

2014. 3 VOL72 おいしいおとうふを求めて  
社長のひとり言 株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

## おとうふ日和

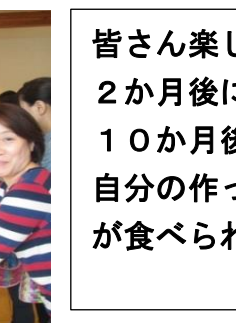
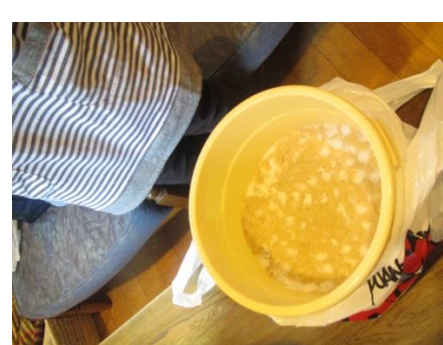
おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。  
本物の食はすぐそこにありました。



今月は企画をして3回目になりますが、だんだん皆さん興味をもちはじめられていますので、味噌作り体験の風景をお知らせしたいと思います。

今回大豆は行田在来種をつかい、麴は秩父の新井武平商店、塩は伊豆大島のハマネの塩、水は豆腐に使用している水を使い、皆で自家製の味噌作り体験を紹介したいと思います。

- 1、大豆を煮て潰すまでは工場で作りました。
- 2、煮た大豆に塩をまぶして均一に手ごねをし
- 3、その上に麴をまぶして均一に手で混ぜて
- 4、よく混ぜる工程が終わり
- 5、丸い球にしてそれぞれ持参した容器に空気が入らないように並べ
- 6、表面に塩をかけ、カビの予防をして完了です。



皆さん楽しそう  
2か月後に確認、  
10か月後に  
自分の作った味噌  
が食べられます。