We continue to challenge ourselves.

guide to Ikkyuuji nattou

- 麻婆茄子
- たまごかけごはん
- パスタ
- マカロン
- ワイン
- ソフトクリーム
- ショコラ
- History, tradition and future

## ● 麻婆茄子

**idea;**　豆鼓として

一休寺納豆は中国の豆鼓がルーツ。
オリジナルである豆鼓の代表的使い方というと中華料理の
麻婆豆腐。一休寺納豆も同じように使うことが出来る。
今回は豆腐ではなく京田辺産の田辺茄子で麻婆茄子。
ごはんがすすむ一品。

memo
フライパンに油をひいて生姜、にんにくを炒め香りが出たら挽肉を。豆板醤も加え
油通ししたなすを加える。最後に（みそ・一休寺納豆・砂糖・酒・醤油）を加え
水溶き片栗粉でとろみをつけ、仕上げに山椒で完成！

## ● パスタ

**idea;**　オリーブオイルと合わせて

一休寺納豆はオリーブオイルと相性がいい。
ペペロンチーノのようにシンプルにオイルと絡めるだけ。
シラスや紫蘇、春キャベツ、タケノコと一緒に。
オリジナルドレッシングにも

memo　インスタントの松茸のお吸い物の元をゆでたパスタにふりかけるだけのレシピのようにめんどくさがりのお父さんには茹でたパスタにオリーブオイルと一休寺納豆で一品完成。

## ● マカロン

**idea;**　洋菓子として

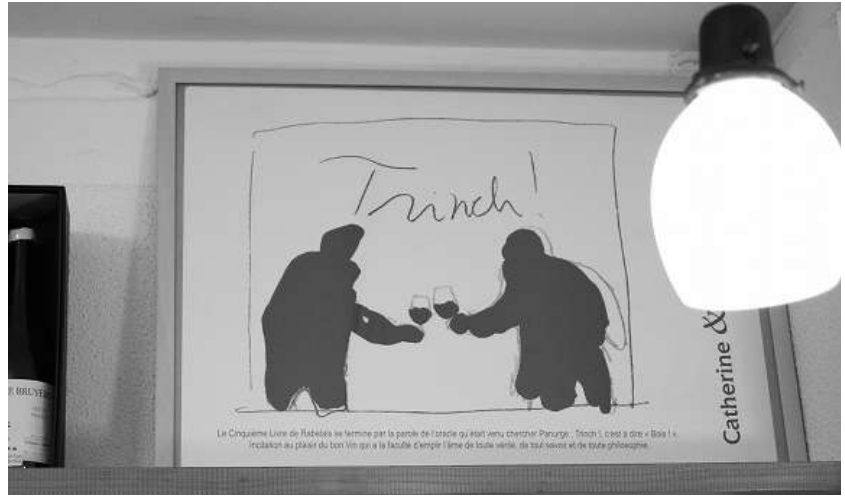
京田辺市にあるフレンチ **rustique**の一休寺納豆を使った
マカロンが一休寺納豆の可能性を広げてくれた。
低温でローストして細かくしたものを生地に練りこんでいる。

memo　ルスティクではマカロンのほかにチーズフォンデュなどの様々な料理にも。フレンチとも相性がよさそうです。

## ● ワイン

**idea;**　お酒のあてに

発酵食品は酒飲みに愛される。般若湯の日本酒は当然のことながらワインにも抜群にあう。farmoon、船越雅代さんから岡崎のetelvine、江上さんへとつながり、そこから好事家のシェフたちへと広がった。




memo　etelvineさんで購入できる一休寺納豆はパッケージもオリジナル。etelvine特性の瓶詰

## ● ソフトクリーム

**idea;**　乳製品とあわせて

一休寺納豆は乳製品と相性がいい。
2019年にデビューした日世とのコラボによる一休寺納豆ソフトクリーム。老若男女問わず安定の人気のソフトクリーム。
際物ではなく純粋に一休寺納豆の美味しさを伝えることに成功した。

memo　ソフトクリームが盛られている器は童仙房の清水善行さんの器。一休寺ではお抹茶をいただくスイーツとしてもソフトクリームをお勧めしています

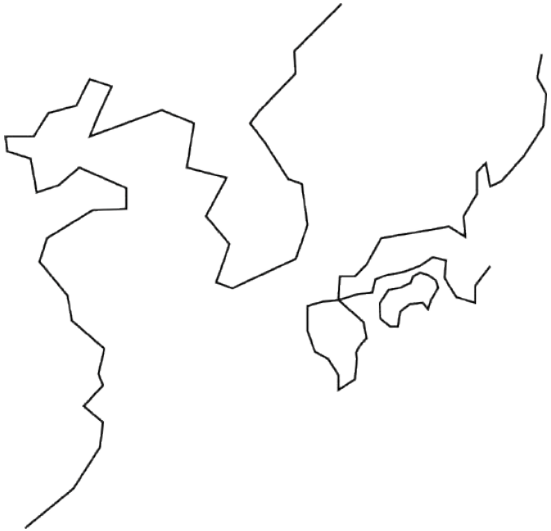
## ● 一休

**idea;**　ショコラとして

兵庫県は三田市のエスコヤマの小山進氏は世界的なショコラティエとして知られている。小山氏がパリのサロンドショコラで入賞した.京都の食材を使用した「DNA京都」。抹茶や酒粕などの日本にゆかりある食材が使われている。
一休寺納豆もその中で京都を代表する食材のひとつとして使用されている。

memo　DNA KYOTOの中には抹茶だけでなく京田辺産の玉露も使われている。京都府の南山城エリアにある京田辺市は玉露、海老芋、タケノコの産地としても知られている。

## history、traditional and future



guide to Ikkyuuji nattou

納豆の歴史は古く平安時代から中国より伝わった。
鎌倉時代に中国から禅の伝播とともに様々な大陸の文化が日本に伝えられた。
その一つに食文化があり、中国の豆鼓が唐納豆として伝わる。
一休禅師は室町時代にその製法を広く伝え、一休寺のみならず大本山大徳寺
にもその製法を伝えあちらでは大徳寺納豆として今も作られている。
また酬恩庵の周辺の薪村の民にもその製法を伝え冷蔵庫のない時代、貴重な
栄養源を持つ保存食として一休寺納豆は村の食を支えてきました。

京都の歴史は偏に人の思いと行動の積み重ねです。研鑽を続けることで初めて
その歴史が意味を持ちます。私たちは一休寺納豆をただの遺産で終わらせるの
ではなく現代の食卓にどのような意味を持たすことが出来ることができるか日々、
一休寺納豆の研究と提案を行っています。

http://www.ikkyuji.org/