05
世羅

山田玉泉堂

-YAMADA GYOKUSENDO-

左／5代目 山田 康平さん
右／6代目 山田 典昭さん

父親の康平さんは、この道50年。
親子二人で毎日約400個の唐饅頭を作る

唐饅頭
（1個 54 円、12 個入 650 円）

近所の子どもがおやつに買いに来たり、懐かしい味を求めて年配の人が遠方から訪れたりと、幅広い世代に愛されている。店頭のほか、道の駅世羅、甲山いきいき村などでも販売

親子2代で作り続ける世羅の愛されおやつ

カリッと焼かれた生地、口の中でほろりと崩れる白あん。昔ながらの素朴で優しい味に、初めて食べたのになぜか懐かしい気持ちになる。その昔、弘法大師によって伝えられたとの一説があり、約300年前から世羅の町で売られ始めたといわれる唐饅頭。世羅の今高野山通りには、かつて唐饅頭の店が5軒あったそうだが、今では山田玉泉堂のみに。店の奥の小さなスペースで山田さん親子が手際よく饅頭を作っていた。小麦粉、砂糖、水を混ぜて、しっかりこねた生地に白あんを包み、窯の中で焼くこと40分。ほんのり甘い香りが漂う。「材料も製法も味も昔から全く変わっていないんです」と父親の康平さん。4年前に会社勤めを辞め、饅頭作りを始めた息子の典昭さんは「簡単そうにみえて難しいんですよ。水の量が少し違うだけで、生地がカリッとならないんです」と話す。

典昭さんが6代目になり、次の世代へと受け継がれていく唐饅頭。「一緒に作れてうれしい」と康平さんは照れくさそうに笑う。

06
世羅

とうふ工房ちだち

-TOFU KOUBOU CHIDACHI-

豆腐マイスター
千達 恵理さん

4代目・千達修蔵さんの娘。マイスターの資格を持つ販売担当

生ゆば豆腐
（270 円）

豆腐の上に湯葉の膜が張ったイチオシ商品。まろやかな口あたりと濃厚な味わいがたまらない。まずはそのまま、次に特製のダシ醤油を付けて味わって。同店のみで販売

※一部の商品は、道の駅世羅、クロスロードみつぎ、神石高原まるごと市場などでも販売

伝統を守り、進化する世羅発の個性派豆腐

生ゆば豆腐、山芋豆腐、ごま寄せ豆腐……ユニークな豆腐の数々に心が躍る。世羅の大豆と瀬戸内レモン、蒲刈の藻塩を使った「まるごと広島県」なんて商品も！ 定番の木綿豆腐、絹豆腐も捨てがたいし、豆乳、昔あげ（油揚げ）、五目厚揚げ、豆乳ソフトクリームなどの大豆製品も気になる。「豆腐を気軽に味わってもらいたい」との思いで、13年前にリニューアルオープンした昭和3年創業のとうふ工房ちだち。店内には豆腐と大豆製品がずらりと並ぶ。

地元はもちろん、広島市内や呉から買いに来る人も多いそうだが、人気の理由は豊富な品ぞろえと素材が生きた確かな味。「原料の大豆はこだわって仕入れています。良質のサチユタカを使用しているので、大豆の甘みをしっかり出した濃厚な豆腐になるんですよ」と千達恵理さん。今後について聞くと「豆腐の味を受け継いでいくことはもちろん、世羅の町自体を盛り上げていきたいですね。自分達の世代が頑張らなくては」と頼もしい言葉が返ってきた。