

# 中村梅玉さん



●なかむら・ばいぎよく  
1946年、神奈川県生まれ。六代目中村歌右衛門の養子となり、'56年、歌舞伎座で初舞台。'67年、八代目福助を襲名、'92年に四代目中村梅玉を襲名した。2007年には紫綬褒章を受章。屋号は高砂屋。

↓舞踊『春の寿』『萬歳』の若衆姿が似合う梅玉さん。爽やかな口跡と舞台姿で、若々しい二枚目が似合う立役だ。2008年3月、歌舞伎座。撮影/松竹写真室



## 幻の大豆と天然にがりで作る濃厚で風味豊かな豆腐 豆腐おすすすめセット

●豆腐の匠 近藤豆腐店



↑『おすすすめセット』(3300円)。木綿2丁、絹2丁、柚子と胡麻の入った絹が各1丁。おぼろ豆腐、揚げ出し豆腐、生厚揚げやひろうす、豆乳など11種が入る。消費期限は5〜6日。

「豆腐本来の旨みが凝縮されていて、この世にこれほど美味しい豆腐があったのかと驚きました。ぜひ東京の自宅でもいただきたい、とお願ひして、年に3〜4回は取り寄せています」  
中村梅玉さんが絶賛する奈良県天理市にある「近藤豆腐店」の『おすすすめセット』。そして、この豆腐との縁を結んでくれたのが薬師寺の村上天胤執事長だった。

「2003年5月の玄奘三蔵会大祭で上演された伎楽に、三蔵法師役で出演したのです。そのとき、村上さんが連れていってくださいましたのが、近藤豆腐店直営の『奈良町豆腐庵こんどう』でした」  
**冷や奴に白ワインを合わせて**  
九州産のフクユタカと、北陸産のエンレイ、幻の豆ともいわれる希少な大豆を50%ずつ配合し、一丁に130gも使用した豆の味の強い豆腐。伊豆大島の生にがりで凝固させているため、ミネラル分も豊富だ。また、粉砕した大豆を十分に煮沸しているため、豆の持つ臭みがまったくない。  
「娘は、おぼろ豆腐をヨーグルト代わりにいただいていますよ。甘

### 取り寄せガイド

#### 豆腐の匠 近藤豆腐店

〒632-0072 奈良県天理市富堂町218-7

営業 9:00~18:00 (日曜10:00~)

休無休 (日曜の発送は不可)

私郵便振替

※1日限定30セットまで。

☎0743・63・6662

☎0743・63・6687

<http://www.kondou-touhu.co.jp>

みと香り豊かな菜種油で二度揚げした厚揚げも家族の好物。でも、やっぱり僕が一番は木綿豆腐の冷や奴。ブルゴーニュの白ワインを合わせれば最高の晩餐です」