

2010.1
VOL.22

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。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

今年も美味しく、健康に良い、笑顔の出る豆腐、そして大豆関連商品を製造してまいりますので宜しく願いいたします。

「にんげんクラブ1月号」を見ていましたら、「好奇心を失ったときが、老化である」という言葉が、目に入りました。私は15年ほど前から美味しいものって、健康よいものって、どういう製品なのか興味を持つようになりました。

手づくりやさんのお店をつかって5年を過ぎましたけど、お客様から学ばせて頂きました。

他店のとうふの情報も、自社製品の意見も、沢山いただきました。
なかでも、豆腐を食べなかったうちの子供が食べるようになりました。美味しいです。
なかにはエネルギーまたは力を感じるという意見もあり、このうえのない喜びです。
これではもっと美味しい、健康に良い製品づくりを勉強していきたいと思います。

安全よりも安心を求める人がふえています。

「医食同源」という言葉があるように、食は健康の源、食品をつくる者にとって、体に良い素材を選び、美味しく、健康に良い食品をつくる努力すべきであることを信条にしています。
安全は国、行政が最低線決めたものであり、「**本当に健康を守るためには、企業の大きさではなく、価値ある企業、また個人で守るよりないと思います。**」
安心な食品をつくるには一定の規模まで、それと素材を提供してくれる人、本気で製品をつくる職人、そして製品を喜んで食べてくれる人との信頼関係で出来るものと解ってきました。

大豆についての目的、目標を少し

- 1、生の大豆 そのまま食べて青臭さ、えぐみのない大豆
 - 2、一晩水に漬け そのまま食べてえぐみのない大豆
 - 3、水煮をして 美味しく食べられる大豆
 - 4、豆腐にして 雑味のないとうふ
- このような大豆をつくるには、篤農家の品種、土地、栽培管理が必要です。



「感動をやめた人は、生きていないのと同じである」アインシュタインの言葉です。

感動とはこの宇宙を支配している法則にふれることで、私たちの心に起きるさざ波のことであろう。それは発見する喜びであり、創造へと向かう衝動である。と言っています。
この世の感動の素はさまざま、仕事があまくいき成功の喜び、ほめられてもっと美味しい、健康によい豆腐をつくる喜び、が元気でいられると信じます。

「好奇心、感動」

好奇心をもって目的である本物豆腐にかぎりなくちかづけ、
感動をえて元気な自分でありたい、
そして元気になった豆腐製品をとうしてお客さまに貢献していきたい、
一年を目標に頑張ります。
ご愛顧のほど宜しくお願い致します。



株式会社手造り屋 代表取締役社長岩崎勉