

大谷豆腐店 RURIKO OTANI Via Martignano14 00199 ROMA 電話/390694546207



《大谷豆腐店》が作る無農薬大豆を使った豆腐は、1個350gで3.25ユーロ(約540円)。いちばん人気の豆腐の他、おぼろ豆腐、厚揚げ、納豆、豆乳なども製造・販売しており、すべての商品に関して配達も行なっている。



サルデーニャ出身の豆腐職人、ファビオ・マロンジユ氏。15年前から同店に勤める氏は空手の達人でもある。

(久谷満香/在ローマ)

豆腐を作る。同店の豆腐は、ラツイオ州の業社から購入した無農薬大豆を原料とするが、にがりは日本からの輸入が唯一の入手方法。製造開始当初は、農薬を使った大豆による豆腐も作っていたが、無農薬大豆の製品のほうが売れ行きがよかった。現在同

この豆腐のはじまりは、20年以上前にさかのぼる。当時ローマに住んでいた日本人の大谷るりこ氏が、自宅で食べるために豆腐を作っていた。それが口コミで在住日本人の間に広がり、ついに大谷氏は日本から豆腐生産機材を取り寄せ、自宅の一部に小さな工房を開き、1990年より本格的に豆腐の生産をはじめた。大谷氏はその後、日本に帰国。現在は、同店に15年前から勤めるサルデーニャ出身のファビオ・マロンジユ氏(42歳)が豆腐を作る。

店は、豆腐、おぼろ豆腐、厚揚げ、納豆、豆乳など、すべてビオ製品として製造販売しており、保存料や凝固剤など、添加物はいっさい使用していない。なお、同店の製品はすべて手作りのために少量しか生産できず、販売は受注制。日本料理店の他、日本食材も取り扱う中国食材店による注文が多いという。

さて、「大豆の味わいがそのまま感じられ、日本産の豆腐と比べてもまったく劣らず、むしろそれ以上のおいしさがある」と好評の大谷豆腐。自然食材への関心の高まりからか、最近では、自然食材店からの注文がかなり増えているという。

「イタリア人はE.V.オリーブオイルと岩塩をつけて食べる人が多い。新鮮なりコッタチーズを食べる感覚です。ただ、より脂肪分が少ないので、そこも人気の理由ですね」(マロンジユ氏)

この大谷豆腐が、自然食材に敏感な現代イタリア人の嗜好に合ったのは、豆腐が日本の伝統食材であるからというよりも、「本物の豆腐」を20年も前からローマで作りはじめた大谷氏と、それを引き継ぐマロンジユ氏の手仕事の成果だろう。

ローマ

## 自然食材店で人気。 ローマで20年前から作られている 無農薬大豆による「大谷豆腐」