

上越&妙高

もの、

人、

H I T O M O N O

K O T O

コト



かくはん
豆乳ににがりを加え、攪拌する器具で1回容器の中を上下させるだけで、豆乳がみるみる固まっていく。この後、20分ほど熟成させ、型に入れて水を切れば、豆腐の出来上がりだ。

すりつぶした大豆を煮て絞り、豆乳とおからに分ける。ほんのわずかな変化を感じ取る感性が、おいしい豆腐をつくり出す。

豊かな自然の中で営まれるこだわりの豆腐づくり

とうふ工房 矢代



とうふ工房 矢代
代表取締役
沼倉 健さん



〒977-0001 上越市大字三ツ俣字前田548-1
営業時間 8:00~18:00 休不定休
TEL.0255-70-5175

市街からさほど離れていないのに、周囲には豊かな自然が広がり、妙高山の勇姿が一望できる。「とうふ工房矢代」は、この風土に惚れ込み、手づくりで豆腐をつくる工房だ。水は山に降り積もった良質の雪解け水、大豆は黒豆などの特殊なもの以外はすべて地元産を使用。にがりは塩の名産地である県北の笹川流れから取り寄せている。

豆腐づくりを見せていただいた。前日に水に浸しておいた大豆を石臼ですりつぶしていく。この時、「匂いや音の変化を、五感を研ぎ澄ませて感じ、機械を調整します。この工程が後に影響するので、最も気を遣います」と、社長の沼倉健さん。豆腐づくりには、職人の感性と五感が大事だという。店先には、そうしてつくられた、きぬ豆腐、もめん豆腐、ざる豆腐のほか、油揚げやプリンなど、多彩な30商品ほどが並ぶ。すべて手作業のため、店と車で移動販売、イベントでの対面販売のみ。店頭で買う人はもちろん、大豆を提供する農家や、配達する飲食店のシェフなど、顔がきちんと見える取り引きで「お客様から学ぶことも多く、一緒に成長させてもらっています」と沼倉さんはいう。

一度食べたならそのおいしさのファンになる矢代の豆腐。妙高の風土とともに楽しみたい。