



綿揚げは綿ごし豆腐を揚げたもの。ただし一晩重石をかけて水分を抜く。7割程度の厚さになる。



生揚げも綿揚げも、200℃の油でこんがりと一度揚げる。表面がカリッとして中はふわふわどころ。豆の風味を感じる。綿揚げは、焼いてそのまま食べると旨い。

## 大豆屋

0467-85-5316

神奈川県茅ヶ崎市出口町12-3  
営業時間 10:00~19:00 (4月~9月)  
10:00~18:30 (10月~3月)

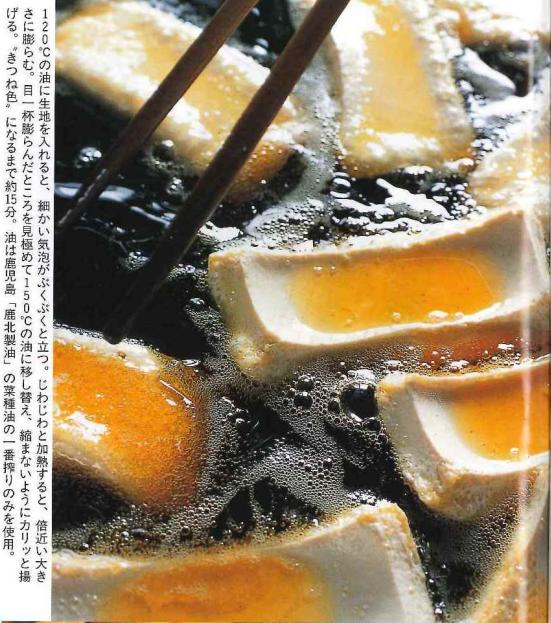
[休] 日曜

●絹ごし、木綿ともに豆腐は220円、おぼろ豆腐260円、具だくさんの季節のがんも150円など、豊富な品揃えだ。土曜・祝日は全品5%OFF。「大豆屋」の製品が買える店や、食べられるレストラン、取り寄せ情報は、ホームページでも紹介されている。  
<http://www.daijuya.com/index.html>



生揚げ(厚揚げ)の生地は、「大豆屋」では木綿豆腐の要領でつくる。重石をかけて一晩水分を抜く。

## 「生&綿揚げ」も一晩ねかす



120℃の油に生地を入れると、細かい泡気がぶくぶくと立つ。じわじわと加熱すると、僅かな大きさに膨らむ。1杯膨らんだところを極めて150℃の油に移し替える。さすがに油温が高い。きつね色になるまで約15分。油は鹿児島「鹿北製油」の菜種油の一煎押りのみを使用。



均一にふんわり膨らんだら150℃の油に移し替える。少しでもタイミングがずれると、みるみる爛んでしまう。経験と勘が要求される作業だ。

いよいよ揚げたものだが、同時にきれいな形にするために、大きな鉄網によって生地を均一にのばすことも忘れてはならない。とにかく相手は超軽量。ふわふわと油の中をきしまに泳ぐから、油揚げの表情を見ながら、つきつきり一枚一枚揚げる手作業だ。

実は撮影のため、出来上がった油揚げをしばし油の中で泳がせてもらったのだが、その数秒の間に、ふわふわだった油揚げは、べつたんになってしまった! 極めてデリケートなお揚げさま、なのである。

大豆を搾って固めて、水分を抜いて、切って揚げて、のばしてまた揚げて……。まさに、手塩にかけて育てる。と言うにふさわしい手間のかかる油揚げ。細かな美しい肌に、香ばしい油の香りをまとったその味は、五穀の神様「お穀荷さん」も目がないはずだ。

(文・永井敬子 撮影・岡村智恵)

