



善頭エッセイ

はこだて旅便い

「今日もぷらぷら」

88

「大將軍も白旗を上げる
攻めの豆腐」



文月 齊 (ふみつき さい)
埼玉県出身。
人と街、自然と文化を題材に、
みちくさばかりの旅を続ける
エッセイスト。
函館、埼玉、大阪を拠点に
旅を満喫中。

前略、変わりはないか？
寒い2月だったね。気温だけなら昨年とそれほど変わらないけど、昨年は「平成30年度豪雪」なんて名前がついたくらい記録的な大雪だったでしょ。雪の印象ばかりが残っていて、気温についてはあまり記憶がないんだよね。でも、今年は雪が昨年の半分もないせいか、寒い気温の方に気が行ってしまっただ。とくに、2月8日の寒波は強烈だった。「史上最強の寒気」なんて呼ばれ、札幌では40年ぶりに昼間の最高気温がマイナス10℃を下回ったとかで、テレビや新聞で大騒ぎしていたよ。

函館も普段なら札幌より5℃くらい暖かいけど、この日は日付が変わった直後でマイナス8.8℃を記録。そこからじわじわと冬將軍が攻めてきて、午前4時にマイナス10℃を下回ってからは、一日中気温がマイナス10℃と桁代になることはなかった。さすがの函館育ちたちも、これだけ寒い一日はなかなか経験したことがないらしく、お向かいに住むお爺さんなんかは、雪かきしている最中に寒さで体調を悪くしたようで、「冬將軍より上の、大將軍の到来だな」と、早々に部屋に退散してしまっただ。

僕もお爺さんを見習って、部屋でおとなしくしていようとも思ったけど、氷点下10℃の昼間の世界なんてなかなか体験できないからね。ダウンを着込んで近所散策に出かけてみた。いやあ、同じマイナスの気温でも違うもんだね。どれだけ必死で歩いてても手袋の中の指先は冷たいままだし、雪の上を歩く音もキュツ、キュツと鳴き砂の砂浜を歩いているような音がするんだ。観光客も遅いもので、濡らしたタオルを振り回してあつという間に凍りつく様子を撮影したり、時々吹き荒れる吹雪を全身で受けてみたり、この機をチャンスとばかりに大將軍との対決を楽しんでいたよ。

結局、一時間以上歩き回ったのに、身体はキンキンに冷えたまま。風邪を引く前に帰ろうと歩き出した時、吹雪の中に見慣れない移動販売車が停まっているのに気がついた。車体に「Jimo豆腐 Soia」と書かれたその車は、豆腐の移動販売車で、昨年の6月ごろから地元の大豆(ソイア)と製法にこだわりの手作り豆腐を移動販売しているとのこと。ほら、君とこっちのスーパーに行くと、必ず買う「やっこさん豆腐」があるでしょ。あの豆腐を作っている日乃出食品が、この移動販売をやっているんだってさ。この冬は湯豆腐ばかり食べているので、たいていの豆腐は食べてきたけど、こんな豆腐があるとは知らなかったなあ。

なんでも、副社長さんと社員の同級生コンビが、毎朝豆腐工場の片隅で昔ながらの製法で作っていて、「今日は豆乳を濃くして攻めてみよう」なんて言いながら作業しているそうだよ。幸運にも、この日の豆腐は過去最大級に攻めて作った豆腐だったようで、その味といたら濃厚で甘味も強く、ざる豆腐にいたっては落花生で作る沖繩のジーマーミー豆腐を彷彿とさせる味だったよ。地元素材へのこだわりと、豆腐一つひとつに込めた「気持ち」がおいしさの秘密だとか。きつと、地元を点する農家さんを回りながら、大豆を吟味しては豆腐に合う大豆を探してきたんだらうね。

これだけ思いの込められた豆腐だからね、湯豆腐にして食べてみたらおいしかったのなんのって。さすがの冬の冬將軍も、白旗を上げて逃げて行ったよ。豆腐とナントカには旅をさせるなっていうだろ？ 美味しいものはその土地で食べるのが一番。今度の週末にでもこっちに来るといいよ。揚げ豆腐や、豆腐のスイーツもあったから、ジモトウフ三昧といこう。それじゃあまた。



法人会は会社経営の効率化のためにe-Taxの普及を支援しています。

さらに詳しくはWEBへ

イータックス

検索