

2014. 6 VOL75 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。



今年は梅雨入りも早く、早いだけでなく雨の量も多いので大変な年になりそうです。  
今月は神楽坂店に健康スイッチの番組が取材に見えてくれましたので、その様子を紹介  
したいと思います。石臼で豆腐を造る、豆腐の文化を守る豆腐屋さんとして紹介されました。



- 豆腐は日本の大切な食文化の一つであること。
- 石臼で豆腐を造ると回転が遅いので熱を上げず大豆を潰すので、大豆の成分が酸化することなく、栄養成分が壊れないことなど説明されました。
- 女性におすすめ、イソフラボンが豊富、美容と健康に良いこと。
- 豆腐を造る時はなるべく熱を加えない様にする、石臼はもちろんですが、豆腐を造る過程でもなるべく熱を加えないで造ることが重要など。
- いろいろ秋津医師により15分ぐらい、試食したり、説明してくれたり、たんなるテレビの取材だけでなく、勉強になりました。有り難うございました。

説明している制服で対応している女性は  
岩崎ゆかりと申します。私の娘です。いろいろ勉強して、みなさまのお役にたち  
親しみのある、神楽坂らしいお店にしたいと思います。