

食べる楽しさ、まあるくつなく まあるい食卓

7・8月号/VOL 2
発行●株式会社 生活文化社
〒920-0213 石川県金沢市大河端町へ149-2
TEL 076 (238) 5703 FAX 076 (238) 5704
E-mail: seikatu@lilac.ocn.ne.jp
印刷●株式会社 長谷川印刷
TEL 076 (240) 3434 FAX 076 (240) 3455
1月・3月・5月・7月・9月・11月発行
あの豆腐に逢いたい
今日のお菜は何ですか?
—笹ずし—

あの豆腐に逢いたい

国産大豆、無消泡焚き、天然にがり100% 素材の良さを生かしきる 高温一発寄せの絹とうふ

取材協力 ■ 白山とうふ工房 山下ミツ商店

〈石川郡白峰村字白峰字62-6 TEL0761-98-2024〉



は温度、にがりの量と、毎日1つずつ条件を変えながら「寄せ」のタイミングの目安を掴んだといいます。

スタッフ全員のめざす豆腐がはっきりしている

それにしても、なぜ高温なのでしょう？「寄せる時の豆乳の温度が高ければ高いほど豆の甘味が生きますし、温度を上げたり下げたりする回数が多い

ほど、豆の風味は抜けてしまいます。冷ました豆乳ににがりを入れ、温度を上げながら固める、固めたらまた冷やす。それより豆乳が熱いうちに寄せる方が大豆の風味豊かな豆腐になります」と山下社長。高温で寄せるのと同じ理由で包装後に行う加熱殺菌もしていません。そのためには、製造過程の衛生状態に細心の注意を払う必要があります。工場の設計から1日の作業の流れ、工場内での何気ない行動まで見直し、衛生管理を徹底させました。

作りたて豆腐がはっきりしているからとるべき道が決まる。そして決して手を抜かない。なぜ無消泡なのか？なぜ天然にがりなのか？なぜ加熱殺菌をしないのか？それぞれの材料・製法の長所も短所も知った上で「おいしい豆腐を作る」という目的のために何を判断するのか。

山下ミツ商店では社長はもとよりスタッフの一人ひとりが「旨いと感動してもらえる豆腐を作りたて」という強い願いを持っています。一人ひとりの思いが集まって大きな力となり、山下ミツ商店でなければできない豆腐を生み出したのです。

「おいしい豆腐を」の一念が道を拓く

24歳で店を継ぎ、まだ豆腐の知識がなかった山下社長が最初に知ったことは「おいしい豆腐は良い材料がないとできない」ということでした。良い材料を求める強い思いが全国の先輩たちとの出会いを生み、天然にがり、北海道産の無農薬大豆を社長のもとに引き寄せ、山下ミツ商店の原点とも言える1000円豆腐「記まじめ!」の誕生につながっていきます。

現在使用しているのは、地元河北潟や珠洲、青森、大分からの4種類の大豆です。良い材料、特に品質の良い国産大豆を安定的に確保できなければ山下ミツ商店の目指す豆腐の基本が揺らいでしまうのですが、国内での大豆の自給率はほんの数パーセント。大豆の質・生産量を高めるためには加工業者も農家もお互いを理解しなければならぬという思いから、スタッフ全員が大分や珠洲へ赴いて畑仕事を手伝い、契約農家と意見を交わしながらパートナーシップを育んでいます。

山深い白峰に根を張りながら、新しい技術には貪欲に、一切の妥協を許さない姿勢は変わりません。ひたすらおいしさを求める姿はまさに生真面目。山下ミツ商店の豆腐はまじめです。



2001年に完成した白峰工場と店舗。田舎裏をあしらった売場でゆっくりと商品選びができます。ここでしか食べられない豆乳ソフトも好評です。

えっ、これが絹とうふ?!

これが絹とうふ?! なめらかでクリーミーな食感。絹糸がほどけるようにスルスルと口の中でとろけます。醤油を付けずに口に含むとふわっとふくらむ大豆の香ばしさと甘味。

白峰村といえば堅とうふ。明治20年創業の山下ミツ商店も堅とうふで広く知られ、12年前には北海道産の無農薬大豆と天然にがりを使用した1丁1000円の堅とうふを発売し、そのおいしさとインパクトの強さで話題になりました。今回出逢った絹とうふも「!」のつくおいしさ。そのおいしさの秘密は、消泡剤を使わずに国産大豆を炊き、絞った豆乳を熱いうちに天然にがり100%で寄せる「高温一発寄せ」製法にあります。

しかし天然にがりは反応が速く、豆乳に触れたところからすぐ固まりはじめるため、「寄せ」のタイミングを誤るとなめらかな絹豆腐になりません。「高温一発寄せ」はリスクが高く修正のきかない真剣勝負なのです。山下ミツ商店の若いスタッフたちは、今日は豆乳の濃度、今日

無農薬栽培の国産大豆を天然にがり100%で寄せました

地元河北潟産の「ふくゆたか」、青森産の「おおうす」を、高知産の天然にがり100%で寄せました。記まじめシリーズの他に素材を変えて2つのシリーズがあります。



- 「記まじめ!」シリーズ
絹とうふ つるりつるり (ハーフ) 400g 714円 200g 399円 (税込価格)
- 珠洲で育った「あやこがね」と能登の天然にがりを使用した。
「生粋いしかわ」シリーズ (ハーフ) 絹とうふ 400g 368円 200g 210円 (税込価格)
- 大分県の契約農家で栽培された「むらゆたか」と伊豆大島産の天然にがりを使用した。
「ミツのとうふ」シリーズ (ハーフ) 絹とうふ 400g 252円 200g 137円 (税込価格)
(価格は山下ミツ商店の店頭価格です)

こうすれば買えます

白峰工場売店で
営業時間 ● 午前10時～午後6時(不定休)
ホームページの商品紹介から
URL <http://www.mitsu102.co.jp/>
県内の有名百貨店・スーパーでもお買い求めいただけます

● 山下ミツ商店で聞いたこの料理 ●

冷やっこ



何と言っても冷やっこが一番!ひと口大に切った豆腐に、生姜やねぎ、みょうがなどの薬味をたっぷりのせませす。薬味は生薬としても使われる健康効果の高い野菜。日本版薬膳で夏バテ気味の身体に喝を入れましょう。



昨年は冷夏で大豆が不作だという報告があり、随分心配しました。「年間納める量の豆は確保したから心配いりませんよ」と大分の人たちから電話をいただいたときは感謝しました。パートナーシップが根付いてきたことが感じられて本当にうれしかったです。
代表取締役 山下 浩希氏

いいもの見つけた!!

無添加アイスキャンデー

派手なパッケージの商品が多いアイスクリーム売場。その中で、素朴でユニークなデザインの商品が目に留まりました。全部で6種類。ミルク・みかん・あずき・宇治金時・ブルーベリー・チョコレート。

食べた感想は、やさしい味、甘さも程よく何よりも素材の味が生きていることに感動!! 子供さんからご年配の方まで食べてもらいたい商品です。この商品は、「家族が安心して、おいしく食べられるアイスキャンデーが欲しい」という消費者の声(要望)が形になったものです。このおいしさには理由があります。原材料のよさと、食べる人への思いやりです。原材料は、どれをとっても真面目な生産者が作ったものを使用しています。例えばブルーベリーはカナダ産の野生のもの(有機認証あり)、お茶は有機栽培のもの、牛乳は低温殺菌、

砂糖はビート糖、低農薬みかんから搾った100%果汁など...いずれも安全でおいしいものばかりです。これらの原料の風味を最大限に生かすため、製造工程で再加熱処理をしていません。アイスキャンディーによく使用されている、安定剤、増粘剤、合成着色料、香料などは一切使われていないので安心二重丸!! 安定剤、増粘剤を使っていないため溶けやすいので、すぐに冷凍室に入れておくことがベスト。



■ 安全な食べもののネットワーク オルター
大阪府富田林市西板持町2-3-5 TEL0721-34-2600 FAX0721-34-2777

めんつゆ(缶入)

よくよく枯れた本醸に良質の昆布、しいたけで取った煮出し汁に天然醸造醤油を合わせ、自然の風味をできる限り追求しためんつゆです。かつお、昆布、しいたけの風味が抜群で、冷・温どちらもおいしく、このつゆを使って作った「あんだれ」も、ぜひお試しください。おいしさです。うどんの色合いを損なわないよう、つゆは琥珀色に仕上げている心づかいも嬉しい。



そばつゆ(缶入)

かつおはよ〜く枯れたもの、昆布は利尻産、しいたけは原木しいたけと、生産者の顔の見える確かな素材だけを使い、手間を惜まずじっくり時間をかけてだしを取り、こだわりの醤油で仕立てたやさしい味のそばつゆです。そばとつゆが互いのおいしさを引き出し、また

醤油、鯉、昆布、しいたけの調和のとれた風味が、冷たいそば、つゆ、ねぎ、わさびの絶妙なハーモニーを生みだします。

■ 大久保醸造店
長野県松本市市山辺2889番地
TEL0263-32-3154 FAX0263-35-2488
☎0120-315403

大久保醸造店はプロの料理人にも愛好者が多く、この醤油を指名する蕎麦専門店も多いとか。「微生物が相手だから、思い通りにいかない時もある。でも楽をして作るうなんて一度も思ったことはない」という店主は曲がったことが大嫌いな、筋金入りの努力家。大豆、米は国内産、麴は自家製、水は炭で濾過したもの、これ以上のものはない最高の原料を使っているから味に切れの良さがあります。この原料を、秋田杉の大樽で仕込み、樽に補修が必要なら自ら「うるし」を詰めるという徹底ぶり。容器が缶入になっているのも「商品に一番やさしい=最高の状態で食べて欲しい」との思いからなのです。