

2014. 8 VOL77 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。



豆腐の紹介と豆腐に使っている水について紹介したいと思います。

世界の水「ルルドの水」で豆腐を造りたいという目標があり少しずつ水について勉強して機能が豊かな水を豆腐造りに使用できるようになりました。

● 左の写真は手づくりやさんの商品です



石臼で大豆をゆっくりすり潰しアミノ酸など栄養素をこわすことなく機能の高い豆腐に近づけることができました。

この写真は桶川店で撮った豆腐、油揚げ、豆乳、湯葉、がんも、ドーナツの一部ですが皆さん外の緑を見ながら仲良く写っています。美味しく食べてもらうことを待っています。  
手づくりや商品群 一同

● 水について 齋藤 勉さんの声

先日は御豆腐と新次元の水頂き有り難うございました。

昨日は楽しみにしていた新次元の塩素を抜いたお水でコーヒーを淹れてみました。

コーヒーは自家焙煎のお店の豆を自宅で粉にして、ハリオのドリップで淹れました

初めての体験でした。驚きました。

透明な味なのです。そこで、水だけの比較で塩素を抜いた水と新次元の所の水を比較してみたら、やはり塩素を抜いたお水は甘味を感じますし、ワンランク上に感じました。

新次元と言うエネルギーの高い水は、塩素も機能体に変えているのに、味となると違いがでるものなのですね。！！

微妙に柔らかいのです。塩素入りは硬い印象。それと透明感ですね。

お茶やコーヒーなどお水が直接影響するものは、塩素を抜いた水の方が良いですね。

あれだけ高いエネルギーのものでも、違いが出るものなのですね。！？？

そこで、豆腐の青山を頂きました。パックの中のお水をコップに受けて飲んで、甘くて美味しいですね。このお水だったのですね。

お茶やコーヒー好きの者としては専用の水として使えるのは幸せだと思います。

昔から造り酒屋の酒蔵さんが仕込み用の井戸水を大切にしてきたのが、今回の水で解るように思いました。大切な財産ですね。

今回もわずかな違いで人の味覚には大きな違いに感じることもある。味よりも印象が違うのかも？ 人の体は正直に体に良い物に反応するでしょうね。一杯のお水で大きな学びをさせて頂きました。

ありがとうございました。

SAI工房 齋藤 勉