

2014. 2 VOL71 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。



### 『人を健康にする、だるまいも やわらかがんも、の誕生』

手づくりやさんの目的である「美味しくて、健康に良い、笑顔のでる豆腐」を目指して豆腐づくりに励んできましたが、同じ目的をもった十数年のお世話になっている、北海道の中澤農園の中澤さんちの「だるまいも」と手づくりやさんの大豆にこだわり、石臼挽きで無添加、職人が手づくりで作り上げた豆腐にだるまいもを入れ「美味しさと健康めんでの相乗効果」を目指した「だるまいも やわらかがんも」の誕生です。

農薬、化学肥料、などにより「農産物を育てる畑にミネラル成分がないため、人の酵素活性、保護活性を促す物質である「微量ミネラル」が不足している。そのため日本中で人の健康が維持出来ない状態になっている。「健康に貢献できる農産物づくりをしたい中澤さんの目的です。」

中澤さんとだるまいも



石臼製法豆腐



だるまいも やわらかがんも



### 『ここで だるまいもについて』

●だるまいもは山芋の一種で、ずっしりと重量感があり、おしりの部分がふくらんでいるのが特徴です。一般的なながいもと比べて、でんぷん質が多く、甘味とコクがグン際立っています。すりおろすと、ながいもと自然薯との中間のなめらかなねばりがあり、やまかけにも最適な品種です。

●中澤農園のだるまいもは、土壌作りからこだわった、独自の栽培方法により、ミネラル含有量が多く、ビタミン、酵素の働きを活性化させて、土のエネルギーを十分吸収した栄養価たっぷりのだるまいもです。水分を保持する力が強いので調理して持ち味が損なわれず、どんな料理にも使えます。食べた後のお口のカユミ等もなく、お子様にも喜ばれています。

中澤さんちの だるまいもと、手づくりやさんの豆腐でつくった

「やわらかだるまいもがんも」で健康な体づくりに少しでも貢献できればと願っております。