

- 定期連載 -
うすき

食文化のひろば 白杵市の郷土料理



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA



食文化創造都市
白杵
CITY OF GASTRONOMY

これまで、「黄飯・黄飯かやく」「きらすまめし」「茶台寿司」を紹介してきたこのコーナー。

第4回目は、「ごま豆腐」を紹介します。鶴岡市で親しまれているごま豆腐とは違い、甘いたれで食べます。ぜひ作ってみてください。

●本所食文化創造都市推進課 ☎35 - 1185



白杵市

豊後水道に面し、比較的険しい山稜に囲まれた、人口3.5万人ほどの小都市です。その地形と地質によって、まろやかな水が生まれ、水が重要となる醸造業が発達してきました。

また、土作りにこだわった有機農産物や、身の引き締まった魚を提供する和食店が並ぶ「美味しい、まちです！」



白杵市のゆるキャラ「ほっとさん」

Recipe 04 ごま豆腐



精進料理の一つである「ごま豆腐」ですが、白杵市では葬儀の際にお客様に振る舞う風習があります。葛粉でとろみを付け、全国でも珍しい独特の甘いたれで食べるのが、白杵のごま豆腐の特徴です。鶴岡でもごま豆腐が食べられていると思いますが、ぜひ作っていただき、白杵の味も楽しんでください。



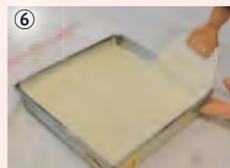
白杵市
飲食店の
方から

喜楽庵 代表取締役社長
山本 喜文 さん

■材料（8人分）

ごま豆腐
ゴマ 63g
水 450ml
葛粉 75g

あんかけ
出汁（だし） 250ml
濃口しょう油 55ml
刺身しょう油 18ml
みりん 18ml
砂糖 50g
葛粉 適量



■作り方

ごま豆腐

- ①ゴマと水をミキサーにかけ、粉状にする。
- ②ざるでこして、ゴマのかすを取り除く。
- ③②に葛粉を入れて火にかける。
- ④とろみが出るまで混ぜる。
- ⑤④を型に入れる。
- ⑥ヘラなどで形を整えながら数分間置き、表面が乾いたら少しずつ水を入れて冷やす。
- ⑦そのまま1時間30分～2時間置く。
- ⑧水を捨て、8等分に切る。

あんかけ

- ⑨葛粉以外の材料を鍋に入れ、火にかける。
- ⑩全体が煮立ってきたら、適量の出汁（分量外）でといた葛粉を入れ、とろみを付ける。

盛り付けたら完成！

お皿にあんかけを入れ、その上にごま豆腐を入れたら完成！



生姜などを
トッピングすると
華やかに！

鶴岡のごま豆腐と 食べ比べてみてください

本市で親しまれているごま豆腐のレシピは、『つるおかおうち御膳』や本紙の昨年7月号に掲載されています。味わいの違いを楽しんでみてください。



広報「つるおか」令和4年7月号はこちら

