高野豆腐

北大路魯山人

青空文庫

これにもよい悪いがずいぶんあるからご注意願いたい。悪いのは、凍らして乾かす時の不出来に由来し、いざというときに固くてものにならないのや、やわらかすぎていけないものなどである。

どのくらいの固さがよいかはむずかしい問題で、固いのになるとカスカスしている。反対にやわらかいのは、もとの豆腐にかえるのもある。カスカスがよいというひとも、やわらかいのがよいというひともある。これは各人の好みによってきめるのが最良で、強いて評価するなら、その中間がいちばんよろしいといえよう。

五目寿司には少しカスカスした高野豆腐でないと使い甲斐がないから、割合に固めのものを用いるように。

普通の高野豆腐のもどし方は、鍋などに入れて重曹をばらまき、落とし蓋をして、重しを入れ、豆腐の下の方から湯がまわるように熱湯をそそぐ。すると底から温かくなり、しばらくすれば一体にやわらかくなる。

重曹のばらまき方は、豆腐の四方八方、裏表平均に薄くつけるので、ただ熱湯をかけたのでは角のところがうまくやわらかくならないから、四方八方にていねいに重曹をすりこむことを忘れてはならない。しかし、重曹をたくさん入れると、まったく元の豆腐になってしまうから、中間だけが少しカスカスした程度の固さが適当だろう。

そして炭酸が味の邪魔をしてはまずいから、潰れないように手際よく、高野豆腐を水の中に入れて、グーッと絞る。潰れてグチャグチャになったりしては体裁も悪いし味も悪いから、こわれぬように注意することが肝要である。絞り方はちょうど海綿を絞るような具合にすればよい。やわらかいものであればあるほど手際を要するから、やわらかいものの時には注意の上に注意をして絞り出すようにしなくてはならない。炭酸の気のなくなるまで絞らねばならないのだから、少なくとも五、六回は繰り返して絞る必要がある。

高野豆腐のもどし方はむずかしく、一種の秘伝みたいになっていて、玄人でもやすやすできないことを念頭においておく必要があろう。そんなことはなんでもないと思っても、なかなかうまくゆかないもので、京阪の特別料理をつくる料理屋でもうまくゆかないあり様である。たまに名人がある程度だ。

そもそも高野豆腐は、昔、高野山の寒気を利用してつくられたものが始まりだが、現今では寒い国はどこでもつくっているので、種類も多くなってきた。従って買い方にも注意を要する。質のよいものほどよい色をしているし、肌にも粗密の差があるから、買いなれないとわからないので経験を要する。

しかし、高野豆腐を賞味するということはシャレたことだから、そうやすやすと取り扱うべきものではない。以上のような心構えがあって欲しい。

ところで近来、製法が進歩したと見えて、秘伝を要しなくても、相当にうまい高野豆腐がで

きるようになった。従って、今述べたようなわたしの心配はなくなったかも知れない。

青空文庫情報

底本：「魯山人の美食手帖」グルメ文庫、角川春樹事務所
　2008（平成20）年4月18日第1刷発行
底本の親本：「魯山人著作集」五月書房
　1993（平成5）年発行
初出：「星岡」
　1933（昭和8）年
入力：門田裕志
校正：noriko saito
2009年12月3日作成
青空文庫作成ファイル：
このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

高野豆腐

北大路魯山人

2026年10月1日　第二版

奥　付

発行　　青空文庫

URL　　http://www.aozora.gr.jp/
E-Mail　　info@aozora.gr.jp

作成　　青空ヘルパー　　赤鬼@BFSU
URL　　https://aohelp.club/
BiliBili　　https://space.bilibili.com/10060483

Special Thanks
　青空文庫　威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー http://aohelp.club/
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
http://tokimi.sylphid.jp/