



江戸時代から続く大山の伝統 大山とうふ

10月2日は豆腐の日

大山では、江戸時代から豆腐づくりが行われてきました。大山で豆腐づくりが盛んになったのは、江戸時代に大流行した「大山詣り」の際に、訪れた人からの初穂料(神様へのお供えとして渡すもの)として、宿坊に多くの大豆が供えられたことや、大山の清流が豆腐づくりに適した良質な水であったことからだと言われています。「大山とうふ」は、大山詣りを中心とした日本遺産の構成文化財になっており、今も多くの人に親しまれています。

担商工観光課 ☎94-4729

大山とうふについて語る

小出とうふ店

創業明治15年。今年で143年。曾祖父から受け継いで4代目。代々変わらない方法で豆腐を製造しています。豆腐の特徴は、絹のようになめらかで木綿のように弾力があります。毎日準備を怠らず、変わらない味を守り続けています。



かとうたかよし
加藤貴克さん

湧水工房

大山とうふは、作り方も材料も決まりがありません。大山地域で作られた豆腐が大山とうふとされていますが、密集した地域でこれだけ豆腐料理が食べられるのは、この大山だけだと思っています。

私の店では、よもぎやほうじ茶、桜などを使った変わり豆腐も作っています。



あいはらたくや
相原琢也さん

和仲荘

この店は、大山とうふ料理誕生の店です。大山とうふには余計な物が入っておらず、他にはない純粋なおいしさを味わうことができます。

お客さんからの「おいしかった」の一言がとてもうれしく、励みになっています。



わだ
和田ひろみさん

「大山とうふ」を商標登録へ

日本遺産のストーリーやブランドを生かす取り組みの一環として、昨年度、伊勢原市商工会は大山地域で作られている大山とうふを地域団体商標登録に出願しました。

地域に根付く逸品を未来へ継承していくため、これからも地域一丸となってブランド力の向上に取り組んでいきます。



大山とうふロゴマーク