



<ひくてあまた！丸森凍り（こおり）豆腐の巻>

凍み豆腐づくり50年、という丸森町の佐藤さんのお宅にお邪魔した。餛飩色がかった凍り豆腐が、軒先にだ〜っとすだれのように並ぶ姿は圧巻だ。

佐藤さん夫婦は、毎年11月から1月にかけて、6万枚近くの凍み豆腐を作る。原材料の大豆には、特別のこだわりを持っている。

「大豆の種類によって、豆腐にした時に固まり具合は違うんだ」。試行錯誤の末、現在は、福島産の「おおすず大豆」に決めている。凍み豆腐のもととなる豆腐は、市販の豆腐よりも濃厚で堅めに作る（豆の量は1.5倍）。それを、長年の経験を生かし、乾きやすく壊れにくくサイズにカットする（ちょっと大きめ。）稲わらで凍った豆腐を編みこむ昔ながらの手作業と、丸森の大自然の中の風乾で、豆腐の風味を最大限に生かしている。京都のグルメが佐藤さんの凍み豆腐を食し、「日本で3本の指に入る味だ」と絶賛したという。作るそばから注文が入り、ひくてあまたの状態だ。奥さんは、佐藤さんの技術を「最高に達している」と、太鼓判を押す。大豆の油の旨みが残る「丸森凍り豆腐」は、煮物のほかに、すき焼きにもお勧めです！取材：どじょう