おいしいおとうふを求めて

社長のひとり言

おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。
そのままでよし、煮てもよし、焼いてもよし。
本物の食は、すぐここにありました。

２００９．１　VOL.１０

こんにちは。株式会社手造り屋　社長の岩崎勉です。

●あけましておめでとうございます。

今年も、美味しくて、健康に良い、歓びのある豆腐を、追求しつづけます。
大豆を造る人、豆腐を造る人、豆腐を販売する人、そしてお店、豆腐をお買い求めて頂いて食べてくれる人、
一つの流れのなか、信頼関係で結ばれることが理想と思います。
安心素材、添加物なし、昔の造りかたを守り、目的にむかって頑張ります宜しくお願いします。

●手づくりやさんが、５年前本物めざして、オープンしたお店を紹介いたします。

手づくりやさんのお店は本物を目指しておりますので、
商品だけでなく、建物にも、お客様が来店頂きやすらぎのある、
休憩室、商品を陳列する場所、厨房、従業員の休憩室など
陰陽のバランスをとり土地を居易い場にするためにいろいろ
工夫をいたしました。
右の写真はお店の中心の柱から四方向に三種類の石を
皆で敷き、全体に特殊セラミックを散布しました。

●全部木を使い、コンクリート、クロスにも特殊セラミックを入れてあり
エネルギーが高まりそこに居る人が居易い、場をつくりました。

今年もご来店頂き休憩室でゆっくり、健康茶でも飲みながら休んで頂き、帰りに豆腐を
お買い求め頂き健康な毎日を過ごせることを願いたいと思います。

●今の企業の生き方、時流に合わせるか、原理原則に従うかです。

平成２０年後半から１００年に一度の不景気が押し寄せ、２１年度もより悪くなる予測です。
食の問題が、だいぶ騒がれており、なかなか解決には難しいのではと思います。
一つは時流に合わせようと大量生産をして、コスト下げ価格競争に巻き込まれ、結果的に、薬品を使ったり、
農薬を使ったりとなってしまい、安心して食べられる食品造りは難しいのではと思います。
もう一つは原理原則に沿った本物造りです。自然の摂理に沿って薬品、農薬、化学肥料を使わず、
又出来るだけ使わず、安心な食品造りです。
ただし、手づくりでないと出来ません。それには熟練した職人の腕にかかっています。

●篤農かの信念、「農業は食べる人の為にある」

行田在来をお願いしている、小林農園の小林さんに聞きました。
「より良い食べものを志向する食べる人が居てこそ私たちは頑張ってよい作物を作る事が出来ます」と、
良い大豆を作ってくれた生産者の大豆を使い、石臼で美味しい安心できる豆腐造り頑張ります。