

豆腐1丁の価格が3銭だった、昭和20年頃の価格表。歴史の証人だ。

つながりを大切に… 伝統と製法を守り続ける

昭和23年頃、手伝いに行っていた近所の豆腐屋を引き継いだという上川豆腐店。豆腐は昔からの付き合いがある地元のスーパーにしか卸していない。「地元の者同士、一緒に頑張っていきたいんよ」と味を受け継いだ三代目上川さんは語る。



世羅
上川豆腐店
うえかわ

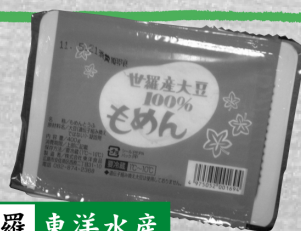
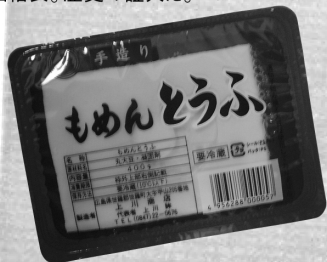
みはらっせ地ドー

まぶさがある

しっかりとした大豆の味と食感

“シンプルイズベスト”とは、まさにこの事。創業当時の作り方は大豆の味を最大限に活かしている。

■上川豆腐店
世羅郡世羅町甲山205
☎0847・22・0676 ※卸専門
販 三谷屋(世羅バオ店・大和店)



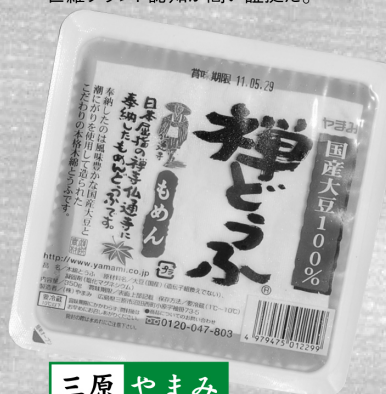
世羅 東洋水産

広島のスーパで見つけた世羅産大豆100%の豆腐(東洋食品)。世羅ブランド認知が高い証拠だ。



三原 椿き家

室戸の海水を使用することによって、国産大豆の甘味・旨味を引き立たせたという塩豆富(185円)。お求めは生協やユアーズ、HPなど。



三原 やまみ

豆腐といえば誰もが知っている「やまみ」。数ある商品のなかに地元「佛通寺」に奉納したという「禅豆腐」がある。

たべたいな



世羅 城商店

編集スタッフH谷オススメの豆腐。城商店(世羅町京丸)や四季園にしおたなどで購入できる。

山と田んぼの緑に映える、瀬戸内の島豆腐
瀬戸内海に浮かぶ大崎上島出身の三谷さん夫婦が、おいしい水を求めて本郷に移住したのは6年前。白目大豆を使い添加物なしの豆腐は上品で香りも豊か。島特有のちよつと固い「石とうふ」(180円)があるのは溪水庵だけ。



■溪水庵
三原市本郷町船木5842
☎0848・86・1035 ☎10時~18時
休 不定休 [マップP8-B]

田園風景の中に建つ溪水庵。午前中に行くと手づくり豆腐の種類も揃っているそう。



三原 溪水庵

いんいん

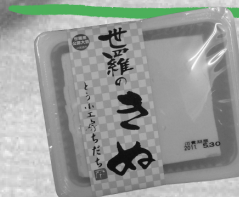
自然の恵み ありがとう

天然鮎の宝庫でもある船木峡の水に魅かれた三谷さん。もめんきぬ豆腐はもちろんです。どんなような「滝川とうふ」(ダシ付)は夏にピッタリ。



パンにスイーツ 豆腐肉を愉しむ

世羅 とうふ工房ちだち



JAから公認された世羅産大豆使用のロゴが入った、ちだちの豆腐(きぬ250円)。



■とうふ工房「ちだち」
世羅郡世羅町本郷657-3
☎0847・22・1028
☎10時30分~18時
休 月曜日(祝日の場合は火曜日) [マップP7-A]

地元世羅産大豆を使った絶品豆腐



直営店では看板娘の恵理さん(写真左)が笑顔で迎えてくれる。隣は専務をしているお父さん。

