「納豆」は、日本の伝統的な朝食の定番であり、多くの健康上の効果があると考えられている、刺激が強く粘り気のある発酵大豆料理である。納豆の起源をめぐっては諸説あるが、一般的には、煮た大豆を藁に包んで菌で発酵させたのがはじまりであると言われている。能代市で生産されている「檜山納豆」は、何世代にもわたって受け継がれてきた製法で、大きくて硬い豆と粘り気があることで知られている。

江戸中期（1603～1867年）に檜山納豆を作ることが許されたのは、安東氏（檜山の町、現在の能代市が拠点）に仕えていた下級武士3軒だけであった。藁を使った発酵が基本であることは秘密ではなかったが、それ以外の要素はこの3軒にしか知られていなかった。1885年、武士階級が廃止されて間もなく、うち2軒が廃業した。そして残った1軒が檜山納豆会社を設立し、今も昔ながらの製法で地元産の大豆を藁で包んで納豆を生産している。現在の代表取締役である西村庄右衛門氏は、第15代目のオーナーである。

現在、白神地区の稲作農家では、収穫時に省力化されたコンバインを使う農家が増えている。この機械は、稲を刈り取って藁と粒を分離すると同時に、藁を細かく刻んで田んぼに再堆積させる。そのため、檜山納豆などの伝統工芸に必要な、傷のない藁は希少価値が高まっている。幸いなことに、この地域には小さな田んぼが残っており、稲を束ねて乾燥させる伝統的な方法で、納豆を生産するための藁を保存している。

檜山納豆は、藁に包まれたものか、プラスチックに詰められたものを購入できる。道の駅や地元のお店の他、周辺のレストランやホテルでも販売されている。