

2013. 4 VOL61 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。



大豆と水と心と技を大切に作る湯葉について、豆腐をこえる栄養価があると言われる湯葉、乾燥湯葉100g中、蛋白質は生湯葉22g、乾燥湯葉53g、脂質は生湯葉13g、乾燥湯葉28gです。高い栄養価のある湯葉の工程を紹介いたします。(女子栄養大学出版 食品成分表参考)

- 1、大豆を一晩水につけすりつぶします。
- 2、煮釜で熱して豆乳とおからに分かれます。大豆の品質、水の質が高いこと、すりつぶし方、採る量、豆乳の濃度により美味しさ、風味が変わります。経験と技です。
- 3、すくいあげにはいります。薄い膜がはり波がなびき、あげるころあいを知らせてくれます。ころあいを見て薄い絹のようなハンカチのような湯葉を、綺麗に、穴のあかないゆばをすくうとき、職人の気はいり一緒に心はいって破れない綺麗な湯葉が出来ます。その人の心はいった美味しい湯葉のできた瞬間です。ベテランの職人でも気をつかいます。



お客様が美味しいと言ってくれる顔を浮かべながらすくうとき、職人の心ははいるのです。毎日満足した湯葉は出来ませんが、質の高い素材と質の高い水と技があってこそ、そして顧客様の笑顔があってこそ、心のはいった美味しい湯葉ができます。

- 4、湯葉造りは簡単なようで素直な気持ちで、心をいれないと絹のような、なめらかな湯葉はできません。この原点から豆腐造り湯葉造りが始まります。機械ではできない心のはいった豆腐造り、湯葉造りの追求です。



湯葉の蛋白質、脂質は良質で必須アミノ酸のバランスがとてもよく赤ちゃん、育ち盛りの子供さんにはとても良いと言われています。 湯葉職人 成井久江