

# 発酵ツリーズム瓦版

『日本発酵紀行』 発刊スペシャル!

2019 5/9 発酵  
小倉ヒラク

## 『日本発酵紀行』 アナザーストーリー

こんにちは。発酵デザイナーの小倉ヒラクです。新著『日本発酵紀行』の出版、渋谷ヒカリエエダイン MUSEUM「Fermentation Tourism Nippon」展の開催記念に、本や展覧会では収録しきれなかった2つのアナザーストーリーをフリーペーパー形式でお届けします。一話目は沖縄の「豆腐よう」2つ目は青森の「カビ」の知られざる歴史を「一読あれ」

### 琉球の宮廷レシピ

沖縄を代表する発酵珍味といえば豆腐よう。沖縄料理屋さんでつまんでみた人は多くても、どうやって作られるかは知られていない。豆腐ようは端的にいえば「豆腐ウォッシュチーズの塩麹漬け」だ。本州で売られている豆腐よりカタい中国的な島豆腐に枯草菌という納豆菌の一種をつけネバネバにする。それをさらに水のかわりにアルコールで仕込んだ塩麹に漬け込んで熟成させていく。その特徴的な赤色は、仕上げに使う紅麹という赤いカビの発酵作用でつくられるものだ。日本・本州の発酵文化の枠内ではカテゴリーが不可能な摩訶不思議なレシピは、実は中国南部〜台湾の、麹に漬け込んで豆腐をドロドロにしてい、「腐乳」というレシピの延長線上にある。豆腐ようは日本から見てみると不思議だが、中国から見てみると「ああアレね」となる食べ物なんだね。でね。豆腐ようの祖先ともいえる「腐乳」には「青」と「白」と「赤」の3つの色のカテゴリーがある。こ

れは微生物の色に起因するもので、「青腐乳」は枯草菌や青カビ、各種細菌類などで複雑に発酵した凄まじい臭気を放つスゴい食べ物で「臭豆腐」と呼ばれたりする。これを揚げたものは屋台の定番で、50メートルくらい先からでも臭いがわかる。日本の文化では到底受容されなさそうなハードコアな食文化だ（僕は好きだけど）。

「白腐乳」は酒や調味料に使うような色の薄いカビでつくる麹で漬け込んだもので、日本人にも比較的馴染みのある味だ。そして「赤腐乳」が南国特有の赤いカビ（モノascus属のカビ）の麹で漬け込む、独特の酸味が特徴のレシピ。

「えっと、つまり沖縄の豆腐ようは赤腐乳の系譜（ツリー）」

それがね、もしかしたら起源はどうも白腐乳の系譜かもしれないんだよな。

### 黄麹菌で漬けるオリジナルレシピ

豆腐ようの製法と起源を探るべく、沖縄県内のメーカーにコンタクトを取ってみたのが、片っ端から「ウチは見学はNGなので」という答え。そのなかでしつこく食い下がって対応してもらえたことになったのが、宜野湾市にある琉球うりずん物産だ。見たところ小規模な町工場のメーカーなのだが、話を聞いてビックリ！戦後はじめて豆腐ようの量産に成功した由緒ある会社だった。

「豆腐ようが商品化されて市場に出回るようになったのは、沖縄が日本に返還されて以降のこと。それまでは宮廷の料理人が手づくりしていた秘密のレシピだったようなんです」

と社長の久高さん。お父さんが沖縄の郷土食の研究をしているうちにたまたま豆腐ようの資料を見つけ（70年代）、そこから当時まだ存命だった宮廷料理人を訪ねて教えてもらったレシピをもとに豆腐ようを製造しはじめたそうだ。

「でも宮廷のレシピでは、白い豆腐ようも赤い豆腐ようの2つがあったようなんです。ただどちらも作り方としては紅麹ではなく一般的な黄麹（酒や調味料に使うもの）がメインのもの。赤い豆腐ようは、白い豆腐ように最後に紅麹を混ぜて着色する程度だったようです。色が赤いとめでたいので、特別な機会に重宝されたのかもしれない」

戦前から戦後しばらくまで、紅麹は中国や台湾から輸入する希少なもので、着色料として重宝されたという。クラシック豆腐ようの基本の風味は「白腐乳」だったようだ。そして沖縄が本土に復帰した後、沖縄らしいローカル物産品をつくらう！という機運が高まった。農学博士の安田正昭さんをはじめとする研究チームが組まれ、沖縄県内での紅麹の製造技術が確立されていき、やがて今多くのメーカーが行っている、漬け込み時から紅麹を使う「赤腐乳」的な豆腐ようが広まっていき、宮廷レシピから沖縄の風土を象徴する郷土食になったようだ。

さてこの豆腐よう。大陸的な豆腐の発酵臭と麹の旨味とアルコールっぽい香りが入り混じったなんともいえない風味で、僕は泡盛の度数の強い古酒のストレートと合わせるのが大好きだ。本州とはまた違った南アジアの複雑な美意識が味わえる至高のペアリング。できれば春先くらいに、海辺近くで遠くの波の音を聴きながらゆっくり沖縄の夕暮れを味わいたいものだ。



琉球うりずん物産  
宜野湾市の加工食品メーカー。  
<https://tofuyo.co.jp/>