



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第一四一号〜

霜降 そうこう
一〇月二三日



とうふや

内宮前、浦田橋のたもとにある「とうふや」。手作り豆腐が味わえる食事処です。ここでは朝、店を出す豆腐を手作りしています。

「豆腐作りはなんと繊細せんさいなものかと思いましたがね」と言うのは、料理長の千原昌也さんです。伊勢市出身の千原さんは高校を卒業すると、日本料理の名店「なだ万」で修業しました。千原さんが修業した四年半の間には同期一人が三人に減るほど厳しいものだったといいます。その後、Uターンした千原さんは料理人として「すし久」で腕をふるい、一〇年ほど前から「とうふや」の料理長となりました。

「とうふや」では、店を出す豆腐は国産の福豊という豆をブレンドし、全工程を手作業で行っています。昔ながらの手作業だからこそ、風味や香り、食感が楽しめる豆腐ができるのだといいます。豆腐作りというと、水に浸した豆を炊き、ペースト状のものをしぼり、おからと分け、さらににがりで固めるという作業ですが、例えば、季節によって豆を浸す一工程を変えるだけで、全工程に影響し、結局最後には固まらず豆腐にならないこともあるそうです。一〇年を経た今でも、ときには固まらないこともあるといいますから、それほどに、豆腐作りは繊細なのでしょう。

料理人として、包丁をふるうだけでなく、豆腐作りという最初の工程にたずさわれるのはありがたいことだと、千原さんはきっぱり。その豆腐を作る工房は、「とうふや」の向かいの一軒家にありました。秋というのに、工房に入ると熱気がこもっています。エアコンのない工房で作り手は汗だくになりながら、豆腐は作られていたのです。

文 千種清美