

きょうぎ
[経木]が出来るまで

下仁田納豆を包んでいるのはアカマツの木を
薄く削って作る経木(きょうぎ)
抗菌作用や通気性に優れ、納豆を美味しく保ってくれます



納豆の完成

6



蒸煮した大豆を経木で包みます

↑ 完成した経木は下仁田納豆へ ↑

1



使用するの樹齢40年前後のアカマツ

5



3~4日かけ自然乾燥して経木の完成!

2



皮を剥いて節(ふし)を避けて玉切り

4



年代ものの機械で厚さ0.16~0.18ミリに削る

3



経木のサイズにあわせ製材