

3/1号

2025年 NO. 1505

広報

おうめ

特集

日本一の豆腐は青梅から とうふ工房ゆう



今号の主な記事

- ◆粗大ごみ自宅回収LINE...4面
- ◆自治会特集...5面
- ◆若者トラブル110番...6面
- ◆国民年金の手続きはマイナポータルをご利用ください...7面
- ◆郷土博物館開館50年のあゆみ展記念講演会...9面
- ◆相談日 ほか...10面
- ◆なんでも情報局アンテナ...11面
- ◆学校施設(音楽室)開放...12面

日本一の豆腐屋さんが青梅にあることをご存じですか？
とうふ工房ゆうの大久保さんに、豆腐作りにかかる想いについてお伺いしました。

「とうふ工房ゆう」とは

青梅市裏宿町で2016年に開業してから、手作りにこだわった豆腐作りを続けている。

原材料の大豆から厳選し、甘みや香りが豊かで食感のなめらかな豆腐が魅力。



全国豆腐品評会

全国の豆腐屋さんの豆腐を風味や食感、後味などの項目で審査し、豆腐の日本一を決める品評会。

昨年9月に行われた第8回大会では、とうふ工房ゆうの「特選よせとうふ」(寄せ、おぼろ豆腐の部)が最優秀賞の農林水産大臣賞、「特選絹ごし」(絹ごし豆腐の部)が金賞を受賞しました。



—全国豆腐品評会での受賞の要因はありますか？

今大会は、結構接戦だったみたいなんですけど、うちの豆腐はバランスが良かったみたいです。

風味や食感、後味といった評価項目の中で、どれか1つだけが抜けていたわけではなくて、全ての項目で高評価をいただきました。

—品評会にあたって苦労した点はありますか？

あまりないですね。

品評会のために準備して特別な豆腐を造っているのではなくて、日々造っているものを送って、審査してもらっただけなので。

そもそも豆腐って、品評会だからうまく造ろうとしてもできないです。大豆が採れた畑によって全く違うので、毎日豆の状態が違います。作り方も微妙に違って、100点の豆腐はほぼ無いんですよ。

なので、毎日100点を目指して研究しています。

その日々の研究の積み重ねが、品評会での評価につながったんだと思いますね。

—豆腐店を開業したきっかけはありますか？

もともと祖父の家が豆腐屋さんをやっていて、私は幼少期からにがりのお豆腐を食べる機会がとても多かったことです。

僕の中では、お豆腐ってとてもおいしいものでした。だけど、大人になってから豆腐の話題になったときに「豆腐って味が無いよね」とか、「しょうゆとかをかけないと食べられないよね」という話になったんです。僕からしたら、そのままでは味が無いしおいしくないと思われていることが驚きでした。

今はスーパーなどで大量生産されている豆腐が多いですから、つるつると食べられる味噌汁に入っているもののイメージで、主役じゃなくて脇役だと思われているのかなど。

それなら、大豆に対して100%味を引き出せるように、手作りでしっかり造ってお客さんに提供したら、必ず「あ、全然違うね」ということを知ってもらえるのではないかと思います、それを目的にお店を開きました。



—どうして青梅に？

多くの人においしい豆腐を食べてもらいたいからです！

青梅に住んでいる方は、結構1つの土地で2世帯、3世帯住んでいる方が多いんです。そうすると、1丁ではなく、孫たちの分とか息子世帯の分とか何丁も買っていつてくれるんです。

やはり人口の多いところだと一人暮らしとか、夫婦だけとかで住んでいることが多いので、比べると青梅って食卓を囲む人数も多いんですよ。そういったところでおいしい豆腐を造って、皆さんがおいしいねって笑顔になったらうれしいじゃないですか。

他にも、当時たまたま青梅に来る機会があって、地元の方と話をしたところ、「青梅の駅前に昔あったスーパーなどがなくなってしまって、食材を買えるところがなくて困っている」という話も聞いていたので、青梅に開業を決めました。



—1日のスケジュールを教えてください。

朝4時くらいに製造室に入って製造を始めて、12時くらいに休憩して、また午後から翌日の豆の仕込み、夕方4時にお店を閉めるような感じです。造っている間は、目を離せません。

他にも取引先へ行ったり、店の納品書を作ったり、いろいろやることがあるので、夜まで結構盛りだくさんです。

—ふだんはどのようなお客さんがいらっしゃいますか？

平日は地元の方が多くですね。

休日になると、関東圏の方を中心に、市外から来てくれる人が多くなります。



—大久保さんにとって豆腐の魅力とは何ですか？

豆腐って、大豆と水とにがりだけでできるんです。そんな少ないもので、あれだけ個性のあるものを造れるということが魅力ですね。

擦ったとき炊いたとき毎日研究をして、そのときそのときの造り方が違う、それが難しいけれど面白いところです。

豆は生き物ですね。

—豆腐のおすすめの食べ方はありますか？

厳選された大豆を使った豆腐。まずはそのまま食べてみてほしいです。冷ややっかももちろんおいしいですが、生ぬるいくらいの温度帯にしたほうが実はおいしいんですよ。

よせ豆腐も、冷たいときに食べるのとレンジで1分くらい温めて食べるのでは味が全く違います。

豆腐は冷やして食べるものという認識がありますよね。でも、豆腐のできたての温度は50度から60度くらいなので、その温度まで戻してあげると出来立ての味に近くなります。



味噌汁に入れるにしても、最初からぐつぐつ煮込んでしまうと、出来立ての温度を超えてしまっただけで崩れてしまったり、別のものになってしまう。

なので、まずお椀に4等分に盛ります。

そこにアツアツの味噌汁を入れて少し置きます。

そうすると、冷たいお豆腐がすこしぬるくなるので、それをスプーンなどですくって食べると、出来立ての豆腐に近い甘いものを食べられます。

もし何かを付けるとしたら、しょうゆではなくて塩がおすすめです。

他には、デザートとして食べることもできるので、意外と黒蜜も合いますよ。

—青梅市は、大久保さんにとってどのような町ですか？

仲良くなると、とても面倒見のいい人が多いですね。頑張っているのを見てくれたりとか、応援してくれる人が多いです。

お盆で家族が戻ってくるときや親戚の家に行く際のお土産で、うちの地元の豆腐、おいしい豆腐として持って行ってくださる方が多くてうれしく思っています。

他にも、講師を頼まれた際や取引先に行く用事で都心に出て、青梅に帰ってきた時は、やっぱり空気がいいので落ち着きます。帰ってきたな、という感じです。



—青梅市民へ向けたメッセージをお願いします！

ふだんからお世話になっているので、近くに原材料からこだわったおいしい豆腐屋さんがあるんだってことを、知ってもらいたいです。

また、それが青梅にあるんだってことを市外の人に話してもらえたらとてもうれしいです。

実は、お店のロゴマークにも、「青梅裏宿」の文字があるんですよ。他にも小さいこだわりがあるので、探してみてください。

—最後に、これからに向けた次の目標などはありますか？

毎日の豆腐作りが目標ですね。

今はパック詰めまで全部自分がやっているのですが、規模を大きくしてしまうと、自分で造ることができなくなってしまいます。そうすると、クオリティがやはり下がってしまうので…量は増やせますが、そのバランスがとても難しいところです。

この規模で、できる限りのことをやって、お豆腐を丁寧に造ってお客さんに提供するというのを毎日続けていきたいです。



受賞後は、市役所で市長との一枚も

とうふ工房 ゆう



場所 青梅市裏宿町570-7
問い合わせ ☎84-2470