

ふながた



豆腐は、非常に良質なたんぱく食品であることが証明され、世界の人々に食される健康食品として親しまれています。
舟形町の特産品を紹介するシリーズ「ふながた『お宝』宅急便」第15回は、舟形町の「富塚豆腐店」の「もめん豆腐」を紹介します。

お宝「宅急便

寒い夜はふーふー湯どろろ

「もめん豆腐」にこだわる

「パプー」と独特の節回しでラッパを吹き鳴らしつつ、売り歩く豆腐屋さんは昔はよく見かけました。そんな昔ながらの味を守り続ける、舟形町で唯一の豆腐屋「富塚豆腐店」。二代目の富塚清治さんはこの道40年。創業当時から変わらぬ材料、変わらない製造方法にこだわります。

朝7時、店から湯気があがり「富塚豆腐づくり」が始まります。前日から水につけておいた大豆をすりつぶし、それを煮た後でこします。この時にできるのが「豆乳」です。ちなみに、豆乳をしぼった後のかすが「おから」です。この豆乳に昔ながらのりがりを加えて固めます。それをもめんの布を敷いた箱型に流し込み、重しを乗せて水分を切りながら

固めていきます。

富塚豆腐店の商品は、「もめん豆腐」のみ。箱型に敷いてあるもめんの布目がそのままついたものが、もめん豆腐です。一口食べると、豆本来の味が楽しめ、素朴なやさしい味が体の隅々まで行きわたります。



豆腐になるのを待つ選び抜かれた大豆

大豆のちから

大豆は「畑の肉」といわれるように、良質なタンパク質や脂質を多く含んだ栄養価の高い食品です。そのほかにもミネラル、ビタミンをはじめ、生活習慣病に効果のある成分がたくさん含まれています。

健康食品である豆腐は、日本を代表する食品として世界的に注目され、いろいろな料理に使われています。

安心安全な豆腐を

豆腐に使われる国産大豆は国内全体でも10%ほどと大変少なく、富塚豆腐店では、均一なおいしさを届けるためにアメリカ産の選り抜かれた大豆を使っています。もちろん遺伝子組み換えのされていないもので、創業当時から変わりません。また、防腐剤などを一切使わず、安心安全な豆腐を届けています。

昔ながらの



富塚豆腐店
店主 富塚清治さん(舟形4)

舟形町は、昔に比べ商店が減りさびしくなりました。少ない商店ながらも、「昔ながらの味」を皆さんに届けるためにこれからも頑張りたいと思っています。

子ども達にも豆腐本来の美味しさを味わってもらいたいです。

取材を終えて...

私、少しダイエットしました。その時に栄養バランスの取れた食品として「豆腐」を選び、いろいろな種類の豆腐を食べました。特に湯豆腐が大好きです。富塚さんの豆腐、すごく美味しいです！



～学校給食で今日は味噌汁の具として活躍～

「いつもおいしい豆腐をありがとうございます。」

左から 飯田健太郎くん・八嶽悠太くん・宮崎樹くん(舟形小学校4年)

1日の製造は約100丁。主な販売先は、新庄市内の料理店で、できたての豆腐をその日のうちに必要な分だけ配達します。口コミで評判が広がり今では20店舗以上で利用されています。また、小中学校の学校給食でも活躍しています。富塚豆腐店のもめん豆腐は煮たり、焼いたりする料理にも適している品を変え、形を変えて食べられています。

水に浮かべられ、丁寧に切り分けられるこだわりのもめん豆腐は、ほんのりと温かく、食べる人を想う愛情に満ちています。