

愛彩だより



◎お知らせです

- ・08月13日(木) とうふの日～ 豆腐商品がお買い得になります
- ・08月22日(土) 寺カフェ 瑠璃光寺にて開催されます
- ・08月29日(土) にぎわい夕市 セツ梅にて開催されます

まことに勝手ながら、夏季休業をさせていただきます。

大谷店 8月15日(土)

セツ梅店 8月12日(水)～8月15日(土)

シリーズ

現場からの一声

第9弾

(9/10人)



これからの季節は豆乳をキンキンに冷やして飲むと美味しい時期になってきました。そのままだも美味しいですが、コーヒーと混ぜ豆乳ラテにしても美味しいですよ。

そもそも豆乳はどのようにして作られるかご存知ですか？ 私はとうふ工房の中では、主に豆乳を出す仕事をしています。私はこの仕事を始める前まであまり知りませんでした。皆さんにも知らない方が多いかもしれません。そこで今回は、豆乳についてお話ししたいと思います。

作り方はシンプルで、水に浸けふやかした生大豆を石臼で磨りドロドロの液体にし(呉といいます)、それを釜で炊き、布に入れ搾るだけです。すると布の中にはカスが残る(これがおからです)、混じりっ気のないきれいな液体だけが出てきます。それが豆乳です。

豆乳は大豆と水のみからできています。市販されているものの中では、消泡剤などの添加物を加えたり味を調整した豆乳もありますが、とうふ工房では「無添加・無調整・手作り」にこだわり豆乳を作り続けています。

そのため、水と大豆の割合を調節することが私の役割ですが、手作りゆえに出てくる豆乳は、日によって様々な味わいがあります。その違いを味わってみても面白いかもしれません。

今後とも、皆様に美味さとお喜んでもらえるように、試行錯誤しながら取り組んでいきたいと思っています。ぜひ一度とうふ工房の豆乳を試してみてくださいませんか？

是非、「本物」をご賞味ください。ではまた次回号にて

ワーカーズコープ 埼玉北部地域福祉事業所 深谷とうふ工房

埼玉県深谷市大谷1548-3

TEL/FAX 048-574-4789

HP: <http://park11.wakwak.com/~toufukoubou/>