

# 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。

2012年。今年も宜しく願い致します。

目的である「美味しく、健康によい、笑顔のでる豆腐づくり、」を目指して、素材の大切なこと、土地の大切なこと、職人の手で作る大切さを実感しましたので、今年は寡占化が進み機械化のなかで、職人の手で作ることの大切さ、またそれでないと目的に進むことが出来ないと感じておりますので、本物に近づけて行きたいと思えます。

## ● 原点は「水」

人の体は85%が水、豆腐も85%が水、水が良くなければ豆腐も美味しくないし、人も健康になれないのでは言うことで、2つの浄水器(水誘導装置)が活躍していましたが、12月にさらに上の浄水器(新次元水誘導翻訳装置)が仲間入りしました。

目標としてきた、「ルルドの水で豆腐をつくりたい」！

ルルドの水は産地フランスで世界一良い水とされ 六万人もの難病を治したとされる水です。私も3年経ったルルドの水を飲んでみましたが、なんともなく、すごく良い力のある水でした。友人に検査してもらいましたら、めったにない水と判断されたので、この水で豆腐をつくりたいという考えを持つようになりました。

少しずつ勉強しながら、大勢の仲間の協力を得て15年経ちましたけれど、理論的には近づけることができ、2011、12、28日に前の浄水器と一緒に豆腐をつくる原点となる水で豆乳、豆腐ができました。毎日試飲、試食をしています。

## ● すべては職人の技

水が良くなっても、それを作る人の腕・技がなければなりません。今年は先輩に追いつけ！追い越せ！ということで、若手職人の養成に力をいれ、添加物に頼らない、機械に頼らない豆腐、素材に負けない豆腐を、自分の為、社員皆の為、買って頂いたお客様のために腕を磨くよう本気で指導していきたいと思えます。

## ● すべては大豆のちから

一番難しいのは大豆かもしれません。昔のように地力のある土地ではほんの一部しか作られていないのでは課題です。

でも、水のちからを上げることによって、農業・化学肥料などで地力のおちた土地で作られた大豆からでも、力のある豆腐が出来る ようになりました。

でも地力のある土地で作られた大豆なら、もっと力のある、身体をつくる生体エネルギーの強い豆腐が出来るので、地力のある土地での大豆を増やしていきます。

## ● すべては笑顔

身体の欲する豆乳を飲んで、豆腐を食べて、元気がでて、自然と笑顔のでる豆腐・湯葉・揚物、大豆をつかったスイーツを、今年も従業員一同で頑張ります。

