三角形が目印の下仁田納豆です。

下仁田納豆の「経木」は天然の素材です。
キノコの王様と呼ばれる松茸が採れるのが、赤松の周り。
松茸の美味しさの素であるグルタミン酸は、この赤松から
きています。蒸した大豆を、そのグルタミン酸が含まれる
赤松の経木で包むことにより、旨味が増します。

また、経木には、調湿作用。更に、良き香りで、納豆特有の
二次発酵すると発生するアンモニア臭をマスキングしてくれる
作用があったり！　松ヤニには抗菌作用まであります。
最後には、生分解性が高いという、とても優れた容器です。
ですから、下仁田納豆では創業当時から使い続けております。

経木一枚一枚に個性があるね

赤松を薄く削ってできるよ

ただし、天然素材のため節があったり、松ヤニの成分が
強かったり、はたまた、裂けてしまったり、同一のものは
1枚たりともありません。

そんな欠点を持つ容器でもありますが、全て愛おしく
これからも大切に使用し続ける所存です。

器に納めて食べなければいけないとか、職人が手で折るので
コストがかかる等、デメリットもありますが、それ以上のメリットを
大切に活かして参ります。

第57号
2026.11月