

とうふ屋の未来を拓く「京とうふ 藤野」

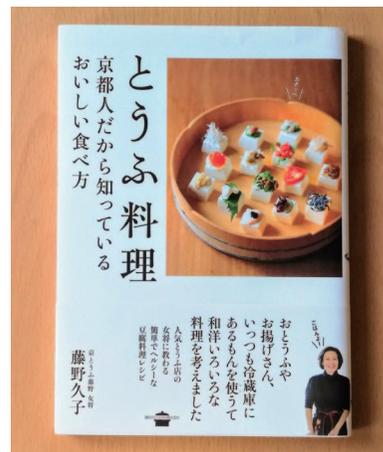
五木 のどか

出会いは女将の料理本

「京とうふ 藤野」は、京都市上京区に本社を構え、全国にとうふや揚げを販売する創業55年のとうふ屋です。老舗が台頭する京都で、独自の商品を開発し、とうふの食べ方提案を続け、とうふ料理の店を展開するなど、町のとうふ屋さんとは異なる前衛的な商いを展開しています。

「京とうふ 藤野」と私の出会い。それは、6～7年ほど前だったでしょうか。書店で見つけた『とうふ料理』というタイトルの本。著者は、女将の藤野久子さん。中には、とうふを使った料理が実にやさし気に、おいしそうに載っていました。もめん、おぼろ、ゆば、豆乳などを使い、ふだんの食卓がヘルシーに彩りよくセンスアップする料理の数々。

本の帯に載る前掛け姿の女性の「ごはんよー」と呼びかける表情は、現代の「ニッポンの母」のように見えました。サブタイトル「京都人だから知っている おいしい食べ方」も、京都ビギナーの私には、そそられるものがありました。



『とうふ料理』藤野久子著 講談社発行

あの大豆袋の山を見てほしい

それから何度も藤野さんの料理本を手にも、とうふ料理を作りました。「とうふのドライカレー」、「焼きとうふのラタトゥイユ」、「おとうふだし巻き卵」、「ゆず香る湯どうふ」、「はりはり鍋」、「みぞれ汁」ほか、たくさんのとうふ料理を、藤野さんの本から教わりました。

そして、いつしか「ああ、この方にお会いしたい」と思うようになりました。思い続けて5～6年、その夢は実現することに。毎日新聞に連載中の「とうふ屋のある町はいい町だ」の取材で、師走の「藤野本店」をお訪ねし、藤野久子さん（専務）にお話

をお聞きする機会に恵まれたのです。

取材原稿は、2019年1月19日の夕刊に載りました。お話の中で、久子さんから「加悦の工場の倉庫にずらりと積み上げられた、30kg入り的大豆袋の山を見てほしい。体育館のような倉庫が袋でいっぱいになると、涙が出そうになる」とお聞きした話が、頭の片隅に残りました。

「見てほしい」と言ってくださったのを、「見に来ていいよ」と勝手に解釈し、豆類時報の取材申込をしたのでした。

与謝野町の「京とうふ加悦の里」へ

京とうふ藤野のとうふを製造する工場は、「海の京都」として知られる京都府北部の自然豊かなエリア、与謝郡与謝野町にあります。京都市内から、高速道路を使って約2時間の道のり。電車を乗り継ぐと3～4時間かかるかもしれません。

20年前、京都市上京区の本社近くの工場では手狭になり、工場新設地を探したとのこと。「京とうふ」を守るため、ひたすら京都府内にこだわったと聞きます。水質が、京都市上京区の天神さん（北野天満宮）近くの水質に似ていたことから、与謝野町への建設が決まりました。

とうふの約85～90%を占める水、おいしい水がなければ、おいしいとうふは作れません。「京とうふ 藤野」は、とうふを敢えて「豆富」と表記し始めたパイオニアです。豆のみならず水も、おいしさに富む水を求めたのです。

与謝野町への道のりは、久子専務の運転

する車に便乗し、助手席でお話をお聴きしながら充実した2時間となりました。

とうふのこと、「京とうふ 藤野」の歴史、社長であり夫である藤野清治さん（65歳）とのエピソードなど、たくさんのお話を聞かせていただきました。

京都丹後 加悦豆腐

「京とうふ 藤野」で販売するとうふを作っているのが、京とうふ加悦の里株式会社「京都丹後 加悦豆腐」です。

にこやかな表情で出迎えてくださったのは、小笠原東穂工場長（40歳）。元は地質調査の仕事で国内外を飛び回る方でしたが、藤野家長女と結婚し、商いの様子を側面から見ると、「京とうふ 藤野」への転職を志願。工場長として、4年前に与謝野町へ単身赴任しました。

とうふ工場の2階は、ガラス張りの見学コースになっています。大豆浸漬室では、乾燥大豆を洗浄後、12～14時間浸水させて大豆をふやかします。多いときは1日4トン、1つのタンクに600kgの大豆が入り、時を待ちます。

この時期、使っている大豆は東北の大豆が主で、リュウホウ、エンレイ、タマホマレがメイン。100%国産大豆でのとうふ作りにこだわる「加悦豆腐」では、時に滋賀県産のタマホマレや、地元・与謝野町産のサチユタカ大豆も使います。

とうふ、湯葉、揚げを作る工場、工場長は「とうふに限らず、味噌や醤油など、大豆の活用法は、人間の工夫の象徴です」



藤野久子専務と、京とうふ加悦の里 小笠原東穂工場長

と、熱心に話してくださいました。

浸漬室から製造ラインへ、私たちが話している間も、とうふは1丁1丁、商品としてパッケージされ出来上がっていきます。1日約4万丁のとうふ、約4,000枚の湯葉が、この工場生まれ、出荷されていきます。

工場では配送車が1日3便、京都市内へ商品運び、京都の商品庫から日本全国へと出荷されます。かつて、私がまだ福岡在住の頃に食べた藤野のおとうふも、ここでつくられたのだと感慨深く見学しました。

「充填とうふはマズイ」の誤解

とうふには、昔ながらの製法でつくる「カットとうふ」と、容器にニガリを加えた豆乳を流し込む「充填とうふ」があります。町のとうふ屋さんでは、出来上がったカットとうふをパックに入れ、フィルム圧着でフタをして販売されています。

食品スーパー等で安価に売られるとうふの大半は、充填とうふ。3パック100円ほどの特売を見かけることも。とうふを安価に作るには、豆乳を薄めて作るそう。



HACCPを導入し、安全で衛生的に製造

「一般的な充填とうふはプリンみたいなもので、豆乳濃度が低くても固まります」と小笠原工場長。「しかし、藤野のとうふはカットとうふと同じ濃度12%の豆乳を、充填とうふにも使っています。製造過程で人の手に触れず加熱殺菌するから、より安心で、カットとうふと遜色ないおいしいとうふが作れます」と。

手作業で作るとうふは、作る人の顔が思い浮かぶから、実際よりおいしいと感ずるのかも…。

人が作るより、機械を活用するほうが精密で、粒子が細かいなめらかなとうふになるのかもしれませんが。「素朴な味」と感じるのは、手作業のとうふ。工場で作るとうふはブレがなく、いつでも均一においしくできると、私は思い込んでいました。

ところが、工場長は「この規模で言うのも何ですが、おとうふはシンプルな食べ物だから、差異が出やすいのです。使う豆によっても、豆乳の濃度が0.1%変わっても味に違いが出ます。豆乳を温めるとき横着して、あと1℃温度が上がるのを待てな



美味なる出来立ての湯葉とお揚げ

かったら、おいしくならないのです」と。

製造する順番や、その日の気候によっても、毎日出来上りが違うと言います。それって、ラーメンやうどんの麺づくりで聞いた話と、よく似ています。作り手は、わずかなブレを無くすために、毎日大豆と向き合い、調整をするのだそう。

加えて「大豆はナマモノで農作物です。新穀に変えるときは、数日前から加減を調整します」と。

1時間で3,000丁、1日分で3万～4万丁できるとうぶを、ただのゴミにしないためにもシビアな調整が欠かせないと言います。

工場見学のと、予想もしないうれしい出来事がありました。出来立ての湯葉とお揚げを試食させてくださったのです。豆乳の旨みが濃厚な湯葉、カリッと焼いたお揚げに醤油をチョンと付け、どちらもおいし過ぎて、一人で完食しました。

出番を待つ大豆の控え室

最後に訪れたのは、工場近くにある大豆倉庫。それこそ、昭和初期の小学校の体育館を思わせる倉庫でした。中に入ると直ぐ



1袋30kg入りの大豆、1日約100袋を使用

に大豆袋の山が目飛び込んできました。

富山県産、石川県産、秋田県産、京都と謝野町産などと記した袋の中は、まぎれもなく大豆。1袋に30kg入りと聞きますが、一体ここに何粒の大豆があるのでしょうか？

広大な畑にたわわに実を着ける大豆…保管する大豆は常時、約2,000袋。考えただけで、クラクラします。1日に約100袋の大豆が使われるそうです。

「京とうふ 藤野では、とうふに国産大豆しか使わない」という話を思い出しながら、地元産との兼ね合いを訊ねると、与謝野町産の大豆は少量生産のため、欲しい量すべては手に入らないのだとか。

与謝野町に根をおろし、近隣の人を雇い、与謝野町の水をいただきながら作る藤野のおとうふ。与謝野町産の大豆で作るとうぶを是非、味わってみたいと思いました。

「加悦豆腐」で作ったとうふは、地元のとうふ屋さんを守るため、与謝野町では売らないという話も印象的でした。

与謝野町を好きになってほしい

工場と倉庫を見せていただいたあと、藤



天橋立ビューランドより望む絶景

野久子専務から、うれしいお誘いが。「お時間が大丈夫でしたら、天橋立もご案内したい」とのこと。二つ返事で同行させていただくことにしました。

与謝野町の工場から車で20分ほどの距離に、日本三景の一つ「天橋立」が在ります。廻旋橋を渡り、「はしだて茶屋」でアサリがふんだんにのるアサリ丼を味わい、それから股覗きの「天橋立ビューランド」へ。リフトに乗って上がった先に、写真やテレビでしか見たことのない本物の絶景・天橋立が広がっていました。

そこでの諸々は省略するとして、私は専務に「どうして、ここまで連れてきてくださったのですか？」と訊ねると、それは、専務も社長も与謝野町が好きで、「近くにこんなにステキな場所があることを知ってもらい、与謝野町を好きになってほしい」という思いからとのこと。

ただの豆好き、とうふ好きのために、こんなに時間を割いてくださることを有り難く思いました。

「京とうふ 藤野」は、とうふを初めて「豆腐」と表記したお店で、おぼろとうふがま



「京豆富 不二乃」のとうふ料理

だ世に出回ることのなかった時代に、初めて商品化したと聞きます。「とうふ料理」なるジャンルが無かった頃に、とうふを毎日食べてほしいという願いから、レシピを公開し、食べ方を広め、実際に食べられるとうふ料理の専門店を開き、誰でも気軽に食べられる場を提供しています。

百貨店、美術館、錦市場に

「京とうふ 藤野」が展開する店は、工場直送の商品が並ぶ旗艦店「藤野本店」、本店併設の「TOFU CAFE FUJINO」、錦市場で手軽にとうふスイーツが味わえる「こんなもんじゃ」、JR京都伊勢丹11Fで豆腐のコース料理が味わえる「京豆富 不二乃」、金閣寺や立命館大学近くの堂本印象美術館内に「藤野茶房」の5店舗があります。

すべての店舗で食事して思うのは、とうふが好きでたまらない人たちが、「とうふやお揚げや湯葉は、こんなに美味しいよ。豆乳はこんなふう楽しめるよ」と、世の人々をもてなしたい気持ちで、最善を尽くしておられること。

もちろん、商売ですから利益を生むこと

は大前提として、それだけには終わらないやさしさが伝わってきます。月替わりの箸袋や、「よろしく」と天神さんの牛が描かれたおしぼり、そんなちょっとした気遣いが、女性ファンの心をつかんでいるのだと思います。私もその一人。藤野さんの全店、全商品を網羅したいと足を運びました。市内のスーパーで「京とうふ 藤野」のおとうふを見かけると、うれしくて手にしています。

とうふ屋の未来は？

「京とうふ 藤野」の季節商品に「ふろ吹きとうふ」なる商品があります。柚子白味噌と旨味赤味噌の2味展開で、パックのまま温め、器に出すと、そのまま温豆富のふろ吹きが出来上がるのです。その商品を試し買いし、初めて食べたときの感動は…おいしいものを食べると直ぐ「実家の母にも食べさせたい」と思うのですが、この商品もそう思いました。

ほかに、3年前から楽しみに買っているバレンタイン商品で、ハート型のお揚げと人参で色づけした薄桃色のハートとうふがあります。これも即買いし、しあわせ気分を満喫しながら味わいました。

久子専務によると、社長は「発想の人」、専務は社長の発想を「何とか形にしようと思いをしぼる人」、その周りに面白がりながら応援してくれる優秀なスタッフがおられるもよう。

社長は、とうふ屋の二代目でありながら、自らを新参者と心して、とうふ屋の常識に

とらわれないことを次々に実践し、新たな商品や店を増やしてきました。

後継者がいなくて業を閉じる小規模のとうふ屋さんもありますが、後継者が頑張っているとうふ屋さんも京都にはたくさんあります。中でも「京とうふ藤野」は、とうふ作りの現場にも、飲食や販売の現場にも、若いスタッフと中堅スタッフがイキイキと仕事をされています。

「大豆はウソをつかない」という藤野社長の言葉、「真面目にやったら真面目に返ってくる」という小笠原工場長の言葉、それを支える久子専務やスタッフの皆さんの頑張り。

とうふも更に、二極化が進むと思います。毎日の食卓に登場する「普段着のとうふ」を志し、食べ方や今夜のおかず提案までしてくれるお店のとうふは、末長く愛され、食されていくことでしょう。

藤野久子専務と同行した「加悦豆腐」ほか、様々な思いを胸に、日本のとうふや揚げが、家庭料理の象徴としてますます食されていくことを願います。

■京とうふ 藤野／TOFU CAFE FUJINO
京都市上京区紙屋川町843-7

■京豆富 不二乃
京都市下京区京都駅JR京都伊勢丹11F

■錦市場 こんなもんじゃ
京都市中京区魚屋町494

■藤野茶房
京都市北区平野上柳町26-3