

南西諸島の豆腐をめぐる

竹 井 恵 美 子*

1 はじめに

中国にその発祥の地を持つといわれる豆腐は、日本をはじめ朝鮮半島や東南アジアの各地できわめて日常的な食品となっている。わが国においてはその製造過程も機械化が進み現在では製法や製品が全国的に標準化したものになっている。豆腐屋という職業はすでに室町時代に成立していたといわれるが、地方にあってはハレの日の食べものとして自家製造する慣行も近年まで長く保たれてきたようである。しかしながら、そういった各地の伝統的な豆腐作りについては、従来それぞれの民俗誌の中で触れられる以上にはとくに論じられることはなかったように思われる。

筆者は1979年以来、日本の各地の伝統的な豆腐の製法ならびに利用法に関心を持ち、南西諸島、奈良県大塔村、石川県白峰村、兵庫県関宮町などで聞きとり調査をおこなっている。本稿では、それらのうち南西諸島の事例を紹介し、主として製法に関連して若干の考察を述べたい。

2 沖縄の豆腐（調査事例）

(1) 製法

沖縄でも最近では豆腐を自家製造することはまれになり、本土からの製造機械導入によって製法も変化しつつある。ここでは、筆者が調査に訪れた島々のう

* たけい えみこ、京都大学農学部

ち、自家製のところに近い方法のとられていた3島の事例を紹介する。

事例1 多良間島（宇塩川 本村武雄氏）

- ①水浸：原料の大豆（米国産）を水につける（約6時間。冬期は7-8時間）。
- ②磨砕：豆と同量の水を徐々に加えながら、グラインダーですりつぶす。すりつぶしたものを桶にあげ、さらに水を加える。
- ③濾過：化繊の布袋¹⁾を桶の中に沈めてはおからをすくい取り、手で搾って豆腐と濾し分ける。おからには再び水を加えて手でよくもみしごき、1回目と同様布袋で豆乳を搾る。
- ④煮熟：1回目と2回目の豆乳を合わせて「シチメーナベ（七枚鍋）」と呼ばれる大鍋で煮る。燃料は島内で集めた薪。
- ⑤凝固：約45分後、豆乳が沸騰してきたら火を落とし、海水を何回かに分けて入れる。10分ほどたつてやや固まりかけた状態のものを「ユンドーフ」という。
- ⑥成形：さらし布を敷いた木製の豆腐箱にユンドーフを汲み入れる。箱いっぱいになり盛り上げるように入れ、蓋をしておもしをかける。途中、平均して固まるよう蓋を取って形を整える。この時作った量は原料大豆6斤半（1斤は600g）から豆腐箱1つ分。ひと箱を12丁に切り分ける。1丁は650g。

事例2 波照間島（田島クヤ氏）

- ①水浸：原料の大豆を水につける（夏は4時間、冬は7時間）。
- ②磨砕：水を加えながらグラインダーですりつぶす。
- ③濾過：すりつぶしたものに水を加え、布袋でおからと豆乳を濾し分ける。
- ④煮熟：豆乳を「七枚鍋」にあけて炊く。このとき豆乳をバケツに一杯分残しておく。1時間20分後、豆乳が沸騰してきたとき残しておいた豆乳を入れて泡を鎮める。これを「ウツミズ」という。
- ⑤凝固：ウツミズのあと火を引いて海水を2度に分けて入れる。海水の量は原料の豆1升に対して1升3-4合の割合。表面の泡や湯葉をすくい取り、全体をゆっくり攪拌する。

1) かつてはさらしのもめんが用いられていたが、今は裏地など適当な布地を買いためて袋を作っている。とくに豆腐用の布というのがあるわけではない。

⑥成形：さらし布を敷いた豆腐箱にユシドーフを吸み入れ、蓋をして手で押す。この時作った量は、原料の大豆4升から豆腐箱8つ、計40丁分。1丁は11×10×4.3cmの大きさ。

事例3 与那国島 (字祖納 田島清美氏)

- ①水浸：原料の大豆を水につける。磨砕の前に上に浮いてきた皮を手でとり除く。
- ②磨砕：豆に水を加えながらグラインダーですりつぶす。
- ③濾過：布袋で何回かに分けて濾す。最後はさらに目の細かい布袋を使う。
- ④煮熱：豆乳をできたものから「七枚鍋」に入れて炊く。一部は容器に残しておき、沸騰してきたとき鍋に入れる。
- ⑤凝固：海水を入れる。ひと鍋 (大豆6斤) に1升5合というが、実際にはそれより多め。火を弱めて鍋に蓋をする。10分くらいいたらひしゃくで混ぜる。
- ⑥成形：布を敷いた豆腐箱にユシドーフを吸み入れ、おもしをかける。1回に作るのはひと箱で10丁分。1丁は11×14×6cm, 900g。

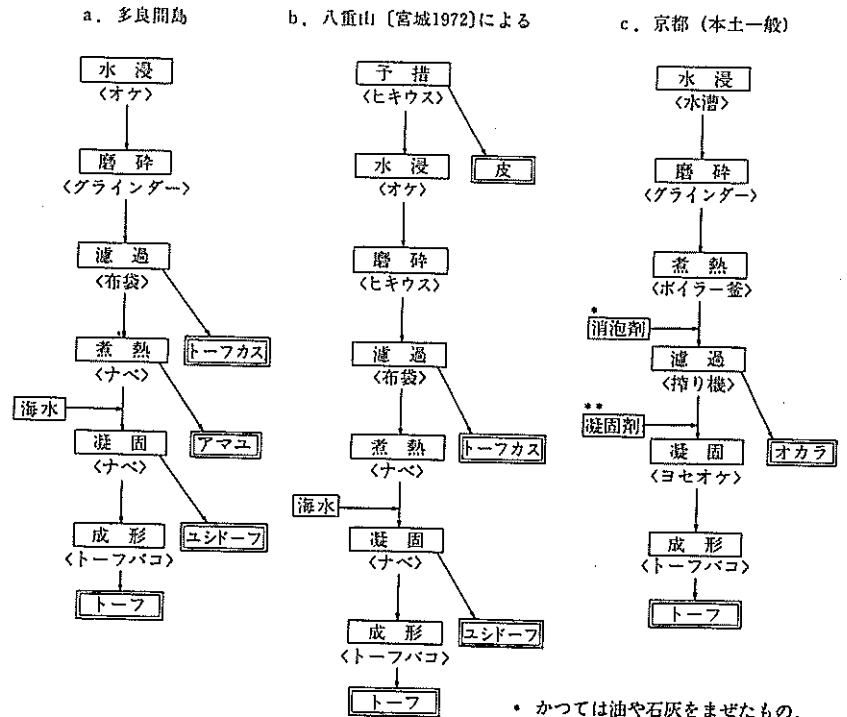
これら3島の事例を比較してみると、水浸—磨砕—濾過—煮熱—凝固—成形という作業順序は等しく、海水添加によって凝固させるという点も一致しており、基本的に共通した手順によっているといえよう。上記の3例はいずれもそれぞれの島における現在の製法であるが、グラインダー導入以前は石臼が使用されていた。石臼を使っていたころの製法として宮城文『八重山生活誌』に述べられている例を挙げよう。

事例4 八重山諸島 ([宮城 1972: 178] による)

- ①予措：大豆を石臼で割り、皮をとり除く。
- ②水浸：ひき割った大豆を約3時間水につける。
- ③磨砕：石臼で水碾きする
- ④濾過：粗めの布袋に入れて搾る。一度搾ったかすに水を入れて再び搾る。
- ⑤煮熱：大鍋で搾り汁を煮る。煮えたら直ちに燃え火を除き、炭火だけにして泡をすくい取る。

- ⑥凝固：潮水を一面にふりかけ、蓋をして静かに凝固させる。
- ⑦成形：豆腐箱に粗めの布を敷いてユシドーフを入れ、布で被い、蓋をしておもしをする。

今までに挙げた沖縄 (宮古・八重山諸島) の製法の特徴を明らかにするために、本土における製法と比較して概要をまとめたものが第1図である。図中 a, b は沖縄の例を示し, c は本土の例を示している。本土の製法については筆者らが直接に聞きとった京都の事例を掲げている。これは現在の本土における一般的製法と考えられる。本土では大豆をすりつぶしたあと、煮てから搾る



- かつては油や石灰をませたもの、現在は主として食品用シリコン樹脂が用いられる。
- かつてはにがり主であったが、現在は硫酸カルシウム、グルコノテラクトンが用いられている

第1図 沖縄と本土の豆腐の製法

「煮とり」であるのに対し、沖縄では搾ってから豆乳だけを煮る「生(なま)搾り」であり、さらに海水が凝固剤として使われる点に注目したい。

(2) 製品および加工品の種類

豆腐屋では箱に詰めて成形した豆腐ばかりでなくユシドーフも製品として扱われている。本土の場合、成形を経た豆腐にも「もめん豆腐」と「絹ごし」の2種類がある。成形の時穴のあいた豆腐箱を使用し、おもしろをかけて水分を逃がすようにして作られた豆腐は、箱の中に敷いた布の布目が豆腐の表面に残るので、もめん豆腐と呼ばれる。一方、穴のない豆腐箱で水分を逃がさずに凝固させたものを、もめんよりきめが細かいという意味で絹ごしの名で呼んでいる。沖縄の豆腐は本土のもめん豆腐に相当するが、本土のものよりもずっと固い。でき上がったものは水につけず、台の上に乗せて販売されることが多い。絹ごしはない。本土の生揚げ(厚揚げ)に相当する「アギドーフ」を売るところもあるが、油揚げ(薄揚げ)に相当するものはない。がんもどきに類するものは、豆腐を材料とした家庭料理としていろいろな種類があるが、製品化されることはない。海水を入れる前の豆乳は「トーフヌユ」、「アマユ」と呼ばれ、注文があれば販売される。

戦前にはこの他に「ウシザードーフ」、「カントーフ」といったものも販売されていた。ウシザードーフとは豆腐箱でなく布で包み円形に絞り固めたもの。カントーフはヤチドーフ(焼き豆腐)、カーカンドーフ(乾かし豆腐)とも呼ばれ、堅めに作った豆腐を薬火または炭火で焼いたものである〔上江洲 1973: 82, 沖縄タイムス 1980: 54〕。

儀礼的な用途に用いられる特殊な加工品として「ルクジュー」と呼ばれるものがある。沖縄では「六十」あるいは「六重」といった字をあてているが、おそらく本土の「六条豆腐²⁾」と語源を同じくするものと考えられる。ルクジューの製法としては、①豆腐を天日乾燥し、約2cm幅に切って油で揚げる(多良

2) 六淨、鹿茸の字があてられることもある。薄切りにした豆腐に塩をまぶし、天日乾燥させたもの。今は山形県でのみ製造されている〔篠田・秋山 1976: 134〕。

間島)、②薄切りにした豆腐を炭火で焼く〔沖縄タイムス 1980: 45—46〕、③薄切りにした豆腐に塩をつけて揚げる〔宮城 1973: 205〕といった例があるが、本来は塩をまぶして乾燥させただけのものをルクジューと称したものと思われる。還暦をはじめとする長寿の祝儀や結婚式などに用いられた³⁾。紅型染の型紙を彫る時の台として、2か月くらい天日に乾してカチカチになった豆腐が用いられるが、これもルクジューと呼ばれている。もうひとつ独得の加工品として知られるのがトーフヨーである。これは陰干しにした豆腐を米こうじ、泡盛などに漬けてこんだものである。ルクジューと並んで王朝時代には支配者階級の食べ物であったといわれる〔平敷・恵原 1974: 98—99〕。

(3) 利用法

料理法について述べるのが目的でないで、ごく一般的な例だけを挙げる。

a. ユシドーフ：できたてのものを碗にとって海水の塩味だけ、あるいは少量の醤油をかけて食べる。ニラやネギを刻み入れて味噌汁にするなど、汁ものによく使われる。

b. 豆腐：ふだんの食事のなかで、もっとも一般的な利用法は、味噌汁などの汁ものと、チャンプルーと呼ばれる野菜や肉と豆腐のいためものである。その他に沖縄の家庭料理の本に現われる豆腐料理には、がんもどきに似た揚げものとか、油で揚げてから煮たり、あんかけにしたりするものなど油を使う例が多い。生のまま、醤油か味噌をつけて食べることもある。

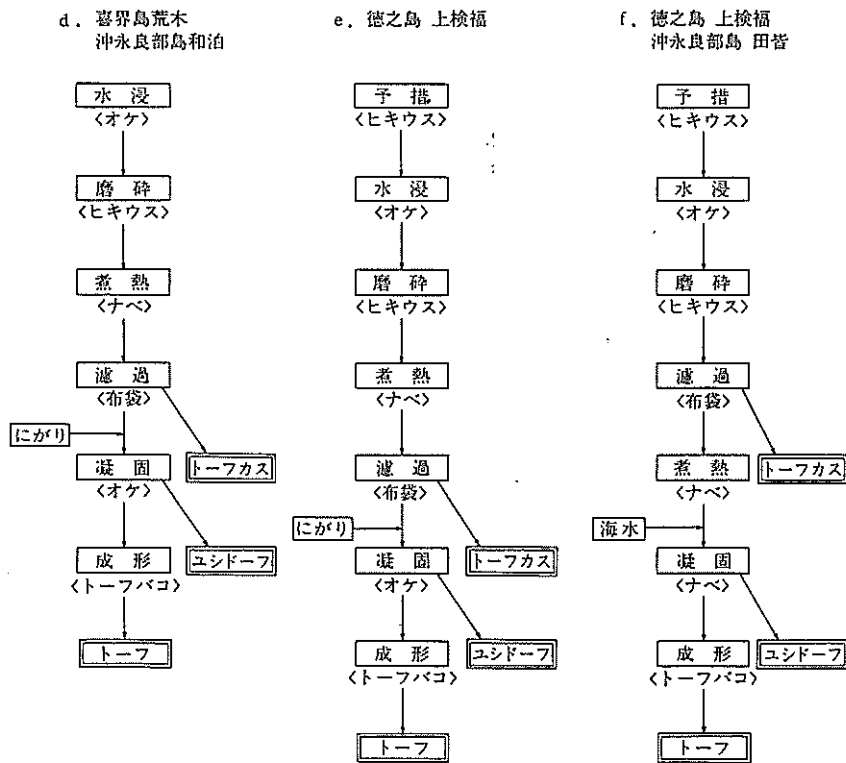
3 奄美諸島の豆腐(調査事例)

(1) 製法

筆者の訪れた奄美大島名瀬市、喜界島湾、徳之島亀津、沖永良部島和泊の豆腐屋ではいずれも機械や凝固剤が本土からとり入れられて、本土とほとんど変

3) 沖縄では「六十」の発音がルクジューとなるので、還暦の縁起物とされる。

わらない豆腐作りがおこなわれていた。しかし戦前までは共同作業や祭りの際に各家庭で豆腐を作る慣行があり、昔の製法も記憶されていた。沖縄では、現在新しい製法を取り入れているところでも、昔の製法はほぼ似かよっており、実際その古い形に近い製法を残す島もいくつかあった。しかし、奄美諸島の場合では、年配の婦人の記憶に頼る他なく、実際に作るところは観察していないが、島によって製法がやや異なる。喜界島では、沖縄と同じ「生搾り」は記憶されておらず、凝固剤としてはにがりを用いていたという。そのにがりは、自家製塩の際、潮水を炊く鍋の底にたまったものを使用した。徳之島では、「煮とりーにがり使用」と「生搾りー海水使用」の2通りが記憶されていたが、インフ



第2図 奄美諸島の豆腐の製法

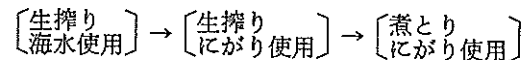
ォーマントのひとり、生搾りの時はにがりではなく海の潮水でなくてはいけないと強調していた。沖永良部島和泊付近では「煮とりーにがり使用」の例しか聞くことができなかったが、同島田皆では戦後も「生搾りー海水使用」による豆腐を売っていたという。これらの事例について第2図にその製法をまとめた。

(2) 製品と利用法

現在は豆腐と揚げ豆腐が製品として扱われている。絹ごしを作っているところもある。ユシドーフはユラシドーフとも呼ばれ、かつてはよく利用されていたが、現在はまったく販売されていない。ただし、ふだんの食事における豆腐の利用法は油の多用という点で沖縄と似ている。また、沖永良部島では豆腐の味噌漬が名物として売られていた。これは、豆腐を長時間蒸して水分を抜き、味噌と酒粕に漬けたものである。

4 豆腐製法における南西諸島型

今まで挙げた沖縄および奄美諸島における豆腐の製法には、大きく分けて「生搾りー海水使用」と「煮とりーにがり使用」の2つのタイプがある。事例として挙げなかったが、沖縄本島にはさらにその中間型といえる「生搾りーにがり使用」という例があった〔渡口 1975:27, 上江州 1973:82〕。これらの中間型の例では、にがり以前は海水を用いていたといわれており、したがって沖縄、奄美における製法は、



の順に移行していったものと思われる。このもっとも古い型に見られる「生搾り」と「海水使用」はいずれも本土の一般的製法にはない特色である。利用法における特色としてはユシドーフが挙げられる。以上のような特色を備えた豆腐に関わる事象を筆者は、ひとまず「南西諸島型」と呼ぶことにしたい。油脂の多用という点は豆腐料理に限った問題ではないので扱いを別にする。

さて、それではこのような「南西諸島型」ともいえる豆腐の製法や利用法が実際に南西諸島に特有のものであるかどうかを次に検討してみよう。

まず、本土において古くはどのような製法がとられていたのであろうか。筆者の知る範囲では、文献にあらわれた製法の記述は、江戸時代の『本朝食鑑』までしか遡ることができない。このときすでに本土における一般的製法は「煮とりーにがり使用」であった。一方、同書には『本草綱目』にあらわれた中国の豆腐の製法についても述べられており、それによると明代の中国では生搾りであっただけでなく、凝固剤にはにがり以外に山礬葉（沈丁香）、酸漿、醋、石膏といったものが用いられていたことがわかる。中国の豆腐作りは機械化の進んだ現在でも生搾りであり、石膏も使用されている⁴⁾。豆腐は中国で発明され、日本の豆腐も中国から伝来したものとされているが、この製法の違いはどこで生じたのであろうか。篠田〔1968: 35〕によれば、中国の文献に豆腐が初出するのは唐代であり、日本へは『春日大社文書』の寿永2（1183）年の頃に登場するところから、平安末期にはすでにもたらされていたことがわかるという。『本朝食鑑』の成立は元禄10（1697）年であるから、日本に豆腐が伝えられてからかなりの隔りがある。伝来当初においては、日本でも中国と同じ生搾り法がとられていたのではないだろうか。この予想を支えるひとつの根拠は、古い文献中にはいまだ見出していないが、日本の各地に点々と生搾りによる豆腐作りが今なお残っているという事実である。今までに筆者が知り得た範囲に限ってみても、九州、四国、近畿、中部の各地方の山間部にその存在が認められている⁵⁾。これらの生搾りの豆腐はいずれもきわめて堅いという特徴がある。

次に、海水の使用という点に関してはどうか。亀井〔1979: 205-206〕、渋沢〔1969: 72〕によれば、日本海沿岸や長崎県の海岸地方にも豆腐作りに海水を使用する例があったという⁶⁾。この報告例では、海水の使用について「に

4) 『トーヨー新報』1979年5月11日号「中国レポート」による。

5) 石川県白峰村字桑島、奈良県大塔村篠原（以上現地調査による）、熊本県川辺川流域（五木、五家庄）〔熊本大学 1974〕、高知県池川町椿山（国立民族学博物館ビデオテープ『椿山の豆腐づくり』による）。

6) 石川県珠洲市、新潟県糸魚川地方〔亀井 1980〕、富山県泊町、新潟県青海町、長崎県仁田村〔渋沢 1969〕。

がりの代わり」であるとする地方もあれば、「昔からにがりでなく海水を使っている」、「海水に不自由しないのでにがりを必要としない」という地方もある。沖縄の場合は、海水はにがりの代用品どころか、むしろ海水を使う方が本来の方法であると考えられており、海水による豆腐はにがりによる豆腐よりも評価が高い。

さて、ユンドーフは本土では今ほとんどお目にかかることがないが、臙豆腐あるいは汲み豆腐と呼ばれ、かつては食通の好むところであったといわれる⁷⁾。現在京都の豆腐屋では販売することはないが、製造過程の名称として臙豆腐の名は残っていた。また、中国では「豆腐花」、「豆腐腦」と呼ばれ、現在も利用されている〔書籍文物交流会 1970: 22〕。

5. 「南西諸島型」の豆腐の成立と分布

前章で「南西諸島型」と名づけたような特徴、すなわち生搾りや海水の使用、あるいはユンドーフの利用などは本土においても見出されることがわかった。しかし、それらはいずれも個別の事例においてであり、生搾りと海水使用という組み合わせにはなっていない。また臙豆腐は製法上の特徴とはとくに結びつきがない。そのようなことから、筆者はこれらの特徴をセットとして兼ね備える場合を「南西諸島型」と呼んでも差しつかえないと考える。

それでは、この「南西諸島型」の豆腐はいかにして成立したのであろうか。これについては、次のような可能性が考えられる。①中国の生搾り法が日本本土に伝来し、これが南西諸島を含む全国に広まった。のちに本土では煮とり法が考案されて急速に広まり、山間部や離島にのみ生搾りが残った。②日本の山間部に残る生搾りは①のような過程を経たが、南西諸島の場合は本土を経由せずに中国から直接製法が伝わった。

南西諸島の生活習慣には中国からの影響のみられるものが少なくない。食生活における豚肉や油脂の多用も明らかに中国からの直接の影響と考えられてい

7) 盛岡では「ヨセドーフ」の名で食べられているという。

る。豆腐の伝来についてもこのことがいえるだろうか。ちなみに、中国に海水を使った豆腐があるかどうかはまだ確かめていない。

この海水の使用という点に関しては、調味料としての塩の問題にも触れる必要があると思われる。現在のように工業的に生産された精製塩が普及する前は、食塩に含まれる塩化マグネシウムが自然に潮解してできたにがりは各家庭の台所でもなじみ深いものだったはずである。しかし多良間島で聞いたところによると、かつてはにがりを含んだ粗製塩さえも非常に高価なもので、一般の家庭ではふだんの食事の調味には海水をそのまま使用していたという。各家庭の台所には味噌がめと海水を貯えるかめ（ウブシュガミ）が備えられていた。海水を調味料として使用していたという例は多良間島だけでなく南西諸島の各地で知られている〔沖縄県教育委員会 1974, 下野 1980:162〕。海水がきわめて身近な調味料であったということと、豆腐の製造に凝固剤として使われることの間には何らかの関連はないだろうか。

さて筆者が「南西諸島型」と名づけた豆腐の製法は、これまでに沖縄と奄美の島々に分布していたことが確かめられた。その分布域は奄美よりもさらに北の島々にまで拡大していたのであろうか。トカラ列島に関しては、諏訪之瀬島、悪石島、平島で豆腐作りに海水が用いられているという報告がある〔SHURTLEFF 1975:273-274, 下野 1980:158〕。下野はさらに、にがりを使用している宝島、小宝島でもかつては海水を用いていたのであろうと推定している。生搾りかどうかについては今のところそれに言及した報告を見ていないので不明である。分布域を明らかにすることは、伝来方向を知る手がかりともなり、今後の課題といえよう。

6 おわりに

最後に、今までまったく触れずにきたが、豆腐のより古い形を考える上で無視できない原料大豆について述べ、調査レポートを終えることにしたい。

南西諸島において現在豆腐作りに用いられている大豆の大半はアメリカから

の輸入品であるが、かつてはそれぞれの島で栽培された在来大豆が使われていた。現在では在来大豆による豆腐はほとんど姿を消してしまったが、在来大豆そのものはまだいくつかの島で栽培が続けられており、その種子サンプルを手に入れることができた。これらの在来大豆に共通するのは、つる性の生育型をもち、きわめて小粒であるということである。現在は種実の利用のためよりは、緑肥用に栽培されることが多い。在来大豆はそれぞれの島で独得の方言名で呼ばれる他、奄美では「地大豆」、宮古・八重山では「下大豆（げだいず）」という呼称によって大粒直立型の品種—「大豆」と区別していた。このいわゆる大豆が宮古・八重山諸島に導入されたのは、大正から昭和にかけてのことであるといわれる。小粒の在来大豆の由来は明らかではないが、日本各地の育成品種にくらべ、きわめて晩生であるという特性があり⁸⁾、その伝播経路にも関心が持たれる。今後、これら在来大豆の栽培利用方法も含めた南西諸島における豆腐のさまざまな問題を周辺地域との関連を明らかにしながらさらに検討していきたいと考えている。

<付記>

この報告は、稲角尚子氏（京都大学農学部食品工学科）との共同研究の一部であり、日本各地の豆腐に関するさらなる論考は、将来稿を改めて発表する予定である。森脇勉氏（京都大学農学部作物学研究室）には、大豆品種について御教示を賜わり、宮古島のサンプルを分譲していただいた。本村武雄氏、田島クヤ氏、田島清美氏、藤村市政氏には豆腐作りをはじめと多くのことを御教示いただいた。記して謝意を表します。

引用文献

- 平敷令治・恵原義盛
1974 『沖縄・奄美の衣と食』明文書房。
人見必大
1697 『本朝食鑑』（島田勇雄 訳注、東洋文庫、平凡社）。
亀井千歩子
1980 『塩の民俗学』東京書籍。

8) 森脇勉氏（京都大学農学部）の御教示による。

熊本大学教育学部

1974 『川辺川流域調査報告書』熊本大学。

宮城 文

1972 『八重山生活誌』。

沖縄県教育委員会編

1974 『沖縄の民俗資料 第1集』沖縄県教育委員会。

沖縄タイムス編

1980 『おばあさんの伝える味』沖縄タイムス社。

波澤敬三編

1969 『塩俗問答集』常民文化叢書(3)慶友社。

下野敏見

1980 『南西諸島の民俗I』法政大学出版局。

篠田 統

1968 「豆腐考」『風俗』8(1):30-37。

篠田 統・秋山十三子

1976 『豆腐の話』駸々堂。

SHURTLEFF, WILLIAM

1975 *Tofu Book*. Autumn Press, California.

書籍文物交流会編

1970 『中国食品事典』書籍文物交流会。

渡口初美

1975 『実用琉球料理』月刊沖縄社。

上江洲 均

1973 『沖縄の民具』慶友社。