

檜山納豆

納豆是日本人早餐桌上的一道傳統小菜，這種用黃豆發酵而成的食物略帶辛味，黏稠拉絲，向來被認為有益健康。有關納豆的起源有好幾種說法，但人們普遍認為，納豆是把煮熟的黃豆包在稻草裡，利用稻草上的細菌發酵而成。能代市的「檜山納豆」採用世代相傳的傳統加工方式製作而成，以豆粒大而緊實、黏性強等特點著稱。

在江戶時代（1603-1867）中期，只有三個隸屬於安東家族（主要勢力位於檜山，即今天的能代市）的低階武士家族有資格製作檜山納豆。使用稻草發酵的基本加工方法不是秘密，但配方中的其他部分就只有這三個家族知道。武士制度廢除後不久，其中兩個家族在 1885 年退出了這一行。僅存的另一個家族創立了「檜山納豆會社」，繼續按照傳統配方加工納豆，堅持選用當地種植的黃豆，使用稻草包裹發酵。公司現任掌門人西村莊右衛門是家族第 15 代傳人。

如今，省時省力的聯合收割機在白神地區也越來越普及。每到收割季節，這些機器開進田間，收割、脫穀一氣呵成，最後還能將稻草就地切碎，翻入土中。然而，正因為這樣，完整的新鮮稻草越來越少，開始影響到如檜山納豆加工這樣的傳統製作工藝。所幸當地區還有一些種植規模較小的農家依然保留著捆紮稻束晾曬的傳統收割方式，繼續在為檜山納豆提供稻草。

檜山納豆有稻草和塑膠兩種包裝，在包括「道之站」公路休息區在內的當地商店及部分餐廳、飯店均有出售。