

2010.2
VOL.23

おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。
そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食は、すぐここにありました。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

“知っていますか”

手づくりやさんブランドの商品、素材を知っている私たちが簡単に食べている食べ方を今月は紹介したいと思います。石臼挽き製法で製造された、豆腐、あぶら揚げ、がんも、湯葉などです。これらの商品は、漢方で言うお腹を満たすだけでなく、上薬とも言える造り方を狙っているものの一例です。

石臼挽き あぶらあげ、お揚げさんを焼く

このまま素材の味を楽しめるように製造いたしました。
「オーブンで焼いて、ねぎをのせ醤油をかけるだけ」
「味噌にはちみつなどで調節してお好みにして」
「オリーブオイル使用、フライパンで少し焦げ目をつけ、とうがらしをかけるだけ」



石臼挽き あぶらあげ丼

「あぶらあげを細くみじん切りにして、暖かいごはんのにのせその上に、大根おろしをのせ醤油をかけるだけ」
出来るだけ昔製法、じっくりと醸造された醤油を使うと美味しさがまします。



石臼挽き 玉ねぎがんも、長ねぎがんも

「オーブンで温めて、甘めの味噌をのせるだけ」
がんもは、豆腐製品の中では一番贅沢な一品なので素材にこだわり丁寧に作るべきですね！と、明治からとうふをつくっておられた、今は亡き頑固な先輩に言われ、今でも守り続けています。



我が家の手づくりおせちに入れた太巻き湯葉

「いつものおせちにすこし贅沢に太巻き湯葉とさしみと一緒に盛り付け」
「手づくりやさん」では、普通一般に売られている湯葉より濃度が濃い豆乳を使い一枚一枚丁寧に作っています。



食べ方いろいろですが素材をそのまま生かした食べ方が美味しいし、体にも良いと思います。食べ方の一例です。