

おとうふ日和

おいしいお豆腐を求めて！

2010.5 Vol.26

社長のひとり言

こんにちは。株式会社手造り屋
社長の岩崎勉です。

毎日のお豆腐は、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。

4月24日、25日工場祭には、大勢のお客様に見えて頂き有難う御座います。

こんなに皆さんに喜んで頂くと、もっともっと、美味しいものを作り喜んでもらいたいと思います、頑張ります。今月は目的である「美味しくて、健康に良い、食べて笑顔のぞる」商品造りの方程式を考えてみました。

●品種（B）×素材（M）×技（S）×思い（T）＝美味しさ、健康、笑顔（H）

『手づくりやさんの目的達成の方程式 B×M×S×T＝H 』

（相対性理論 $E = mc^2$ を参考に考えてみました質量が光の速さの二乗のエネルギーに変わる）
難しい理論ですが原子爆弾もこの方程式が基礎と聞きました。原子レベル、素粒子レベル、クオークレベル、それより小さいレベルで考えて、本当に体に良い、美味しい、食品が出来るものと思います。クオークより小さい素粒子レベルの質量上げること、ほんの少しの質量でも、60兆の細胞を構成している元であるので一番大事なことでと考えるようになりました。B、M、S、T、を一つ一つ大事に質量を上げることでHを上げることが出来るものと考え、実行しています。

●品種（B） 大豆の品種が何百とある中で美味しい、在来の品種を選んでいきます。なぜなら原種に近い在来種は交配種と違い自分で生きなければならぬ厳しい時代を生きてきて活力を持っていて、エネルギーも高いです。

●素材（M） とうふでは大豆、水、にがりがおもですが篤農家の経験をいかし熱心に研究された大豆。湧水のように準掘位置の高い水。素材の味を生かしてくれるにがり。これらも細胞をつくるエネルギーが高い

●技（S） 原料である大豆は篤農家の無農薬、無化学肥料自分流の有機栽培大豆。豆腐づくりの工程では時間をかけても昔の手づくりで、添加物を使わない職人の技が必要、マイナス要因を無くし、プラス要因をとり入れることで細胞をつくる高いエネルギーが生まれます。

●思い（T） クオークより小さい先が思いの世界と考えると、その段階での思いを強くもつことで、思いの質量が上がればクオーク、素粒子、そして物質を作っている原子のエネルギーの上がり、素材の質を上げ、技の質も上がり、結果としてマイナス要因をなくし、プラス要因が上がるので、そのものの持つ能力が上がり、「美味しい、健康によい、笑顔のぞる」豆腐ができると確信しています。

豆腐は昔から体に良いものとされてきました、しかし現代の社会では、効率、価格等求めるあまり、疑問かな・・・と思い。豆腐は体に良いもの常識に答えられる製品を造り続けます。

