

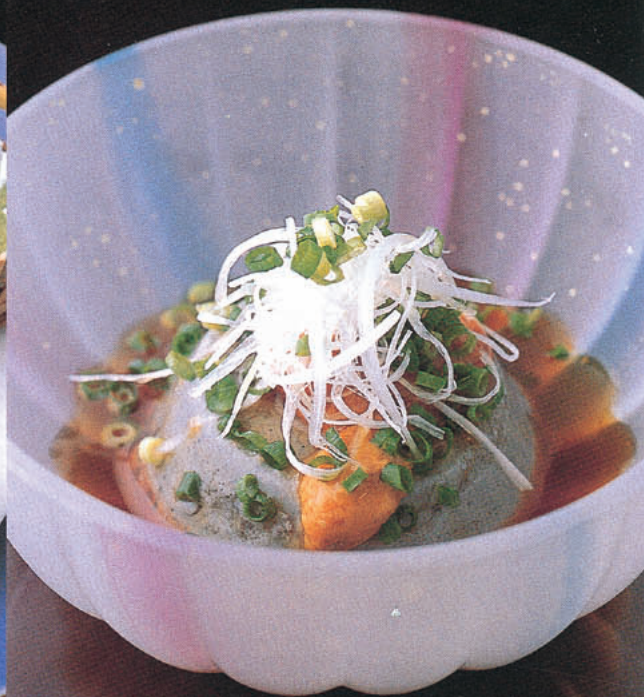
父と子で、守り伝える江戸前の技と味

とうふ家 るん重 (東京・大塚)

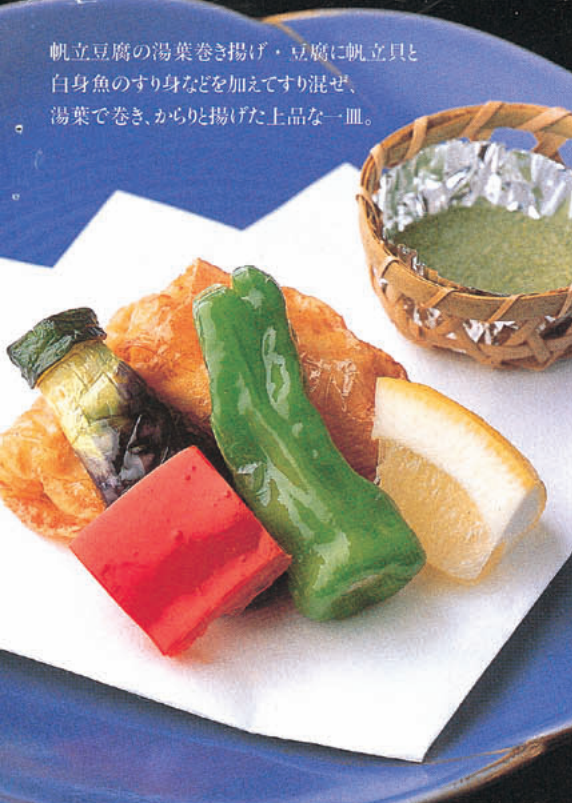
「るん重」は、大塚の地で七十余年豆腐を作り続ける老舗豆腐店の三代目・近藤喜一さんが、父・守さんのこしらえる昔ながらの手作り豆腐やできたてのがんもを使って仕立てる、豆腐の創作料理専門店です。子どもの頃から知り尽くした素材が相手とあって、開店以来十数年、アイデアが尽きることはないとか。

「うちの豆腐は、井戸水仕込み。使う豆乳もぐんと濃いし、豆の味がしつかり出ています。豆腐はさほどおいしくないものでも温めてしまうと何とか食べられますが、冷や奴だとその差は歴然。冷や奴で召し上がるご虫員がとて多いんですよ。木綿でも、程よく柔らかいと感じていただけるかたさだと思います」

豆腐百珍に由来する古典から、ぐつとモダンなクリームコロッケ風まで、違和感なく盛り込まれたコースは、同じ豆腐を素材にしているとは思えないほどバラエティに富んでいます。よそではお目にかかることの少ない白ごま豆腐の揚げだしや、生湯葉ともずくの雑炊にも運がよければ出会えるかもしれません。



黒ごま豆腐・絹ごし豆腐を作る過程で、あたり胡麻をたっぷり流し込んで固めています。うま味白髪ねぎ、しょうが醤油のあんを盛り込んで。



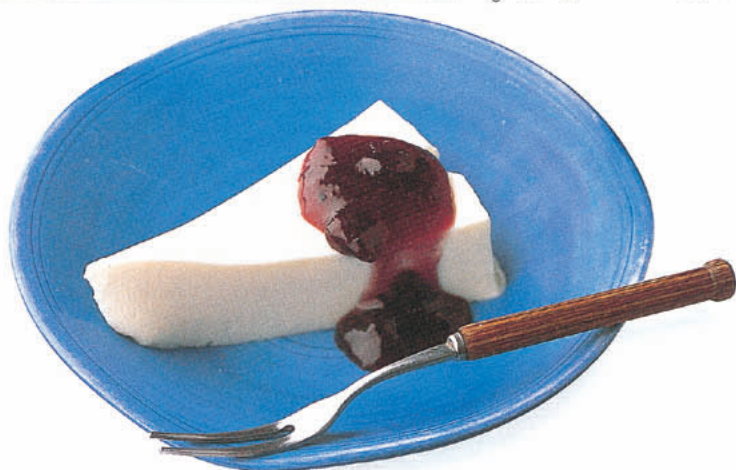
帆立豆腐の湯葉巻き揚げ・豆腐に帆立貝と白身魚のすり身などを加えてすり混ぜ、湯葉で巻き、からりと揚げた上品な一皿。



黒むつのけんちん焼き・水気を絞った木綿豆腐に、白身魚のすり身とそら豆、ゆり根を加え、黒むつの身で巻いて蒸し、甘いたれ焼きに。



京がんもの白味噌仕立て・西京味噌と白味噌、追い鰹をして、あたりを調整しただしに、がんもを焼きねぎを合わせて、吸い口は山椒。



濃厚な豆乳とクリームチーズでこしらえる豆乳のチーズケーキ。コースの締めくりに供される人気デザートは、日によっては品切れも。



● とうふ家 るん重(えんじゅう)
 東京都豊島区南大塚1-48-13
 ☎03(3944)1007 不定休
 営業11時30分～14時、17時30分～21時(日曜・祝日は～20時、いずれもLO) 昼1200円～、夜は懐石コース3500円～。ご紹介の料理は昼のみ4000円より。要予約。
 撮影=本誌・坂本正行
 取材・文=こんどう みほ