

かもいろ

冬号

2014 Vol.8



左：西村一博さん／西村税理士事務所・当所副会頭
右：田辺敏夫さん／(株)田辺喜平商店・当所役員



小京都 みつけた

手作り豆腐

豆腐は、原料である大豆の良質なたんぱく質と脂質を多く含んだ栄養価の高い食品。

今では食卓でおなじみの豆腐ですが、江戸時代初期にはお祭りやお盆、お正月といった特別な日にしか食べることができなかった贅沢品だったそうです。

一人前の職人になるまでの道のりは容易ではなく、一通りの作業ができるまでに約2年、季節によって変わる気温・水温の差に合わせた微妙な加減を体で覚え、お店に伝わる味を出せるようになるのに約5年かかるといわれています。熟練の技によって作られた豆腐は、きめが細かく、大豆の香りと濃厚な味わいがあります。

この季節、湯豆腐や鍋料理でいただきたいですね。

※撮影／平山豆腐店（加茂市五番町2-13）
砕いた大豆から搾り出した豆乳に「にがり」を加えて混ぜます。豆腐の出来栄を左右する大事な作業です。

特集 冬野菜を知ろう！

～たくさん食べて おいしく栄養補給～

TAKE FREE (無料)