

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。

2008.8.1 VOL.5

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。

VOL.5では水の性質と飲みたい水、豆腐を造りたい水について述べてきましたが、つづいていきたいと思えます。



豆腐造りで選ぶ水にどんな働きを期待するのか。

1. 安全性の高い水
2. 豆腐の日持ちを良くしてくれる水
3. 大豆の持っている、栄養、旨みをより多く引き出してくれる水
4. そのまま飲んでも、美味しい水
5. 人々を癒す水
6. 自然環境にも配慮した水

水は、大豆をその気にさせて、旨汁をジュウと搾り出してくれる仲立ちをしてくれます。大豆の栄養分と旨味を充分引き出し、嫌味は出させない水がいいですね。

篤農家が大事に育てた、優品と呼ばれる大豆を使ってもその良さを引きだせないのでは期待する水とは言えません。また水は豆腐の日持ちにも影響しますのでこれも必須条件です。

5.と6.の条件も近年では欠かせない水選びの条件です。

地球がくれた叡智から生まれた装置

地球上の水は自然のなかで浄化されるとともに、さらに活性化されています。その自然での浄化と活性過程をヒントに開発されたこの装置は私たちの目的にかなった水にしてくれます。

コップにその水を入れ叩いてみると清んだ音がします。

そのイメージは普通の水に比べ、新緑の季節、岩肌にふれながら流れる「せせらぎの水の音」、清んだ柔らかい音を出してくれて心地良いものです。癒されます。

人体の水分の一部となる豆腐の水分だからー

豆腐ほどではないですが、人間も水分が非常に多いですね。豆腐は88%が、水大豆ジュースと言えるくらいです。ペットボトルの水は当初「安全且つおいしい」飲料水を求めていましたが、今は「体に良い物」へと価値観が移行しました。

豆腐に含まれる水分も健康に良い水の方が良いと言いますが、皆さんも同意されると思います、それが活力のある水が入った良質の豆腐づくりです。

豆腐の良さは何だろう

活力のある水を使用した豆腐は「バランスのとれた食材」。私はそう思います。

1. 海の恵み、天然にがり(ミネラル含有)
2. 山の恵み、岩清水のごときエネルギー
3. 大地の恵み、ミネラル、を含んだバランスのある大豆

簡単なようですが、メーカーとしてこれらを完全に実践できるのは技術と姿勢が必要です。

「天然にがり使用」は手作業になり技術も必要であり、その全

ての素材と製品の品質を見分ける眼力も必要です。また仮に、添加物を入れてコントロールしたら、豆腐の良さが台無しになることは、健康志向の皆さんがご存知のとおりです。

楽しさ よろこび 笑顔

豆腐ファンの皆さん 如何だったでしょうか。 つくる人の楽しさ、よろこび、笑顔そして食べてくれる人の楽しさ、よろこび、笑顔、信頼関係で結ばれたいと思っています。