

GODAI TOPICS

2015年9月

#22

田辺市龍神村小又川
龍神 地釜とうふ工房 るあん

小澤 聖さん
友佳子さん

「あっ！カオマンガイ！」
るあんのお二人が出会ったのはタイ。そして5年ほど住んでいたこともあるとのこと、今回はタイ料理を準備しました。かけて食べるタレを梅でアレンジしているので、タイ料理のイメージを壊していないか心配でしたが、
「梅の風味もあって美味しい、ちゃんとカオマンガイです！」

お二人とも好物というパクチーもたっぷりのせて完食していただきました。
様々な経験と出会いから和歌山へ、そして豆腐作り、カフェも営業することに。
まだまだ進化していきそうなお二人。その足取りは一見無茶なようでいて、しっかりと、一步一步これからも二人の信頼のもと進んでいくようです。

▶▶続きは裏面へ



梅黒酢
710ml ¥1,998 (税込)

和歌山の仕事を 見に行こう。

第5回目は、「地釜とうふ るあん」の店主、小澤聖さんを訪ねました。千葉県出身の小澤さんは、奥さんをはじめ、様々な人との出会いで龍神に移り住むことになり、それまではまったく縁のなかった「豆腐作り」に出会います。

5月から11月末まで、週末はカフェもオープン。小澤さんの心のこもった豆腐料理が楽しめます。



“るあん”とはタイ語で、幸せの象徴である「黄色」という意味だそうです。お店の周りには、自生する黄色の花がたくさん咲いていました。龍神の自然にふさわしく、優しく、それでいて力強さも感じました。



お店はまだまだ完成途中だそうです。手づくり感あふれる、とても素敵なお店です。小澤さんは元大工、というのも納得。



龍神伝統の 地釜とうふ

昔から龍神村は豆腐作りが盛んな地域で、今でも旧家では石臼や型枠が残っているほど。薪と地釜のみで作るといふ昔ながらの製法は、火力のコントロールが非常に難しく、今ではこの方法で豆腐を作っているところは全国でも数えるほどしかありません。国産大豆の甘みと風味が凝縮された地釜とうふ。おすすめです。



①鶏肉に梅酢、砂糖、酒をふりかけしばらくおく②鍋に水 3 カップとしょうが薄切り、鶏肉を入れ中火にし、沸いたら弱火で 15 分、火を止めて鍋のまま冷ます③鍋に油を引き、にんにくを香りが出るまで炒め、もも肉を茹でたスープと水を足しタイ米を炊く④たれとパクチー、ライムをのせてできあがり

作ったのはコレ！

・2人分

鶏もも肉 1 枚 《梅黒酢みそだれ》

梅酢、砂糖、酒 適量
しょうが薄切り 5 枚
タイ米 200g
にんにく 1 片
しょうがみじん切り 1 片
油 大 1
パクチー 適量
ライム 適量

梅黒酢 大 1
みそ 大 1 と 1/2
ナンプラー 小 1
スープ 大 2
赤とうがらし 少々
にんにく 1 片
しょうが 1 片

《梅しょうゆだれ》

五代梅びしお 大 2
みりん 大 1
酢 大 1
しょうゆ 1/2 カップ
砂糖 大 1 強
※鍋に材料をすべて入れ、ひと煮たちさせる



カフェで出される料理も小澤さんのこだわりがいっぱい。独学とは思えない完成度。取材中にいただいた、いちじくのタルト。あっさりして美味。



「龍神 地釜とうふ工房 るあん」
和歌山県田辺市龍神村小又川 259
TEL/FAX.0739-79-0637
luang-goemon@i.softbank.jp
(営) 9:00~売り切れまで/定休日は火・水
るあんカフェは5月~11月末の12:00~18:00まで。土・日のみ営業

縦縞のエプロンとハンチングがともよくお似合いの店主・小澤聖さんが店を始めたのは10年前。豆腐作りに関してはまったくの素人だった小澤さんは、地元の名人と言われる方たちに教えを受けながら、ひとつひとつ覚えていったそうです。当初は一日24丁作るのが限界だったのだとか。

「人との出会い、人との関わりがあって今までやってこれた。龍神はとても風通しのいいところ。そしてチャレンジできる場所。」

隣に座っていた奥様の友佳子さんと一緒に、龍神への熱い想いを語ってくれました。

飽食の時代と言えど、私たちの普段の食事はほとんど画一化されているような気がします。

そこにしかないもの、そこでしかできないものを食べる喜びを、忘れかけているのかも知れません。地域の風土に育まれた食文化を受け継いでいくということの大切さを、小澤さん夫妻にお会いして改めて気づかされたような気がします。

梅でつながる暮らし

紀州梅専門店
五代庵
http://www.godaiume.co.jp

商品に関するお問い合わせは

五代庵 通信販売部

0120-12-5310 創業天保五年 株式会社東農園

FAX 0739-74-2682

※携帯・IP 電話からは 0739-74-2487 まで 和歌山県日高郡みなべ町東本庄 836-1

編集後記

○落ち着いた雰囲気できてパワフルな活動、同世代としてはもうちょっと頑張らねばあと... (企画部 S)

○お豆腐、手づくりしてみたくなりました。 (企画部 K)