

たけ こおりどうふ 岳地区の凍豆腐

雲仙市千々石町の岳地区と言えば、「日本の棚田100選」に選ばれ、現在は「つなぐ棚田遺産」にも選ばれている棚田と、その棚田から作られる美味しいお米が有名です。しかし、以前は、お米以外に“凍豆腐”が作られていたことをご存じでしょうか。今回は、岳地区で昭和30年代まで作られていた凍豆腐について紹介します。

かつて、岳地区では家に“あるモノ”が置いてありました。そのあるモノとは何でしょうか。答えは、大豆を挽くための“石臼”です。岳地区の人々は昔から主に米作りを行ってきましたが、米の収穫量は天候に左右されるため、収入が不安定でした。そこで人々が考えたのが凍豆腐です。凍豆腐は、水を加えながら大豆を石臼で挽いて作った豆乳に、にがりを入れて固めて豆腐を作り、凍らせたものです。岳地区は千々石川とその支流の清水川から豊富な水が流れています。また標高200～450メートルの山間に立地するため、冬は寒く、陽当たりも良くありません。しかし、そのような環境は凍豆腐を作るのに適していました。凍豆腐は保存食になるため、農閑期の貴重な収入源になったそうです。

作るのに手間がかかる凍豆腐は、今は作られていません。しかし、岳地区の家々にあった石臼は、厳しい自然環境を生活に利用していた証として現在も残っています。



岳地区の棚田



大豆を挽くための石臼

図書館へ行こう！

＼今月の新刊／



『野火、奔る』

あさの あつこ / 著(光文社)

【内容紹介】

ニヒルな同心・木暮信次郎と、元刺客の商人・遠野屋清之介。「遠野屋」を次々と襲う不穏な動き、血の臭い、底なしの闇…。炙り出される真実とは？

【作者紹介】あさの あつこ

岡山県生まれ。小学校の臨時教員を経て作家デビュー。「バッテリー」シリーズで野間児童文芸賞、日本児童文学者協会賞、小学館児童出版文化賞、「たまゆら」で島清恋愛文学賞を受賞。

もっと身近に、島原ブランドを



Shimabara
Special
Quality

島原スペシャル
クオリティ

SQ商品の
詳細はこちら



めかぶとろろ



めかぶとろろは鮮度が決め手！冷凍することで旬の時期にしか出回らないものを1年中楽しめるよう開発しました。

チューブ入りにしたことで食べたい分だけ手を汚さずにお皿に出せ、アルギン酸・フコイタン・水溶性植物繊維など栄養素も豊富です。

【中田水産】

☎64-4032(Tel・FAX兼用)

まが玉大吟醸



まろやかな味わいの湧水を仕込み水とし、ほとんど芯のみになるまで磨いた米を、低温でじっくりと発酵させました。

フルーティーな香りと、爽やかな後味が特徴で、香り高い島原の名酒です。

全国新酒鑑評会で平成22年から3年連続金賞を受賞。

【合資会社山崎本店酒造場】

☎62-2175

○島原図書館

(☎ 64-4115)



▶開館時間 9時～18時
※金曜 20時まで

▶休館日

4日(月)・11日(月)・
18日(月)・25日(月)・
28日(木)は資料整理日
年末年始12月29日(金)～
1月3日(水)

○有明図書館

(☎ 68-5808)



▶開館時間 9時～18時
▶休館日

5日(火)・12日(火)・
19日(火)・26日(火)・
28日(木)は資料整理日
年末年始12月29日(金)～
1月3日(水)