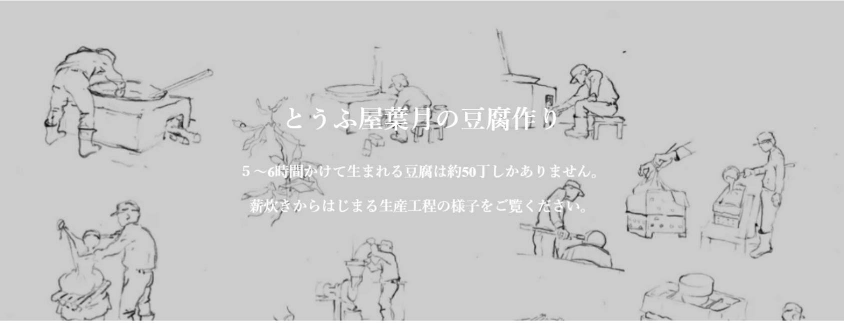


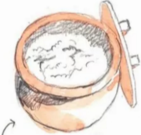
とうふ屋葉月の豆腐作り

5～6時間かけて生まれる豆腐は約50丁しかありません。

薪炊きからはじまる生産工程の様子をご覧ください。

鳥取県の大山町國信地域で
伝統的に行われている地釜豆腐作りが
とうふ屋葉月の出発点です。

地釜豆腐作りの工程をご紹介いたします。

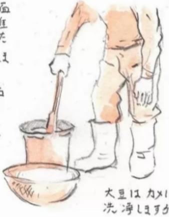


豆腐作りはまず一晩検定を受けた地元大山の地下水に大豆を漬ける事から始まります。

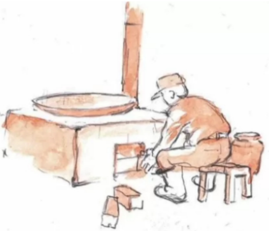
大豆は一晩水に漬ける事でまるまると太り、吐き出す泡は水を滋養に富んだ物に変えてくれます。

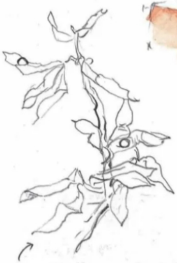
私達は材料の保管のそのほとんどに「カメ」を使用します。その理由は「環境ホルモン」の心配の無い事や、均べいの取れた、その表面の消毒のしやすさ、そして雑菌の繁殖が少なく、安定した容器である事があげられます。

注）もっとも、安い海外製品には有毒物質を出す物もあるので、ここで使用されるカメは古い日本の物ばかりです。



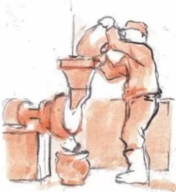
大豆はカメに漬ける前に十分洗浄しますが、一冬をかけ、ゆっくりと指でむいた豆は、ゴミや土をほとんど含まず、洗った残り水も、洗う前と、変わりは、ありません。



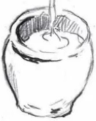


豆腐作りで最も時間をとるのが「カマド」の管理です。太い「マキ」を入れ、ゆっくりと火をつないでいく作業は、気を抜けば火を落しかねないもので、水を沸かし、呉汁を温める作業だけで２時間（一般的な豆腐でいえば18丁分の時間）以上かかる事もあります。

豆をむいた後の大豆の枝は格好の着火剤となります。



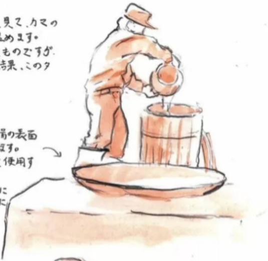
熱湯消毒されたカメに満たされた呉汁は、まるでクリームの様でもあり、そのまま食べられるのでは？と思ってしまう程です。



大豆を粉砕し、呉汁を作る作業に使う水も、汲み上げられた、大山の地下水となります。もちろん、大豆の漬け水も加え、時間をかけ、「とろみ」のある呉汁をゆっくりと作ります。

呉汁が出来た頃合いを見て、カマの湯をタルに移し、タルを温めます。
（木のタルは今では貴重なものですが、さまざまな素材を試した結果、このタルにいきつきました）

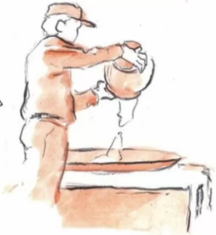
カマの湯をくみ出す前に、湯の表面に浮かぶ油を、すくい上げます。
これは、カマのサビ止めとして使用する菜種油です。
菜種油を使用する理由は、体に問題のあるアルデヒドを作りにくい事が上げられます（加熱した場合）又オメガ9系オイルである事も理由の一つです。



出来た呉汁は水と入れかえにすぐカマへと移します。

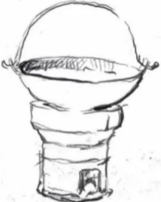
この呉を使い、食べる汁として「呉汁」を作る事もあります。

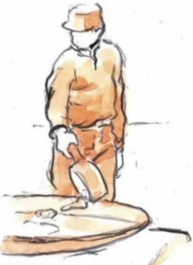
※ちなみに、使い終った道具はは、その使い終った順に手早く洗っていきます。
大豆は、思う以上に固まりやすく、早目の洗浄が求められます。

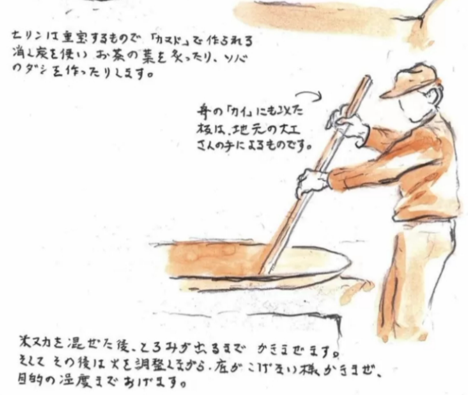


カマに呉汁を満たした後、米ヌカを適量混ぜます。

この米ヌカは火で炙ったもので、普通の豆腐でいう所の消泡剤の役目をはたしています。
注）米ヌカを火で炙る理由は酸化防止の為です。







七リンは重宝するもので「カマド」で作られる消し炭を使いお茶の葉を炙ったり、ソバのダシを作ったりします。

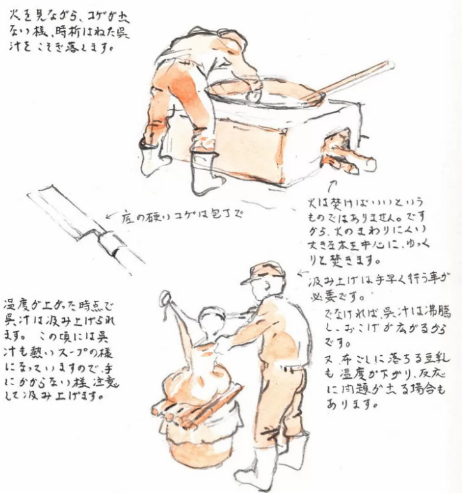
舟の「カイ」にも似た棒は、地元の大工さんの手によるものです。

米ヌカを混ぜた後、とろみが出るまでかきまぜます。そしてその後は火を調整しながら、底がこげない様かきまぜ、目的の温度まであげます。

※とうふ屋葉月では鉄釜の温度管理を調整することにより

消泡剤を使用しない製法で製造しております。。

その為、現在当店では米ぬかを使用しておりません。



火を見ながら、コゲが出ない様、時折はねた呉汁をこそぎ落とします。

← 底の硬いコゲは包丁で

火は焚けばいいというものではありません。ですから、火のまわりにくい大きな木を中心に、ゆっくりと焚きます。

汲み上げは手早く行う事が必要です。

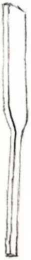
でなければ、呉汁は沸騰し、おこげが広がるからです。

又、布ごしに落ちる豆乳も温度が下がり、反応に問題が出る場合もあります。

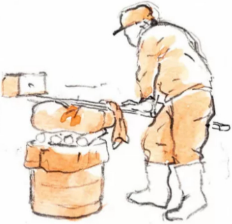
温度が上がった時点で呉汁は汲み上げられます。この頃には呉汁も熱いスープの様になっていますので、手にかからない様注意して汲み上げます。

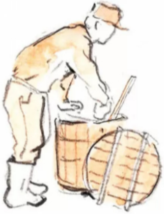
絞られた豆乳に規定の量の「ニガリ」を入れます。

ニガリは瀬戸内産の物を使用し合成や混合品を使う事はありません。

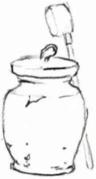


← 木の材質によるものなのか、しなる様に背をそらすこの絞り板はおれる様子すら、見せません

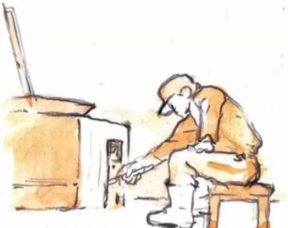




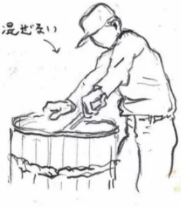
汲み上げられた呉汁は布越しに絞られ豆乳とオカラに分けられます。



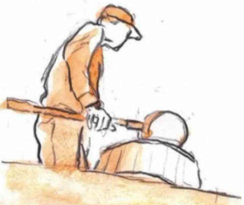
岩の様なニガリに、地下水をそそぎ規定の濃度になった物を、「カメ」に保存し、くみ上げ使います。



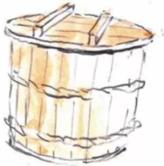
ニガリを混ぜた後、「カマド」の火を落す為火を消し、赤々とした炭を回収します。この炭は後に畑や鳥小屋お茶にそば等、さまざまに使われます。

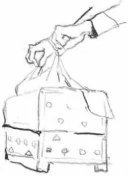


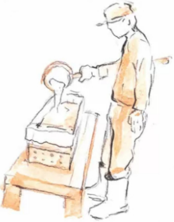
あまり、混ぜない様に



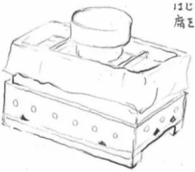
再び「タル」の中を確認し、その反応に合せ ニガリを再び加えます。そしてその後は ただひたすらに待つのみとなります。

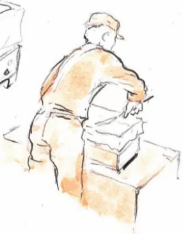






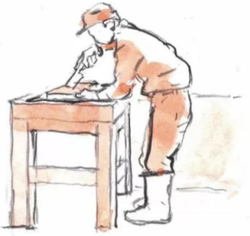
反応が進み、こごった様な豆腐が姿を見せはじめた頃、布をひいた木箱へその豆腐を汲み上げます。





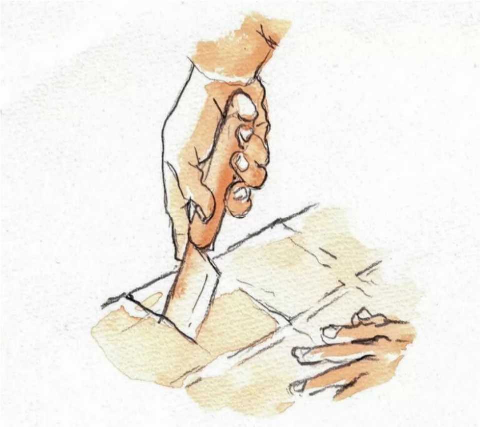
そして絞りと加圧を交互に行い、徐々に水を抜き、途中いく度かその表面を整えながら、豆腐が かたまるのを待ちます。

こうして、ようやく豆腐が姿を整え始め後は切る作業を残すのみとなります。



冷たい水の中で 切り分けられる 豆腐はまだ熱く、その柔らかさは触った人のみが知るものですが、

やはり作りたての豆腐に勝る豆腐はない様に思えます。



とうふ屋葉月がある訪辺歩来Webサイトはこちらから

メインメニュー

- ホーム
- お知らせ
- 大山國信の豆腐作り
- 当店近隣で商品をお求めの方へ
- ブログ

オンラインショップ

- ショップ
- アカウント
- お買い物カゴ
- お気に入り
- 支払い

サポート

- ご購入を検討中の方へ
- お問い合わせ
- 利用規約
- プライバシーポリシー
- 特定商取引法に基づく表記

Copyright © 2022 とうふ屋 葉月 All Rights Reserved.