たんし)、鹹豉(かんし)、豉汁の法を示し、「豉は食事には常に用いて五味を調和させるものである。わが国でも昔はこれを用いていた。現今では味噌(みそ)を用いて豉を用いず、醤油を用いて豉汁を用いない。近ごろは納豆と称するものがあるが、これも鹹豉の類である」と述べて、納豆、味噌、醤油を区別している。しかし、同書の経(徑)山寺味噌は、同時代刊行の『料理綱目調味抄』(1730年)では、ほぼ同製法・同材料で径山寺納豆と称されるなどその区別は曖昧(あいまい)であったといえる。

これらの納豆は江戸時代の諸国の名産品を集めた『毛吹草』(1633年)に、遠江の浜名納豆、山城の淨福寺納豆、近江の観音寺納豆があげられるなどすでに諸国の名物であった。

糸引き納豆の起源は明らかでないが、安土・桃山時代の『日甫辞書』(1603年)によれば、「Natto」はダイズを煮て宅(むろ)に入れてつくる食品であり、「Nattojiru」はこれを材料としてつくる汁と記されていることから、この頃から広く用いられはじめたと推定される。

納豆の名称の起源は「僧家の庖厨(だいどころ)を納所(なっしょ)という。納豆は近代(ちかごろ)は僧家で多く造っている。この豆が僧家の納所で造られるのでこう名づけるのであるうか」(『本朝食鑑』)などの説があり、この頃からすでに広く流布(るふ)していた。

伝統的加工の特色

●糸引き納豆・塩辛納豆の歴史的製法

糸引き納豆は、つと納豆とも、また「味噌(みそ)納豆」(『和漢三才図会』)とも称され、後世一般的によく知られる納豆である。稲わらのわらづとに巻いた製法からつと納豆、わら納豆のほか、一夜納豆などの異名もある。納豆独特の粘性、臭気などの風味は、納豆菌によりダイズタンパク質が一部消化分解されて生じる粘りの強い粘質物によるものである。『本朝食鑑』によれば、往時の製法は煮熟ダイズに稲わらの納豆菌を利用してつくる図1のような素材なものである。

他方、塩辛(塩)納豆は煮・蒸ダイズに大麦粉、小麦粉をまぶしこうじ菌を繁殖させて、塩水に浸漬して仕込み、熟成させて製造する。副材料として、シソ、タデ、ショウガ、サンショウのほか、径山寺納豆にはシロウリ、ナスなどを用いるものもある。また熟成後大日乾燥するものは保存性に富む納豆で、起源は糸引き納豆より古く中国からの伝来とされる。

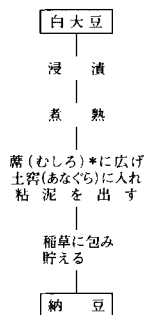


図1 糸引き納豆の製法
*麹 稲わらなどを編んだ敷物
『本朝食鑑』より作図

納豆・味噌・醤油の関係は？

糸引き納豆の伝統的製法

日本の伝統だけでなく、世界の加工品も豊富に紹介(以下、一部)

アワ(パキスタン、南インド、中国におけるアワの利用法)、ウコン(インド)、エゴマ(韓国)、キノア(アンデスの酒)、ジャガイモ(アンデスのパパセカ、チューニョブランコ、クレッケリー)、ソバ(そば煎餅、冷麺、ロティ、そばがゆ、パンなど)、ダイズ(中国—醤、乾醤、豉、豆乳・豆腐、湯葉、乳腐、朝鮮半島—豆醬、コチジャン、清麴醬)、ハクサイ(キムチ)、モモ(ドライフルーツ)、ライコムギ(オーストラリア)



インドネシアの伝統的発酵食品「テンペ」



人材育成が企業の命。食品に凝縮されている人間の叡智、先人の知恵にふれると、元気がでてくる。食品の奥深さを知り、仲間と語り合うなかから、仕事のやりがい、創造力が生まれる。

その5

食品の文化や歴史に学び、 社員のアイデンティティを高める 教育スタッフとして

製品開発の着眼点

塩辛納豆の種類としては、早くには浜名納豆、唐納豆（『本朝食鑑』『和漢三才図絵』）などが、また江戸期の『料理綱目調味抄』では納豆、早納豆、唐納豆（薪納豆）、径山寺納豆などがあげられており、それぞれの書にみられる納豆製法の古法はおおむね図2～5のようである。

これらの塩辛納豆は、寺院においてよくつくられたところから寺納豆ともいわれ、浜名納豆は大福寺、摩迦耶寺、妙勝寺が、唐納豆は興福寺、浄福寺が喧伝されるほか、八橋納豆の悟真寺、天龍寺納豆、大徳寺（一休）納豆など寺院の名称を冠した納豆が多い。また径山寺納豆

塩辛納豆の秘法

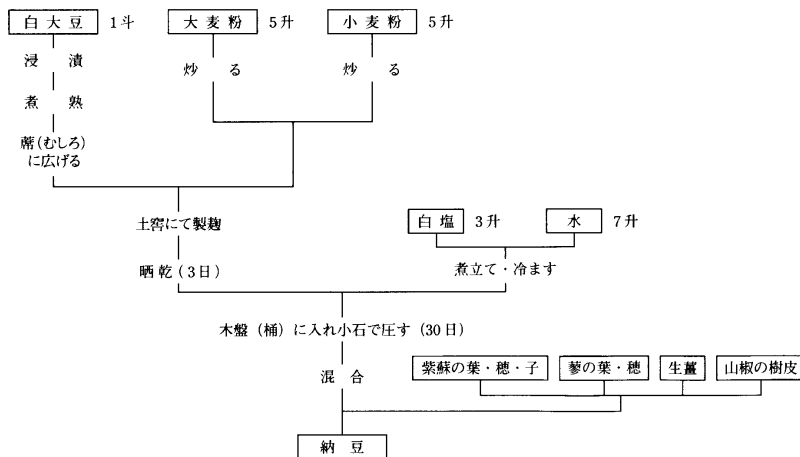


図2 納豆の製法

『本朝食鑑』より作図

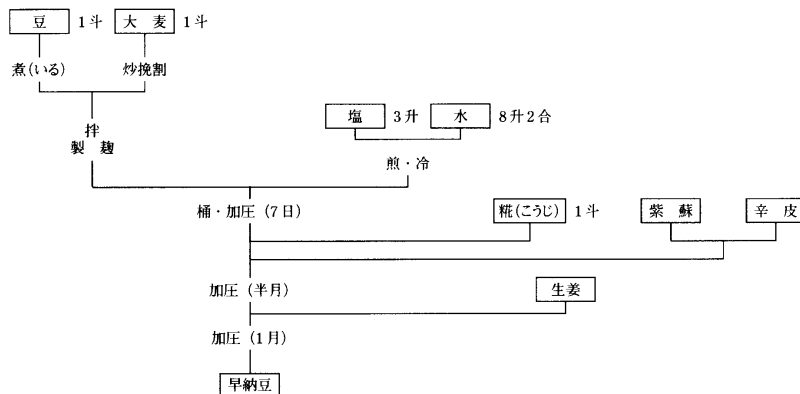


図3 早納豆の製法

『料理綱目調味抄』より作図

ダイズ、大麦、塩、こうじでつくる早納豆