

豆の輪づくり⑤

小畑商店 小畑徹さん（豆腐の製造）

『「京都丹波」豆ONEの会』

2016年9月

小畑さんのお豆腐づくり

小畑商店さんは、昭和34年8月に開業され、小畑徹さんで3代目になります。

普通の白い豆腐以外に、他ではあまり見られない、黒大豆を使った豆腐も製造しておられます。

使用されている黒大豆は、地元の農家さんから購入されています。

小畑商店さんの豆腐は、京丹波町内のスーパーや道の駅「和」、道の駅「京丹波味夢の里」などで販売されているほか、地元の学校給食で使用されることもあります。

黒大豆の豆腐は白大豆の豆腐より、味が濃いとおっしゃるお客さんもいらっしゃるそうです。

京都丹波産の豆を使う良さ

空気や水がきれいなことが、良い豆を生んでいるのだろうとのこと。

また、収穫後すぐの豆が手に入ることも、地場産豆を使う良さだそうです。

おすすめの黒大豆豆腐の食べ方

麻婆豆腐にして食べるとおいしいというお客さんがいらっしゃるそうです。

また、黒大豆豆腐の味そのものを味わうには、冷や奴が良いと教えていただきました。

※訪問先でのインタビューをもとにまとめました。