

# 嘉倉豆腐店生産者見学会 2017・2・10

## 栃木産大豆



豆を煮ます。  
泡が出るため、  
市販品では消泡剤が  
使用されます

豆をすりつぶす部分は  
石臼  
豆の生臭さが出ず、な  
めらかに擦れる

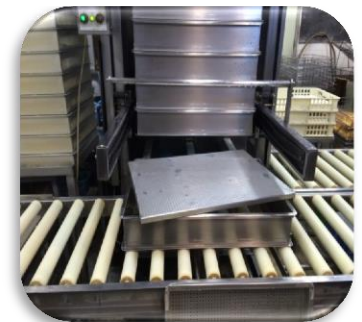
### 豆乳濃度 15% !!

1パックにあふれてしまう程の大豆が入っています!!  
市販の豆腐は8~9%のものが多く



### 豆乳に海水にがりを投入し混ぜる

海水にがりの使用は熟練が必要!  
にがりは豆腐の味にも影響ある



そのまま固めると きぬ豆

少し固まったものを砕いて型に入れ、  
布目をつけたのが 木綿豆腐



熱い状態で豆腐をパックし冷却水へ。豆腐  
を水に直接さらしていないので風味や栄養  
も逃げない! 豆腐パックの中の液体は豆腐  
のエキス。 捨てるのもったいない!!

手作業でカット

寄せ豆腐は夏と思われがち  
ですが、温かい方が風味が  
感じられ、みそ汁や鍋に丸  
ごとに入れて崩しながら食  
べるのがオススメ!! 油揚げは  
米澤製油のなたね油で揚  
げているので、油めきしな  
いでも美味しいですよ。

奥さんのお話

### <ひとこと>

大豆を煮て、豆をすりつぶし豆乳となり、そこへ海水にがりを投入し豆腐となる。嘉倉豆腐店のこの作業は決して簡単ではないことが見学に行きわかりました。材料や道具へのこだわりとご主人の愛情に感動しました。皆さん、ぜひご主人のお豆腐を召し上がってください。やみつきですよ♡