

使用するのは、国産の大豆とにがり。

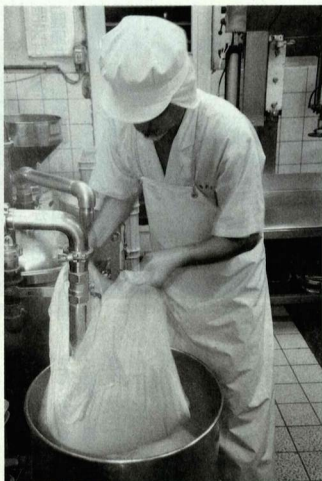


豆腐の種類ごとに大豆をすり潰す。濃度の薄いものから順々に作る。



絹豆腐と木綿豆腐は、にがりの濃度も異なる。絹豆腐用が濃い。

時計の針を眺めながら、正確な豆腐作りが進んでいきます。



油揚げ、絹豆腐などの豆乳はネルで濾す。おからは、農家で肥料に。「少しだけ店で配ってます。サラダにいいですよ」



型に練りこいた大豆を、プラスチックの型に入れて、型に押しこめ、型から取り出す。このスタイルが「一番」と、経験に裏付けされた曹田さんの言葉。日は7回、多くても少なくても固まりません。



よって同じ量の大豆からでもとれる豆乳の量は微妙に違う。
「木綿はあとで水分を抜く作業が入りますが、絹は型に入れてそのまま固めるだけ。にがりを入れたら、固まらずに流れてしまうので、固まらなく行きの量を混ぜる回数で豆乳の濃さによって、微妙に調整します」

木綿豆腐はにがりを寸胴へ。型に流し込んで水を切る。



にがりを入れたら底に穴の開いた円盤で寸胴の豆乳を攪拌。



寸胴の中でぼろぼろと固まりだした豆乳を型に流し込んでいく。



水切り。「この水はサボニシー一杯。みんな割はつるんです」と曹田さん。



底板の溝に沿って、出来たての木綿豆腐を切り、水にさらす。

運見さんが眼鏡をかけた。豆乳を眺め、濃度を確認したかと思うと、型に入れた豆乳に型の両端の角から角へ縦にすーっと手早くにがりを流し込む。その容器を傍らに置くのと型に入っていた取っ手のついた板を上下に数回。これのにがりを行き渡らせるのが運見さんの熟練の技。わずか15秒。

「いろいろなエリアのにがりを試す機会もありましたが、やはり大島産がいい。他とは微妙に違うんですよ」
15年前から同じにがりをすつと使い続けている。自分でもかもしがけられるものを作れたかつたんです。という運見さん。もともと自然食やマクロビオティックに興味を抱いていた運見さんは、天然の素材で作れる基本的な食べ物として豆腐に着目。豆腐屋で3年修業をしてから独立した。その後は独学で天然の豆腐作りを探究。同じ志を持つ同業者との情報交換も頻繁に行い、大豆屋の豆腐を確立してきた。
「豆腐屋のこだわりも味。素材、それぞれ微妙に違います。うちの豆腐はおいしいのは当たり前、加えて安全に安心して食べられる豆腐です。素性のわかる豆腐が作りたいたんです」

時計を眺めつつ、よどみなく流れる作業の中、いつの間にか雲間には朝日が顔を見せている。鎌倉から買いに来ました、という女性客は開店と同時に絹豆腐を1丁、買った。
「実は豆腐屋って季節感がないんです。採れた大豆から豆乳を搾り固めるといいう作業には旬がない。だから最近季節感のない豆腐だけでなく、がんもどきに旬の野菜を練り込んでいます。秋なら新レンコン、きのこ類。うちのおからは全量、伊勢原の農家に引き取ってもらいますが、そのおからでできた無農薬野菜も店には並んでいません」

だいやや 神奈川県茅ヶ崎町出口12-3 ☎0467-8555316 FAX0467-8558867 営業10時~18時 祝日は17時30分まで 休、絹豆腐2.63円、曹田みそ1.05円、納豆1.05円
http://www.daiya.co.jp