

上杉藩 伝統料理

五斗納豆 パイロットプロジェクト

奥州征伐・源義家

馬の背中の煮豆俵

偶然、発酵。

納豆は

東北発祥の食文化



図2-1-2-3 納豆ロードマップ

(制作者：永山 久夫・提供：タカノフーズ株式会社・タカノフーズ納豆博物館)

平 安	<ul style="list-style-type: none"> ● 安倍宗伍が、九州日田地方で、<u>東北納豆</u>(糸引き)の製法を拓めた
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------

江 戸	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>山形県米沢地方ゴト納豆</u> (雪割り)の粗形がつくられた。 ● 福島県浜通りで木綿袋に煮豆をつめ発酵させたものが農家で作られた ● 江戸で納豆の呼び売り始まる。 ● 和漢三才図絵に納豆汁の食べ方登載
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

明治 3	<ul style="list-style-type: none"> ● 栃木県大田原の笹沼某が東京でワラ苞納豆を売出す
20	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>水戸</u>の笹沼左衛門のもとに宮城県から阿部寅吉が技術指導を行う

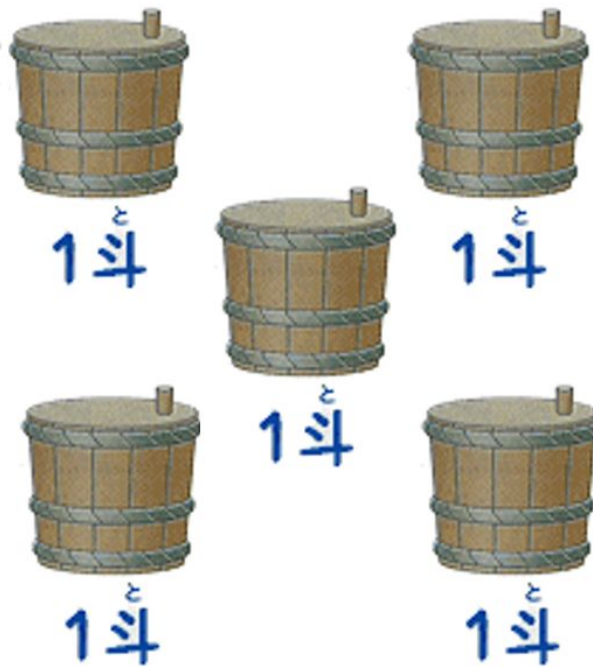
江戸時代の五斗納豆

米沢発祥の

独自の納豆文化



1升瓶(約1.5kg/1.8ℓ)で50本



1斗タル(約15kg/18ℓ)で5タル

五斗(75kg/90ℓ)
も入る

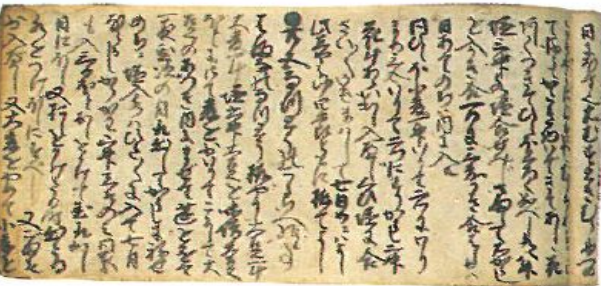
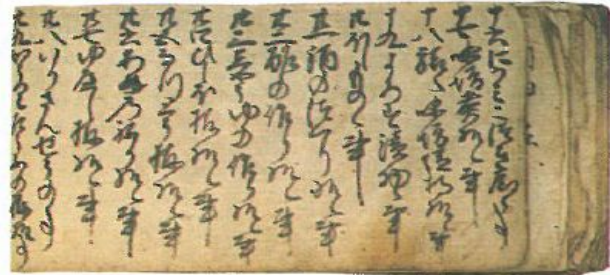
大きな瓶(カメ)で
作ったから

“五斗納豆”

上杉藩が奨励!?

五斗瓶(ごとがめ)で作る

五斗納豆



上杉藩が奨励した雪割り納豆は、江戸詰の藩士が元禄八年に浜名納豆を模して秘伝集として残した。文中に奨励の記述が見られる。(米沢市・佐藤博氏蔵・山形)

冬季国体
御成山ジャンプ競技

皇太子殿下、
高松宮殿下に献上

五斗納豆が原型
“雪割納豆”



▲皇太子・高松宮両殿下に献上された「雪割納豆」

こうじを添加して長期間の発酵

“五斗納豆”は、納豆史の中でも

屈指の、特異な発酵食品

“五斗納豆”

米沢にしかない独自・固有の食文化

2014年、和食が世界遺産に登録

記念すべき年の門出に

第1弾！

若い世代で作る

よねざわの明るい未来

地元には活気と潤いを！

地域おこしは「きちんとした」ものづくりから

減反地の活用・六次産業化の試作

若手農業人と地元産大豆を作る！

就農1～2年目から
農業所得で生計
成り立つ人は**14%程度**

※(全国新規就農相談センター調べ)。

新規就農者の**約3割は**
数年以内に離農

※『週刊東洋経済』2014年2月8日号(2月3日発売)では、「強い農業」と題した特集記事より。



河北新法 ONLINE NEWS 2014 .9.24
14年産米 概算金暴落／東北の農家懸念
減反廃止でさらに下落も／
農政激変 東北から

減反・転作補助金
小麦、大豆を栽培

減反政策の先行不安

ちゃんと大豆を作る！

本来、大豆は直播きが主流だが、本畑の欠株や鳥害の防止のため、移植栽培を実施。

化学肥料を使用せず、有機肥料を使用。

木酢液等の植物由来の資材や、
ハーブ等のコンパニオン
プランツを利用して病害虫を抑制。

大豆栽培
若手・農業人
古山悠生
34歳

付加価値の創出

いまだ一般的でない
有機・無農薬大豆栽培

納豆の生産過程
大豆カス(豆殻)を
を肥料として使用

循環型農業を
目指します。



写真はイメージ

6月～10月に栽培・収穫

収穫量の目標

良品率60%

1反(10アール)110kg

販売目標

製品で約1,000個

◇栽培計画

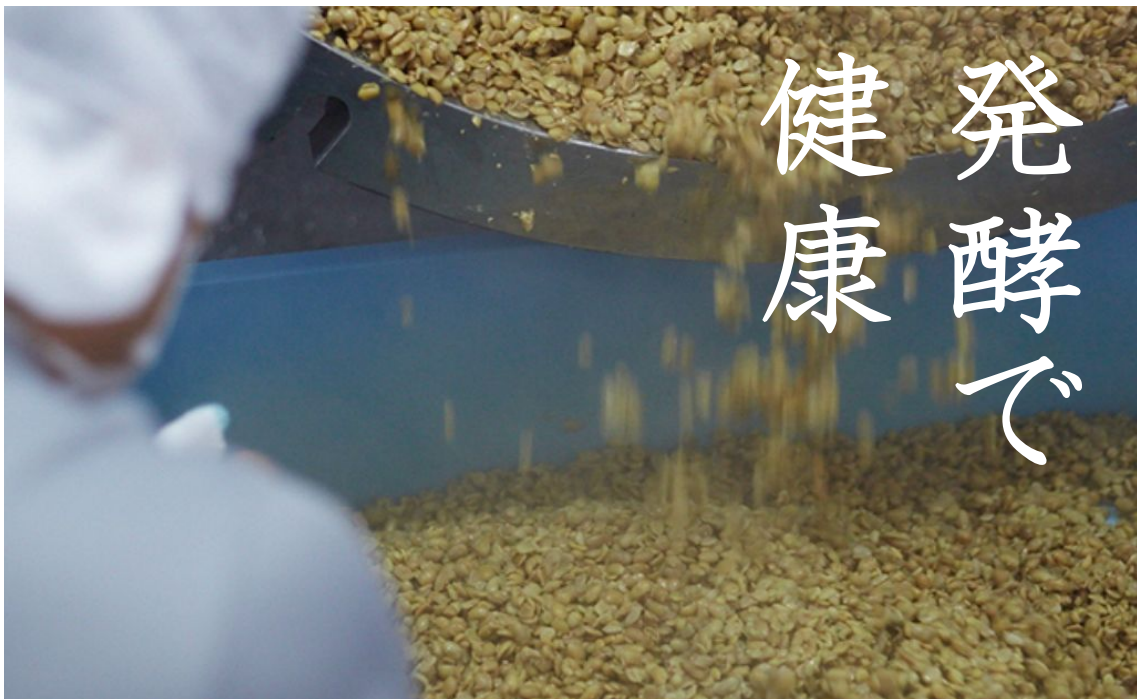
4月	排水溝の設置
5月	施肥・耕運
6月上旬	播種
6月中旬	定植
7月上旬	中耕・土寄せ(1回目)
7月中旬	中耕・土寄せ(2回目)
7月下旬	追肥
8月上旬	中耕・土寄せ(3回目)
10月下旬	収穫

歴史も、原材料も、すべて

よねざわ生まれ、育ち

本当に、ここだけにしかない“五斗納豆”

発酵で
健康



米沢育ちの大豆

で作った

成せば生る、六次化



五斗納豆

大事に育てた
大豆に
こうじ入れて
熟成させた
伝統の
味付こうじ納豆
ナットクの味に
仕上がりました。

「ナット、ナット、ナット、ナットウー」



「ユーウ、ナーユーウ」
売子の掛け声

みんなで作った
“五斗納豆”

東京のアンテナショップ

イベントなどで販売活動

支払明細

大豆購入費(以下、内訳)	金額(円)	内容
土地改良費	30,000	排水堀の設置等
肥料代	15,000	石灰・土壌改良剤・有機肥料等
種子代	9,000	秘伝 1kg/¥1500×6kg
資材代	30,000	木酢液・種蒔き培土・ポット等
土地管理費・維持費	60,000	1ヶ月/¥10,000×6ヶ月
大豆乾燥調整費	20,000	
雑費	10,000	
商品製作・販売費(以下、内訳)		
販促宣伝費	50,000	
資材包装費	50,000	
合計金額	274,000	

ご清聴、ありがとうございました。