

2011 年度地球市民ひろば

さんぴんカルチャー×地球市民ひろば「沖縄・豆腐の来し方行く末」

◆日時：2012 年 3 月 3 日（土）18：30～21：00

◆場所：真南蛮さんぴん食堂

◆ゲスト：チョチョカイさんとイオクさん（ミャンマー）、西平さん（西平豆腐店）

◆参加者：17 名（スタッフを含む） ◆担当：岸本

◇豆腐クイズ：豆腐を食している地域や国、また豆腐の作り方やいくつかの地域の豆腐料理についてクイズを通して紹介

◇沖縄の昔の豆腐づくりが垣間見える琉歌を紹介

汐汲みゆすりば月ん汲み移ちわが宿ぬ苞になるが嬉りさ

歌意：豆腐を作るときに欠かせないニガリ。そのニガリを夜汲みに行くのは娘たちの仕事だった。桶に海水を入れると水面に月の影が映った。このままこの月もお土産に持って帰ろう。なんて嬉しいことか。

◇豆腐づくりを体験してみよう！

栄町市場に豆腐店を構える西平さんに指導してもらいながら、ゆし豆腐作りを行う。今回は、石臼で大豆をすり潰すところから始めた。ミャンマーではこの石臼を使ってラーメンも作るそう。まだ家庭でこの石臼を使っている地域がミャンマーにはある。すり潰した後は大豆を搾り、鍋で煮る。沸騰したら水、塩、ニガリを入れてしばらく待つ。完成。

◇お食事タイム

豆腐づくり体験で作ったゆし豆腐とともにチョチョカイさんお手製のミャンマーの豆腐料理とじゅーしー、湯葉、真南蛮さんぴん食堂のみなさんが作ってくれたお料理を食べる。

メニュー：ひよこ豆の豆腐、ミャンマー豆腐ヌエ（豆腐ヌードル）、湯葉、西平さんの豆腐を使った料理、インドネシア揚げ豆腐、じゅーしー

◇豆腐の紹介タイム

ミャンマーのチョチョカイさんとイオクさんにミャンマーでの豆腐の種類や作り方について紹介してもらった。ミャンマーでは日本に無いひよこ豆で作る豆腐があったりと同じ豆腐で地域や国で特色がある。

◇参加者の感想

—やはり、デンプン質の少ない大豆を利用する方法はどこの人が考えたのでしょうか。大豆は貴重な豆です、ひよこ豆豆腐はじーまみ豆腐ですね。

—豆腐は繊細だと思った。少しバランスが崩れると焦げてしまったり固まらなかったり。まさに「ご馳走様」でした。感謝。

—いつきてもおいしい料理と、楽しい雰囲気にはほんわか時間を過ごしています。ありがとうございます。今日の豆腐（ゆし）は残念でしたが、やり方は学んだので OK！です。家で実践しますね。

- ミャンマーに行ったことはありましたが、豆腐料理は初めてでした。はじめは、ひよこ豆の豆腐の食感が合わない感じがしましたが、慣れていくにつれおいしく感じられました。しかし、豆腐は調理法に多少の違いはあるものの、共通点も多く、料理は身近に感じられました。ミャンマーとインドネシアの豆腐料理を食べられたことは貴重な体験でした。
- たのしいおもしろでした。
- さんかできてありがとうございます。
- 今日日本の豆腐とか沖縄のとうふの作り方がわかってよかったと思います。まめからしぼるやり方もけいけんがもらって、NPOの方や校長先生もありがとうございます。
- アジアは食も含めて文化のが連続していますね。
- ミャンマーの方が作ってくれた豆腐料理を視て実際に味わって、沖縄とアジアの「豆腐関係」を考えることができ、とても充実した時間を過ごせました。異文化コミュニケーションは「食」を通じると笑顔で楽しい。
- 初めて来たんだけど、楽しかったです。味覚をしたら、自分の家族へ帰りたくなりました。お世話になりました。心から感謝いたします。本当にありがとうございます。