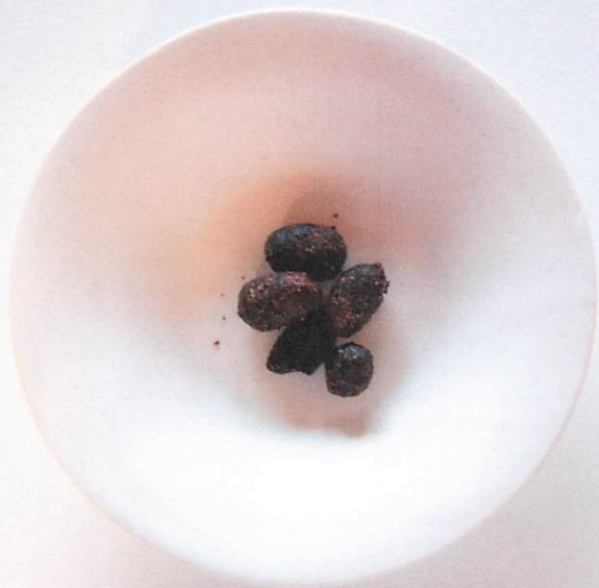




Ikkyuji Nattou

We continue to make the same method that has been passed down from ancient times without changing anything. Ikkyuji Natto still retains the same taste as before.





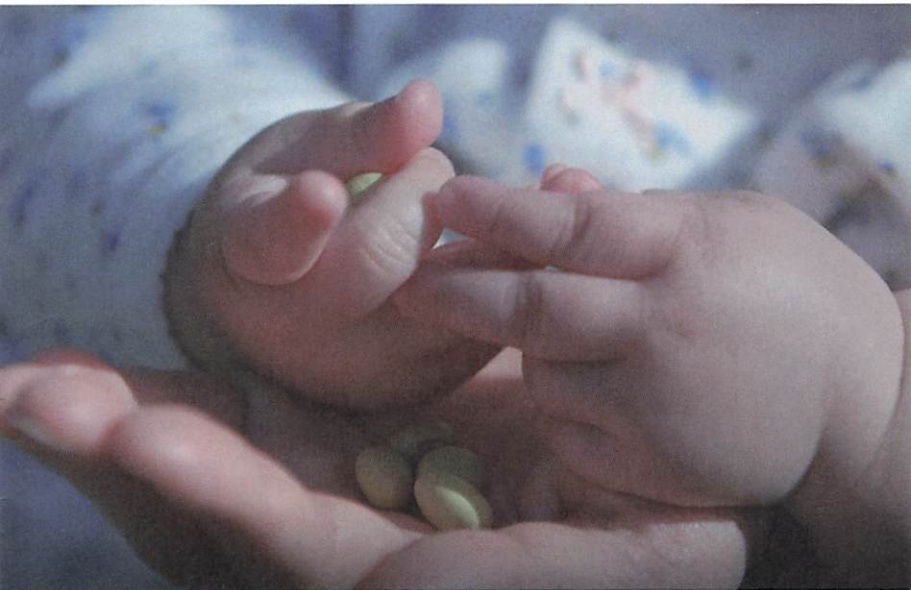
ご挨拶、私たちが伝えたいこと

この度は当寺の一体寺納豆をご購入いただき
ありがとうございます。

私たちが伝えたいのは、インスタント食品が支配する現代
においても、手間暇をかけて丹精込めて作り上げた美味し
さです。この美味しさは、安全と信頼から生まれています。
生産者の顔が見え、人と人、そして自然との結びつきが大
切にされる環境が、一体寺納豆を形作っています。そして、
私たちの最大の使命は、昔から変わらぬこのアプローチと
価値観を次世代に伝え続けることだと信じています。

<http://www.ikkyuji.org/>





産地へのこだわり

-わたしたちの食を支える一次産業

わたしたちは、青大豆の生産に携わる滋賀県高島市のうねの農園の采野哲さんから提供される「みずぐり」を使用しています。「みずぐり」は滋賀県が誇る在来大豆で、大きな豆が特徴で、表面にはやや緑がかった色があります。この品種は甘みが豊かで、煮豆、豆腐、味噌など、多くの料理に広く活用されています。





美味しさのヒミツ

一休寺納豆は、一休禪師の時代から変わらない製法と道具を使用しています。原料は大豆、水、塩、はったい粉、そして麴のみです。毎年7月の暑い季節に製造を開始し、納豆は木桶の中で約1年間、天日干しと攪拌を経て乾燥させ、熟成させます。その後、さらに1年間、蔵で熟成させ、完成させます。一休寺納豆は、自然の力と時間によって生み出されています。

天日干しによってアミノ酸が生成され、そして熟成中にメラノイジンが生成されます。一休寺納豆が黒い色をしているのは、このメラノイジンによるものであり、これは八丁味噌などと同様に長期間の熟成によるものです。メラノイジンには抗酸化作用があり、血糖値を正常化する効果があるとされています。

一休寺納豆は、中国の豆鼓がルーツとされていますが、調味料として炒め物などにもお使いいただけます。さらに、乳製品や油とも非常に相性が良く、和食や中華料理だけでなく、イタリアンやフレンチなど多くの料理スタイルで幅広く活用できます。