

水戸納豆を完成させた男

水戸には、明治に入ってから立ちあげ、全国的に知られ、成功した特産品があった。納豆である。

今でも誤解されている方が多いが、水戸の納豆は江戸時代、ほとんど商品化されていない。

水戸納豆の恩人は、明治時代にあらわれた。名を笹沼清左衛門という。もし、このきわめて研究心旺盛な、一種「変人」が水戸に出現していなければ、今日につながる水戸納豆は存在しなかったに違いない。

余談ながら、納豆の原料である大豆は、縄文時代の遺跡からも発見されており、本来、日本に野生していたもの。一方の納豆は平城京の時代に中国から伝えられ、当時は黒豆を使って発酵させた「鼓」という食物がこれに相当した。「塩を加えて」「塩鼓」、無塩のままを「淡鼓」といい、「納豆」の語源は寺院

の厨房を納所といったことから、ここで作られた豆という意味ではないか、と江戸中期の『本朝食鑑』は述べている。

糸引納豆は「鼓」の発展したもので、八幡太郎源義家（一一〇四—一一〇八）が伝説の普及者となった。

「これは陣中の、保存食になる」と義家がいったかどうかは定かではないが、発酵のプロセスを研究し、糸引納豆が生まれたとか。

水戸の徳川光圀も、産業振興と「いざ鎌倉」に備え、納豆・梅干・そばの生産は奨励している。

だが、水戸の特産品として全国津々浦々には普及しなかった。「江戸で好んで食べるものに糸引納豆というものあり」

古文書でこの一節をみつけたのは、前述の笹沼清左衛門であった。郷土食ではあった納豆を、ぜひ、

水戸の名物にしよう、と彼は考え、自らその製造に着手する。

ところが明治十七年（一八八四）、納豆の商品化は失敗におわり、経済的に行きづまった清左衛門は、

日雇労働者となり、どん底の生活を余儀なくされる。もとより、その過程で妻の晴れ着はおろか、金目のものはすべて売り尽していた。

しかし、清左衛門はあきらめず、家族を残して単身、納豆製造の先進地・宮城県仙台へ、その技術を取得するためにわたり、明治二十年に水戸へ戻ってきた。

この時、彼は阿部寅吉という納豆店で働いていた人物をとまなつており、試作を重ねて二年後、水戸納豆の、本格的生産に改めて乗り出す。

「天狗納豆」と名付けられた水戸納豆は、小粒大豆を使用し、藁苞（藁で編ん



PROFILE
加来 耕三氏

奈良大学文学部研究員を経て、現在は大学・企業の講師を務めながら、歴史家・作家として、独自の史観に基づく著作活動を行っている。その他、専門知識を駆使し、時代考証はもちろん、テレビ・ラジオ番組で監修・構成・出演などを幅広く手がけている。

だ包み）に付着している、自然の納豆菌を利用して、自然発酵させ、ワラの香りと粘り強く美味な糸引納豆として完成した。

鉄道が水戸へ通り、水戸駅前の広場で土産品として販売をスタート。水戸納豆は、乗降客の口コミで全国に知られるようになり、昭和十一年（一九三六）には、鉄道弘済会と契約して、本格的に販売されるようになった。

一人の人物の懸命の努力が、特産品を生み出した好例である。水戸はその後、納豆につぐ全国区の、特産品を生み出したであろうか。



(了)