

似て非なる 島豆腐たち

豆腐ってどこも同じ味でしょと侮ることなかれ。豆腐は、大豆や添加する食塩、にがりの量さらには、大豆に含まれる水分量や豆乳の火入れ時間など些細な違いが味に変化をもたらすため、見た目は同じでも、豆腐店ごとに味や香りの違いがよくわかります。

素材がシンプルな分、味にこまかしがきかず、豆腐をつくるための二つの工程に各豆腐店のこだわりや豆腐職人の技術が詰まっています。

今回、取材を通して各豆腐店のこだわりや、おいしさの秘密などを聞くことができました。その一部を裏表紙でも紹介していますので、興味がある豆腐店に足を運んだり、スーパーで購入したり、それぞれの豆腐の違いを楽しんでみてください。



①

こぼれ話

糸満では豆腐を好んでよく食べる人が多いことから、各々鼻屑にしている豆腐店があります。そのため、豆腐の味に些細な変化に気づき、味の良し悪しについて率直な意見を伝えてくる人が多いそうです。また、豆腐店では、そうした消費者の声を真摯に受け止め、日々努力する。そういった、生産者と消費者の距離の近さも糸満の豆腐は美味しい。と評価される一因になっているでしょう。

豆腐の組み合わせ 可能性は無限大 島豆腐料理



豆腐は、素材の味をそのまま楽しむもよし、ちゃんぷるー(混ぜて)よし、煮てよし、炒めてよし、揚げてよし! 主役から黒子まで演じることができるマルチプレイヤー。普段作っているちゃんぷるー料理でも、豆腐が変わるだけで違った印象になります。ぜひ、色んな豆腐で料理に挑戦してみてください。あなたの知らなかった豆腐の世界がそこにはあるはずです。



あつあつふわふわ
ゆし豆腐



ほうれん草の白和え



定番のちゃんぷるー



外はかりつと、中はふんわり厚揚げで



ゆし豆腐 de 担々そば



お魚のマース煮



まるやか豆腐グラタン



④



③



②

ゆし豆腐 de 担々そば

- [材料・2~3人分]
- ひき肉……………100g
 - 豆板醤(とうばんじやん)… 大さじ1/2
 - 甜麵醬(てんめんじやん)… 大さじ1/2
 - ゆし豆腐……………500g
 - 好きな中華出汁……………小さじ1/2
 - 白ごまペースト……………大さじ2・1/2
 - 醤油…大さじ1 酢…小さじ1/2
 - ラー油…大さじ1
 - 沖縄そば(麺やうどんも可)… 人数分
 - ちんげん菜…適宜
 - 糸唐辛子…適宜



- 肉みそづくり
- 出汁づくり
- スープの素づくり
- スープの素を入れた器に、出汁を合わせる。▶ スープのできあがり
- 麺・ちんげん菜・肉みそを、先程つくったスープに入れる。▶ 完成!

まるやか豆腐グラタン

- [材料・2~3人分]
- 島豆腐……………500g
 - ポタージュスープの素… 3袋
 - ピザ用チーズ…………… お好み
 - パセリ…………… 適量
- [作り方]
- 島豆腐をお好みの粗さになるまでつぶして、ポタージュスープの素を加えて混ぜます。
 - ピザ用チーズをのせてオーブンで焼いたら、できあがり!



明太子などでアレンジも楽しめます!

つぶすほどなめらかになります

ひとり分の分量



⑦



⑥



⑤



⑩



⑨



⑧