



京 KYOTIAN I.D.
京のおきばりさん

とうふ師

崎出 浩隆

SAKIDE HIROTAKA

【プロフィール】1977年福井県生まれ。建築の専門学校進学のため上洛。会社員という安定した足場を捨てて、中京区の豆腐店の門を叩く。半年間の修業後、全国各地の豆腐の市場調査を行う。'06年11月28日、念願叶って「崎出屋」を開店

長く険しい豆腐道の入口に立つ とうふ師の挑戦がはじまる。

実直で、真摯。それが、崎出さんのつくりだす豆腐の味。そして、彼そのもの。一言で片付けたくはないが、所謂「脱サラ」しての豆腐店開業。当然だが、「不安はありました。けど、ずっと自分で商売をしたいと思っていて」、2年前に思い切って辞表を提出した。奥さんはその決断に異を唱えることなく、応援してくれたという。とはいえ、全く先の見えないものに投資はできない。彼は、会社で働きながら半年間、自分なりに市場調査を重ね、手応えを感じたところでサラリーマンである自分を捨てた。その手応えとは？「京都の伝統的なものって閉鎖的なイメージがあるじゃないですか。簡単に教えてくれなさそうだとか、頑固そうだとか。でもそれが意外とそうでもなくて。まあ、職人さん自身は、頑固なんですけど(笑)。でもそれは外からの人間をシャットアウトするってことじゃないんです」。作り方を聞いて回ったときも、「どうぞどうぞ」と思った以上のオープンさに面食らったほどだった。

豆腐の原料はともに限られてい。豆・水・にがり。それで全てと言っていい。だからこそ、奥が深い。作り方を教える「技が盗まれる、ではないのだ。「その土地ごとに、水や空気や温度が違うので、毎日同じ豆腐をつくるのは神業」というだけあって、御年70を越える彼の師匠でも「急に寒くなると味が変わってしまうことがある」くらい豆腐づくりは繊細だ。いくら勉強を重ねてもまだまだ足りない。それが面白い。この先ずっと向き合っていくに足りるだけの世界。

天然にがりに熱い豆乳を加えるときは、いつでも緊張が走る。とにかく温度(気温・水温)で全く違ったものが出来上がるからだ。ただどんなときでも「僕は僕の納得いく味、つまりは自分の好みの味をつくるだけ」。納得のいくものができたときは最高に嬉しい。分子の細かいクラスター水を使って、夜中3時からつくる豆腐は、店頭だけでなく移動車に乗せて販売する。「面白そうだと思って(念)始めたばかりの移動販売が、いずれはメインになるまでに根づかせたい」と思っている。それがいまの彼の狙い。自分で商売を始めようと思ったときに、京都に因んだものにしよと考えた。漬物、和菓子。その中で豆腐を選んだのは、幼いころから豆腐が大好きだったから。何気ない選択だったけれど、いまはそれで正解だったと胸を張って言える。真っ直ぐに、丁寧に、彼がつくりだす「丁豆腐を、ぜひ一度賞味願いたい」。



一度食べれば他店との違いが分かってもらえると自慢の「わらじあげ」220円。存在感があるのにめらかな「昔ながらの木綿とうふ」220円。「寄せ豆腐」130円は、ダシしょうゆをかけてスプーンでどうぞ



奥さんがつくっているのは、手からこぼれんばかりのゆり根と2つの銀杏が詰め込まれた「特製ひろす」180円。冬季限定メニューなので、お早めに。きくらげ、にんじん、ごぼうが練り込まれた通常版「ひろす」は90円



ショーケースを搭載した愛車に乗って、北区・左京区エリアで移動販売中。ラッパの音が聞こえたら気軽に声をかけてみよう。昼前と夕方の1日2回の巡業が理想だが、まだまだ手探りなので、今後の動きに注目あれ

Information

「こだわりとうふ 崎出屋」
 ■京都市北区大宮田尻町88
 ☎075-492-1278
 ◎10:00~18:00/日・第3土休