



二代目福治郎納豆(ふく屋)

秋田市・横手市

素材にこだわりの

「高い」「ふまろ」



粒の大きさが魅力。
看板商品の「鶴の子」

大きな粒が魅力の看板商品「鶴の子納豆」が2パック594円、黒いダイヤと呼ばれる「丹波黒豆」の納豆に至っては同2160円。スーパーに3パック100円未満の他社商品が並ぶ中、納豆好きには「自分で買うには気が引けるが、もらったら最高にうれしい」超高級納豆であり、全国にファンが広がっている。

生産地の思い聞く

「素材にこだわるとびり高い納豆」をうたう同店が扱う大豆は、小ロット生産の機動性を生かし14種類に上る。全て国産だ。「納豆の良しあしは大豆で決まります。だから生産地を訪ねて、環境を知り、農家の思いを聞いた上で採用の可否を

決めています」と、語るのは3代目社長の古屋和久さん(56)。

横手市大雄の本社工場で納豆作りを担当しているのは2代目社長である和久さんの父と母、それに弟ら。毎朝、前夜水に浸した大豆を専用の釜に入れ110〜120度で蒸煮。熱いうちに60年前から純粋培養している納豆菌を噴霧した後、容器に詰めて、室温40度の室に入れる。24時間発酵後、熟成期間を経て出荷する。

製造は2時間限定

作業時間は発酵の進行を均一にするため、あえて毎日2時間に限定している。容器も水分を自然調整する昔ながらの経木きょうぎを使用したものだ。高品質へのこだわりがうかがえる。



豆が熱いうちに手作業で経木容器に詰める



黒いダイヤ「丹波黒豆」

朝食には福治郎納豆を欠かさないと和久さん。商品それぞれに、特徴や推奨する食べ方を付している。懐石料理にも用いられる北海道産「鶴の子」は「最初の一口はそのままで。まるで煮豆をたべているよう」。本県でも枝豆として人気の「秘伝」は「塩で」、北海道産「光黒」は「ポリフェノールたっぷり。オリブオイルで」と紹介している。

ふく屋は地元消費の納豆屋として1959(昭和34)年に創業した。「農耕馬の蹄鉄屋だった祖父が農業の機械化を見越し、食べ物屋は絶対につぶれないと納豆製造に転身したと聞いています」と和久さん。スーパーの普及と共に成長したが、昭和50年代には県内外の大手による安売り競争に巻き込まれた。

一方、昭和末期、バブル景気に沸く都内で不動産の営業マンとして働いていた和久さんは、バブルの崩壊に直面。「これからは何か人のためになることをやりたい」と思いを巡らし「家業である納豆が健康面で注目されており、これだと思いついた」。ターンした。

小規模の利点生かす

そして、価格競争を抜けだし小規模工場ならではの強みを生かす高級ラインの銘柄として2000年に二代目福治郎を展開。「高い納豆が売れるのか」といぶかる声もあったが、通販による受注生産というリスク回避、食べ比べセットの販売などが功を奏し、19年前に秋田市大町に開店した直売店を含め顧客は増加し続け、1万〜2万円の贈答セットも売り上げを伸ばしている。

在来希少種に力点

今、和久さんが力を入れているのが、山梨の「あけぼの大豆」や新潟県上越市の「吉川在来種」といった全国各地の在来希少大豆の商品化。「在

来種の生産者は誇りと熱意を持って育てています。その思いを込めたおいしい納豆を作ること、地域と共に生産を支援していきたいのです」後三年合戦にまつわる納豆発祥伝説が残る横手市に根を下ろすふく屋。素材にこだわり尽くした納豆作りは進化し続ける。

納豆専門店 二代目福治郎

〒010-0921 秋田市大町1-3-3 TEL018-863-2926
E-mail nidaime@fukujiro.com URL www.fukujiro.com

ふく屋

本社工場 〒013-0348 横手市大雄字田根森47-16
TEL0182-52-3070



※価格は全て税込です