

はままつ さい
浜松・遠州再発見

みっかび なつとう
⑦ 三ヶ日「大福寺納豆」

しおから ちよう ひでん
塩辛さ 400年超の秘伝

第3章 食探訪・地の味

浜松市北区三ヶ日町の大福寺で作られる大福寺納豆は粘りが無い。ぼろぼろと乾き、粒は黒くて大きい。堀口弘憲副住職(39)は「試食した8割以上の方が塩辛くて目が点になる」と苦笑する。だが、箸を進めて塩味が舌が慣れると、香りとうま味が口の中に広がる。

中国(明時代)の僧から伝わり、400年以上門外不出で引き継がれる製法が、独特の風味を醸し出す。ゆでて蒸した大豆に、麦をいって粉にした香煎をまぶし、室町時代からのこうじ菌が生きる室(むろ)で発酵させる。山椒(さんしょう)の中でも刺激の強い中皮を混ぜて塩水でたる漬けし、天日干しして出来上がる。

愛食家は、県外にも及ぶ。50年以上前から店頭で扱っている浜松市北区三ヶ日町の中島酒店は毎年、首都圏や広島県などに発送する。店主の中島克明さん(79)も好物で「酒のつまみに10粒もあればほかはいらぬ」と言うほど。塩味があるため茶漬や、おにぎり、目玉焼きに混ぜても美味だと太鼓判を押す。

成分にも注目が集まる。三ヶ日町観光協会長で食品業フードランド代表の中村健二さん(56)が分析したところ「うま味成分の塊で驚いた」。菓子、総菜店などと新商品開発に生かせないか検討中だ

どが付き次第、大福寺と相談するという。大福寺納豆は足利、今川、豊後、徳川家などに献上された歴史がある。堀口副住職は「機械を使えば楽に作れるが、家族で昔ながらの手作業を守っている。手を抜かずに作り続ける」と強い責任感を口にする。

(豊橋支局・白本俊樹)



袋詰めした大福寺納豆



境内で天日干し作業を進める堀口さん＝浜松市北区三ヶ日町の大福寺

2017年1月18日 朝刊 西部版

①大福寺納豆は、どんな納豆でしょうか。

[]

②大福寺納豆は、どこから伝わりましたか。

[]

③昔、大福寺納豆は、どこに献上しましたか。

[]

年 組 名前

(小学校高学年・中学校・高校 社会)