

道具が料理のうまさを引き出す



湯豆腐杓子

京料理の代表的な食材「豆腐」。海に恵まれなかった京都には、野菜以外にこれといった食材はなかった。それだけに一つひとつの食材を工夫し、独自の料理を作り上げていった。洗練された美意識と料理に対する鋭い感性を育んでいったのである。

京料理には4つの大きな流れがある。有職料理(御所風料理)、精進料理、懐石料理、おぼんざい(惣菜)がそれである。豆腐はこれらの料理でよく使われるが、なかでも精進料理ではメインの食材だ。豆腐は奈良時代に中国から伝来したといわれ、当時の留学僧が持ち込み、寺の料理にいち早く取り入れた。京都近くでは、良質の大豆が採れたため、豆腐はまたたく間に広まった。その豆腐が「湯豆腐」として親しまれるようになったのは江戸時代。南禅寺の山門前にある湯豆腐専門店は370年近くの歴史を持ち、最古の湯豆腐店といわれている。南禅寺は冬も夏も湯豆腐を求める人たちが賑わっている。

小ぶりの銅鍋に昆布を敷く。豆腐がたぎっただし汁の中で踊る。それを金網の杓子ですくってポン酢でいただく。熱々で滑らかな舌触りがたまらない。熱爛があれば言うことなし…。この杓子が銅なのである。杓子を湯にくぐらせて、豆腐をすくったときの柔らかい重量感。銅網目を通してプルッと揺れるつややかな白肌は目を和ませてくれる。

この銅製杓子をつくりはじめて80余年、京都御所近くにある「辻和金網」二代目辻善夫さんは言われる。

——銅杓子は湯豆腐を引き立たせる「道具」だと思います。うまさを引き出す道具といってもいいかもしれません。時間が経つと銅は少しずつ変色していきますが、それも自然でとてもいい。湯豆腐杓子がずっと銅であったのも使う人々が銅の良さ



辻和金網二代目 辻善夫さん

を知っていたからなのでしょう——

釘を打ち付けた台座に細い銅線を使って細かい亀甲に編んでいく。作る製品によって手順は異なるが、その中心は亀甲網だ。2本の銅線をクロスさせ、ねじり合わせていく。亀甲の網目が見るうちにでき上がっていく。使う道具は「指皮当て」という皮製の指当てだけ。長年培った勘と経験で、特に設計図もなく、繊細で美しい亀甲を編み上げていく。指先に“NC”が組み込まれているかのようだ。規則正しい亀甲の組み合わせにより、あたかも芸術作品が生まれていくようだ。

——ほとんどがオーダー品。お客様の注文をていねいに聞いて、その人の要求を手作りで作り上げていく。お客様一人ひとりに満足していただき、それが毎日の暮らしに役立っていく。それが私たち職人のやりがいなのです——



辻和金網の明るい店舗兼作業場



銅線を勘と経験で亀甲模様に組み上げていく



使い込んだ「指皮当て」



完成した湯豆腐杓子



さまざまな銅製品