

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。



5月分日和ですが最近の食品の状況を考えてひとりごとを言ってみたく思います。

●パン屋さんの状況、私の家は豆腐屋ですがどういう訳か毎朝パン食です。

パンも国産小麦酵母パン、

小麦の味のするパン屋さんが、一軒、二軒と辞めてしまってなかなかパン職人のパンが手に入らなくなりました。

職人が天然酵母だけで、良質の小麦の味を生かした、あきのこないパン、私のお店に来てくれるお客様も同じようなことを言っておられました。

職人の技のかわりに何かが添加されるのだと思います。

●豆腐屋さんの状況、豆腐もパンと同じように大豆、素材の味のする豆腐が少なくなっていると思います。パンよりも豆腐職人が大豆とにがりだけでこだわっている豆腐屋は多いと思いますが職人の養成に苦勞されている状況だと思います。

●最近の豆腐は味付け時代と言ってよいかと思いますが、

豆腐に、はちみつ、砂糖、澱粉、乳化剤などよくわかりませんが入っているように表示されています。豆腐も他のお菓子などと同じように考えていく時代になりつつあるのかな、これも時代かなと思いました。

●しかしながら大手のパンメーカー、量販店などで、今までより上の商品の販売が目につくようになりました。これらを考えて見ますと今まではメーカー主導でよかったものが、良いものを求める消費者主導に変わりつつあるのでは、

●安倍のミクス以降、円安により輸入大豆の高騰で国産に移行されたのと暑さのため不作がたたり暴騰の大豆相場（60K7, 500円だったものが16,000円）、（電気料は30%高）（重油の高騰）大変な時代を迎えている業種もあります。



手づくりやさん情報

手づくりやさんでは求めてくれる人がいるかぎり

大豆とにがり、素材は本物、職人技、

職人の感覚で豆腐造りは続けていくつもりです。

写真の揚げ物はほほえみを揚げたものです。

中はやわらかく、外はパリッと、

大豆、素材の味そのままあきのこない揚げ物です。

商品名は 柔らかいので温度管理が難しく、

静かに丁寧に揚げなければならないので、

ほほえみ 「泡静」 など考えています。