



# 味も 歯ごたえも しつかり

黒島の名物をぜひ味わってください。

豆腐づくりは体験もできます。自分で作ると、味も格別ですよ。



中村定美さん(右)とフジノさん(左)



**黒** 島どうふの最大の特徴は、にがりの代わりに海水を使うこと。きれいな海から汲んできたミネラル豊富な海水こそが美味しい豆腐を生み出す。  
今回、黒島どうふを作ってくださったのは、中村定美さんとフジノさんご夫妻。「豆腐作りはタイミンが大事」とフジノさんは話す。釜で火を炊いたり、木箱に流し込んだり、夫婦の連携プレーは見事。夫婦漫才のように軽妙な会話を繰り広げながら、あれよあれよという間に豆腐づくりが進

んでいく。「ミキサーのない時代は大変でした。私が子どもの頃は大豆を石臼で挽いてたんですから」とフジノさん。大きな豆腐専用の釜は定美さんのお母さんが使っていたものだそうで、百年以上使っているという。豆腐づくりは、こうして親から子へ、子から孫へと伝わってきたものなのだろう。  
豆腐が固まるのを待つ間、熱々の豆乳やざる豆腐をいただいた。ふるふるとした食感のざる豆腐は、ほのかな潮の香りが口いっぱい広がる。



油<sup>あぶら</sup>いらすの美味しさで、おかわりまでいただいたいました。  
ざる豆腐を食べながら聞くお二人の話は楽しい。特に定美さんの器用さには脱帽した。かまどや豆腐を固める木箱、御影石を使った流し台にいたるまで、定美さんの手造りだというのだ。「お父さんは最高の人」とフジノさんが嬉しそうに微笑む。  
豆腐は一時間ほどで固まった。黒島どうふは、基本的におにしみ風に味付けをしているだけ。「いりこ出汁に、砂糖と醤油と酒で炊くんですよ」。

口<sup>くち</sup>に含むと、じんわりと甘い風味が広がり、独特の歯ごたえを感じる。いつも食べている豆腐とはひと味もふた味も違う深みと、どこか懐かしい味わい。家庭によって味は違えど、手間暇は同じ。黒島どうふ——ぜひ食してほしい郷土料理である。

## 島でしか

## 食べられない

## 美味なる豆腐



豆腐づくりは全てが手作業で進められる。  
豆腐づくり体験の問い合わせ  
黒島地区公民館 黒島町3175  
TEL.0956-56-2765

