

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。

2008.11.1 VOL.8

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

「にがり」について述べてみたいと思います。

「手づくりやさん」で使用している、にがり、塩についてどのようにして造られるのか、そして、特徴と選んだ理由などについて述べてみたいと思います。

海岸近く300数十mの深さから汲み上げた伊豆大島地下深層海水は、玄武岩でできた自然のろ過装置をくぐった、より透明度の高い海水です。

表層水に見られる汚染もなく真っ白い塩、透明度の高いにがりです。海、土、火山の恵みです。

このにがりでとうふを造りますと、大豆の持つ素材の味をそのまま旨みとなつて、美味しい「とうふ」が、造られることを確信しました。

良い大豆を使えば使うほど素材の味が浮き出てきます。素材の追求が始まりました。

在来種で品種の良い物、土地のよい所、篤農家の造った物、無農薬、低農薬、無化学肥料など、本物素材の追求です。



300mの地下から汲み上げた井戸の小屋です。
汚染のされていない、透明度の高い深層海水が汲み上げられます。

汲み上げられた深層海水は右の貯蔵タンクにて沈殿させ、濾過フィルターを通り、循環タンクを通かします。

室内噴霧で海水の濃縮(常温)をします。
濃縮構内の写真です



濃縮された海水を地下タンクにて再沈殿して更に濾過フィルターを通かして海水濃縮槽に入り100℃で加熱します。



更に蒸気釜で加熱(80~85℃)
蒸気釜 加熱 結晶

遠心分離機で脱水



地下タンクで沈殿

上澄が「にがり」になります

