



納豆発祥の地、京北からこだわりの納豆を提供

株式会社牛若納豆 京都府京都市

株式会社牛若納豆は1877年創業の老舗納豆メーカーで、自社ブランド「牛若納豆」は京阪神の百貨店の食料品売場や高級食材を扱うスーパー等で販売されている。代々引き継がれてきた伝統・技術に加え、消費者の声に向き合い、試行錯誤を積み重ねてきた社長自身の経験が同社の製法の源泉となっており、柔らかな食感が特徴の納豆は、シニア層や高級指向の消費者から根強い支持を得ている。

2011年には、立命館大学産業社会学部、NPO法人フロンティア協会と「京北・りつまめ納豆」を共同開発し、納豆発祥の地とされる京都市右京区の京北地域の活性化に貢献。これをきっかけに、2017年には同地域に工場を新築移転した。社長は“納豆発祥の地の老舗”としての新たな歴史に想いを馳せる。

会社概要



会社名：株式会社牛若納豆
所在地：京都府京都市北区紫竹下緑町51番地10
電話：075-494-0700
FAX：075-494-0710
創業：1877（明治10）年
代表者：代表取締役 福三田 泰孝
資本金：3百万円
従業員：38名（パート含む）
事業内容：食料品（納豆）加工業
URL：<http://www.ushiwaka-nattou.com/>



工場

明治創業の老舗納豆メーカー

京都市北区の株式会社牛若納豆は1877年（明治10年）創業の老舗納豆メーカーで、社名にもなっている自社ブランド「牛若納豆」は京阪神の百貨店の食料品売場や高級食材を扱うスーパー等で販売されている。また、同社では生活協同組合のプライベートブランド商品も手掛けている。

かつては大手メーカーや小売店の下請けとして、厳しい取引条件をやむなく受け入れてきたことで経営が行き詰まり、苦境に立たされた時期もあったが、現在は適正な取引条件を確保し、自社ブランド商品を優良な取引先に供給している。なお「牛若納豆」の名称は、牛若丸が誕生したとされる京都市北区紫竹牛若町に、かつて同社が所在していたことに由来している。

製法へのこだわりが生む柔らかな食感

納豆は、水に浸して十分に水分を吸収させた大豆を圧力釜で蒸しあげ、納豆菌を噴霧し、パックに充填後、室（醗酵室）に入れて約40℃で16～24時間発酵させて作られる。発酵させる時間や温度の調節は、大豆の種類、大きさ、気象条件等に左右され、どのような風味、食感を目指すかによっても異なるため、メーカー各社のこだわりが現れる部分である。



納豆菌をかけた豆がパックに充填される工程

同社では、室から取り出した豆を直ちに冷蔵庫に入れ、速やかに5℃以下に冷却することで、納豆菌の働きを素早く停止させ、もっとも美味しい状態を保ったまま出荷するよう心掛けている。

かつては設備の老朽化により品質にバラつきが生じ、納入先や消費者からクレームが寄せられることもあった。室の状態を適切に保ち、最適なタイミングで室から納豆を取り出すために、当時職人だった社長が毎日一晩中、室を管理しなければならなかったという。代々引き継がれてきた伝統・技術に加え、消費者の声に向き合い、試行錯誤を積み重ねてきた社長自身の経験が、美味しさと安定した品質にこだわる同社の製法の源泉となっている。

こうして生み出される同社の納豆は、柔らかな食感が特徴で匂いも控えめなことから、京阪神を中心にシニア層や高級指向の消費者から根強い支持を得ている。台風被害でやむなく1週間程度生産を休止した際には、小売店からだけでなく消費者からも直接同社あてに、商品の入荷時期等に関する問い合わせがあったという。

地域活性化に貢献する「京北・りつまめ納豆」

同社は2011年、立命館大学産業社会学部およびNPO法人フロンティア協会との連携のもと、過疎化が進む京都市右京区の京北地域の活性化を目的とした同大学の「京北プロジェクト」の一環として、「京北・りつまめ納豆」を共同開発している。同社が本企画に携わったきっかけは、京北地域が納豆発祥の地といわれ、文献にこれを裏付ける記述があり、近年、この説が有力視されるようになってきたためである。

地元・京都および滋賀産のおおつる大豆を使用した同商品は、2013年に第18回全国納豆鑑評会（全国納豆協同組合連合会）で優秀賞（農林水産省食料産業局長賞）を受賞。地域興しの一環として開発された商品の多くが市場に定着することなく立ち消えになる中、誕生から7年経過した現在も、同社の商品ラインナップの一つとして定着し、

売上の一部が京北地域のまちづくり基金に積み立てられ、地域活性化に役立てられている。

また、同商品のほか、国産の大粒大豆を使用した「大粒納豆 ゴールドカップ」、中粒大豆の「洛北」、北海道産すずまる大豆を使用した「西陣小町」の4商品が、京ブランド認定食品「京都吟味百撰」の「京納豆」に認定されている。



「京都吟味百撰」認定商品

“納豆発祥の地の老舗”を目指して

かねてより老朽化した工場の移転を検討していた同社は、「京北プロジェクト」への参加をきっかけとして2017年11月、京北地域に工場を新築移転した。新工場は京都市中心部から車で1時間の中山間地にあるため、生産現場のスタッフは現地で新たに採用することとなり、地域の雇用促進に寄与している。そのため、稼働開始当初は、作業に不慣れなスタッフが大半を占め、移転前より生産能力が低下したものの、その後は徐々に熟練度が増し、現在は供給体制が安定している。

社長は商品開発や工場移転の経緯を振り返り、「当社は多くの人々との出会いや助力に支えられており、その『一期一会』を大切にしている。また、お客様と商品との関係も『一期一会』といえ、品質や信頼を損なうとそれきりになってしまう。だから、納豆づくりも決して手を抜いてはいけない」と力を込める。数々の『一期一会』に導かれて、納豆発祥の地・京北に根を下ろした同社。業歴こそ長いですが、同地での歴史はまだ始まったばかり。社長は「いずれは自社の納豆づくりを地域にしっかり根付かせ、文字通り“納豆発祥の地の老舗”にしたい」と新たな歴史に想いを馳せる。（前田 徹）