



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

「生&絹揚げ」も一晩ねかす



絹揚げは細くし豆腐を揚げたもの。ただし「晩重」石をかけて水分を抜く、7割程度の厚さになる。



生揚げも絹揚げも、200℃の油でこんがり一度揚げする。表面がカリッとして中はふわふわとろり。豆の風味を感じる。絹揚げは、焼いてそのまま食べると旨い。



120℃の油に生地を入れると、細かい気泡がぶくぶくと立つ。じわじわと加熱すると、倍近い大きさに膨らむ。目一杯膨らんだところを見極めて150℃の油に移し替え、縮まないようにカリッと揚げる。きつね色になるまで約15分。油は鹿児島「鹿北製油」の菜種油の一番搾りのみを使用。



生地がある程度膨らんだら、縮んだり曲がらないように、鉄網で何度も押さえて生地をのばす。

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、みるみる曇ってしまう。経験と勘が要求される作業だ。

大豆屋

☎ 0467-85-5316

神奈川県茅ヶ崎市出口町12-3

【営】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.daizuya.com/index.html

15年前に脱サラして、大豆の研究を重ねた連恩哲夫さんと奥さんの史子さん。



いように揚げたものだが、同時にきれいな形にするために、大きな鉄網で何度も押し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そのままに泳がせ、油揚げの表情を見ながら、つきつきり一枚一枚揚げの手作業だ。

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、べったんこになってしまった。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。と言わにふさわしい手問のかかる油揚げ。きめ細かな美しい肌、香ばしい油の香りをまとったその味は、五穀の神様、お嬢荷さんも目がないはずだ。

(文・永浜敬子 撮影・岡倉裕志)



油揚げ130円、生揚げ280円、絹揚げ270円。リッツは、焼くと表面がパリッ、煮ると実がふっくら。