

とうふちくわの穴から 世界を眺める

鳥取とうふちくわ総研

とうふちくわで 鳥取を盛り上げる

元でまず知らない者のないとうふちくわも鳥取を離れるとあまり知られていない。

鳥取を代表する味覚をたずねられた場合、どういったものを思い浮かべるだろう。ポピュラーなところで言えば二十世紀梨、松葉がにといったところであろうか。

ただ、ここで忘れてはならない鳥取ならではの味覚がある。とうふちくわである。地



「第2回世界とうふちくわ会議」でとうふちくわを使って演奏する岡山市の住宅正人さん

この鳥取ならではの食材に一方ならぬ思いを寄せる人たちがいる。昨年二月に設立の鳥取とうふちくわ総研の四十五名の会員のみなさんである。

とうふちくわといえれば先日もしんポジウムが開かれたり、笛に仕立てての演奏会が催されたりと最近にわかに脚光を浴びてきているところであるが、この一連のイベントをプロデュースし、特に中心となって盛り上げたのがこの鳥取とうふちくわ総研こと「とー総研」の代表で所長を務める植田英樹さんである。鳥取観光コンベンション協会

「とうふちくわの印象として思うのは、確かに強烈な個性は無いのだけれど、その反対に長いつきあいができる。これがまさに鳥取の味、鳥取を象徴していると思うのです。この時代、そのことがかえって新鮮なんです。」と強調する。

「江戸時代、魚が不足し質素節約の考えから生まれたとうふちくわ、二六〇年の時を



鳥取とうふちくわ総研代表の植田英樹さん

を経て二十一世紀の現代、若桜街道を女子高生がとうふちくわを片手に『こんにちくわ』『ありがとうふちくわ』なんて言ってくれたら鳥取は面白いかな」と植田さんは語る。

鳥取を代表するこのヘルシーフードをオンリーワンとして自慢し、誇りに思ってくれる応援団を募っている。

鳥取のソウル フードを世界に

炙るだけでもおいしいが、麻婆とうふちくわに海苔巻きとこの食材を用いた料理へのアイデアも次から次へと沸いてくる。そしてアイデアは食にとどまらない。会員にデザ

イナーも多いとあってプロモーションビデオまであり、その内容はといえばパルテノン神殿の柱がすべてとうふちくわであったり、とうふちくわのパッケージをまとったスポーツカーが疾走したりと、粋にとらわれないところが新しい。このほか製品化をもくろんでいるのがノベルティグッズとして売り出した「とうふ電池くわ」。とうふちくわ

の形をした乾電池とのこと。とうてい私たちの凡庸な頭からは出て来ない発想である。

こんな企画が生まれる「とー総研」のミーティングは後会も熱いらしい。しっかりと懇親と反省を行った後の仕上げは言うまでもなくとうふちくわである。それも早朝のできたての湯気の立った熱々を工場前で購入。これがまた格別の味なのだそうだ。

とうふちくわに始まり、とうふちくわで閉める。植田さんたち会員のとうふちくわへの飽くなき探求は熱く長いのである。



とうふちくわを使ったアイデア料理「マーボーとうふちくわ」