

100年フードデータベース

都道府県名		石川県	
100年フード名		白峰堅豆腐	
認定部門		☒ 伝統部門 ☐ 近代部門 ☐ 未来部門	
発祥時期		☒ 伝承	
主な伝承地域		石川県白山市白峰	
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）		奈良時代に日本に伝わったという説のある豆腐。元来堅く、江戸時代頃から柔らかい豆腐が全国に普及したといわれています。その時代の流れの中、白峰では古来の形態に近い豆腐作りが、各家庭で継続されてきました。現在は3軒の堅豆腐店が伝統をつなぎ、「豆腐」は堅豆腐で、一般的な豆腐は「やこ豆腐」（柔らかい豆腐）と呼ばれ区別される程、日常的に食卓に上ります。白峰の方言が諸方言の中でも「言語島」（周囲の地域とは異なる言語が分布している状態）とされているように、豆腐作りの文化も古来のまま保存されたと考えられます。また、浄土真宗信仰が厚い地域で、報恩講などのお寺の行事が継続されてきた中で、一貫してお膳に欠かすことのできない食材である点も、堅豆腐が大切に守られてきた重要な理由であると思われます。一般的な豆腐の約4倍の大豆が使われ、水分の少ない堅豆腐は、紙で包んだり、縄で縛ったりして持ち運べ保存もきくため、奥山で焼畑や養蚕、炭焼きをして暮らす「出作り」を営み暮らす人々も里で買い求め、山へ持ち帰って食していました。醤油で煮たり、汁の実に使われる他、地元産わさびやにんにく味噌などを添えて「刺身」としてもいただきます。近年では菜食に適した食材としても重宝され、カツやハンバーグ、カレーの食材にと、工夫を凝らした料理を地域食堂にて提供。雪深い山麓で守られてきた、日本の伝統的な食文化が表現されながらも、菜食などの新しい食のスタイルにも寄り添える、懐の深さが堅豆腐にはあります。	
特徴	食材	堅豆腐	
	製造方法・調理法	国産100%の大豆を一般的な豆腐の約4倍使用し、生豆乳を加熱する製造法と、先に大豆を煮てから豆乳を絞る製造法の二通りがあります。	
	道具・食器	特別な道具や食器はありませんが、豆腐の大きさは大体共通しており、およそ102mm×102mm×62.5mmが「半スミ」です。数え方も「1丁」ではなく、「1箱」「半スミ」という伝統的な単位が使われています。報恩講などの仏教行事やお正月には、大きめの朱塗りのお椀に、大切れの堅豆腐を載せて供します。	
	種類・主な食べ方	☐ 米・餅・寿司 ☐ 麺類 ☐ 粉もん ☐ 酒 ☐ 茶 ☐ 菓子 ☐ 調味料 ☒ 野菜 ☐ 魚介類 ☐ 肉類 ☐ 海藻 ☐ 山菜 ☒ 豆腐 ☒ 日常食 ☒ 保存食 ☒ 発酵食品 ☐ 行事食 ☐ 贈答品	

保護・継承の取組	地元文化の継承・研究を主目的として活動する非営利活動法人白峰まちづくり協議会と協力し、特産品販売施設「菜さい」にて地域内豆腐店の堅豆腐を販売している他、食堂にて堅豆腐刺身や堅豆腐カツ、堅豆腐ハンバーグなどのメニューを提供しています。また、白峰観光協会のInstagramやYoutubeアカウントにて、堅豆腐の紹介を行っています。 シーズンごとに行われる祭り（若葉まつり、温泉まつりなど）にて、堅豆腐および堅豆腐の油揚げを使ったメニューをご賞味いただけます（提供メニューは変わることがあります。）
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【知】参考文献：・白峰村史（白峰村史編集委員会 編） ・石川県 白峰村方言の生活語彙辞典（加藤和夫 監修、加藤継満津 著） 【知】石川県立白山ろく民俗資料館 https://www.pref.ishikawa.jp/hakusanminzoku/ 【食】白峰観光協会 店舗紹介ページ（英語での案内有無：有） https://shiramine.info/guide/omiya.html 【知】Your Guide To Shiramine（英語ページ） https://yositai2022.wixsite.com/visit-shiramine/shops-restaurants 【知】動画「白峰の堅豆腐」 https://www.youtube.com/watch?v=vok1-wc5vow