



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 34 2016年3月9日更新

國松本店を レポートしました

五味あふれる、うまみ豊かな 発酵食品「濱納豆」が セレクション連続受賞

濱納豆は、大豆を粒のままみそにし、発酵・天日干しをした日本古来の伝統食品。東三河の地で約140年の歴史を誇る國松本店が、昔ながらの製法で仕上げた「濱納豆」が、第5期「食の3重丸セレクション」より連続受賞。同社の五代目当主の國松勝子さんにお話をうかがいました。



國松本店 五代目当主 國松勝子さん

國松本店 概要

住所：愛知県豊橋市船町125
TEL：0532-52-5252

受賞製品

- ・ 濱納豆

» 製品について詳しくはこちら

栄養価が高く、保存食としても愛されてきた日本古来の味

濱納豆の歴史は古く、奈良時代に鑑真和尚が唐の国から携えてきた乾燥納豆がルーツだとされています。東三河で明治の初期に創業し、約140年の歴史を持つ國松本店は、濱納豆の専門店。昔ながらの伝統製法を守り続け、熟練の職人が丁寧に手作業で仕上げています。7～8時間をかけてじっくりと蒸しあげた大豆にこうじ菌をふり、大豆の一粒ひとつぶにまで均等にいきわたるように丁寧にまぜ、杉の木箱で発酵。この後、発酵が均一に進むように手でやさしくかえず作業が4～5時間に一度、3～4日ものあいだずっと繰り返されます。程よく発酵したところで塩水に4～5カ月漬け込んでから天日干しをし、しょうゆで煮つけたしょうがを加えて仕上げると、もちりとした独特の風味を持つ濱納豆が完成します。「濱納豆は、うまみ・塩み・甘み・苦み・酸みの五味がぎゅっと凝縮された、他にはない独特なおいしさです。お茶請けにそのまま召し上がったり、さっとフライパンなどであぶってお酒のさかなにされたり、いろいろな形で楽しんでいただけます。お茶漬けも好評で、ご飯に乗せた濱納豆に濃い煎茶をかけて食べると、温められた濱納豆のうまみや香りがひときわ感じられます」と國松さん。



数ある濱納豆の中でも國松本店の製品は、もちりと柔らかな食感が特徴。天日干しの加減を見極め、やさしくふくよかな口当たりになっています。

中華料理やスイーツとも相性のいい濱納豆

伝統ある東三河の地で、古くから愛されてきた國松本店の「濱納豆」が、第5期セレクションより連続受賞しました。原料となる大豆には県内産の「ふくゆたか」を使用。ふっくらと大粒で、うまみがしっか



りとした大豆です。減農薬で栽培された大豆を中心に使用し、また保存料や化学調味料などの食品添加物などは一切使わず、昔ながらの材料と製法を守るなど、食の安全に配慮しています。

「濱納豆は調味料としても優秀で、油との相性もいいため、麻婆豆腐など中華料理に少し加えるとコクが生まれ、味がきりりと引き締まります。そのほかクッキーやケーキに入れても、独特の美味しさがあり、近隣のお店では商品化され

たほか、中華料理店では濱納豆を使用したコースが提供され、地元や観光客の方々にとっても愛されています。また濱納豆はおいしいだけでなく、発酵食品なので健康にもよく、免疫力アップも期待できるなどいいことづくし。食欲がない時でも濱納豆のお茶漬けだけは食べられるというお客様もいらっしやいました。濱納豆は古くからの伝統食品ではありますが、一方でそのおいしさに加え健康を助ける食品として見直され、むしろ若い人たちのあいだで人気が高まっています。今後の世代にもずっと長くこの濱納豆が受け継がれていくことを期待しています」と國松さんは語ってくれました。

ここがPOINT



約1300年前、中国から仏教とともに渡ってきた濱納豆。三河地方に多くあった寺々で、保存食として受け継がれてきました。元和年間には、悟真寺が寺納豆を後水尾天皇に献上し、そのお礼の和歌を賜ったという話もあります。また家康が濱納豆を携帯食や栄養食として重宝していたことも有名で、濱納豆の歴史の深さがうかがえます。