

INTERVIEW TIME

加藤 納豆製造には「大豆を長時間水に浸ける」「蒸す」「納豆菌をかけてパッケージに入れる」「発酵室で熱をかける」という4つの工程がありますが、当時は納豆菌をかける工程がなく、発酵は空気中や豆を詰める藁の表面にいる菌頼みでした。もちろん菌は見えませんが、うまく

中山 家庭で納豆がつけられていたんですね。
加藤 記録を見る限り、1788年（江戸時代の天明8年）には納豆の製造販売を始めていたようで、日本で最も古い納豆メーカーだといわれています。ただ、当時納豆というのは農家であれば各家庭でつくるのが一般的で、当社も納豆を仕込む冬期間以外は原料の生産も兼ねて農業を営んでいたようで、事業として納豆をつくり始めた正確な時期はわかりません。

日本有数の米どころの縁の下の力持ち。



加藤 大豆は主に田んぼの畔に植えられるのですが、それには大豆の根で畔を強くし水漏れを防ぐという目的があったそうで、庄内の米づくりとは切っても切れない関係なんです。食材が手に入りにくい冬には貴重なタンパク源でもあり、さまざまな面で農家の暮らし、地域の暮らしを支えてきた存在だと言えるかもしれません。

若生 米どころであることも、地域の納豆の歴史には関わりがありますか？

加藤 大豆は主に田んぼの畔に植えられるのですが、それには大豆の根で畔を強くし水漏れを防ぐという目的があったそうで、庄内の米づくりとは切っても切れない関係なんです。食材が手に入りにくい冬には貴重なタンパク源でもあり、さまざまな面で農家の暮らし、地域の暮らしを支えてきた存在だと言えるかもしれません。

中山 一押しの商品はなんですか？

加藤 かつて食べられていた塩漬けの納豆をベースに現代向けに改良した「塩納豆」は、他にはない商品です。甘酒や昆布を入れ食べやすく仕上げているのが、最大のこだわりであり特徴です。

Supported by
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

庄内の食の魅力を
若者が発見！

庄内オイシズム

Shonai Oishism 11

庄内の納豆 × 酒田東高校文芸部



酒田東高校2年 若生 真衣さん
酒田東高校2年 中山 小羽音さん
有限会社加藤敬太郎商店 代表取締役 加藤 章洸さん
旬味 井筒 代表 石寺 憲和さん

老舗納豆メーカーと、郷土食に力を入れる料理店。それぞれの立場から、地域の食文化の継承に取り組みお二人に、庄内の納豆について伺いました。



香りもよくて、
とっておいしい!!



手間を惜まず、
丁寧にすりつぶすのが
ポイントです

この先もずっと
つないでいきたい、
庄内の納豆食文化。



納豆汁は、冬蔵えには
欠かせない存在でした。

石寺 冬の風物詩である納豆汁も、
食材が手に入りにくい季節を
乗り切るための料理として、
食べられてきたものなんで
すよ。

若生 冬でも手に入る食材
でつくられているというこ
とですか？

石寺 正確に言うと、冬で
も手に入る食材と、冬になっ
ても食べられるように保存され
ていた食材を使っています。

前者は、冬に仕込む納豆のほか、
ネギやセリ、ナメコなど。塩漬けに
したワラビやモダシ、干した芋がら
などが後者にあたります。

中山 庄内以外にも、納豆汁を食べ
る地域はあるんですか？

石寺 ありますよ。庄内地域は芋が
ら、新庄市や鮭川村では塩づけにし

たクジラ、秋田県の湯沢市のあたり
では里芋と、地域や家庭によって少
しずつ具材は違いますが、納
豆をすりつぶして入れる点はこの地
域も共通しているというのが私の認
識です。ただ、このすりつぶすのが
なかなか大変な作業で、そのせいも
あって、納豆汁をつくって食べる家
庭は減っているように感じます。

加藤 同感です。ただ、今日も高校
生たちがおいしく食べてくれたので、
ニーズはきつとあるはずですよ。
未来へと受け継いでいくためにも、
地域に根ざす納豆メーカーとして、
まずは現在製造を休止している納豆
汁の素を復活できるよう頑張ってい
きたいです。

石寺 郷土料理に力を入れてきた当
店でも、高校生など若い世代にも地
域の食に関心を持ってもらえるよう、
新メニュー開発などに取り組んでい
きたいと考えています。

募集中

一緒に取材を行ってくれる高校
生・調理師専門学校生を募集中です。
詳細は、Cradle事務局のメールに
お問い合わせください。

info@cradle-ds.jp

取材・編集・文|庄内オアシズム編集部、工藤拓也
写真・イラスト|間真由美
協力|加藤敬太郎商店、旬味井筒、
酒田東高校文芸部

お知らせ



「食の都庄内」
サポーター募集中!

山形県庄内地域「食の都庄内」を
クチコミ・SNSなどいろんな場面で
広げて応援してください!



申込みは
コチラ

「食の都庄内」ブランド戦略会議



加藤さん、石寺さん、
ありがとうございました。



お話を伺った方々

加藤敬太郎商店

住/酒田市十里塚村東山北73-3
電/0234-31-1255

旬味 井筒

住/酒田市中町2-3-27
電/0234-24-1422

庄内人のDNAに
刻み込まれた
冬のごつつお。



酒田納豆御膳

薬味を入れた納豆、塩納豆、納
豆汁と、納豆づくしの一膳はこの
日限定のメニュー。もちろん
使っている納豆は、すべて
加藤敬太郎商店のものだ。

