

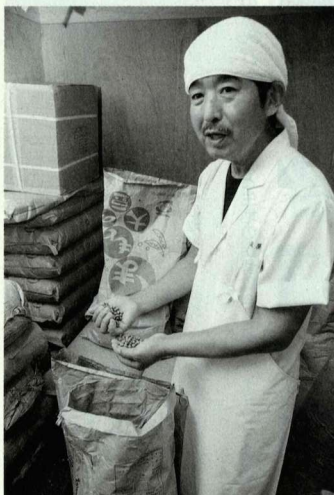
「原材料も味も安心できるお豆腐」がこだわりの豆腐屋さん。

夜も明けやらぬ早朝4時。神奈川・辻堂にある「豆腐屋」の窓にはこうこうと明かりが灯り、すでに湯気がたち始めている。

「豆腐屋の仕事はがんもどきや油揚げなどの揚げ物を作る作業と、材料の大豆から豆腐を作る作業に分かれます。一番最初に来る人は3時くらいからお



稀少な国産大豆をスワリ。左2つが長野産、中の上2つが石川、熊本産、右2つが北海道産。いちばん下の豆(緑色)は、秋田産の無農薬大豆「秋試緑1号」。



大豆の確保も大切。「去年は台風の影響で『ない』と断られたけど、再度、尋ねると『少しだけある』と分けてもらえました(笑)」と運見さん。

湯を沸かしたり、前日に仕込んでおいた材料の準備をしていますよ。」

と、店主の運見哲夫さん。豆腐屋の朝はやはり早い。まずは生揚げと呼ばれる厚揚げが、朝一番で次々と高温の国産菜種油から引き上げられていく。

「油の温度の高めものから順に揚げていきます。生揚げは220℃。完全に冷めてから袋に詰めるので、朝早い時間から揚げおこないますよ。」

今度は150℃に微調整された油の中から、ツヤツヤふっくらとした薄い油揚げが次々と姿を現す。

「うちでは素材作りからすべての工程が店で行われているんです。なんだか当たり前のように聞こえるけれど、今の時代、これがけっこう大変なのです。たとえば油揚げ。ふっくらとした

油揚げを作るには、揚げる豆腐を、普通通の豆腐よりたんばく質の結合をゆる

から豆腐におかないといけません。だから豆乳にあまり熱をかけない。これを並べてプレスをかけて水切りし、冷蔵で一晩ねかせて下準備の完成です。」

他の厚揚げや木綿豆腐、汲み上げ豆腐に絹豆腐、どれ一つとっても、豆乳の作り方からして違う。

「店によっては油揚げを揚げない店もあるように聞いています。うちの油揚げは素材から手作りにしていますから、膨張剤も一切なし。高温で揚げるから油揚げの揚げ方が一番難しい。湯薬もやつてみたいけど、あれは広いスペースがないとできません。ここではこれが精一杯」

使う大豆の選定もすべて自分たちで。86年の開業以来、使用する大豆はすべて日本国内産。大豆農家と顔をあわせ、信頼のおけるものを購入してきた。

「外来の大豆にはポスト・ハーベストや遺伝子組み換えの問題があつて、それを体内に摂取した後どうなるのかはやっぱりまだ未知数です。ただ、国産の大豆でも、単純に国産だからいいというのではなく、自分の目で確かめないと分からない。最近でこそ、どこも誰が作っているかを確認する『トレーサビリティ』の考え方が世間に根付いてきたけれど、そういう信頼のおける材料を使うことにしています」

自分の足で大豆畑のある現地を見てまわり、石川、熊本、北海道、長野と

全国から選り集められた大豆は、たんばく質の量と甘味とのバランスを考えながらそれぞれ使い分けられています。

「揚げるので一番難しいのが油揚げなので、豆腐で一番難しいのは絹豆腐、いよいよ作りますよ。」

水に浸された大豆がグラインダーへ流し込まれた。石臼の役割を果たすグラインダーからは、まだ荒々しいペースト状の大豆がほどぼろになる。これを一気に炊き上げ漉したものが、豆腐の原型である豆乳。木綿より絹豆腐のほうが濃度は高い。前日からの吸水具合に



季節のかんしきは朝4、5時。この日レンコンは、ただけ、五目豆が揚がらる。



緑色がきれいな舞豆(大豆)汲み上げ豆腐は、ひとひらとついで、事細かに漉されていく。



直売店には、近所の人たちだけでなく、わざわざ車で買いに来る客も多い。