

じもとのがたり

地元もの語り

身近な食材探訪記

第3回 豆腐カステラ 前編

秋田県南地域では誰もが知っている郷土菓子の豆腐カステラは、昔から冠婚葬祭の御膳やお茶うけとして親しまれてきました。他県では珍しいこのお菓子が誕生した背景には、県南地域の畑作の歴史がありました。



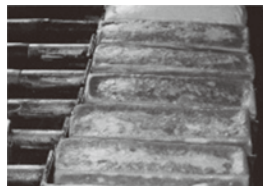
畑作が盛んな県南地域で親しまれた郷土菓子

豆腐カステラの歴史は古く、江戸時代末期にはすでに存在していたと言われていいます。江戸時代、北前船での日本海交易が盛んであった秋田県には、ポルトガルから日本に輸入されていた西洋カステラの情報も伝わっていました。小麦・砂糖・卵を主原料としたカステラは、当時の一般家庭では食べられない高級なお菓子。そんな時代、舶来品を真似て豆腐を主な材料にしてカステラに近いお菓子をつくっていたと伝えられています。

また、他にも魚介類が入り困難だった当時の県南の内陸部では、米づくりとともに畑作が盛んで、大豆は食生活に欠かせない作物でした。豆腐をご馳走として正月や田植え、祝儀や法事など特別な日のもてなしに用いていたことから、豆腐を加工してお菓子にしたことで豆腐カステラが生まれたという説もあります。このようにして生まれた豆腐カステラは戦後の朝市などを通じて市民権を得て、日常的な料理へ変化したとも言われています。

伝統の味を守りながら、アレンジ商品も登場

豆腐カステラの基本的なつくり方は、水を切り裏ごしした豆腐に砂糖・卵・片栗粉などを入れ、型に入れて焼くというもの。昔は各家庭でつくられていましたが、少々手間がかかるため、近年ではお店で買うことも多くなりました。横手市の老舗の豆腐店「藤倉食品」は、昭和10年に先代が「豆富かすてら」という名前で商品として販売してから、変わらない伝統の味を受け継いできました。現在も機械は使わず、職人が一つひとつ銅鍋で火の通りを確かめながら生地を焼き上げています。最近では伝統の味に現代の嗜好をプラスした「かまくら育ち」というシリーズも販売していて、くるみ・黒大豆・アーモンドなど食感を楽しめる素材やしそ・梅・コーヒーマグ・甘酒・チーズなど、生地と相性の良いものを選んで新しい味をつくり出しています。



1:しっとりとした口当たりになるよう、生地は二度練りしてきめ細かく。
2:こんがり焼き色が付いた「豆富かすてら」。

取材協力 有限会社 藤倉食品

昭和10年創業。豆腐と蒟蒻づくりからスタートし、現在は「豆富かすてら」を中心に健康で安心な「ふるさとの味」を伝え続けている。

☎0182-32-0792 横手市横手町大関越88

次回の地元もの語りでは、
豆腐カステラの栄養効果と
基本のレシピをご紹介します！

takeup! 1月号は12月25日発行予定