

ELLE

ELLE *à table* **ELLE**

ELLE à table 2009年1月号より転載





1 作る人の顔が見える安心感は、なものにも替えがたい。初代大助さんに豆腐の説明を受ける尾田衣子さん。失われつつある、店先でのなにげない会話もここにはある。2 出来立ての木綿豆腐を切り分けるところ。これは生揚げになる。3 2代目の晃一さんと料理研究家の尾田さん。若い世代が食を変えていく。4 本場に“手”で作ることを実感させてくれる手作り豆腐。5 晃一さんはこの世界に入って16年目。6 浸水させた豆。これがおいしい豆腐へと変貌をとげる。



SOY THERAPY

毎日手作りだからおいしい、町の豆腐店へ出かけよう

豆腐は豆腐屋さんで買う。ひと昔前ならあたり前だったことが、特別なことになってしまった。でも今もそこにはおいしい手作り豆腐がある。

Photos YOSHIHIRO HASHIMOTO Styling MAYA IMANO (pepe*)
Cooking KINUKO ODA Text KYOKO KATO

料理研究家の尾田衣子さん、豆腐店でこだわり豆腐に出会う

東京は、府中の住宅街にある豆腐店「仙台屋」。この朝は午前1時に始まる。少しずつ機械の手を借りながらも、基本は手作り。人の手を実際に動き、経験による知識と、長年の間に培った勘を頼りに微調整を繰り返しながら、豆腐がひとつひとつ作られていく。

そんな豆腐店の作業工程を見学しに、料理研究家の尾田衣子さんが仙台屋を訪ねた。作業所内に入った途端にただよう豆の香り。「この香り、大好きです」と、大きく息を吸い、香りを満喫する尾田さん。まずは、絞り立ての豆乳を試飲させていただくことに。

「あつたか〜い。全然臭みがないです。味は濃いけれど、思ったよりもずっとさっぱりで、胃に優しい感じ」。冬のはじめの寒い朝だっただけに、体に入ると入っていく豆乳のおいしさ、つまりは大豆のおいしさに感激した様子だ。

豆腐を手に取り、ひとつひとつ手作業でパックに入れる姿を見て、驚く尾田さんに、「やっぱり手作りの豆腐は違いますよ。オートメーション化できる充填豆腐を作ったこともあるのですが、全然味が違います。似て非なるものです」と語ってくれたのは、玉田大助さん。50年前、豆腐を自転車で売り歩くところから始めた、仙台屋の創業者だ。その機械はきつぱりと破棄し、その後は手作りにこだわっている。

「大豆へのこだわりもあります。品質の安定したアメリカ大豆を使うほか、新潟のエコファーマーを取得した生産者「根岸」に契約栽培をお願いし、その大豆だけで作る豆腐も販売しています。水も大切で、幸いにもこの地下水は、大手ビール会社でも使われ



2



6



5



4



3

ているほど、おいしいと評判なんです
よ」とは、2代目晃一さんの弁。
最後に、出来立ての木綿豆腐をいた
だいた。まだ、ほんのりと温かく、そ
して本当にやわらか。「木綿豆腐とは
思えないなめらかさと舌触り。出来立
ての手作り豆腐はなにもつけなくて
も、豆の味が感じられて、本当におい
しいですね。感動しました」
年々、少しずつ、姿を消しつつある
町の豆腐屋さん。でも、一生懸命こだ
わりの豆腐を作って、私たち消費者に
届けようとしてくれている。だからこ
そ、そんな豆腐屋さんを見つけ、ま
ずはのぞいてみる、一丁の豆腐を買
ってみる、そんな食へのこだわりを、
私たち自身も持っていたいものだ。



仙台屋

最寄りの駅、京王線分倍河原駅から徒歩7~8分の住宅街にある。店頭販売のほか、小・中学校や病院の給食用、スーパーなどに数多く卸している。新潟の契約農家の大豆を使ったグルメ絹豆腐、木綿豆腐各140円など。

●東京都府中市片町1-12-5
☎0120-614087
Ⓧ10時~18時(店頭販売)
Ⓢ日曜・祝日



豆腐店で買ってきたら 出来立て豆腐で、 冬のおもてなしレシピ

仙台屋を訪ねた料理研究家の尾田衣子さん。
毎日手作りされる豆腐ならではのおいしさを生かした、
冬の集まりにぴったりな2品を教えてください。

魚介のだしとマイルドな 豆乳で豆腐が美味!

シーフード豆乳鍋

○材料【4人分】

絹ごし豆腐(6等分に切る)	2丁
有頭海老	4尾
帆立貝柱	8個
鮭(切り身、3等分する)	4切れ
リーフレタス	8枚
バジル	3枝
万能ねぎ(小口切りにする)	4本
豆乳	500cc
だし	300cc
たれ	
バルサミコ酢	大さじ4
レモン汁	大さじ1

○作り方

- 1 土鍋に豆腐、有頭海老、帆立貝柱、鮭を並べ、豆乳、だしを加えてふたをし、火にかける。
- 2 1の具材に火が通ったら、リーフレタス、バジルを加え、万能ねぎを散らす。
- 3 バルサミコ酢にレモン汁を加え、よく混ぜてたれを作り、2をつけて食べる。

豆腐で野菜を和えた、さっぱりした和風サラダ

千切り野菜の豆腐和え

○材料【4人分】

木綿豆腐(水気を切る)	1丁
きゅうり	1本
にんじん	1/2本
大根	5cm
紫玉ねぎ	1/4個
塩	小さじ1/2

ドレッシング

白みそ	大さじ2
酢	大さじ1/2
みりん	大さじ2
しょうゆ	小さじ1/2
砂糖	小さじ1

○作り方

- 1 きゅうり、にんじん、大根は千切りにする。紫玉ねぎは皮をむき薄切りにする。
- 2 1に塩を加えて軽くもみ、水分を切る。ここへくずした豆腐を入れ、和える。
- 3 ドレッシングを作る。材料をよく混ぜ合わせる。
- 4 2に3を加え、よく混ぜる。



