



1.「じっくり納豆」(80g・157円/右)、「ふっくら納豆」(50g・105円/左)。里の駅「小の岩の庄」でも販売 2.倫さんが2年かけて作った家の、ストローベイルハウス。「仕事、食べるもの、住まい。暮らしそのものを自分で組み立てたい」 3.大豆そのものの味がはっきりわかる納豆



2 納豆工房 大きな豆の木

豆本来の味がしっかりと 味わえる手作り納豆

松本地区にある農村「イモリ谷」。ここにある畑で栽培された大豆を使用し、手作り納豆を作っているのは納豆工房の樽松倫さん。洗った大豆を水に浸した後に蒸し、納豆菌で発酵させるまで、すべて手作業。大豆の品種はこの土地に合った「ムラユタカ」を使う。通常使われる小粒の品種より大粒で甘味が強く、豆本来の味がしっかりと味わえるのが特徴だ。例えば酒の肴として一粒一粒、じっくり味わうにもピッタリ。「好みの薬味やしょう油で、そのまま食べるのが一番です」と樽松さん。「納豆の味は原料の大豆の品質でほとんど決まります。味を語るには、原材料で

ある大豆のことをもっと知る必要があると思っています」とも。

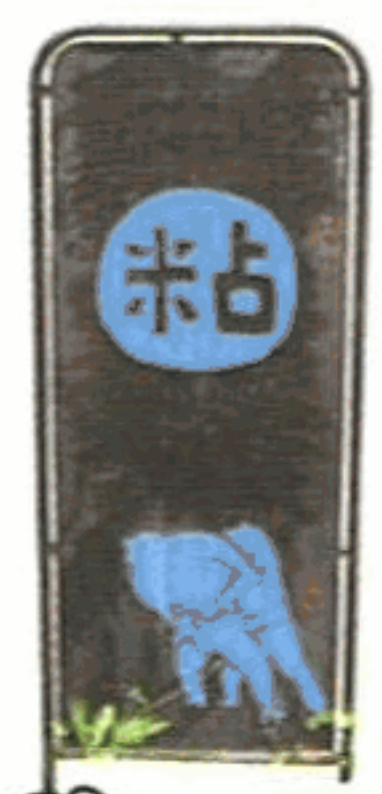
樽松さんは7年前に知人の紹介で東京から移住。食品メーカー勤務時に、日本の「食」の在り方について疑問を感じるようになった。「加工業者の立場からいえば、他にも安くて良い大豆はたくさんあります。でも現在の日本では、生産地を守っていくことが何よりも大切。農村は過疎化が進んでいて、農業後継者が少ない。だから私は地域の活性化を目指しながら、もっと産地としての「イモリ谷」を知ってもらいたいと思っています。消費者にもっと産地のことを“知って、見て”ほしいんです」。



倫さんは奥さんの美紀さんと落ちゃんの3人暮らし。野菜は自給自足、今年から米の栽培も始めた



所/大分県宇佐市安心院町松本1807
☎0978(34)2533
営業時間/10:00~17:00
定休日/火曜



お店の入り口に置かれた、看板のセンスにドキリ



1 里の駅「小の岩の庄」

ぶどうや野菜、すっぽん…。 地元食材を使った食事を堪能

直売所では安心院で採れた新鮮な旬の野菜が30種以上揃い、すっぽんの切り身や湯引きも購入できる。6月以降は毎年人気の安心院産ぶどうが店内にズラリ。ピオーネや巨峰をはじめ、多い時には20種以上も揃う。季節によって替わる「がん汁」や「シャモ飯」などの手作り惣菜を買って、外の公園でゆっくり食べると気持ちも和む。

隣接の食堂で、一度食べることをおすすめしたいのが「すっぽんうどん(840円)」。



サクサクでジュシーな食感が魅力のとり天



所/大分県宇佐市安心院町戸方7-1
☎0978(34)2224
営業時間/8:30~17:30
定休日/年末年始

山里の 美味しい 相関図

安心院の自然の中で育つさまざまな食材や手作り料理。有名などどうやすっぽんをはじめ納豆、カレー、天然酵母のパン…。ゆっくり、じっくり、安心院の食を味わおう。



1.気軽にすっぽんを味わうことができる「すっぽんうどん」。一滴も残したくない上品なスープ 2.味が濃厚な清香トマトなども人気。6月以降はぶどうの入荷もあり、大盛況になるのだとか