

桧山纳豆

纳豆是日本人早餐桌上的一道传统小菜，这种用黄豆发酵而成的食物气味刺鼻，粘稠拉丝，向来被认为对健康有诸多裨益。有关纳豆的起源有好几种说法，但人们普遍认为，纳豆是把煮熟的黄豆包在稻草里，利用稻草上的细菌发酵而成。能代市的“桧山纳豆”采用世代相传的传统加工方式制作而成，以豆粒大而紧实、粘性强等特点著称。

在江户时代(1603-1867)中期，只有三个隶属于安东家族（主要势力位于桧山，即今天的能代市）的低阶武士家族有资格制作桧山纳豆。使用稻草发酵的基本加工方法不是秘密，但配方中的其他部分就只有这三个家族知道。武士制度废除后不久，其中两个家族在 1885 年退出了这一行。仅存的另一个家族创立了“桧山纳豆会社”，继续按照传统配方加工纳豆，坚持选用本地种植的黄豆，使用稻草包裹发酵。公司现任掌门人西村庄右卫门是家族第 15 代传人。

如今，省时省力的联合收割机在白神地区也越来越普及。每到收割季节，这些机器开进田间，收割、脱粒一气呵成，最后还能将稻草就地切碎，翻入土中。然而，正因为这样，完整的新鲜稻草越来越少，开始影响到如桧山纳豆加工这样的传统制作工艺。所幸本地区还有一些种植规模较小的农家依然保留着捆扎稻束晾晒的传统收割方式，继续在为桧山纳豆提供稻草。

桧山纳豆有稻草和塑料两种包装，在包括“道之站”公路休息区在内的本地商店及部分餐厅、酒店均有出售。