

2013. 3 VOL60 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。



**分析出来ないものの大切さ**、人生を創る言葉に「イギリスの物理学者、科学者、ファラデーの言葉が強く感じましたので考えて見たいと思います。」

「慈母の涙も化学的に分析すればただ少量の水分と塩分だが、あの頬を流れる涙の中に、  
化学も分析し得ざる尊い深い愛情のこもっていることを知らなければならぬ」

この分析できないものを追求し、追求し、原点を考えて豆腐造りをするのが、本当の美味しさになり、健康を維持することと思ひ一人ごとを言いたいと思います。

分析にはいろいろな方法があると思いますが考えて見たいと思います。

- 1、 化学分析 物の（成分、反応、カロリー、性質）豆腐の凝固作用
- 2、 物理分析 元素などの分析 物のエネルギー（運動、電気、熱など）豆腐の化学的以外の凝固力
- 3、 生物分析 微生物、バクテリア、など生きている生物を分析して、自然な理想的な  
バランスで良い微生物がいるか調べる。たとえば土地でいえば植物の根が吸えない大きな堆肥を分解し吸えるようにしてくれる、好気性菌9割、嫌気性菌1割が望ましいのでその割合により地力が解る、人間でいえば皮膚にいる微生物の割合。
- 4、 成分分析 酸味、苦味、甘味、渋味、雑味
- 5、 バイデジタルオーリングテスト 機械でなく自分の体を使う方法なのですが、よく指導を受けてから参考にしたらよいのでは
- 6、 MRA検査 素粒子、その先のクオークの核を中心にして規則正しく動いているかどうか、波動、振動によりみる方法。
- 7、 **現代の化学ではまだ分析しきれない部分** 人によって引き出される自然の味、造られた味（農薬、化学肥料、添加物によりより簡単に人が造ったもの）を見分ける力が大切ですね。

「こんなお客様からの声、ドーナツについての感想がありました」

■一度では分からない味—地味 初老様から 有名なドーナツチェーンの店の商品と比べると、ぱさぱさしていて油分が少なく甘くなくて、たいへん物足りない味だと、食べてみて後悔しました。・・・が、何度か食べているうちにハマりました。ゆっくり時間をかけて食べていると、大豆や小麦などが持つ、天然の甘さがじわじわと口の中に広がってきます。まさにスルメやコンブのようなドーナツ。ファストフードに慣れてしまった方には、物足りないかも知れませんが、この味が理解できる人は幸せだと思います。 手づくりやさん、ありがとう。

忘れられている本物、 見えないところの大事さ、大切さを感じます。 豆腐職人