

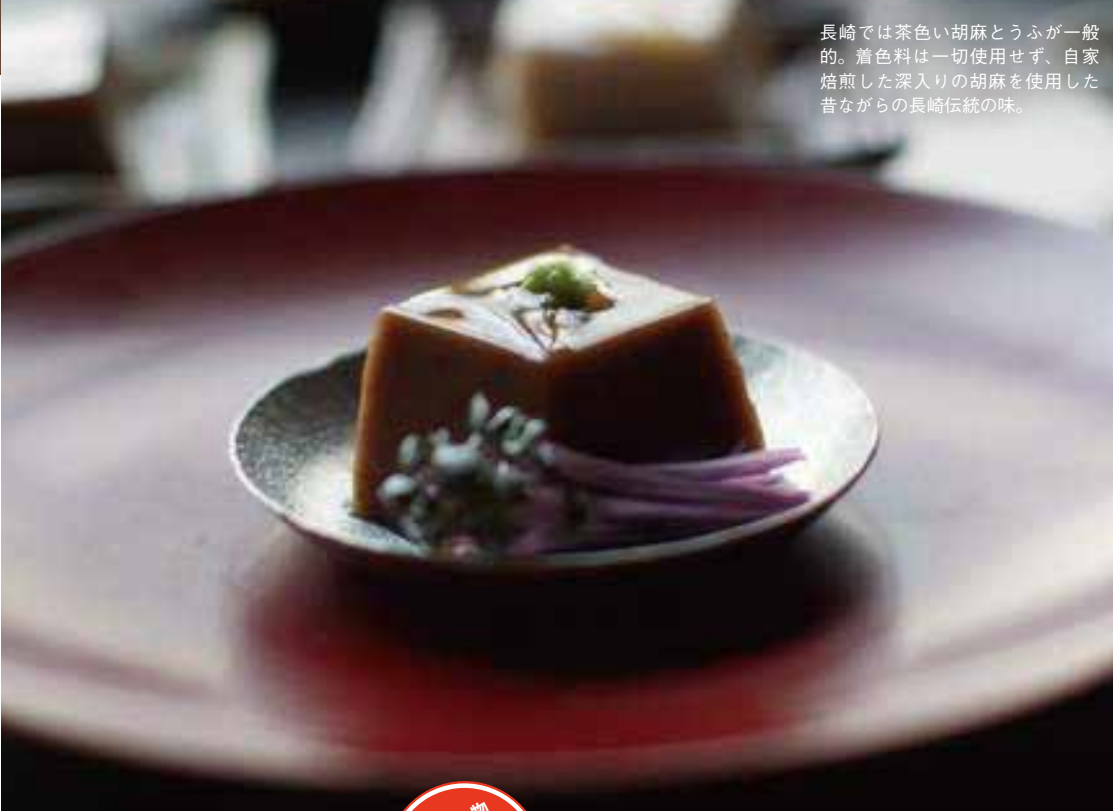


長崎県

長崎の歴史と伝統が生んだ知る人ぞ知る逸品

上品な甘さと香り漂う「長崎胡麻とうふ」

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／洗った胡麻を焙煎機で焙煎、粉碎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℃冷蔵庫で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た。胡麻とうふを惣菜だと考えていた他県の人にとつ

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もち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。



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。

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、こだわりの甘さや香りがあふれている。まずは見た目の違い。胡麻を使っているとい



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。



が使用する、さらけかけらうが商品で表記している。豆腐と大豆は、さらけかけらうが商品で表記している。豆腐と大豆は、さらけかけらうが商品で表記している。

うふ」は、食感も味わいもすべてにおいて、本物を感じさせる。

「胡麻を二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ない。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生じ位なところ。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。



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。

胡麻の風味が凝縮した、精進料理の粋

江戸時代初期、長崎に伝わった黄檗宗によって精進料理の胡麻とうふが伝えられ、滋味を愛されて庶民のおやつになりました。砂糖街道起点・長崎ならではの甘さと、焙煎胡麻をたっぷり用いたコクが特徴で、一般の胡麻豆腐より濃厚で華麗な味わい。伝来した食文化の真髄を現代でも味わえるうれしい一品です。

商品情報

(有)法本胡麻豆腐店「長崎胡麻とうふ190g(胡麻、焙煎胡麻)」、(有)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」、(有)法本胡麻豆腐店「本蕨粉長崎胡麻とうふ(本蕨粉、焙煎胡麻)たれ無」

関連団体

(有)法本胡麻豆腐店 〒857-1152 長崎県佐世保市黒髪町627-2 ☎0956-59-5083



審査専門委員
フードジャーナリスト
食文化研究家
エッセイスト

向笠 千恵子 氏