

히야마 낫토

‘낫토’는 일본의 전통적인 아침 식사의 정석으로 많은 건강상의 효과가 있는 것으로 여겨지고 있습니다. 낫토는 자극이 강하고 끈기가 있는 발효 콩 요리입니다. 낫토의 기원을 둘러싸고는 여러 설이 있지만, 일반적으로는 삶은 콩을 짚으로 감싸 균으로 발효시킨 것이 시초로 알려져 있습니다. 노시로시에서 생산되는 ‘히야마 낫토’는 여러 세대에 걸쳐 이어져 내려온 제조법으로 만들어지며, 크고 단단한 콩과 끈적끈적한 것으로 유명합니다.

에도시대(1603~1867년) 중기에 히야마 낫토 제조 허가를 받은 것은 안도 씨(히야마 마을, 현재의 노시로시가 거점)를 섬겼던 하급 무사 세 가문뿐이었습니다. 짚을 이용한 발효가 기본이라는 것은 비밀이 아니었지만, 그 이외의 요소는 이 세 가문만이 알고 있었습니다. 1885년 무사 계급이 폐지된 지 얼마 되지 않아 그중 두 가문이 폐업했습니다. 그리고 남은 한 가문이 히야마 낫토 회사를 설립하여 지금도 옛 그대로의 제조법에 따라 현지에서 재배한 콩을 짚으로 감싸 낫토를 생산하고 있습니다. 현재의 대표이사인 니시무라 쇼우에몬 씨는 15 대째 오너입니다.

현재 시라카미 지역의 벼농사 농가에서는 수확 시에 노동력이 절감되는 콤바인(수확기)을 사용하는 농가가 늘어나고 있습니다. 이 기계는 벼를 베어 짚과 낱알을 분리하며, 동시에 짚을 잘게 잘라 논에 재퇴적시킵니다. 이 때문에 히야마 낫토 등의 전통공예에 필요한 손상되지 않은 짚은 희소가치가 높아지고 있습니다. 다행히 이 지역에는 작은 논이 남아 있으며, 벼를 묶어 건조시키는 전통적인 방법으로 낫토를 생산하기 위한 짚을 보존하고 있습니다.

히야마 낫토는 짚에 싸여 있거나 플라스틱 용기에 담겨 있는 것을 구입할 수 있습니다. 미치노에키 휴게소와 지역 상점 외에 주변 레스토랑과 호텔에서도 판매되고 있습니다.