

魯山人めでた風味と表情



二人は英会話スクールの同窓生。
4日だけ姉さん女房だそう

「俵屋、格家、炭屋など老舗旅館に納めるとうふ屋がある」と70代の敏腕営業マンに紹介され、探し求めてはや5年。ネット検索で、北大路魯山人がこの店のとうふで「雪虎」なる料理を好んで作った話や、とうふ嫌いの白洲次郎が京の定宿とした旅館で、この店のとうふだけは食したという話を、ミーハーな心持ちで読んだ。

平野とうふ店(京都市中京区)



▲「食べ終わったあとで、また食べたくなるとうふを作りたい」と3代目は言う



▲手前が「白豆腐」。奥の「ソフト」より手間がかかる。油あげは美枝子さんが揚げる。各230円。ちっこい「あつあげ」は1丁70円

平野とうふ店

京都市中京区姉小路通麁屋町角
／電話075・221・1646／日曜定
休／10～18時ごろ

夏場のみ販売する「絹ごし」

僕の作りたごとくを作つてい
るから、商品すべてに自信があ
る。だから新商品は作らない」

六

る人です」と、お父さんと
ただの豆好きな私の問答に、揚
げの加減を見ながら耳を澄ます
奥さま。下の子が保育園に行く
間だけの約束で手伝い始めて30
年。今では欠かせぬ相棒だ。
1丁230円の「平野とうふ」
を求め、今日もおなじみさんた
ちが足を運ぶ。

「にぎりで固めて作る生のと
うふは、刺し身と同じで日持ち
しない。パック詰めを熱処理し
て、日持ちするよう加工したと
うふは焼き魚。刺し身がいいか、
焼き魚にするか、選ぶのは食べ
人や次郎さんも好んだのか。

「白豆腐」(もめん)は、豆乳ににがりを入れて固め、手で1杯ずつ京箱にくんで重しを乗せ、水切りして出来上がる。スがあると勘違いしてたのは、人の手で作ったとうふの表情だ。

と、毎年の「ソフト」がある。「縄じ」とは、寒天を加え型に流し込むことで、フルンとなめらかになる。京都ならではの「縄じ」なる、のとうふだ。私の思う縄じす縄じは「ソフト」と呼ばれる。

題字 白石松華

6

む一軒のとうふ屋さん。壁に大きく赤い○に平の文字。ただ黙々と作り続けてきた風情が漂う。

今朝も午前2時半起床、3時出勤でとうふ作りにいそしむ。6時に職人さんが2人来て、7時に妻の美枝子さんも出勤。とうふと揚げが出そろうのは、おおかた10時。それまでに旅館などへの配達を終えるそうだ。

創業は明治39(1906)年、祖父の代。もとより良質な水が湧くから麸屋、湯葉屋、とうふ屋が軒を連ね「麸屋町通り」と呼ばれるようになったとの説もある。

良明さんが3代目として店に入ったのは33歳の時。それまで大手メーカーで自動車を造っていた。「クルマもとうふも製造業だから大丈夫だらう」と考えたが、安易な自算だった。どうも作りはある意味、自分との闘いである。「職場の広さも組織の大きさも全く違う。一軒の敷地内ですべてが完結する单调さが、最初はしんどかった」と漏らす。以来36年。「大豆と水とにかく当たり、三つの要素でいかに口当た

「白豆腐」（もめん）は、豆乳ににがりを入れて固め、手で1杯ずつ京箱にくんで重しを乗せ、水切りして出来上がる。ススがあると勘違いしてたのは、人の手で作ったとうふの表情だ。口の中でふわりと豆の味がほど

五木のどかさんの「豆なブログ」は<http://mame-lab.jp/>

「晴レルデ」は隔週掲載。「とうふ屋のある町はいい町だ」は10月13日に掲載します