

第3回おくどさん未来衆会議のご報告

土居好江



2025年7月27日(日)午後3時から、第3回おくどさん未来衆会議を開催させていただきました。ご多忙の中、猛暑の最中9名のご出席を賜りました。皆様、有難う存じました。

今回はおくどさん未来衆の原稿のご提出を月末にお願いをしております、ご持参頂いた方やメールでお送り頂いたり、内容もおくどさんの現場でしか判らない貴重なお話の原稿で感動しております。

おくどさんを千年、550年、400年、200年、70年と使い続けておられる未来衆の店舗は、正に文化遺産です。都市ガスの敷設で、使用しなくなった後も、最新のガスを引いて昔のおくどさんを保存しておられる老舗の店舗等、どれも無形資産を大切にしています。

おくどさんで200年間、大豆を炊いて豆腐をつくらっている入山豆腐店さんでは、創業以来の作り方で豆腐やお揚げ、豆乳を作っています。水は滋野井の名水で大豆を浸して、名水とおくどさんが相乗効果で美味しい豆腐をつくらっています。

おくどさん未来衆会議では、それぞれのおくどさんで炊く大豆、餡子、米、胡麻の焙煎等、それぞれ専門的な見地からの智慧が交換されました。特にガスの火とおくどさんの火の違いは、ガスは点で加熱するので加熱ムラがありますが、おくどさんは竈全体に火が回るので、とても効率よく炊けるのです。火の温度の上がり具合と下がり具合が食

材の本来の味わいを引き出します。

豆腐・焼き豆腐とおくどさんの関係、燃料、エネルギー、近所への配慮、循環エネルギー、燃料の木材の入手等に付いての話をいただきました。

冊子の関係では、動画、YouTube等への取組に付いてのご提案もいただき、おくどさんを使用することのこだわり、火の文化への広がる古くて新しい取り組みを広くお知らせして、火の文化の奥深さも広めたいと意見交換しました。

老舗には目に見えない無形資産が沢山あります。この無形資産が、おくどさんであり老舗経営哲学であり、食材に対する丁寧な仕事です。皆様の意見交換を通じて、おくどさんを使用しておられる店舗は、無形資産をいくつも抱えておられることを発見しました。

おくどさん未来衆研修会議 式次第		
	挨拶	京すずめ文化観光研究所理事長 土居好江 おくどさん未来衆代表 長谷川検一
1	研修	200 年間間おくどさんで炊き続ける豆腐とお揚げさん 入山豆腐店店主 入山 貴之
2	意見交換 おくどさん冊子	原稿の収集 執筆依頼者への原稿 掲載内容 過去のおくどさんサミットで得た先人の教え等・・
3	2025 年度おくどさんサミット	日程： 場所：
4	各自状況報告 意見交換、提案	
5	事務局より連絡事項	京すずめ文化観光研究所事務局長 大谷正美

以上