

岩出山凍り豆腐



生産地：宮城県大崎市岩出山

登録団体：いわでやま農業協同組合

農林水産大臣登録第65号



特性

色が白く肌理が整っており、弾力に富んだ硬めの歯触りと滑らかな舌触りを有している。独自の製法により雑味が少なく、大豆の風味が豊かで、煮崩れせずに形が整ったまま出汁がよく染み込む。郷土料理に欠かせない伝統的な具材として重宝されている。

地域との結び付き

生産地は奥羽山脈の東側にあり、乾いた厳しい寒さにさらされるが、周囲の町に比べて雪が少なく、風もそれほど強くないことから、湿気や強風を嫌う凍り豆腐造りに適している。明治期の記録にも残る地域の伝統産業（最盛期：昭和35年に86戸）。現在、5戸の生産者により、年間およそ10万袋（20枚入り換算）を生産。