

## Enjoy Slow Food Times 6

Feature article — 炭火納豆

# 極楽納豆は、正直な男が作る

現代は何をするにもプレゼンの時代。自分で主張しないと生き残っていけない。時には誇大なアピールだって必要だ。

しかし、国立の小さな工房で、「美味しい」と評判の納豆を作り続ける小山幸男さんは、飄々と訊かれたことに答えるだけ。まるで「別に当たり前のことをしているだけさ」といった様子。それはシャイなようでもあり、また、わざわざ自分の口から言わなくても、豆のうまみの効いた納豆を味わえば十分さ、と暗に示しているようでもあった。

文=金丸弘美 写真=阿部雄介

JR中央線国立駅くにたちからおよそ20分ほどの住宅街の一角に小山商店こやまはあった。いわれなければうっかり見過ごすほどの、そっけない造りで、住宅街に紛れ込んでいる。モルタル造りの店内はさほど広くない。40坪ほどだ。半分が豆腐

工房で、半分が納豆工房だ。この小さな工房で、昔ながらの炭火納豆すみびが作られていて、味がいいと評判なのだ。店主の小山幸男さん(45)は、2代目。昭和33年に父親の故・小山林吉さんが創業した店を継いだ。小山商店では、ちょう

ど40年ばかり納豆を作り続けていることになる。

作業をするのは小山さんのほかに手伝いの女性3人。スピードが勝負なので、片時も休む暇がないほど、作業が次々と進んでいく。納豆作りは、早朝6時から。前

日に水で洗って水に浸しておいた大豆を蒸すことから、納豆作りは始まる。大粒は約24時間、小粒は13時間から14時間水に浸けておいて、たっぷり水分を含ませてから蒸す。

蒸す釜は煮釜と呼ばれ、大きな

卵形の圧力釜だ。上の蓋を開けると、中は網状の円形のステンレス製の蒸籠せいろうが入っている。これは4層せいろになっていて、4つの蒸籠に大豆を入れて、蓋をし蒸気で約30分蒸すのである。

蒸しあがった大豆を食べてみる





小山商店は、住宅地の中にひっそりと工場を構えている。注意していないと本当に見過ごしてしまいがちだが、我々を乗せてきてくれたタクシーの運転手さんによると「国立の運転手で小山さんの所を知らない人はいない」くらい有名なこと。

※価格表の納豆の価格は種類によって変わります。

# 蒸しあがった大豆は、軟らかくて甘く、うま味が深い。 このままでも十分いただける

と、ふんわか軟らかくて甘くてうま味が深い、それで上品だ。このままだって十分いただける。

大豆はすべて国内産で、ふくゆたか、えんれいなどである。北海道産が中心だそうだが、最近では、金沢の農家に直接通い、有機無農薬大豆の契約栽培の大豆も使う。

普段から豆には気を使っているのだそうで、国内の有機無農薬をいつも探しているのだとか。それは25年前から心がけてきたことだという。でも、小山さんは、それをこと

さらひけらかすようすもなく、訊かれれば答えるという風で、じつに飄々たる感じなのだ。

「輸入の大豆だと、ポストハーベストとかが心配だというし、ちゃんと大豆からわかるほうが、お客さんも安心だというしね。だから、金沢までいくのさ」

そう語りながらも、仕事の手は休めない。蒸しあがった大豆にしゃもじを入れて、70度のお湯に溶かした納豆菌を、噴霧器で吹き付けていく。噴霧器は手押しで、

時々押しでは、菌を吹き付ける。ちょうど、寿司を作るときのごはんを蒸らすような感じである。

「丁寧ですわね？」 は、は、は。納豆菌って目で見えないから、丹念にしないと、付いたかどうかわからないからさ(笑)」

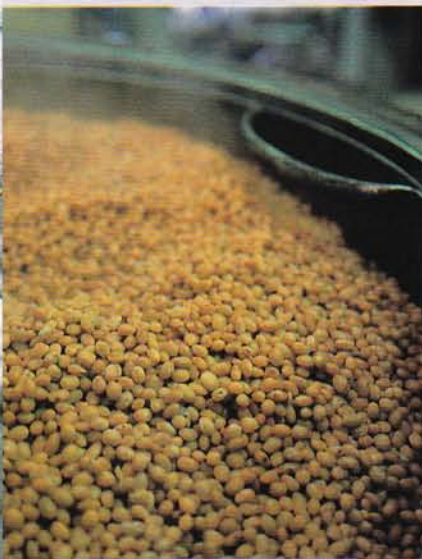
蒸らして納豆菌をかけた大豆は、はかりにかけて、ちょうど100グラム、一部は150グラムを、これをお湯のなかに漬けて濡らした経木（スズノキ）に入れて手で包んでいく。お湯で濡らした経木を使うのは、大豆

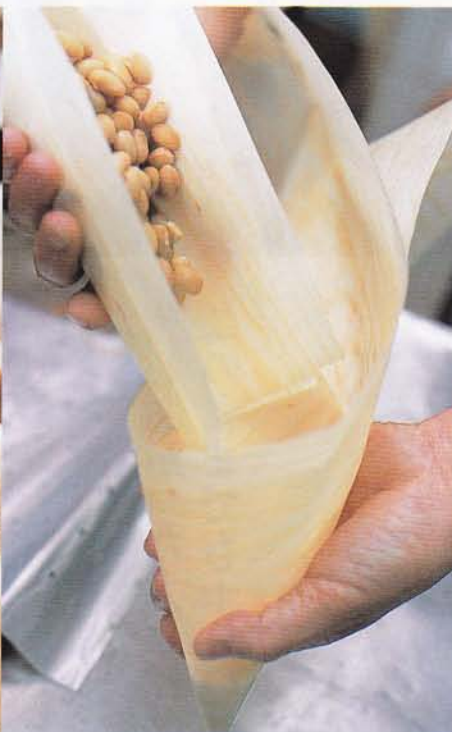
の発酵をよくうながすからだという。経木は群馬からとり寄せているという。

昔は糞（うんち）を使っていたときもあったそうだが、稲作で農薬が使われるために、安全を考えて経木に切り替えたのだという。



作業は小山さんとお手伝いの女性3人と進んでいく。手は休めないが笑いも絶えず、和気あいあとした雰囲気だ。すべて手作業ということに関しては「みんなすこいって言うけど、これが当たり前だと思ってたから」。





大豆は薄い穴あきのフィルムにくるんでから、2枚重ねた経木で包み、包装紙をかけ、輪ゴムをかける。フィルムは、経木に納豆がくつつくのと、乾燥を防ぐ目的の

ものだ。  
ところが作業を見ていると、途中で、経木の3分の2を使い三角に折って筒を作り、そこにそのまま大豆を入れて、残りの3分の1を

折り曲げて蓋とし、三角形の経木だけでくるんだ納豆を作り始めた。

「これが昔のままのやりかたさ。消費者のグループで注文を受けているところで、どうしても昔のままで作ってくれというからさ、これはそうしているの。ま、うちは受注生産みたいなもんだからな」

訊けば、八王子周辺の、江戸から続く農家で、有機野菜を作ったり、米を作るところがあるそうで、その仲間たちと、「食べ物研究会」「生活者」「やさしい畑」「山活舎」といった、八王子近郊の消費者に直接宅配するグループを通して、納豆のほとんどが販売されているのだそう。東京都の地産産の野菜や米などを、地元で食べる、まさに地産地消、身土不二が行われていることに驚いた。

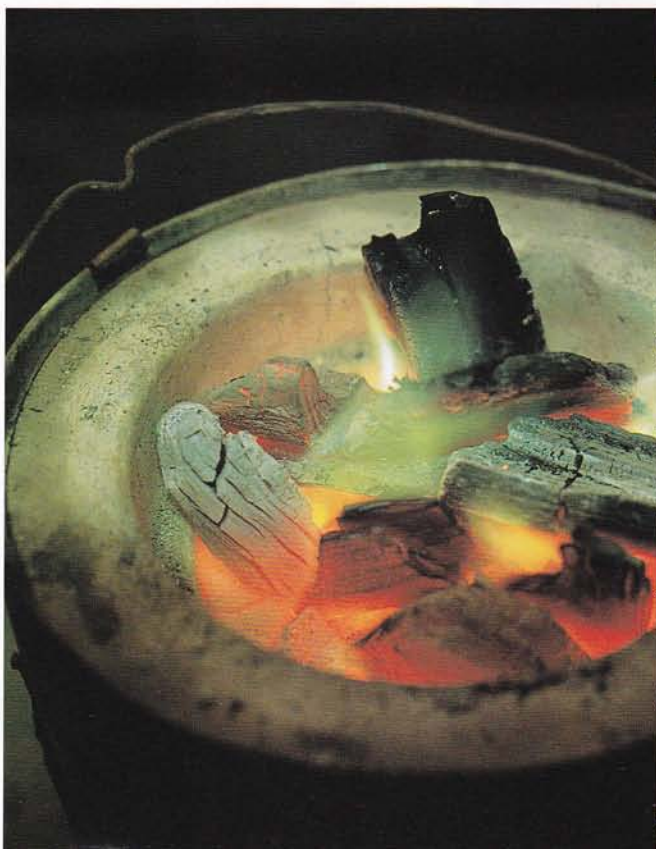
これぞ健康といわずしてなんと言おう。

もちろん店頭での販売、宅配でも可能。ほとんどが先に注文があつての生産だから、まったく無駄がない。毎日新鮮、毎日完売というのが、小山商店の納豆なのである。

納豆は包んで終わりではない。作るのは、1日700個から800個。これを室に入れて、納豆菌で発酵させるのだ。そしてあのねばねばの出る納豆になるのである。

ひとしきり包装の作業が終わわり、ステンレスで覆われた作業の台を片づけて、台をぐっと小山さんが力をこめて動かすと、地下にぽっかり穴が現れた。そこに室があるのだった。

作業台をずらすと、地下室への入り口が出現する。下へははしごを伝って降りる。中は人が3人も入れれば息苦しくなってしまうほど狭いが、湿度を一定に保つのにこれほど好い条件の場所もない。



小山さんは、地下に階段を伝って降り、横に掘られた室の、棚になつている所に、上から包装した納豆のケースを1つずつ降ろして

輪があり、なんと炭火がおこしてある。炭の熱で大豆を発酵させるのである。温度は約40度。18時間から20時間置く。炭火が消えろといけないので、4時間おきに火を



「親父の頃のままだよ。炭火だと納豆の嫌な臭いが  
しないからいい、とはいうね」

見て、深夜0時まで続け、一定の温度にしてから就寝。  
そして翌日、室から取り出した納豆はさらに一昼夜冷蔵庫に寝かせて発酵をおさえてから、出荷となる。

「親父の頃のままだよ。炭火だと納豆の嫌な臭いがしないから炭火がいい、とはいうね」  
お昼までは納豆作り、それから配達。そして配達後は豆腐作りと、およそ休みなし。それでも、小山

さんは楽しんでるふうで、嫌な顔ひとつみせない。これだけ手間をかけた納豆作りは、今では珍しい。いただいた納豆を熱々のご飯で食べると、豆のうまみが存分に活きていて、極楽なのであった。



小山商店の納豆は、以下の4種類。「手造り納豆」「炭火納豆」「いろり」「信濃路」。ほかに自家製のあげやがんとどきも販売している。

問い合わせ：(有)小山商店  
〒186-0002 東京都国立市東4-9-9  
☎/042-572-1404

