**豆腐と白川郷**

豆腐は、何世紀もの間、白川郷における重要な郷土料理の一部となってきた。以前は、豆腐が普及したのは主に入手しやすかったからだった。大豆は、耕作に適した土地が少ないにもかかわらず、この地域で育てることができた。農家は、田んぼの間の縁にこの逞しい作物を植えることができたのだ。宗教は、白川郷では比較的最近まで人々の食べるものに\_大きな影響を持っていた\_が、豆腐を主力料理として確立するのにも一役買った。信仰心の篤い仏教徒は、菜食\_に従うことも多い。菜食では、豆腐は重要なタンパク源だ。伝統的に、白川郷の住民は、ほぼ全員が仏教の浄土真宗（「真実の汚れなき地」）の信者だった。浄土真宗は、13世紀にこの地に伝えられ、村の生活に重要な役割を果たすようになった。厳格な菜食主義は主に僧侶に限定されていたが、一般の人々は宗教の祝祭日に仏教の食事をとった。その中でも浄土真宗信者にとって最も重要なものは、報恩講だ。報恩講では、浄土真宗の宗祖である親鸞（1173-1263年）を追悼する。白川郷では、報恩講の祭祀に続いて、数種類の豆腐を含む食事が供される。並外れて固い\_種類の豆腐は、後に焼いて食べるようになったが、それによってさらに固くなり、今では「石割豆腐」（石割りの豆腐）と呼ばれている。名前がほのめかすほどには固くないが、この料理は多くの地元のレストランで食べることができる。お店では通常、鉄板の上に載って出てきて、醤油と鰹節（乾燥、発酵、燻製された魚のフレーク）と共に食べる。