



find.fUKUI WONDERS

HOME > CONTENTS > 我が家の定番 > 第1戦「油揚げ」



福井の食材にひと一倍こだわりを持つ2人が、「我が家のこれが一番！」と思う食材について自慢し合います。

第1戦 油揚げ



我が家の定番“〇〇”対決、第1戦目のテーマは「油揚げ」。
浄土真宗が根付く福井では、昔から「報恩講」という法要で



今回は県外出身の2名による揚げ揚げトークをお楽しみください。

対決するふたり

永山恭平さん 会社員

福井市在住 兵庫県尼崎市出身

メガネが好きすぎて関西から移住。

福井では仕事だけでなく、

ゲットしたシンデレラボーイ



石原藍さん ライター

福井市在住 大阪府豊中市出身

縁もゆかりもない福井に来て3年目。

未だに大阪弁しか話せないが、

ずいぶん着実に福井弁を習得中。



永山さんも私も関西出身ですが、地元にはいたときは、油揚げや厚揚げがよく食べてましたか？



バリバリ食べてましたよ！ 生姜と醤油でビールのアテとか最高じゃないですか！ スピードメニューはこれが定番ですよ。



私は福井に来るまでそんなに食べなかったんですが、こっちに来てスーパーの棚が一行油揚げや厚揚げで埋まっていたのを見て驚きました！ 永山さんのおすすめはなんですか？



ズバリ、「永平寺あげ」です。石原家のおすすめはなんですか？





あっ、よく見るやつだ！ これ、めちゃくちゃ大きいんですね。

福井に来てはじめてこれ見たときのインパクトがすごくて、県外のお友達にお裾分けしまくりました。



油揚げをお裾分けって！ すっかり福井人ですね（笑）味はどうなんですか？

谷口屋のおあげは厚さ4cmくらいあって大きいんですが、太白ごま油で揚げているのであっさりしてるんですよ。外はサクッとしていて中はふんわり！ 永山さんはいろいろ試して末に永平寺の厚揚げに行き着いた感じですか？





私は福井に生まれてはじめて食べたものがこの永平寺の厚揚げだったんです。すごく美味しくて、それ以来これ一筋です！ 他で失敗したくないものもありますが。

すごい、一途……。たまには冒険しても良いのでは（笑）



永平寺の厚揚げは、何と言っても名前が目立っし家計に優しい！ 140円ぐらいで安いんですよね。あと「永平寺」って書いてあるとなんとかブランドの力を感じてしまいます（笑）。



たしかに安い！ 谷口屋のおあげは400円以上するので、特別な時にじっくり味わって食べますね。永平寺の厚揚げも食べたことはあるんですが、どっしりして食べ応えがありますよね。





たしかに、シシトフは煮物にはいいですよ◎ よく、大根と煮たやつを作るんで。昔はお酒のつまみとして食べてましたが、最近はメインディッシュとして登場するようになりました。

煮てよし！焼いてよし！の食材ですね。
ちなみに我が家は厚揚げにチーズとアボカドを乗せてピザっぽくすることもありますよ。



うちもピザやりますよ！あとはキムチ鍋に入れることも。和洋中何でも使えますもんね。今思いついたんですが、厚揚げのアヒージョとかいいかも。

それいいですねー！揚げたのをさらに揚げる感じになりますが（笑）



煮物にしたのを冷やして食べると、夏でも美味しく食べられるかもしれません。温度が下がるとより味が染み込むって言いますし。まさに和洋中(走攻守)揃っていて変幻自在！

油揚げや厚揚げがこんなにも使える食材だとは…。まだまだいろんな食べ方ができそうですね。





「永平寺あげ」 (有限会社ヤマギシ)

昭和20年創業のヤマギシで作られる厚揚げ。どっしりとしてボリューム満点だがお値段は140～160円程度とリーズナブル。福井市内のスーパーや永平寺町にある本店（直売所）でも購入可能。



「谷口屋のおあげ」 (谷口屋)

全国的にも知名度の高い「谷口屋」のお揚げ。約15cm四方の大きなお揚げは1時間かけてじっくり揚げるため、カリカリの食感。福井市内のスーパーや、坂井市丸岡町竹田にあるレストランでも購入可能。



いいね！ 0

関連記事



第2戦「味噌」

我が家の定番“○○”対決、第2戦目のテーマは「味噌」。大豆を使

[MORE >](#)



第3戦「米」

我が家の定番“○○”対決、第2戦目のテーマは「米」。コシヒカリ

[MORE >](#)



WHAT'S NEXT?



未来につなぐ
ふくい魅える化プロジェクト

make.f

実施主体 未来につなぐ ふくい魅える化プロジェクト 主宰 福井市
協力 福井大学産学官連携本部、株式会社福井銀行、株式会社福井新聞社
企画・製作 株式会社リ・パブリック、株式会社福井新聞社

make.f UKUI WONDERS

福井市



© 2022 未来につなぐ ふくい魅える化プロジェクト