

素敵な食材みつけた!!



つねちゃんとうふ

ず〜っと前から気になっていました。スーパーの豆腐売り場で見かける『伊賀の国産大豆でつくった豆腐』の文字とかわいい忍者のイラストの豆腐。今回はつねちゃん豆腐でおなじみ、佐那具町に所在する『恒岡食品』さんを取材させていただきました。アポロ新聞に掲載させてもらうべくお願いに伺うと、恒岡食品代表の恒岡信政さん（以下、つねちゃん）にまさかのNG!! 『こっばずかしいわあ』『無理やあ』と拒否されました。つねちゃんは少し照れ屋な方でした。しかしそこはアポロ新聞の交渉粘り勝ち!! 掲載OKをいただきました!! つねちゃんありがとう!! (感謝)

豆腐の原材料は、水、大豆、にがりの3種類。シンプルなだけにどれも妥協できず、原料や製法で出来上がりが大きく変わる為、非常に難しいそうです。水は敷地内の井戸より汲み上げた地下水。大豆は伊賀産大豆のフクユタカを使用。このフクユタカは三重県下では非常に品質の良い大豆で有名だそうです。にがりも試行錯誤の上、大豆にもっとも合うにがりを使用しています。

つねちゃん一推しの豆腐はもめんの『にん太』と絹ごしの『しのぶ』。なんとあの有名な某すき焼き屋さんでも使われているのです。

そして、もう一品! 超レアなお豆腐『いがもん』です。田楽料理屋で『美味すぎて田楽味噌が際立たない』とNGを出された商品。美味すぎてダメって…なんとも切ないお話ですね。いがもんは塩田にがり&減農薬栽培のフクユタカを使用したまさにプレミアムな逸品。なかなかお店には並んでないのよ(涙)。どこで買えるの? 教えて! つねちゃん。

この記事をご覧の皆さんだけ。『道の駅 あやま』で販売しています。しかし数量限定。見つけたら即ゲットしてください。そして私に恵んでください(笑)。

朝から職人、時には配達員のつねちゃん。いつまでも伊賀に美味しいお豆腐を提供してくださいね!!

