

街

緊張感ピリッと 所作に酔い

車の抜け道のような細い道路
沿いにある



京都・大徳寺東側の通りを奥へ奥へと進んで行くと、小さな公園の向かいに「大徳寺 京豆腐 小川」の看板が見える。店先には、出来立ての豆腐がずらりと並ぶ水槽とショーケース。はためくのれんの向こうに4代目店主の小川智彦さん(49)と、母の泰子さん、妻佐和さんの働く姿が見える。ニコニコと迎えてくださる3代目の郁雄さん(81)。店は明治23(1890)

京豆腐 小川(京都市北区)



▲店主の小川智彦さんは元ホテルマン
◀母泰子さんは色白とうふ肌



京豆腐 小川

京都市北区紫野上門前町55 / 電話
075・492・2941 / 日祝定休 / 8時
ころ~18時ころ

メインの豆腐を作る傍らで、お母さんは揚げや飛竜頭を揚げる。動きに無駄がない4代目。豆腐と揚げの出来、湯葉の湯張

お母さんの担当。平日しか買えないお総菜は、大きめのニンジンとコンニャクが入る「ひじき煮」、淡くやさしい味わいの「おから」や「白あえ」の3種。おそろく商品の7割は制覇したと思うが、ハズレが一つもない。とうふの角、揚げの端っこまで、ピリッと緊張感が漂う。どれも風味が強く、持ち帰って袋を開けると「ほら豆腐だよ」と手招きされてるよう。店主いわく「味の濃い国産大豆を選んで使っています」とのこと。

年、江戸時代生まれの小川石松さんが起こした。以来、130年近く、ここで豆腐を作ってきた。

看板商品の白豆腐(木綿)、絹、おぼろ、焼き豆腐、からし豆腐に加え、絹ごし豆腐に練りごまを練り込んだ「ごまとうふ」、葛でかためた「吉野とうふ」など、種類が豊富。揚げ豆腐、いなり揚げ、飛竜頭の大小、揚げ出し豆腐は

とうふ屋のある町はいい町だ



題字 白石松華

(豆・豆料理探検家

五木のどか)

り……といった具合に頭の中で三つ、四つの段取りが一緒に動いている。冗談やお愛想なんて言わなさそう。ちょっとコワモテ、毎日水がかりする割に美しい手指。「大学を出て25歳で店に入るまで、大阪と四国のホテルで働いていました」と。それで納得。大將はホテルマン、いえ、支配人のごとく豆腐と向き合う人なのだ。

2010年に公開された映画「マザーウォーター」で、店は豆腐屋のロケ地になった。かつて私も映画を見てこの店を探して来た一人。映画のように、店の前で豆腐を食べたいと思った。実際に店の前に長椅子はなく、向かいの公園の遊具に座って食べる人がいるとか。

大徳寺参りの団体さんが訪れたり、ゲストハウスに泊まる外国人が立ち寄りたり……。他府県から保冷バッグと氷持参で来る人も。おいしい豆腐の吸引力に脱帽である。

少し涼しくなったら揚げ出し豆腐の出来立てを買って、向かいの公園で食べてみよう。秋が楽しみである。

五木のどかさんの「豆なブログ」は<http://mame-lab.jp/>