



趣味を通じた生きがいづくり

十人十色

Vol.14

納豆の収集&情報発信

毎日出会って3500種類以上

石井 泰二 さん
会社員

【いしい・たいじ】1962年、青森県出身。社会生活をデザイナーとして始めるが、ある日を境に納豆と真剣に向き合い、食べる日々が始まる。2005年、国内外の納豆情報サイト「納豆wiki」創設。「七転納豆探検隊」主宰。



——石井さんは納豆収集が趣味で「納豆ウィキペディア」も運営されているそうですが、きっかけは何だったのですか。

ある日、ふと気づいたんです。世の中に納豆ってたくさんあることに。これをいろいろ食べてみたら楽しいだろうなって思ったのがきっかけです。食べているうちに、せっかくならメモをとろうって、掛け紙もファイリングするようになって、じゃあインターネットに記録を残そうか。そうやって、少しずつ深みにはまっていったわけです。

——数ある食べ物の中で納豆を選ばれた理由は？

世の中に納豆ラベルのコレクターは多いのですが、納豆を食べ物として評価対象にしている人がなくて、なら私がやろうかって。最初の頃は製造者の方から「気持ち悪い」って言われました(笑)。豆は何？産地は？納豆菌は？とかいろいろ聞いていたから「何者なんだ」って不審がられたわけです。

歴史を調べ始めたのもそう。近代納豆が誕生して100年も経っているのに、誰もその歴史を検証してなくて、じゃあ、それも私がやろうかって。国会図書館で昔の雑誌や学会誌を調べたり、古本屋で納豆関係の著作物を発掘したり、古くからやっている納豆屋さんに話をうかがったりしました。

——全国各地の納豆はどのように収集されているのですか。

お店で買っています。東京であれば、スーパーやデパ地下、アンテナショップで相当な種類を見つけることができます。

——これまで3500種類も食べられたそうですね。それらはどのように分類されているのですか。

大きくは「粒納豆」と「ひきわり納豆」に分けられます。さらに粒納豆は通常「極小粒」「小粒」「中粒」「大粒」の4種になるんですが、実はこの外側に「超小粒」や「極大粒」とかまであって、たぶん、このあたりは皆さんがあんまり見たことのない納豆になると思います。これらの分類に加え、大豆の種類の違いもあり、黒豆、青豆、赤豆、茶豆などそれぞれに違う美味しさを楽しめます。

——出会った中で衝撃を受けられた納豆は？

自分の成長ステージに合わせていろんな納豆との出会いがありました。逆ですね、納豆との出会いが成長させてくれたのだと思います。

活動を始めたばかりの頃に出会った「美瑛

物産展や展示会で製造者の方と直接話をしたり、出張や旅行の際、工場にお邪魔することも



の丘」は催事用に開発された納豆でした。^{おとふけ}「音更大袖振」という在来品種の青豆大豆を醸したものなのですが、とにかく食感・食味が素晴らしい。このとき初めて「納豆って豆なんだ！」ってことに気づかされました。

私の地元の納豆屋さんが作る「まるひ納豆」もそう。「納豆は粒ぞろいの方が美味しいから、手撰りで粒をそろえている」ってざらっと言われて、「そうか。手間を惜しまぬところにこそ、美味しさは生まれるのか」と気づかされたり。

日本で一番高級な納豆が初めて販売された現場にも立ち合いましたが、「この納豆がほんとに売れるだろうか？」って言いながら試食した時の感動とか。朝食で2種食べ比べするのが日課なので、毎日のように新たな出会いがあります。

——石井さんが納豆を食べられる際のこだわりは？

豆の「煮加減」と「香り」です。これが良ければ、まちがいなく美味しい納豆が出来上がっています。もちろん良い豆であることが前提ですが。

——おすすめの食べ方があれば教えてください。

付属のたれやからしは使わない方がいいと思います。せっかくの納豆の味が台無しになってしまいますので。私は納豆の特質に合わせ、塩、わさび、醤油など使い分けています。

——納豆の収集を始められて、何が変わりましたか。

世界が広がりました。自分の仕事とは別の世界が持てたこと、そして、サラリーマンではない別の立ち位置を実感しています。自由な視点が持てるようになり、たくさんのご縁をいただけることも嬉しいですね。

——今後、納豆とはどのように関わっていきたいですか。

私にとって納豆の収集、情報発信はライフワークです。世界にも納豆の情報を発信するため「Natto News」というコミュニティを作り、世界各地の納豆生産者と交流しています。日本では納豆や発酵食品への関心が高まっていますが、世界でも同じ気配を感じています。



タイ・バンコクで納豆の新工場開所式に列席。「Natto」をツールに世界にも交流を広げている(写真右端が石井さん)