

● 日光湯波

NIKKO YUBA (SOYBEAN CURD SKIN)

닛코유바

日光腐竹 (豆腐皮)

日光腐竹 (豆腐皮)

ゆばは大豆の加工品のひとつで、豆乳を作り、これを煮たとき表面にできる薄い膜を引き上げたものです。ゆばの歴史は古く、輪王寺を中心とした仏徒修行が盛んになるに伴い、日光には多くの僧、修験者が集まりました。修行をする者には精進(菜食)が要求され、そこで、たんぱく源は大豆に求められました。修験者たちが山岳地帯を旅するときには、軽量で、保存がきき、栄養にすぐれた食品として、きな粉やゆばを利用したといいます。日光ゆばの起源は、都から伝えられたものと思われ、社寺の神官や僧侶の食品として存続し、明治になってから一般に販売が始まりました。湯波懐石料理から手頃な湯波そば・湯波ラーメンなどさまざまなメニューを楽しめます。



NIKKO YUBA (SOYBEAN CURD SKIN)

Yuba is one of the processed foods of soybeans.

During the boiling of soymilk, a film or skin of soy-protein forms on the liquid surface. This film is so called Yuba. The history of Nikko Yuba dates back to ancient time. Yuba was important meatlike protein for buddhist monks who gathered from all over the country for training themselves by ascetic practices around Rinnoji temple in Nikko. It is said that the monks used to have light-weight, preserved, nutritious Yuba and soybean flour with them during their trip in mountain area.

The origin of Yuba is said to be the ancient capital, Kyoto.

The sale of Yuba to the general public has been started in Meiji era, and in our time, you could enjoy indispensable delicacies, Nikko Yuba, in various menus, such as traditional exquisite Tea Ceremony Cuisine (Kaiseki Ryori), buckwheat noodles (soba) and Chinese noodles (ramen) in reasonable price.

닛코유바

유바는 대두 가공품의 하나로, 두유를 만들어, 이것을 삶았을 때 표면에 생기는 얇은 막을 건져낸 것입니다. 유바의 역사는 오래 되었고, 린노지(輪王寺)를 중심으로 한 불교수행이 왕성해짐에 따라, 닛코에는 많은 스님과 수행자들이 모여들었습니다. 수행을 하는 자에게는 정진(齋食)이 요구되기 때문에, 거기에서, 단백질은 대두에서 섭취합니다. 수행자들이 산악지대를 여행할 때에는, 가볍고, 보존이 가능하고, 영양이 풍부한 식품으로서, 콩가루나 유바를 이용했다고 합니다. 닛코유바의 기원은, 수도에서 전해진 것이라고 생각되어, 신사와 절의 신관이나 승려의 식품으로서 존속되어졌고, 메이지(明治)가 되고 나서 일반인에게 판매하게 되었습니다. 유바 가이세키 요리(일본전통 코스요리)에서부터 가볍게 먹을수 있는 유바소바·유바라면등 각양각색의 메뉴를 즐길 수 있습니다.

日光腐竹 (豆腐皮)

腐竹是大豆加工制品的一种, 在制作豆浆时将浮在最上层的薄膜捞起, 即为豆腐皮(卷紧成条状的干豆腐皮称腐竹)。腐竹的历史悠久, 以轮王寺为中心盛行佛教徒修行之时, 日光就云集了很多僧侣教徒在此修行。僧侣们的膳食必须是素食, 这就要求提取大量的大豆蛋白质, 江户的腐竹制作方法由此传入日光, 日光开始了腐竹的制作。腐竹营养丰富, 可烹制各种美食, 量轻又容易保存和携带, 所以修行者在山岳地带旅途跋涉时, 腐竹和炒熟的黄豆粉为必备食品。作为神社寺庙的神官僧侣们的食品长期延续了下来。到了明治年间开始在民间贩卖。现在, 从怀石料理那儿可以品尝到物美价廉的各种豆腐皮荞麦面、拉面等美味食品。

日光腐竹 (豆腐皮)

腐竹是大豆加工製品的一種, 在製作豆漿時將最上層的薄膜撈起, 即為豆腐皮(卷緊成條狀的乾豆腐皮稱腐竹)。腐竹的歷史悠久, 以輪王寺為中心盛行佛教徒修行之時, 日光就雲集了很多僧侶教徒在此修行。僧侶們的膳食必須是素食, 這就要求提取大量的大豆蛋白質, 江戶的腐竹製作方法由此傳入日光, 日光開始了腐竹的製作。腐竹營養豐富, 可烹製各種美食, 量輕又容易保存和攜帶, 所以修行者在山岳地帶旅途跋涉時, 腐竹和炒熟的黃豆粉為必備食品。作為神社寺廟神官僧侶們的食品長期延續了下來。到了明治年間開始在民間販賣。現在, 從懷石料理那兒可以品賞到物美價廉的各種豆腐皮蕎麥面、拉麵等美味食品。