

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。

2008.7.1 VOL.4

あらためまして、こんにちは。手づくりやさん店主の岩崎勉です。

今回は、水について述べて見たいと思います。

VOL.1で書きました、私の思いは1、素材が本物で、2、健康を害するものは使わない3、手づくりで心を込めて製造する。そのもとを成す四つの要素を一つ一つ年月をかけて、数年単位で追求しています。

すべては水 すべては技 すべては素材 すべては笑顔

この言葉を、大丸パルコ浦和店の弊店で、石臼と共に、
ご覧になった方もおいでかと思えます。

あの石臼のオブジェ、ちょっとした隠れた工夫がされているんです。

この四つをテーマにして順次話を進めていきたいと思えます、
読んで頂けると嬉しく思います。

今回は水について考えて見たいと思えます。

水の科学者ではありませんので、豆腐づくりの為の水についてです。



はじめに、ちょっとお尋ねします。

いま仮に、川の上流から下流まで「流しそうめん」をしたら 上流域で食べたいですか、下流域で食べたいですか？ また仮に、湧き出てくる岩清水と下流の水の二つが用意されたら、どちらをお飲みになりますか？ 当たり前過ぎて答えるまでもない愚問ですね。しかしこうした当たり前の答えを実践しようと思うところを原点にしています。思ったからといってすぐ実現するわけではなく、なかなか当たり前のことを全て完成させるのは難易です。しかし発芽させることにより実現の方向へと歩み始めるのも事実です。楽しさとうれしさが待っています。上述の四つの要素に対して、手づくりやさんは特に力をいれています。

では水の話を進めます、地球上の水、そのなかで

「本物」(人間にとって都合の良い)の水って何だろうと考え、「体に良い水」「おいしい水」「安全安心な水」「陰陽のバランスがとれた水」「目的に最適の水」等々。

水の働きは多種多様で、人智を超えているはずですが、水は誠に尊くありがたい存在ですが、汚れた水を浄化してくれるのは他の存在です。その他の存在もその内部に水分を宿すことにより形を成しています。人類もまた、豆腐もまた、共存するが故にその恩恵に与られるわけで、豆腐へどんな水を宿すのか？

飲みたい水で豆腐をつくりたい

普通、水は刻一刻と情報を蓄えて移動しています。地球上で折角浄化・活性化された源泉の水でも流れる過程の環境で変化しやすいのが水ですから、運ぶ途中の環境要因でその水の中にある機能レベル(エネルギー)が低下する恐れがありはしないかです。このエネルギー低下が味や品質に影響しますので、食品加工使用するには、河川の源、岩清水の如く浄化・活性化された機能を保持している水で豆腐を造りたいわけです。

次は豆腐づくりで選ぶ水にどんな働きを期待するのか

水は本物づくりに欠かせない大切な一つであり、大豆も人もみんな水によって影響を受けることは間違いのないわけですから大切にしたいですね。