



# 高崎の正月名物「つと豆腐」

## 豆腐職人が伝える伝統の不思議食材



ある。レアであるがゆえに、つと豆腐を食べたいと関心を持つ人が増えている。つと豆腐の形は、ちくわ、ナルトで、ジャンル分けするなら高野豆腐に近

い。切ると断面には麩のよう小さな穴(す)があつて、豆腐とは違うイメージだ。高級食材ではなく、価格も一本数百円とあったところ。初めて手にする人は、怪しく不思議な物を買ってしまったと感じるかもしれない。つと豆腐の「つと」は、「苞」という字で、わらを束ねたもの。納豆を包んでいたわらの束である。つと豆腐の作り方は、豆腐を棒状にして、つとで巻いて固く締めたものだが、この過程で豆腐に「す」が入り、固さ加減の調整が難しい。雑煮のだしをたっぷり含んだ食感、豆腐の味と香りが、ほのかにじんわりと口の中に広がってくる味わいは、豆腐職人の技のたまものといえる。豆腐店の親方が納得しないと、せっかくなつと豆腐を全部捨ててしまつと

か、こだわりを持った職人らしい逸話も伝わっている。

●江戸時代から伝わる  
高崎豆腐の伝統

豆腐屋さん懐かしい昭和の風景として記憶に残る。「トコフク」と聞こえるラッパの音を響かせ、自転車で路地を回ってきた。「とうふやさくん」と声をかけて鍋などを持って買いに駆け寄ったものである。豆腐屋さんの店の中をのぞき見ると、冬の早朝でもバシバシヤと水を使つて作業をしていた姿が印象的だった。

高崎における豆腐の発祥など詳しいことはわからないが、「つと豆腐」は、福島県会津地方に伝わる郷土食で、高崎城へ献上されたことでまちなかに伝わったとされ、城下町文化の名残といえる食材だ。少なくとも、300年前の江戸時代の元禄期(1700年頃)には、高崎城下にて7店の豆腐屋が営業し、その内、3店が「つと豆腐ゾーン」にあった。高崎には古くから豆腐商組合があつて、15年ほど前にも高崎のまちなかに豆腐店は、江戸時代と同じ7店ほどあつたので、庶民の食生活と豆腐のつながりは深いといえる。

明治時代に埼玉から移つて開業したという豆腐店では、その当時に既に高崎ではつと豆腐が正月の定番になつていたので、さっそく作つて売つたというこ

とである。

高崎の「つと豆腐ゾーン」に住む人にとって、正月のつと豆腐は欠かせないもので、12月の中旬を過ぎた頃には、行きつけの豆腐店につと豆腐の予約を入れる。料亭や旅館でも、正月の食材として使つていたという。千本の注文を受けていたという豆腐店もあつた。つと豆腐の製造工程は思つ以上に重労働で、短期間に大量に作るので負担も大きく、職人さんの高齢化が進むにつれて、高崎伝統のつと豆腐が失われていく心配もある。

つと豆腐は、斜めに輪切りにすると小判型になるので、小判豆腐とも言われたそう。雑煮に入れる時も、小判型に切つて使うのが一般的だ。酒の肴で、わざわざ醤油でそのまま食べるのも多い。

※季節になると、まちなかの豆腐屋さんで購入できる。

### ●豆腐職人の粹「つと豆腐」

歳の瀬になると高崎市内の豆腐店で、「つと豆腐」という変わった豆腐が売り出される。正月の雑煮用の食材で、店先に並ぶ期間も年末の十日間程度と短く、エリアも旧高崎城下の古い商家が立ち並んでいたあたりに偏つており、「つと豆腐ゾーン」となっている。季節限定、地域限定のレアアイテムで、正月には欠かせない高崎の伝統食材である。レアであるがゆえに、つと豆腐を食べたいと関心を持つ人が増えている。

高崎の「つと豆腐」は、「苞」という字で、わらを束ねたもの。納豆を包んでいたわらの束である。つと豆腐の作り方は、豆腐を棒状にして、つとで巻いて固く締めたものだが、この過程で豆腐に「す」が入り、固さ加減の調整が難しい。雑煮のだしをたっぷり含んだ食感、豆腐の味と香りが、ほのかにじんわりと口の中に広がってくる味わいは、豆腐職人の技のたまものといえる。豆腐店の親方が納得しないと、せっかくなつと豆腐を全部捨ててしまつと

か、こだわりを持った職人らしい逸話も伝わっている。

●江戸時代から伝わる  
高崎豆腐の伝統

豆腐屋さん懐かしい昭和の風景として記憶に残る。「トコフク」と聞こえるラッパの音を響かせ、自転車で路地を回ってきた。「とうふやさくん」と声をかけて鍋などを持って買いに駆け寄ったものである。豆腐屋さんの店の中をのぞき見ると、冬の早朝でもバシバシヤと水を使つて作業をしていた姿が印象的だった。

高崎における豆腐の発祥など詳しいことはわからないが、「つと豆腐」は、福島県会津地方に伝わる郷土食で、高崎城へ献上されたことでまちなかに伝わったとされ、城下町文化の名残といえる食材だ。少なくとも、300年前の江戸時代の元禄期(1700年頃)には、高崎城下にて7店の豆腐屋が営業し、その内、3店が「つと豆腐ゾーン」にあった。高崎には古くから豆腐商組合があつて、15年ほど前にも高崎のまちなかに豆腐店は、江戸時代と同じ7店ほどあつたので、庶民の食生活と豆腐のつながりは深いといえる。

明治時代に埼玉から移つて開業したという豆腐店では、その当時に既に高崎ではつと豆腐が正月の定番になつていたので、さっそく作つて売つたというこ

とである。

高崎の「つと豆腐ゾーン」に住む人にとって、正月のつと豆腐は欠かせないもので、12月の中旬を過ぎた頃には、行きつけの豆腐店につと豆腐の予約を入れる。料亭や旅館でも、正月の食材として使つていたという。千本の注文を受けていたという豆腐店もあつた。つと豆腐の製造工程は思つ以上に重労働で、短期間に大量に作るので負担も大きく、職人さんの高齢化が進むにつれて、高崎伝統のつと豆腐が失われていく心配もある。

つと豆腐は、斜めに輪切りにすると小判型になるので、小判豆腐とも言われたそう。雑煮に入れる時も、小判型に切つて使うのが一般的だ。酒の肴で、わざわざ醤油でそのまま食べるのも多い。

※季節になると、まちなかの豆腐屋さんで購入できる。