

にほんいち すいげん さと
日本一の水源の郷をめざして

どうしむら
道志村

むかし せいかつ
昔ながらの生活 ②

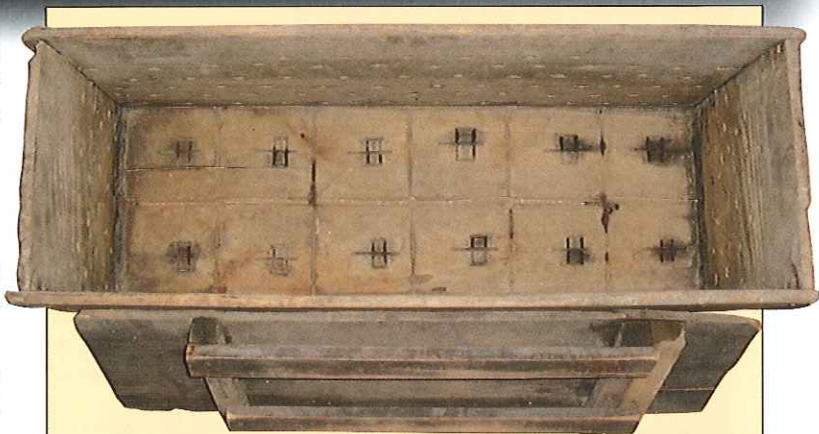


とうふ
豆腐

さんかんち どうしむら えどじだい たい
山間地の道志村では、江戸時代から大
ず さいばい さか ゆた みず だいず
豆の栽培が盛んで、豊かな水と大豆で
つく おい とうふ ゆうめい
作る美味しい豆腐が有名でした。

どうしむら とうざい よ
道志七里(東西28km)と呼ばれるほど
ほそなが むら とうふ もと べん
細長い村のため、豆腐を求めるのに便
り かくちく おお とうふ や
利なように、各地区に多くの豆腐屋さ
んがあり、例えば中都屋、一の瀬、上

にし たかみ しみずや やごう も
り西、高見、清水屋などの屋号を持つ
豆腐屋さんがありました。各お店では、
じぶん やごう しる とうふ つく
自分の屋号を印した豆腐を作っていて、
なかとや なか かんじ とう
中都屋さんでは、「中」という漢字が豆
腐に浮き出ていました。



中都屋で使われていた「ふね」。中という文字が彫られています。



江戸時代の道志村絵図(佐藤守一家所蔵)

道志村子ども農山漁村地域協議会 道志村観光協会 〒402-0211 山梨県南都留郡道志村 6894-4

TEL 0554-52-1414 FAX 0554-52-1415 URL <http://doshi-kanko.com>

このリーフレットは、食と地域の交流促進対策交付金から助成を受けて作成しています。

むかし ぜいかつ
昔ながらの生活 ②

とうふ
豆腐



江戸時代から田んぼが少なかった道志村では、各地に大豆畑と呼ばれる大豆畑がありました。(佐藤守一家所蔵村絵地図)

大豆を12時間以上水につける



大豆を石臼ですりつぶす



にがりを入れかきまぜる



重しをかけて水をぬく



固まった豆腐を切り分ける



豆腐は、大豆の搾り汁(豆乳)をにがりによって固めた加工食品です。昔からの作り方は、原料の大豆を一晩真水に漬けておきます。翌朝、漬けた大豆を適度に水を加えながら石臼でクリーム状に磨りつぶします。これを「呉」と呼びます。この呉を釜に移し炊き上げます。炊き上がった呉を、布でこして豆乳を木桶に取ります。この搾りカスがおからになります。豆乳が冷えないうちに、海水からとったにがりを加えかきまぜます。

豆乳はやがて固まり始めます。これを崩しながら内側に布を敷いた型(ふね)の中に盛り込み、蓋をして重石を乗せて、水を切ると豆腐ができあがります。