

ふじの春待ち鍋

# 豆腐【とうふ】



富士宮市

富士山の伏流水と老舗の誇りが生むやさしい味わい 富士宮市

口に運んだ瞬間に広がる大豆の濃厚な香りと、とろけるようなやわらかい食感に、思わず顔がほころぶ手作りの豆腐<sup>わくたま</sup>「湧玉」。豆腐一筋、富士宮市で四代にわたって暖簾を守る和田とうふやの看板商品である。本綿の



製法でありながら、中が絹のようになめらかな独特の豆腐を目指し、三代目と四代目が試行錯誤を繰り返した末に辿り着いた自信作だ。

豆腐づくりの命といわれる水は、富士山の伏流水を地下80mから汲み上げて使用。また、原料には厳選した大粒の国産大豆のみを使い、

必要最低限の水しか加えず、濃厚な豆乳を作る。出来立ての豆乳が熱いうちに、にがり<sup>かくな</sup>を合わせて攪拌するという伝統的な製法を用いることで、熟成が進み豆本来の自然な甘みと旨味のある豆腐が完成する。

「富士山麓の豆腐屋だから、富士山の水を使う。日本古来の食である豆腐を作るのだから、国産の大豆を使い、昔ながらの方法で作る。当たり前のことをしているだけです。それを、しっかりと守っていくことが大切」と真剣な眼差しで語る、四代目の和田真司さん。その実直な姿勢と凛とした表情の奥に宿るやさしさが、豆腐から伝わってくるようだ。

**N** こだわりの手作り豆腐屋  
和田とうふ店

**Note** 〒418-0055 静岡県富士宮市宝町6-8 ☎0544-26-3022  
<http://www.wadatofuya.com/>  
営業時間 / 8:00~18:00 定休日 / 日曜

**🚗** 新東名 新富士ICより約20分 / 東名高速 富士ICより約25分

和田さんが表情を緩めたのは「豆腐嫌いの子どもが、和田さんの豆腐なら食べたって言うんですよ」とエピソードを話してくれたとき。豆腐本来の味わいを知ってほしいという思いから、おから、豆乳を使ったスイーツの開発なども進めている。和田とうふやからすぐ近く、世界遺産登録で広く知られるようになった富士山浅間大社の境内には、豆腐と同じ名の「湧玉池」があり、水の恵みを実感できる。

