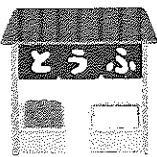


見て♡感じて♡食べてみよう!

せいさんせい しょうかい
～生産者さんを紹介します～



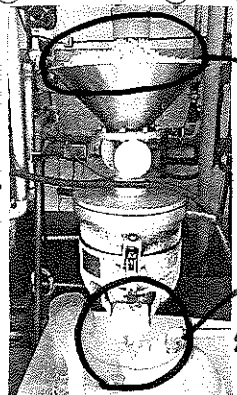
まいにち けいじく とうふ あぶら あげ かつあげ おから 等、たくさんの大豆製品が登場します。今回は給食で使う豆腐等を作っていた、高津町にある「やまや食品」さんに、豆腐作りの工程や大事なお話をきかせていただきました。取木材のご協力ありがとうございました。

〈大豆から豆腐ができるまで〉

①大豆を水に漬ける。 → ②やわらかくおた大豆に水を加えてすり潰す。

12時間くらいつけるぞうです。大豆が水を吸ってやわらかくなります!

すり潰したものを「臭」と言います。



大豆 → 「臭」が出てくる

③「臭」を蒸気で蒸す。 → ④機械で絞って「豆乳」と

102℃で2分以上加熱して殺菌します。

「おから」に分ける
*おからには栄養が豊富で、お豆腐が残念ながら半分は捨てたり、動物の餌にしたりするんです。食べたいですね!



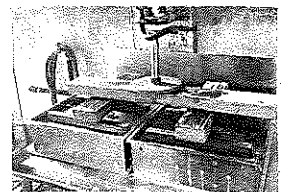
⑤豆乳に味の塩と、固めたら豆腐の型に固めるにがりを入れ、ひと混ぜする。

にがりは滴りたすがかわるぞうです。

職人技が必要な作業です!

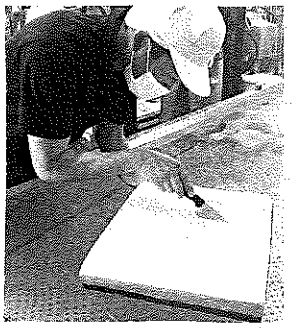


⑦機械で押さえ、水気を切る。



⑧水の中で豆腐を切り分ける。

1つずつ丁寧に手作業で切っておられます!



〈インタビューをしました!〉



Q 一番大変なことは何ですか?

A. 毎日同じ豆腐を作ることです。その日の気温、にがりの量、カ加減、使う大豆等によって、でき方が変わります。職人の手交、微妙な調整を毎日しながら作っています。

Q 豆腐作りでこだわっていることは何ですか?

A. 使う水と味の濃さです。豆腐は水にふて味が全然違ってくるので水道水ではなく、高津川のおいしい地下水を使っています。また、大豆の味が濃い豆腐を作ることにもこだわります!

〈みなさんへのメッセージです!〉

豆腐は栄養満点で成長にもってこいの食べ物です。豆腐料理をたくさん食べて、身長を伸ばして、筋肉をつけて、元気に過ごしてください!



やまや食品 大賀隼人さん