

《現地報告》

六浄豆腐と石屏豆腐

鳥山 欽 哉*

1. はじめに みちのく山形には、「六浄豆腐」という珍味がある。豆腐と言っても、豆腐を乾燥させたもので、まるで削り節のように見える。乾燥豆腐と言えば、凍豆腐（高野豆腐）を連想する人が多いだろう。これは、凍結乾燥法による乾燥豆腐である。一方、「六浄豆腐」は凍豆腐と異なり、加塩脱水法によって、豆腐を乾燥させたものである。また、筆者が1984年3月中国雲南省を観光旅行した際、昆明市内で「石屏豆腐」という名の乾燥豆腐を見かけた。この豆腐も、乾燥させた保存食という点で、山形の「六浄豆腐」と共通している。ここでは、「六浄豆腐」の由来、製法についての見聞を紹介し、さらに雲南の「石屏豆腐」との比較を試みてみたい。

2. 山形の「六浄豆腐」 山形で市販されている六浄豆腐は、幅の広い削り節のようなものである（写真1）。この豆腐の製造元は、山形県西村山郡西川町岩根沢にある1軒の農家である。その主人によれば、現在製造しているのは全国でもここ1カ所のみということである。

筆者は、1981年にこの岩根沢の製造元を訪ねたことがある。岩根沢は出羽三山の主峰、月山の山麓に位置する。昔は月山参拝の宿坊として栄えた所であり、現在もお昔のおもかげをとどめ、出羽三山神社拜所などがある。製造元は豆腐屋かと思ったら、普通の農家であり、看板もなかった。

主人に製法を尋ねたところ、次のように教えてくれた。まず、豆腐1丁に塩をまぶし、天日で乾燥させる。次に、乾燥して堅くなった豆腐のかたまりをかんなくて削って製品とする。昔は、夏の暑い日に天日で乾燥していたが、現在は電気乾燥を行ない、1年中生産しているということであった。製品のパンフレットによれば、市販品の水分含量は26%である。その他の細かい製法については、秘伝があるらしく、教えてもらえなかった。なお、筆者は削る前の豆腐のかたまり（写真2）を分けてもらった。

六浄豆腐の由来や食べ方については、製品に添付されている「六浄のしお

* とりやま きんや、東北大学大学院農学研究科前期課程



写真1 山形の六淨豆腐（市販品）

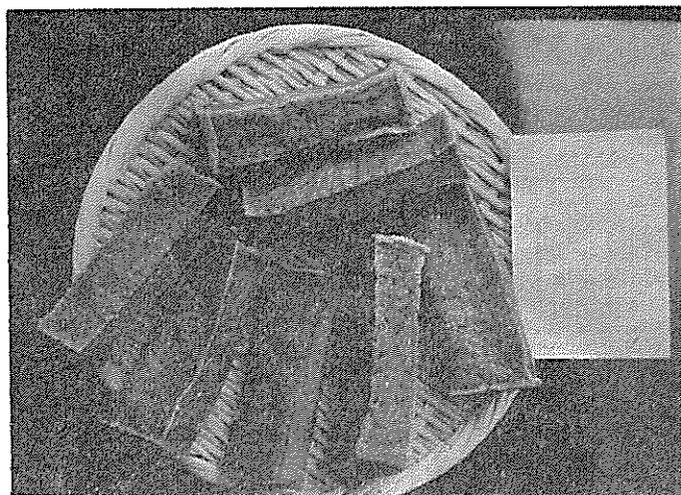


写真2 削る前の六淨豆腐，1片はおよそ60g

り」というパンフレットから引用する（原文のまま）。

山形特産品で西川町の名物として知られて居ります。これは出羽三山の月山、湯殿山、羽黒山に参拝する人々が精進の食膳に身を浄め登山の無事を祈って用いたのが始めと言われています。

昔、修験者の一人が病に倒れたのを我が家の祖先で、当時名主を勤めていた片倉平吉が引取り手篤く看護した甲斐あって、全快羽黒山に登る事になったがその時、「御覽の通りの行者で何も御礼出来ない。せめて厄介になった御礼に高野山に伝る精進節（六浄豆腐）の製法を御伝授致そう。どうか秘法として片倉家だけのものにして欲しい」と言って立去った。

爾來我が家では教えられた通り八十八夜の宵にこれを作って、行者達の宿坊の精進料理に供するようになり、土地の人々は京都の六条から来た行者が教えて行ったというのでこれを“ろくじょう”と呼ぶようになった。我が家ではその意も含めて六根清浄お山は晴天の「六浄」と名付けた。

町村合併以前の西山村時代古沢村長の肝入りで、日本橋三越で山形の珍味として、販売したところ銘でけずる豆腐として大好評を博したが、製品の量が極めて少量なところから注文に応じ切れず止めてしまった。当主片倉貞美は研究に研究の結果企業化に成功。衛生的に殺菌生産、皆々様にお目見えするようになりました。何卒末長く御愛顧の程つつしんでお願申上る次第でございます。主人敬白

六浄の召上り方

1. ナメコ・シイタケ・竹の子・魚貝類等と共に吸物に入れて召上ります。
2. 熱湯をかけ二～三分おき、白くもどったところで野菜サラダ又は酢の物にして召上ります。
3. インスタントお吸物 ひとつまみお椀に入れてネギ・三つ葉・パセリ等をのせ化学調味料少々、塩味がありますので醤油を少量入れて熱湯を注ぎますと、たちどころに、美味しいお吸物が出来上ります。
4. その他おつまみや麺類、すきやき等あらゆるお料理に適します。

以上のパンフレットによれば、昔は、修行僧の精進料理として重宝されたらしい。現在でも、一般家庭の日常食品として普及しているものではない。デパートやドライブインのお土産品、または料理屋の珍味として販売されているだけのようだ。筆者は、山形駅ステーションデパート地階の土産品売り場から買い求めている。市販の六浄豆腐は削り節のようなものなので、そのまま食べることができる。ただし、かなり塩辛い。製造過程に多量の塩が使われていることがわかる。まさに、加塩脱水法による乾燥豆腐と言うことができるだろう。

六淨豆腐の製法と利用法については、江戸時代の本に記録が残っている。たとえば、『和漢三才図絵』〔1712〕の豆腐の項に、「六條」という名で要領をえた記載がある。その大意は次のようである。「作り方は、夏の土用の中頃に、生の豆腐1丁を6つに切つて塩をまぶし、晴天にさらし乾かす。硬くて木片のようで、白色に黄を帯びる。雨にあえばたちまち腐敗する。六條を削って、あつものに入れる。その味は花かつおに劣らない。僧家のよい肴となる。」

また、『豆腐百珍統編』〔1783〕によれば、「僧家が花かつおの代わりにけずって用いる」という記載がある。さらに、「高野山で製する六条（腐乾）は、あぶり網にわらをして、豆腐1丁を炭火のぬる火であぶり、後に乾かして、けずって用いる」とある。

以上の記録より、昔はかなりポピュラーな食品だったらしいが、それでも消費者は僧家が多く、しかも花かつおの代用品ということで、一般庶民の需要は少なかったことが推察される。このことは、現在生産されなくなった理由の一つではなからうか。

余談になるが、筆者は『和漢三才図絵』の記載を参考にして、自分で六淨豆腐を作ってみた。すなわち、夏の土用に木綿豆腐（400g）を1丁買って来て、それを6つに切り、塩をまぶしてざるの上に並べ、天日で乾燥させた。1日でほとんど乾燥し、重量は80gになった。それを大工道具のかんなで削ると、市販の六淨豆腐にかなり近いものができた。

3. 雲南の石屏豆腐 この豆腐は、昆明市のある食料品店で見かけたものである（写真3）。外見はこげ茶色をした板きれのようであった。長さ4cm、幅1.5cm、厚さ2mmほどの大きさで、極めてかたく、不規則によじれている。店の人との筆談によると、「石屏豆付」という名の乾燥豆腐であることがわかった。2角（28円くらい）出したら紙袋に山ほど売ってくれた。また、この店の他に朝市でも売られていた。昆明ではポピュラーな食品であるように思われる。

昆明空港の検疫官より聞いた話によると、この石屏豆腐は、昆明周辺では非常に好まれている一般的な食品ということである。普通の豆腐を薄く切つて布にはさみ、上から石のおもしをのせて圧縮脱水した後、天日で乾燥させるというのが製法のあらましである。先に述べたように、日本の六淨豆腐は塩をまぶしてから乾燥させるが、昆明の石屏豆腐は塩を使わないということである。実際、石屏豆腐を食べてみても塩味はしない。六淨豆腐の製法を加塩脱水乾燥法と呼ぶならば、石屏豆腐の製法は圧縮脱水乾燥法と呼ぶことができるのではなからうか。

食べ方は、油で揚げてから、スープなどに入れるという話である。帯国



写真3 昆明市内の食料品店で見かけた石屏豆腐



写真4 油で揚げた石屏豆腐（上）と、揚げていない石屏豆腐（下）

後、その話に倣い、持ち帰った石屏豆腐を油で揚げると、4～5倍にふくれた。まるでかき餅のようである(写真4)。また、六浄豆腐の料理法に倣い熱湯に入れてみたが、ほとんど軟化しなかった。

『云南特産風味指南』に「石屏豆腐」という項があるが、これによれば、石屏豆腐は一般の豆腐と異なり、天然の酸水を使って加工するとある。タンパク質の凝固促進と腐敗防止のためだろうか。塩の代わりに、酸を加えるのかもしれない。ただし、この本に出ている石屏豆腐と、昆明市内で筆者が見かけた石屏豆腐が同じものかどうか確かでない。

4. 乾燥豆腐の製法 以上のように、乾燥豆腐について不十分な知見しか持ちあわせていないが、乾燥豆腐の製法を、筆者なりに次の3つに区別してみた。①凍結乾燥法——凍豆腐(高野豆腐)、②加塩脱水乾燥法——六浄豆腐、③圧縮乾燥法——石屏豆腐。これらの豆腐が製造されている気候的背景を考えると、日本のように冷涼な地域では凍結乾燥法(①)が発展したのに対し、雲南のように暑く乾燥した地域では圧縮乾燥法(③)が発展したのではないと思われる。さらに、両者は庶民の保存食品として発展、普及したのに対し、加塩脱水乾燥法は、花かつおの代用品という副次的食品であったが故に、普及しなかったのではなからうか。

引 用 文 献

- 何 必醇
1783 『豆腐百珍統編』(復刻本, 八坂書房, 1980, p.53)
- 寺島良安
1712 『和漢三才図説』巻 105(東北大学図書館狩野文庫蔵本)
- 林 徳琮ら(編)
1983 『云南特産風味指南』云南人民出版社, p.81。