

地域に生き 地域に生かされ 茨城で選ばれる地域の味

大切な人へ贈りたい
こだわりの逸品

舟納豆



工場長 廣木和弘さん

豊かな自然に恵まれた奥久慈地方では、古くから納豆づくりが盛んに行われてきました。常陸大宮市の丸真食品は、70年を超える歴史と伝統を誇る老舗の納豆メーカー。看板商品の『舟納豆』はその名の通り舟の形をした容器が特徴的で、2代目社長である三次キノさんによって清流・久慈川の渡し舟をヒントに昭和32年に考案されたそうです。

アカマツの経木を使用した舟形の容器は香りも良く、醤油や薬味を入れて混ぜられるため器を汚すことなく納豆が味わえる」と話題に。舟納豆の誕生以来、手作り納豆一本に注力し、現在では15種類の商品を展開しています。すべての納豆は、国産の大豆を厳選して、久慈川の伏流水を使用し、職人の技で丁寧仕込まれたこだわりの逸品です。贈答用にも最適な高級納豆として高い評判を誇るそのおいしさの秘密と、納豆づくりをおと地域に力を与える熱い思いに迫ります。



清流・久慈川（辰口親水公園からの眺め）
久慈川は茨城県と福島県を跨る八溝山を水源としています。八溝山には水戸光圀が命名したとされる「八溝五水」（やみぞごすい）とよばれる八溝川湧水群があります。名水百選にも選ばれており、古くから良質な水がここにはあります。その久慈川の水が地下の砂礫層を流れ自然と濾過され安定した水質となります。丸真食品すべての納豆製造にこの伏流水を使用しております。

納豆工場見学で大豆と水と納豆菌 おいしさの秘密を体験

舟納豆が製造されているのは、国道118号線沿いに佇む納豆工場「納豆ファクトリー」。2016年にオープンした新工場で、大豆の形をしたユニークな建物は「いばらきデザインセレクション2017」に選定されました。2017年から開始された工場見学ツアーでは、映像やパネルを使った解説で納豆の製造工程を学べるほか、ガラス越しに工場内を見学し、大豆を蒸す様子や手作業で納豆を容器に盛り込む様子など、実際の作業工程を見ることが出来ます。東京からいらしていたご家族と一緒に、私たち取材班も見学ツアーに参加させていただきました。

ナビゲーターは、営業担当の三次誠二さん。会社の歴史や商品そして原料となる大豆へのこだわりについて楽しく分かりやすく解説してくれます。すぐれた栄養価や免疫力アップなど健康面でも注目される納豆は、国立がん研究センターの発表によると「毎日1パック（40グラム）の納豆を食べる人は死亡リスクが2割も軽減される」のだそう。ちなみに、血液サラサラ効果のある成分「ナットウキナーゼ」をより効果的に摂取するには、朝食よりも夕食に、炊き立てのご飯にいぎりのせるのではなく2分ほど待って熱によるダメージを抑えるのがポイントです。

館内には納豆づくりに使われるこだわりの国産大豆の実物が展示され、赤や黒緑など、色も大きさも個性的な大豆に手で触れることができます。また、驚くほどリアルな「のびるサンプル」でもおもしろ写真を撮影したり、納豆料理のレシピをも



清潔感あふれるファクトリーで、蒸しあがった大豆に納豆菌を付着させている様子や舟型の経木の容器に盛り込む職人技などを見ることが出来ます。

らったり、お楽しみもいっぱい。製造ラインの見学では、品質と衛生への徹底的なこだわりや、手作業で盛り込みを行う職人技も見どころです。

営業 三次誠二さん

厳選した原料が味の決め手 国産大豆への強いこだわり

おいしい納豆をつくるのは、良質な大豆と納豆菌。その考えに基づき、工場では「納豆づくりに最適な環境づくり」を大切にしています。生き物である納豆菌が過ごしやすいように、発酵室でクラシック音楽を流しているのもこだわりのひとつです。

「原料はすべて国産にこだわり、大豆はもちろん、もち麦、ソバの実なども契約農家から仕入れています」と話す、工場長の廣木和弘さん。『ここいら納豆』という商品に使用する切り干し大豆は、なんと大根栽培も自社で行い、旧工場でも切り干し大根を加工製造しているそうです。この自家製切り干し大根も商品として販売中。ほかにも、ワインと一緒に楽しむ「ワインde ナットーネ」など、すべてオリジナル리티あふれる商品なのです。



こだわりの製造工程

 ① 原料処理 自社工場での石などの異物を取り除き、粒を整えます。	 ② 豆洗い・浸漬 大量の水で種皮の土、埃、有機物などを除去。大豆の浸漬時間を調整し、しっかりと水を吸わせます。	 ③ 蒸煮（じょうしゃ） 大豆の品種・粒形で圧力と時間を調整し、圧力鍋で蒸します。	 ④ 納豆菌接種 蒸した大豆に均一に納豆菌を付着させます。
 ⑤ 充填 大豆が冷めないうちに、納豆菌を付着させた大豆を容器に盛り込みます。	 ⑥ 醗酵 温度・湿度を管理し醗酵させます。醗酵室ではクラシック音楽を流しています。	 ⑦ 冷却 醗酵を終えた納豆は、冷却し熟成させます。	 ⑧ 包装 タレを添付して包装、金属探知機で安全を確認、賞味期限を印字して完成です。

舟納豆のおいしさの秘密は、原料をはじめとする徹底した品質管理と、自然の恵みとして与えられた良質な久慈川の伏流水。地域で育む上質な素材にこだわり続け、それを生かすために知恵を出した独自の発想力。希少品種の「黒神」や、山形県川西町産の「紅大豆」、日本一高価な丹波の黒豆など、これまで納豆づくりに使われなかった大豆も積極的に研究し、ほかにはない付加価値を与えることで魅力ある商品をつくり続けてきました。いつもの納豆とは線を画す、特別感や高級感も舟納豆ならではのブランド価値。「こんなおいしさがあったんだ、という嬉しさや驚きをご提供し、贈った方へも喜んでいただけるような納豆をつくり続けていきます」との言葉に、熱い思いが伝わります。



ほかでは決して
味わえない
唯一無二のこだわり納豆

工場見学を楽しんだ後は、すぐ近くの直売所・舟納豆本店へ。和の趣きが漂う落ち着いた雰囲気の中、商品の試食やお土産選びをゆっくり楽しむことができます。ペテランスタッフであるマーケティング部長の小林久江さんに、おすすめの商品をご紹介します。

「私たちは、実際に商品を食べ確認して、納得して購入していただくことを大切にしています」と小林さん。紅葉シーズンなど繁忙期には多くのお客様が訪れるそうですが、椅子に腰かけてゆっくり試食でき、淹れてのお茶と楽しい会話で心づくしのおもてなしをしてくれるのも嬉しいポイントです。

代表取締役
三次美知子さん

いちばんの売れ筋商品はもちろん、看板商品の『舟納豆』。通販でも人気ナンバーワンで、お中元やお歳暮などの利用も多く、「進物でいただいてもいいし良かったから」と注文が来ることも多いそうです。地元産のもち麦を加えた『もち麦入り舟納豆』も人気で、もち麦の食感が楽しめる一品。ちなみに、工場を案内してくださった三次さんもイチオシの商品です。

そして最近の注目商品は、昨年の新商品『みどりご』。甘味と芳醇な風味、色の美しさが特長の希少な国産大豆『黒神』を使用した納豆で、地元農家との契約栽培によって実現した唯一無二の商品です。みどりごとは幼子を意味する言葉で、このネーミングには「母親のように愛情を込めて育てていく」という想いが込められているそう。評判も上々で、あおさのりとかつお風味のたれで味わうおいしさは格別です。

一方、納豆のにおいや粘りが苦手...という方におすすめなのが小粒黒大豆『くろこじろう』を使った『黒船』。農研機構と共同開発した画期的な商品で、サラダにも合うさっぱりとした風味を楽しむことができます。

パッケージも個性的
"ちよっと特別な商品展開"

現在15種類ある納豆は、それぞれ原料となる大豆はもちろん、添付のたれも商品ごとに変えているのも大きなこだわり。また、アカマツの経木を使った舟形の容器のほか、丸い「わっぱ」の容器もあり、こちらは大豆の納豆専用です。金山寺味噌のたれで味わう『わっぱ納豆』は、全国納豆鑑評会で優良賞に輝きました。

大粒納豆はほかにも、宮城県産の青大豆を一粒一粒味わうことができ、おつまみにもぴったりの『青仁一粒』や、厳選された丹波産黒豆の納豆に香り高い宇治抹茶の粉末とミネラル豊富な藻塩を添えた『宇治抹茶黒粒』など、個性豊かなラインナップ。この『宇治抹茶黒粒』は原料大豆が非常に高価なため、1パックなんと800円(税別)の高級品！贅を極めた逸品だけに試食はできませんが、このほかの商品はすべて試食可能なので、たくさん種類の中からお気軽に入りの味や、大切な方へ贈りたくなる特別なおいしさを見つけることができます。

マーケティング部 部長
小林久江さん

地域への想いを
納豆づくり
守り続ける伝統の味と技

清流・久慈川の渡し舟をヒントに考案されたアカマツの経木を使った舟形の容器が特徴的

店舗を切り盛りするのは主に女性で、3代目社長の三次美知子さんと娘の諒子さんをはじめ、女性ならではの細やかな気遣いと明るく元気なアイデアが生きています。さらに、創業以来の理念として「地域とともに生きてゆく」ことにも強いこだわりが。地元の生産者や地域の方々との想いから、地場産の素材や地元産物を大切に、今後は店舗での農産物販売なども進めていきたいと考えているそうです。

ちなみに、製造を手がけるペテラン職人さんたちも地元の方々。地域が誇る伝統の味と技を守り続けるためには、どれだけ機械化が進んでもやはり人の手が欠かせません。1パックあたり1〜2粒



三次諒子さん

納豆工場見学ツアー

納豆ファクトリーでは、舟納豆をはじめ様々な納豆製造を見学することができます。知識を深めていただくとともに美味しさの秘密を楽しく体験しながら学ぶ工場見学ツアーです。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、当面の間見学者数を制限させていただきます。



お電話・FAX・オンラインの3通りの方法でご注文いただけます。



読者プレゼント
PRESENT

ふるさと5本誌

抽選で5名様にプレゼント!

応募方法は10ページへ



舟納豆本店
〒319-3111 茨城県常陸大宮市山方 477-1

納豆ファクトリー
〒319-3111 茨城県常陸大宮市山方 825-1
TEL: 0120-710-593 (受付9時~18時)
FAX: 0295-57-6367
定休日 元日のみ
営業時間 9:00~18:00 (通年)
<https://www.funatto.co.jp/>

