

# 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。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

「手づくりやさん」では、より美味しく、健康によい、笑顔のでる豆腐造り、そして、その豆腐をつかって、美味しく、ヘルシー、美容にもよいスイーツ造りそして、皆さんに喜んでもらえる製品造りの勉強会の一部を紹介したいと思います。基本は素材の持っている味の引き出し方、職人の技での極めかた

## ●「心 直」オブジェのこだわりの商品造りについて

1、素材の大切さ 大豆には外国産、国産とありますが市場から買うか一品種を選ぶか一農薬化学肥料の使った量一産地一契約して生産者を決めるか

一土地の力、地力、作づけ方法など相談するか

一大豆の中でも美味しいとされている在来種を選ぶか

2、素材の大切さ 水には水道水、地下水とありますが

一湧水そして名水に近いエネルギーの高い水

一世界一の六万人もの難病をなおしたといわれる

ルルドの水に近い水で豆腐をつくること目標

3、技「職人の技」今大量生産時代、技術者の時代、

「手づくりやさん」では、昔にかえり職人技を磨き、美味しく、体によい添加物を使わない豆腐づくりの勉強

4、オブジェを良く理解して、自分も、家族も、従業員も、買って頂いたお客様も笑顔で毎日が過ごせることを目標に

## ●原理 原則を考えにいった豆腐造り

原理は人が造ることの出来ない自然の決まり、

原則は決めごとであるので、自然の素材を

そのまま、にがり以外の添加物なし、職人

技で素材をいかした豆腐造りの勉強。

## ●からだ欲する美味しさとは、

もっと もっと 考え もっと考え

さらに深く もっと深く考え 毎日の製造のなかで勉強しよう

## ●豆腐が一人前に造れるようになったら

さらに 中へ 中へ 素材の中を知ること

そして「大豆人生訓」のオブジェも造ったこと

一部ですこのような勉強会をしています。また原理 原則に基づいたこだわりを

10件あげて あがったものを皆で実行し、守っていく約束をしました。

最後に原点をどこにおくかによって商品の価値が決まるのではなどの勉強も

しながら、若い職人見習い、45年の経験をもつ職人さん皆での勉強会の一部です。

