上品な甘さと香り漂う「長崎胡麻とうふ」

長崎の歴史と伝統が生んだ知る人ぞ知る逸品

長崎では茶色い胡麻とうふが一般的。着色料は一切使用せず、自家焙煎した深入りの胡麻を使用した昔ながらの長崎伝統の味。

本場の本物認定 ココが特徴

長崎胡麻とうふ（ながさきごまとうふ）

名称の由来／日本三禅宗と言われる、臨済・曹洞・黄檗のひとつ、「黄檗宗」は江戸初期の1654年、隠元禅師によって長崎にもたらされたが、この「隠元禅師」と共に長崎の興福寺へ渡来してきたのが中国風の精進料理「普茶料理」であった。その料理のひとつに「胡麻とうふ」があり、現在まで長崎胡麻とうふと呼ばれるようになった。

製法の特徴／洗い胡麻を焙煎機で焙煎、粉砕機で胡麻をペースト状にし裏漉し、その後95℃で30分間加熱殺菌する。5℃で冷蔵庫保管または常温保管。

原材料の特徴／澱粉は天然由来のもの（本蕨粉、蓮根、本葛粉、甘藷、馬鈴薯）を使用し、加工澱粉は使用不可。砂糖および食塩は九州域内のものを使用している。

品質と安全性／製造商品の検体の試食・味覚、風味、食感を確認。定期的に外部検査機関に委託。

業界とりまとめ団体／有限会社 法本胡麻豆腐店（〒857-1152 長崎県佐世保市黒髪町627-2）

有限会社 法本胡麻豆腐店
代表取締役
法本 憲一郎 氏

鎖国が行われていた江戸時代に唯一貿易を許されていた長崎は、それが理由で独自の文化が育まれた。様々なものに異国情緒が漂い、数ある観光地の中でも異彩を放つ存在である。食文化においても卓袱料理やカステラなど、長崎がルーツとなり全国に広まったものは数多い。精進料理の定番メニューとして全国的に食されている胡麻とうふも、実は長崎が発祥であるという説もあり、他の地域の胡麻とうふと「長崎胡麻とうふ」とは全くの別物らしい。

長崎県内でも知らない人が比較的多いという「長崎胡麻とうふ」。日本三禅宗のひとつである黄檗宗を江戸初期の時代に中国より伝えた隠元禅師が長崎から京都へ、そして全国へと伝え発展したと言われているが、長崎だけは異なるかたちで発展。これも鎖国の時代背景によるものなのだが、当時非常に高価だった砂糖が出島で入手できたことから、長崎から北九州へと続く長崎街道は通称〝シュガーロード〟と呼ばれ、その周りの地域ではカステラを筆頭に多くの銘菓が生まれている。「長崎胡麻とうふ」もまた、同じように生まれ発展したのだ。

この伝統を継承し、さらに独自の製法で価値の高い「長崎胡麻とうふ」をつくり続けているのが佐世保市に本社、工場を構える「法本胡麻豆腐店」だ。同社によれば、手掛け始めた当時は家庭でもつくられていたものだったことから、商売になるとは考えていなかったというが、伝統を重んじ家庭のものと差別化するために商品開発を重ねていった結果、戦後この地域で盛んに開かれていた闇市でその美味しさが徐々に人気を高め、その後全国区となっていった。胡麻とうふを惣菜だと考えていた他県の人にとって最初は違和感もあったようだが、今では知る人ぞ知る逸品として百貨店等で存在感を放っている。胡麻が健康や美容に効果があると言われていること、わらび餅など葛粉を使ったもちもち食感のスイーツが人気だということもあり、昨今は認知度も向上しているようだ。

長崎から広まる胡麻とうふ

1654年に黄檗宗隠元禅師が長崎・興福寺に招かれた際、「普茶料理」が伝えられ、その中に胡麻とうふがあり、これをきっかけに長崎から全国に広まっていった。江戸初期に隠元禅師によって長崎へ伝えられ、今も、長崎の町屋では精進卓袱とよんで、法事のときにも用いられる古くから伝わる食品である。

法本胡麻豆腐店内の茶房ブースでは胡麻とうふはじめわらび餅などのスイーツが有機コーヒー、お茶、抹茶などと一緒に楽しめる。

伝統を受け継いだ昔ながらの製法とこだわりの食材

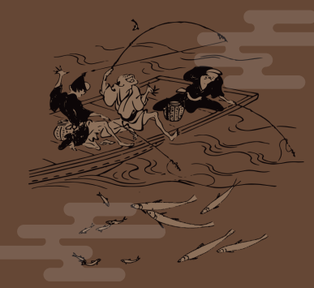
材料は胡麻に葛粉という非常にシンプルなものだが、法本胡麻豆腐店の「長崎胡麻とうふ」はあらゆる同系商品の中でも別格ともいえるほど、すべての面において〝こだわり〟があふれている。まずは見た目の違い。胡麻を使っているというと、食感も味わいもすべてにおいて〝本物〟を感じさせる。

使用する胡麻は世界でも品質がトップクラスの中南米産で、江戸時代初期から継承している伝統の味を守っている。

「胡麻を一から焙煎してペーストを作る独自の製法や、添加物を一切使わない食材へのこだわり、昔も今も変わっていません。長崎にはその歴史が生んだ素晴らしい食文化がたくさんありますが、価格競争などで本来の伝統が徐々に失われているというのが正直なところ。当社は伝統をしっかりと受け継ぐのが使命だと考え、この昔ながらの胡麻とうふを全国だけでなく海外にももっと広めていきたいと思っています。」とは、法本憲一郎社長のメッセージだ。香ばしくほのかで上品な甘みを持つ「長崎胡麻とうふ」は、確かにこれからも長く多くの人たちに愛され続けていくであろう要素に満ち溢れている。

胡麻以外に長崎は五島列島の特産物である落花生を使った「落花生とうふ」も香り豊かで美味。

豆腐と言いながらも大豆は使用されておらず、四角くカットされた見た目から、とうふと名付けられたと考えられる。したがって同社では商品名をひらがなで“とうふ”と表記している。



商品情報
㈲法本胡麻豆腐店「長崎胡麻とうふ190g(胡麻、焙煎胡麻)」、㈲法本胡麻豆腐店「本葛粉長崎胡麻とうふ(胡麻、焙煎胡麻)たれ無」、㈲法本胡麻豆腐店「本蕨粉長崎胡麻とうふ隠元麻腐(胡麻、焙煎胡麻)たれ無」

関連団体
㈲法本胡麻豆腐店
〒857-1152 長崎県佐世保市黒髪町627-2
☎0956-59-5083