

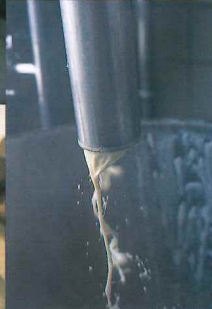
# 驚嘆の「ふつくらの」秘密を拜見

実は繊細なヤツである。豆乳の濃度、生地水分量、油の温度、二度揚げのタイミング……。ふつくら黄金色の油揚げには、職人の技が詰まっているのだ。

## きめ細かな「生地」をつくる

大豆をすりつぶす。細かい泡が立つが消泡剤は使っていない。ぬくぬくの豆乳は、濃厚な甘味。

伊豆大島で昔ながらの製法でつくられた海精がり。ミネラル成分が豊富で、独特の旨味をもつ。

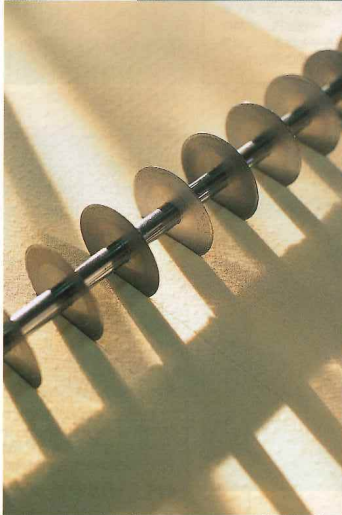


水を含んだ高野豆腐のような質感。切り口には細かい気泡が均一に入っている。きめが緻密でないとう揚げたときにふんわりと膨らまない。

浸水させてふつくら膨らんだ大豆。油揚げには、タンパク質や糖度の高い低農薬の石川県産の「ふくゆたか」を使用している。

豆乳にがりを打ち、数回、攪拌して泡を取り除く。固めた後、上に重石を置いて一晩水分を抜く。

一晩かけてじわじわと水分を抜いた生地は、約5分の1程度の薄さに縮小される。これを、ローラーを使って約4cm×10cmの短冊形に切って形を整える。きめの整った表面は、まるで白生地のような美しさだ。



んで、おなじみのあの形になるのだ。

今回、取材に伺った「大豆屋」の油揚げは、一晩かけてじわじわと生地水分を抜き、きめを細かく整えて、やや厚めに切った揚げたタイプ。断面にはまるで化粧パフのような細かい気泡が美しく並んでいる。これは、まず120℃の油に入れ「もう、いっぱいいっぱい」というくらいまで生地が膨らんだところを見計らい、150℃の油に移して、縮まな

その間、約15分。じっくり揚げる