

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。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

2011年度も最後の月になってしまいました。からだ欲する、美味しいとうふ、関連商品を目指してきましたが、自身も満足出来るてん、こうすれば良かった、反省点お客様の意見を多く頂き、勉強しながらの一年でした。終わりのない大豆関連商品を、自分のため、家族のため、従業員のため、地域社会のお買い上げ頂いた皆さんのために、反省をしながら質の向上に向かって進んでいくことに変わりはありません。今月は美味しく、健康に良い、笑顔のでるとうふを造るのに別の角度から考えて見たいと思います。

●「喜び」から「悦び」へ のとうふづくり

(無物の象、是を恍惚と謂う) 儒教教え老子の中から解りやすかったので考えて見ます。

「よろこびには二つの種類があるそうです。陰陽野バランスで成り立つ「喜び」とそれを超えた「悦び」、人間を恒久に幸せにするのは「喜び」でなく「悦び」だそうです。

「幸せと苦勞は誰でも半分半分あたえられている」

「楽あれば苦あり、苦あれば楽あり」

この場合の幸せや楽とは喜びのこと、売上が上がって利益が出た、有名になった、これらはすべて陽の現象、陽の現象はかならず陰を伴う、喜んでいっているうちに必ず売り上げが落ち大変な経営になる。これはすべて喜びであるので相対の現象がおきるのが今の状況、デフレ下にあると思います。

●老子の言う「悦び」

それは陰陽を超えて、本源の一点へと帰一する時に生ずる、人間の最も深い根本の意識であり真の愛、恍惚とも言える悦びは正対「苦」と言うバランスを生み出すことなく、根本の幸せ次元へと、それはすべてのバランスを超えているからだ。

●優しく書いてはありますが、本当の意味を解るには、難しいことだと感じ、何回も読みなおして見て、このデフレの時代、過当競争で、本当にからだに良い商品を作るのは難しい時代になつているので、「悦」の喜びをえられる、とうふを作ることが大事であると感じましたので、人のこころ、水、素材を選び悦びのあるとうふを造り、皆さんに悦んでいただき、喜びから悦びを感じ、ほほ笑みのある毎日が過ごせるよう、とうふを通じて、とうふ関連商品を通じて皆さんとの縁が長く結ばれることを大事にしていきたいと思います。有難うございました。感謝♥

