

トピックス
サガプライズ!新プロジェクト
人気アニメ「忍たま乱太郎」との
コラボで、佐賀県の豆腐をPR



© 尼子騒兵衛/NHK・NEP

この秋、佐賀県の情報発信プロジェクト「サガプライズ!」
が大人気アニメ『忍たま乱太郎』とコラボ!

12月7日まで県内豆腐店などを巡る**豆腐
スタンプラリー**を開催中!

忍たま乱太郎の「豆腐小僧」こと久々知兵衛
たちと一緒に、佐賀の美味しい豆腐を味わう
スタンプラリーに参加してみませんか?



詳しくは
コチラ



糖度17度超え!
地元大豆で挑む
地域を照らす
豆腐づくり

「佐賀の大豆をもっと気軽に食べてほしい」と誕生した『だいずのおんど』。古川 信子さんは、豆腐やスイーツに佐賀産「フクユタカ」を100%使用することにこだわります。店名には豆腐づくりに大事な「温度」と、大豆で地域の「首領」をとりたいたいという願いが込められています。地元の大豆だけで豆腐を作りたいと、その想いは揺るぎません。一般的に糖度13度以上で「濃い」とされる大豆ですが、ここで使う佐賀産「フクユタカ」は糖度17度。甘みとコクが強く「塩をふって食べると違いがよくわかりますよ」と古川さんは誇らしげに語ります。

「素材や製法にこだわって価値を高めていくことが大事。本物を作ればどんな時代でも生き残れると信じています」。そう語る古川さんの目標は、100歳まで「看板娘」として元気に店を支えること。そのまっすぐな挑戦が地域の未来を明るく照らしています。



豆腐の白を
イメージした店内 /



取材協力

だいずのおんど
(このめの里)

ふるかわ のぶこ
古川 信子 さん
佐賀県嬉野市大字下宿甲185番地1
☎ 9:00~17:00 ㊟ 日・月・不定休



温泉の不思議が生んだ
温泉名物
「とろける湯どうふ」

嬉野温泉の名物といえは『温泉湯どうふ』。昭和32年創業の「宗庵 よこ長」が元祖とされています。嬉野の温泉水で豆腐を煮ると、不思議なことに豆腐がとろけるようにやわらかくなる、そんな発見から始まりました。

今は4代目、小野原 健さんが、伝統を守りながら時代とともに移り変わる味覚に合うよう工夫を重ねています。特徴は、佐賀産「フクユタカ」100%の自家製豆腐と味付けした湯汁、その上に具材をのせていること。「嬉野に温泉湯どうふはなくてはならないもの。温泉と湯どうふどちらかが欠けてもダメなんです」と語る小野原さんのまなざしは真剣です。

「ここでは味わえない特別な『温泉湯どうふ』。観光客が増えても、まずは佐賀のみなさんに親しまれるお店でありたい。嬉野温泉水を使ったおいしいものがあることを、もったなくさんの人に知ってほしい」と話す小野原さんの願いは湯けむりとともに地域に息づいています。



湯どうふの中に
具材が入ってるのも
よこ長の特徴。

取材協力

そうあん
宗庵 よこ長

おのほら たけし
小野原 健 さん
佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿乙2190番地
☎ 10:30~15:30 (L.O.15:00)
17:30~21:00 (L.O.20:30)
㊟ 水 ※祝日の場合は営業(振休あり)



笑顔をつなぐ味。
家族とともに守る、
有田の『ごどうふ』

ひと口食べれば、ぶるんとろり、そしてもちもち。そんな独特の食感が楽しい有田町の郷土料理「ごどうふ」を、今も唯一町内で作り続けているのが昭和24年創業の『とうふのたかはし』。こだわりの材料は佐賀産「フクユタカ」と国産の馬鈴薯澱粉。そして、「ごどうふ」のもっちりとした食感をだすための練り具合がポイントです。「令和3年の大雨の後は一時的に県外の大豆を使ったこともありましたが、やはりフクユタカの甘みは別格。観光で来られた方にも佐賀産大豆と言ったら喜ばれるので、そこは守ってきたい」と前田 久美子さんは話します。

お店を営むのは、前田さん一家。義母が始めた店を、家族で力を合わせて守り続けてきました。「豆腐を作り続けるために元気でいたい。そして同じように、有田の町も元気であってほしい」とほほ笑む前田さん。今日もできたての豆腐と、家族のやさしい笑顔が訪れる人を迎えています。



取材協力

とうふのたかはし

まえだ くみこ
前田 久美子 さん
佐賀県西松浦郡有田町本町丙1525番地
☎ 8:00~17:00 ※売り切れ次第閉店
㊟ 日・祝(G.Wなど除く)・不定休

