

探究のふくら手あげ

とうふ屋のある町はいい町だ



題字 白石松華

いつも買っている「上田の手あげ」のとうふ屋さんで、7月に工場の向かいに直売所を出したと知る。未踏の地・大原野へ期待を込めて行ってみることに。阪急東向日駅下車、バスと歩きで延べ1時間以上の道のりは、プチ探検気分。彼岸花と稲穂が彩る田んぼの向こうに、山々の緑が連なるおおらかな土地。近くに、アジサイや松の寺として知られる善峯寺や、紫式部にゆかりの深い大原野神社などがある。大原野は京都人の原風景のひとつかもしれない。

上田とうふ(京都市西京区)



わいが絶品なのだ。後日、「上田の手あげ」が作られるところを見たい一心で、取材を申し込んだ。2代目の上田忠宏専務(46)が対応してくだ



▲クリーンな現場で1枚ずつ丁寧に揚げていく◀(右から)2代目の上田忠宏さん、母世津子さん、弟の泰之さん▼「上田の手あげ」は250円、手前は「上田の絹こし」と「絹香」。豆腐品評会でも高評価を得ている



上田とうふ

京都市西京区大原野小塩町15/
電話075・331・7508/不定休/
直売所は10~17時

さった。1979年、忠宏さんが小学生の頃、八百屋を営む両親は洛西ニュータウンの市場出店に際し、競合のない豆腐屋に転業した。市場で個人商店として創業、「何かよそにはない、違いがわかるおいしいものを作ろう」と試行錯誤を繰り返してできたのが「上田の手あげ」である。父秀夫さん(現社長)と母世津子さん、2人の熱意を、忠宏さんと弟の泰之さん(現工場長)は

間近に見て育った。上田とうふの快進撃は2000年、洛西から大原野に移転した頃から。「上田の手あげ」は、阪急百貨店や大手スーパーにシワシワと取引が広がっていった。

「13分ほど揚げて油を切ったら、次に高温で5~6分、あげの『顔色』を見ながら揚げていく。白いあげ生地がでっかく膨らむのだ。揚げたてはパリッと香ばしいキツネ色、冷めたら袋に入れて出荷する。売り場に届く頃には、ふっくらシューシーな上田の手あげ」になっている。

一枚一枚、様子を見ながら本当に手あげしてるんだ。ああ、ここで揚がったのを、私はずっと買っていたのだと感慨深い。

「始めた頃は、あげ生地が伸びないのよ。ニガリを変えたり、豆の水浸けの仕方を変えたり、揚げる温度を変えたり、いろいろやってみました」と世津子さん。油あげひとつに幾多の工夫と改良を重ねるように、とうふや飛龍頭にも「よりおいしく」の改善が続く。「豆腐屋サミット、全国豆腐品評会などに参加するのは、井の中のかわずになりたくないから。自分たちの作るものがなんぼのもんか、わかって出していきたい」と背筋を伸ばす2代目。「丹精込めて」「手塩にかけて」作る商品だからおいしいのだと納得した。

(豆・豆腐探検家 五木のどか)

五木のどかさんの「豆なブログ」は<http://mame-lab.jp/>