

2014. 1 VOL70 おいしいおとうふを求めて

社長のひとり言 株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

## 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。



今年も手造り屋の目的である「美味しくて、健康に良い、笑顔の豆腐」豆腐づくり、そしてその豆腐を材料としたスイーツづくりを目指していくことに励んでいきます。  
宜しく願いいたします。

### 『食はいのち』

佐藤初女さんよりおかりしました

いのち あるものすべて

土にかえる

きれいな お花も 野菜も、

土から育つ

食材を想い、

大切に料理

食べて命がつながって行くのですから、「食」がいかに大事であるかは誰もが解っているはずなのに、豊かな時代が長く続き、機械化が進み忘れていく気がします。私の母の時代は、あく抜きをして、にがみ、渋みなど体に悪い成分を抜いて、素材そのものの味を食べさせてくれました。その味を今でも覚えています。豆腐も機械化が進み大量生産時代に遅ればせながら入ったようです。

手づくりやさんでは、時代とは逆行するかもしれませんが、昔のお母さんが料理してくれた考え方を、工場でも限りなく手づくりで、素材の味を生かした製法をとっています。

豆腐は中国から伝わったとはいえ、長い年月をかけ日本で改良され、日本人に合った在来品種として、**日本のものとしての文化を築いた食品**ですので、この文化をできる限り守っていきたいと思います。

### 『植物には 人を幸せにする 力がある』

この言葉のように豆腐に期待するならば土から育った大豆を大切に、製造する工程では、大豆のこころを良く理解して素材の味を生かし、皆さんに喜ばれる豆腐及び豆腐関連の商品でお役にたちたいと思います。

