

Information

茨城県笠間市笠間2810

TEL.0296-72-3072

【定休日】毎週月曜日、毎月第2火曜日
(祝日の場合は翌日)

【営業時間】午前10時から午後5時

【HP】<http://www.toufuya.biz/>



写真左から

グルメト 南 みなみ 知子さん、ともこ 佐白山のとうふ屋 さしろさん 店長 かわらい 河原井 信之さん のぶみ



笠間市農産品ブランド「かさまの粋」にも認証されている『佐白山のざととうふ』。大豆本来の風味・甘味をご賞味ください。



開店から約2年後、信之さんは会社を退職し本格的に携わるように。いかにお客様に来店していただくかを考え、お客様の要望する豆腐を1回勝負でつくるという「信への挑戦状」という企画を立案。2011年の東日本大震災直後、「茨城を誇れる豆腐」を作ってほしいという挑戦状が届きます。信之さんは、今まで作ったことのない茨城の「在来種」で

隣町に夫婦で営む評判の豆腐屋（現在は閉店）があることを知ったお父様が毎朝5時にお店を訪れたことで、作業工程を見せてもらえるようになりました。その後、店舗兼工場を設立し、まさに見よう見まねで豆腐の試作を重ね、2004年に開店しました。

在来種「たのくら豆」の出産

井戸水をきっかけに「豆腐屋」を開店
今回お邪魔したのは、佐白山の麓にある「豆腐茶屋 佐白山のとうふ屋」さんです。店長の河原井信之さんにお話を伺いました。



取材を終えて

- ☑ 震災を転機とした信之さんの情熱がすごいなと感じました。お客さんが絶えない理由が分かりました。
- ☑ 昔ながらの豆腐の材料・製法のため、「戦前の味がする」と複数のお客様に指摘されたというお話が、印象的でした。

今後の展望について伺うと、「日本の伝統的な豆腐を、人に伝えていくことが自分の役割ではないかと思うようになりました。この豆腐作りを次の世代に伝えていきたいです。」と話していました。

次世代に繋ぐ食文化

豆腐を作ることを思い立ち、県関係機関などに相談。在来種を守り作り続けている農家さんを探しました。そこで出会ったのが、「たのくら豆」。とても甘みのある薫り高い品種で、「これこそ自分が求めていたものだ」と直感。この出会いが、現在のお店の看板商品「佐白山のざととうふ」に繋がりました。

このざるとうふには、「たのくら豆」の濃厚な豆乳・伊豆大島の天然二ガリ・井戸水の天然水が使われています。ざるとで自然に水切りされるため、濃厚で滑らかな喉ごしの豆腐になるそう。甘味が強い大豆はたんばく質が少なく固まりにくいいため、豆腐にするには、適正な濃度・温度・二ガリ、均一に攪拌する技術が求められます。信之さんは、経験と勘による手作りで豆腐を作り上げています。

豆腐作りに地道に取り組み続けた結果、今ではたくさんのお客さんが店を訪れるようになりました。信之さんは、「うちの豆腐はちょっと高いけれども、本当に真面目に作っている豆腐です。今はお客さんも増え、味の違いが伝わっているのかなと思う。」と話していました。

※取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています。