

「とっとり評判記」

第3話

なんでも

とっとり 鳥取と豆腐文化



鳥取の特産品“とうふちくわ”

やまびこ博士：今日の特別ゲストを紹介します。

とうふちくわ君：こんにちはー！鳥取の特産品、とうふちくわ君で〜す！

こだまちゃん：わっ、びっくりした。

とうふちくわ君：実は僕は「チクワ」ではなく「トウフ」の仲間なんだ。鳥取では日常的に食べられているけれど、他の地方にはない「変わりトウフ」なんだよ。

やまびこ博士：魚のスリ身3割に対してトウフ7割で作られるのが普通だけれど、うどん粉やかたくり粉を混ぜて、トウフだけで作ることもあったようだ。

とうふちくわ君：江戸時代の終り頃には、鳥取の城下町だけでなく周辺の村々でも好んで食べられるようになっていたんだ。最近では、鳥取の特産品として、全国的にも注目を浴びているよ。

こだまちゃん：うちでもよく食べているわ。しょうがじょうゆが良く合うわね。

やまびこ博士：とうふちくわに限らず、鳥取の人たちは、昔からトウフが大好きなんだ。江戸時代の終りから明治の中ごろには、鳥取城下町とその周辺に100軒近くのトウフ屋さんがあったらしい。しかも、売るだけのお店ではなく、トウフを作っていたと思われるんだ。城下町近辺の人口は3万人程度だったといわれているから、よほど鳥取の人はトウフが好きだったんだね。白あえ、いりどうふ、けんちん煮、みんな鳥取城下の伝統的なトウフ料理だよ。

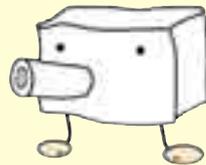
こだまちゃん：お母さんの作ってくれるトウフ料理、わたし、大好き。

やまびこ博士：最近の統計をみても、鳥取は全国でも1・2を争うトウフ消費地なんだ。

こだまちゃん：わたしたち、トウフをおいしく食べる名人なんだ。

とうふちくわ君：僕なんかは、その代表格ってところさ。

やまびこ博士：それから、鳥取の人とトウフのつながりを示す習慣に、「ウソツキトウフ」というものもあった。



とうふちくわ君

こだまちゃん：「ウソツキトウフ」？聞いたことないなあ…。

やまびこ博士：「ウソツキトウフ」というのは、旧暦の12月8日にトウフを食べると、一年の間についたウソがみんな流される、という習慣なんだ。少し前までは、この日にあわせてトウフをいつもよりたくさん作ったほど盛んだったんだ。一家で600グラムもトウフを買って帰るのも珍しくなかったそうだよ。

こだまちゃん：600グラム…。ものすごい量ね。

やまびこ博士：大量生産のパック豆腐の普及などによって、この習慣は姿を消してしまった。今ではあまり行われなくなっているから、こだまちゃんが知らないのも無理はないね。

こだまちゃん：こういった行事まで消えてしまうのは、なんだかさびしい気がするわ。トウフと鳥取って、いろいろな意味で切っても切れない関係なのねえ。

やまびこ博士：あれほどたくさんあったトウフ屋さんも、今では鳥取の町からはほとんど姿を消してしまった。いつも食べるトウフも大量生産されたものが多くなったけれど、わたしたちのトウフ好きは変わらない。

こだまちゃん：なんだか、おトウフ食べたくなくなっちゃった。



トウフを作っているところ。このような光景を目にすることも少なくなった。

取材協力：西川肇さん

鳥取とうふちくわ総研

手づくりとうふ ひらやま

参考文献：『聞き書鳥取の食事』（農山漁村文化協会・1991）『郷土と博物館』92号（県立博物館・2003）ほか

【佐々木孝文（鳥取市歴史博物館学芸員）】