



季節を知ったら 暮らしが楽しくなった

（第一九一号）

しょうせつ
小雪 十一月二十二日



「とうふや」のいなり寿司

いなり寿司というより、いなりさんと呼んだ方がおなじみかもしれません。先日、五十鈴川河畔にある「とうふや」のいなりさんがおいしいと聞き、さっそく足を運びました。「とうふや」といえば自家製の豆腐と天然あなごが味わえる食事処で、店の向いの工房で豆腐を作っています。ここでは、油揚げも手揚げして、店ではいなり寿司膳というメニューもお目見えしていました。

工房で油揚げを作るところを特別に見せてもらいました。お昼過ぎ、工房では豆腐作り五十余年という森芳彦さんが、手揚げをすることでした。このときはいなりさんに使う薄揚げではなく、厚みのある丸型の丸揚げ。油揚げは薄切りした豆腐を油で揚げた加工食品ですが、その生地は膨張させるため豆乳濃度を薄くするなどわざわざ油揚げ用を作ることに驚きました。私は木綿豆腐の余ったものを油で揚げると思っていたからです。

そして、その生地は低温、中温、高温と油の温度を変えて三度揚げます。まずは低温でじっくりと生地を揚げ、そして中温で膨張させ、もう一度高温で水分を飛ばして表面を硬くするのです。約四十分かけての作業は想像以上に手間がかかっていました。

いなりさんに使う薄揚げは、もっと早く揚げるのですが、こちらは薄くても破けにくいものに仕上げるのが肝要だとか。豆腐作りのベテランの森さんは、「とうふや」のいなりさんは、千原料理長の味付けが上手く、揚げも柔らかいことがおいしさの理由といます。

いなり寿司膳でいなりさんを食すと、なるほど味がよく揚げに浸み込み、柔らかく、満足しました。そして丸揚げを味わうには、肉厚のお揚げの塩けがおすすめです。揚げの濃厚な味は酒肴にも合いそうです。

文 千種清美