



～豆伍心訪問～

去る10月15日、美味しいお豆腐でお馴染みの豆伍心さんへ、地区委員・サポーター合わせて4名で訪問しました。豆伍心の樽谷さんより製造工程等の説明を受けた後、工場内を見学。うすあげ作りの体験をさせてもらった後は、豆乳で作るお好み焼きなどの試食をさせていただきました。

豆伍心の豆腐は国産大豆100%、手に入りにくい国産大豆ですが、契約栽培大豆が主なので、年間使用量を確保できています。

タンパク質が高い「フクユタカ」など。

収穫した大豆は問屋でも豆伍心でも暗室低温保管されています。夏でも冬でも23度！！



ミネラルの多い「珠洲製塩製釜茹天然にがり」をつかっており、甘みのある美味しい豆腐になります。

消泡剤不使用。製造過程で、手作業で三回も泡を取っています。

←出来立て豆腐を2℃の大量の冷水で急速冷却し、芯温を一気に5℃まで下げることが、1週間日持ちする秘密です。

うす揚げの手揚げ体験をさせていただきました。豆腐と同じ大豆とにがりを使った贅沢なうす揚げです。

さらに揚げ油は、遺伝子組み換えでないオーストラリア産なたね油と、こだわりぬいています。

一枚ずつ何度も何度もひっくり返しながら揚げていくうちに、愛着がわいたのは私だけでしょうか。こんなに丁寧に心を込めて揚げてもらっていると実感しました。





豆乳入りお好み焼き、ふわふわでしっとりしてしっかりした食べごたえ。めっちゃ美味しかったです

この日の試食メニュー
出来立ての豆腐をそのまま
豆乳スープ
うす揚げピザ
豆乳入りお好み焼き

豆乳入りお好み焼きのレシピ(4枚分)

・豆乳200cc ・薄力粉175g ・キャベツ半玉
・卵4個 ・豚肉 ・だし醤油 少量
・天かす ・ソース&マヨネーズ
・粉カツオ&青のり

- ①ボールに豆乳と薄力粉、だし醤油を入れて十分に練りこむ。
- ②出来上がった生地にキャベツと卵天かすを加え、よくかき混ぜる。
- ③薄めにしいた生地に豚肉をのせ焼いていく。

※豆乳を豆伍心の絹ごし豆腐半丁に替えてもおいしくできます。

※焦げやすいので、薄めに作るとよい

<訪問した地区委員の感想>

- ・工場が清潔、消毒など徹底している。
- ・たくさんのこだわりがあるのに、価格はとても良心的。
- ・本当に手作業で3回も泡を取り除いていて感動した。
- ・毎日でも食べたい。安心して料理できるし、人にも勧められる。
- ・あげを揚げる体験では、油の新鮮さを感じた。
- ・同じ豆乳を使っただけの凝固剤と天然にがりの豆腐味比べでは、歴然とした味の違いを感じた。入れている凝固剤の量の多さに食べるのを恐く感じた。
- ・いつも美味しく頂いていたが、出来立て豆腐は何倍も美味しかった。まだ食べたことのない方は、ぜひ地区委員になってこの美味しい出来立て豆腐を味わってほしい。



この日の様子や、他の試食メニューレシピなどはホームページにも掲載されています。ぜひ読んでみてくださいね



検索 クリック「生活クラブ生協 奈良」