

やさしい ごま豆腐

霊峰白山の伏流水と、練りごま、吉野本葛を
独自の製法で練り上げる。
目には見えない最後のこだわりは
すべてのものへの感謝の心だ。

福井県永平寺町に、やさしいごま豆腐をつくるメーカーがある。「幸伸食品」である。ごま豆腐の材料は、ごまと葛、そして水、こんなに単純な材料でつくられても、できあがるごま豆腐は全く違う。なぜだろう。もちろん、良い素材を使うことや、ごま豆腐づくりに適した環境がそろっていることは言うまでもないことだ。しかし、それだけではない気がする。

風土に根ざし、感謝の気持ちを大切にしてこそ生まれる美味しさがある。シンプルな素材で、ごまかしの効かない本物の味にこだわり続ける。謙虚に我を抑えひとつのことに集中し、それを極める。このやさしいごま豆腐には禅の心が息づいているのかもしれない。

永平寺禅豆腐の郷
幸伸家

永平寺
心やすらぐ
禅豆腐

曹洞宗大本山永平寺の里、永平寺町でつくられる「心やすらぐ禅豆腐」

選りすぐりの素材を清らかな水で仕込み
滋味豊かな味わいを生む

「幸伸食品のごま豆腐」は、四つのこだわりを持っている。ひとつ目は水。霊峰白山の伏流水を使う。

溶岩でできた地層の亀裂の間に、雪解け水が1年間に1メートル浸み込むらしい。「幸伸食品のごま豆腐」は、地下100メートルから汲み上げる雪解け水を使用。つまり、100年前に降った雪解け水が、今の「仕込み水」になっていることになる。大地から溶け出したミネラルを豊富に含んでいる。

二つ目は素材である。国産原料主体のごまかしの効かない本物の素材にこだわり続けている。手間暇かけて作られた香り高い練りごまと、旧徳川幕府直轄の薬草園として現存する数少ない奈良県吉野地方にある、森野吉野葛本舗の最上級品「みゆき印」の吉野本葛を使用。老舗の和菓子屋や高級料亭で使われる、別名「白いダイヤ」と言われるほど貴重なものだ。本物の吉野本葛を使ったごま豆腐は、なかなかないらしい。

三つ目は独自の製法だ。一般的に行われている製

法では、練り上げの時間が長く風味がなくなってしまう。さらに、レトルト加熱殺菌により澱粉質が老化し食感が硬くなり栄養成分も低下する。さらに業務用ごま豆腐は、長期間常温で保管できるように強くレトルト殺菌されるため、食感は硬く、ねっとり感もなく、ごまの風味も飛んでしまう。

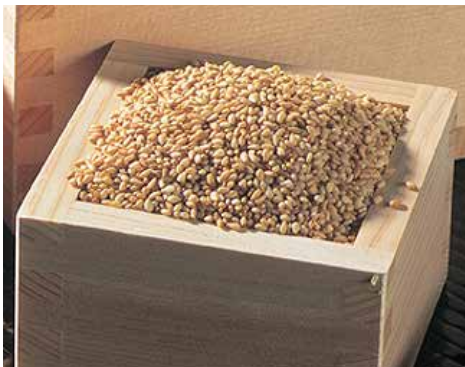
そこで「幸伸食品のごま豆腐」は、こうした問題を独自の製法で加熱時間を大幅に短縮することにより、手作り感のある、ソフトでねっとり感のある、やわらかで、やさしいごま豆腐をつくりだす。そして、最後のこだわりは「心」である。曹洞宗大本山永平寺の里、永平寺町。命あるものに感謝してありがたく頂くという食文化が宿るこの地で、古くから育まれてきた伝統や文化、良質な水と豊かな大地、そのすべてに感謝する「心」だ。「幸伸食品のごま豆腐」づくりにはこの「心」が込められている。



玲瓏の滝(永平寺)



霊峰白山の雪解け水



手間暇かけて作られた胡麻



最上級品の吉野本葛





ごま豆腐味噌を添えて



黒ごま豆腐わさびを添えて



ごま豆腐の揚げ出し 京野菜のあんかけ

「ごま豆腐の美味しさは、コシ、口どけ、ねっとり感、ごまの風味、そして、作り手の心だ」

さて、今回の編集にあたり、業務用のごま豆腐をお送りいただいた。試食する際に、食品スーパーを回りごま豆腐を買いあさった。購入に限界があり、すべての商品をチェックしたわけではないことを、最初におことわりしておきたい。

比較してみると、明らかに食感が違う。やわらかな食感のものがあるが、ただやわらかなだけで口どけが悪い。コシを強調しすぎて、ただ硬いだけのものもある。適度なコシがあり、さらにソフトでねっとり感のあるごま豆腐は「幸伸食品のごま豆腐」だけだった。そして、購入したごま豆腐すべて苦みが立ち、風味の方向がぶれているように感じた。風味

を後で添加したのだろうか。正直に言って比較にならなかった。

比較試食の感想を幸伸食品へ「幸伸食品のごま豆腐」の感想も一緒に率直にお伝えした。数週間後、料理撮影用にごま豆腐を再度お送りいただいた。食べてみると、「コシ」が違う。実は、お伝えした感想はこの「コシ」のことだった。商品の完成度は高かったが、生意気にも「さらに極めるならば」ということで意見してしまったのだ。

まさか、「意見を取り入れて」というわけではないだろうが、送られて来たごま豆腐は素晴らしいできた。コシ、口どけ、ねっとり感、ごまの風味、どれをとっても申し分ない。おそらく、以前から取り組まれていたことなのだろう。お話を伺うと、ポイントが「練りごま」にあるという。皮付きのごまと皮むきのごまのブレンド比率、さらにその練り方

によってごま豆腐の品質に大きな影響があるらしい。さらに、「業務用ごま豆腐黒ごま」も送られてきた。新製品だという。こちらは、香ばしいゴマの香りが口の中に溢れ、鼻から漏れ出しそうだ。

先ほど「幸伸食品のごま豆腐」の四つ目のこだわり「心」をあげた。常に品質の高さを求めて努力するこの姿勢はどうだろう。まさに、精進料理の道を実践しているといえよう。

試食の料理は、代表的な食べ方として、わさびと醤油、味噌での提供とした。上にのせたウニやイクラがごま豆腐と絡み合い一緒に溶けて行く。この口どけの良さがあればこそだ。溶け合った時のごまの風味は言うに及ばない。

一品は揚げ出しにしてみた。余分な凝固剤で固めているごま豆腐なら溶けてしまうが、このごま豆腐は、もっちりとした食感が絶妙で、何よりも、ごまの香りが立つのには驚いた。

こうして出会ったごま豆腐は、やさしい味があった。きつと、作り手の心が込められているからだろう。素朴な風味の中からじみ出るような美味しさ、これからはごま豆腐を心で味わいたい。

永平寺 幸家 ごま豆腐



ごま豆腐



黒ごま豆腐

内容量:550g
サイズ:16cm×12cm×3cm
取り数:10～20人前 賞味期限:冷蔵30日