

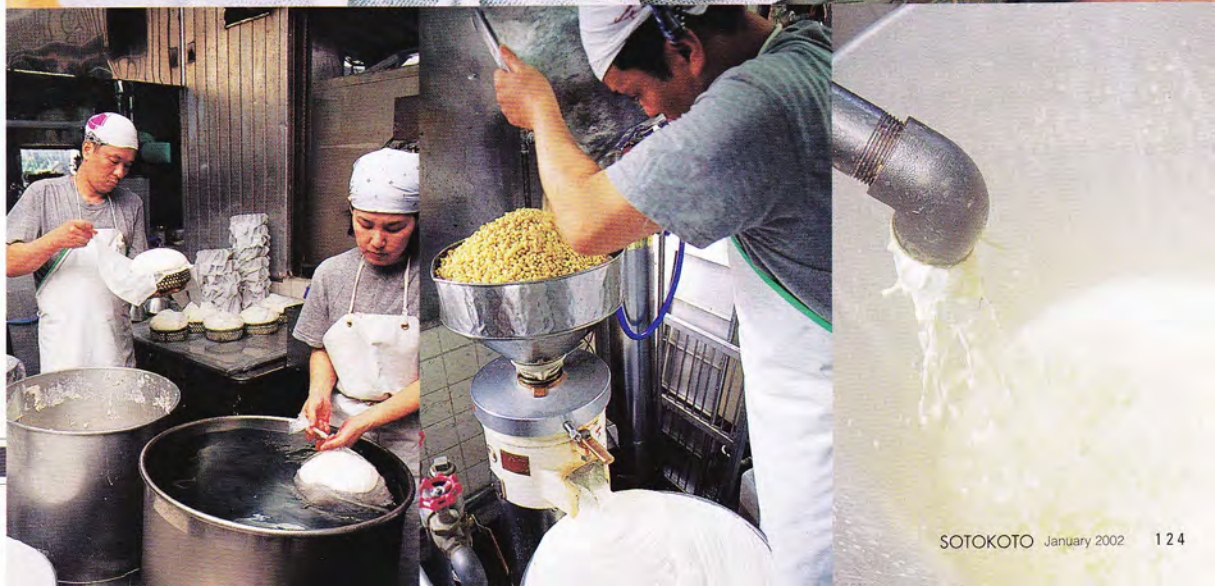
Enjoy Slow Food Times 1

Feature article—TOFU

ふんわり豆腐は、 ゆっくりじっくりできあがる

「おいしいものを食べる」というグルメ志向から、「おいしく食べる」ことに発想の視点を変えたとき、俄然その存在感を示し始める食べ物に豆腐がある。ニッポン東京スローフード協会設立記念パーティの料理メニューにも使用され、絶賛を浴びた小野食品のざる豆腐「なごり雪」は、まさにニッポンのスローフードを象徴する食品のひとつ。「自分の子供が安心して食べられるものを作りたい」という小野哲郎氏が手がける豆腐には、ゆっくりした時間と、じっくりした想いが注がれていた。

写真=菊地和男 文=金丸弘美



埼玉県川越市の小野食品の『なごり雪』という豆腐が絶品だという話は、だいぶ前に噂を聞いていたが、その現物にお目にかかったのは噂から半年後だった。

まだ青い色の残る竹で編まれた目の粗いカゴにたっぷり盛られ、ふんわりとたわなまあるい豆腐の形状が、親しみをわかせてくれる。それと同時にその大きさに目を奪われる。7、8人分はあろうかという量なのだ。

甘くてクリーミーで、これが豆腐なのかというほどに、実に豊かな奥行きがある。そして大豆のうまみがそのままま生きている。このままで十分にうまい。

いただいたときの豆腐の豆は、長野県の中干成という豆が使われているとのことだったが、大豆が替わることもあるらしいが、さまざまに国産大豆を試みてきたのだそう。

小野食品は、埼玉県の川越駅から5分ほどの住宅街にある。店主の小野哲郎さんは2代目。父親の宗澄さんが豆腐問屋に勤めていて、豆腐に魅せられて始まったという。それだけに豆には詳しい。小野さんの大豆の知識は半端ではない。しかも実際にいくつ

も大豆を試みての、現在の豆腐があるというのだから、その極上の豆腐もうなすけるというものだ。

入口の大きな水槽にたっぷりとあふれる豊穣な水のなかに、ビニールに包まれたざるの豆腐がふんわりと浮いている。全体をじっくり冷やすというのが、ざるの豆腐の全体のうまみを引き出してもいるようだ。

もうひとつ大きいのは、地下100メートルからの豊潤な井戸水。また、水が豆腐作りの工程で潤沢に使われ、これだけ清涼感のある豆腐屋も珍しいのではないかと



Slow Food NEWS

Photos by Yusuke Abe

2001年10月4日「ニッポン東京スローフード協会」発足!



去る10月4日、イタリア・スローフード協会副会長のジャコモ・モヨリ氏らを招き、「ニッポン東京スローフード協会」の設立記念パーティが、レストラン ミクニ マルノウチ(東京)で開催された。

理事長の小泉武夫氏(東京農大教授)、シェフの三國清三氏、作家の島村菜津さんら発起人をはじめ、各分野で優れた製品を提供している生産者、消費者、マスコミ関係、約150人が参加。垣根を超えた「食」の交流が展開された。

設立の辞として小泉氏は、「危機的な状況にある日本の食文化を守っていききたい」ことを強調。それに応じてイタリア・スローフード協会副会長モヨリ氏も、優れた生産者と消費者をつなぐ役割としての「ニッポン東京スローフード協会」への期待を伝えた。

パーティを彩るメニューを担当したのは、世界にその名を知られる三國清三氏。フルコースすべてに豆腐が使われた。「豆腐の味の豊かさを改めて発見した」とシェフは語る。三國マジックによって、日本の食材のもつ可能性の広さが示されたといえる。

同協会は今後も、日本におけるスローフード運動の拠点として、さまざまな視点に立った活動を進める。その内容は随時、本誌「ソトコト」で報告していくので、お見逃しなきよう。

①シェフ三國清三氏 ②発酵・醸造学の権威でもある小泉氏は、パーティの最中もかつお節と削り器を肌身離さず持ち歩き、日本が誇る発酵食品の魅力のアピール。(手前が小泉氏、後方はにんべんの社長・高津伊兵衛氏)



イタリア・スローフード協会副会長のモヨリ氏、築地市場を歩く



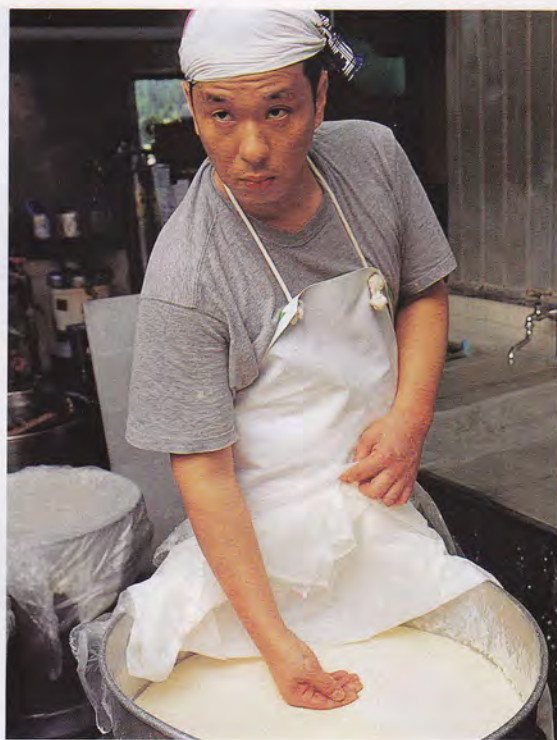
「ニッポン東京スローフード協会」発足を機に、イタリア・スローフード協会副会長のジャコモ・モヨリと広報担当のセバスティアン・サルド両氏が来日。パーティの翌日、早朝にもかかわらず世界一の規模を誇る築地市場に足を運んだ。食材に対する好奇心の強さは人一倍のおふた方。巨大な冷凍マグロや盛りだくさんの様子を見て、日本の「食」の奥深さに感じ入るところがあったようだ。



Welcome Slow Fooder!

「ソトコト」はイタリア・スローフード協会と協力し、日本におけるスローフード運動を展開しています。スローフードに関するご意見、ご参加を希望される方は、ぜひ下記までご連絡ください。お待ちしております!

〒104-0045 東京都中央区築地7-15-11 ソトコト編集部「スローフード協会」担当宛 <http://www.nifty.com/SOTOKOTO>



小野食品

1979年、それまで豆問屋に勤めていた小野宗澄氏と息子の哲郎氏で埼玉県川越市に創業。長野産、丹波産を中心とした、その時のいちばんいい大豆と、秩父山系の豊富な地下水を使うざる豆腐「なごり雪」をはじめ、数々の豆腐はギフトとしても人気を博している。

住所：〒350-0034 埼玉県川越市仙波町2-7-23
☎0492-24-3156 0492-24-3156

思わせるほどだ。
豆腐の作られる過程は、ほかの豆腐店と変わらぬ。大豆を洗い、十分に水に浸して、これに水を足しながら石臼と同じ状態のグライインダーでひく。これを生石膏という。生石膏を釜に入れ蒸気で百十度で煮る。そして搾ると「豆乳

とオカフに分かれて出てくる。できたばかりの豆乳を飲むと、これが最高にうまい。クリーミーで甘く、搾りたてのジャーシーの生のミルクに似て濃厚なうまみが口に広がる、それでいてまろやか。体中がぬくもりと幸せに満たされる。豆乳は大きなさらしを敷いたアルミの桶に入れられ、一度さらしで豆乳を包み込むようにして抜いて余分な大豆の粕を取って、そこににがりや木でできた道具で一度

グイとかきまぜるだけ。そしてそれを坊主を呼ばれるアルマイトの片手鍋でくみ上げて、水に浸しておいた竹のざるにさらしを敷いて盛るのである。
このさらしがまた、余分な水分を吸収するの、豆腐の味わいを引き出すよつなのだ。この盛り具合がまさに職人芸。何回見ても飽きない。
木綿豆腐のように、圧力をかけて水にさらすということとはしない。だから大豆の甘みが存分に生きた豆腐になる。