

「朝、普通の豆腐と油揚げ用のタネを作る。配達が7時半過ぎぐらいだから、間に合うように朝は早い。豆腐を自分と息子と従業員さんでこしらえて、油揚げは息子のお嫁さんが作って。これを毎日。豆腐屋の仕事は結構きついよ」

腰を抑えるジェスチャーをしながら、笑顔で語る吉正さん。豆腐作りは想像以上に重労働だ。

豆腐作りに使用する大豆の量は、1日でおよそ50kg。

調理過程の中には、材料の上げ下ろしや機械の操作などがあり、体に負荷がかかる場面はなかなか多い。

豆腐作りは、時間がかかる

「ヤマチヨウの豆腐は、味が濃くてうまいんだ」と、同僚に聞いたことがある。市販のもの比べて、何が違うのか。こっそり吉正さんに聞いてみた。

「さっきも言ったけど、豆腐作りはとってもシンプル。豆を蒸して、搾って、搾り汁に、にがりを入れて、型に入れて固める。それだけなんだけど、ちょっとはこだわるよね」



▲テンポよく豆腐をパックに詰めていく



▲真剣な表情で作業に打ち込む吉正さん

聞けば、一般的な製法に比べて、豆腐を固める時間を長くとっているとのこと。それに合わせて、材料の配合も変えているようだ。

「油揚げ用のタネなんかは、9時間以上プレスしてるかな。ふつくと仕上がらないから。他の豆腐屋には、よくやってるね。なんて言われるよ」

納得のいく商品を作り出すために、精魂を込める。

そうやって、皆に愛されるヤマチヨウの豆腐が作られてきた。

「この豆腐屋は自分で3代目になるね。元々は義理の祖父が中区の助信でやって、終戦後に天竜へ来た。当時は二俣も活気があって、賑やかだったとのことだね」

当時は久根鉱山（佐久間町大井）や、峰之沢鉱山（龍山町下平山）などで採掘が盛んに行われており、ヤマチヨウの豆腐は二俣以外にも配達されていたそう。

そんな歴史ある豆腐屋に婿入りした吉正さん。豆腐作りを一から学んだとのこと。

「作業自体は昔から変わらないけど、機械が入ったりして、方法は変わってきた。失敗もあるけど、自分好みの味を目指して作ってきた。好きな感じで作っているから、続けられるんだよね。ただ、嫌だと思わんように、自分に言い聞かせてるよ」

昔ながらの豆腐屋家業を、今日もひたむきに続ける職人。

これまでも、これからも。皆が好きな味を守り続ける。



味のあるたずまい

天竜区二俣町二俣にある豆腐屋「ヤマチヨウとうふ」。閑静な住宅街に位置するこの店は、どこか懐かしい風情のシャッターが印象的だ。

ヤマチヨウと大きく書かれたシャッターをくぐり店に足を踏み入れる。

すぐさま目に飛び込んできたのは、年季の入った機器が並ぶ作業場と、きれいに積み上げられたトレイ。側面には「長尾豆腐店」と書かれている。

「昔は長尾豆腐店って名前だったんだよ。会社になったときに、長尾の、長に山をかけて、ヤマチヨウになった」

名称の違いを不思議に思った私に教えてくれたのは、代表の長尾吉正さん。

今も昔も、変わらぬ味を守り続けている職人だ。

早朝の仕事始め

仕込みは何時ごろから始めるのかと、安直な質問をすると、長尾さんは「朝の4時半ごろから」と苦笑いで答えてくれた。豆腐屋の朝は早い。



好いたようにやるから 続けられるんだよね

「味」のある暮らし case.6 「昔ながらの家庭の味」

暮らしが見える。感じる体温。
Tenryu + Plus