おとうふ工場見学（伏見屋）

秀吉も賞でた軟水に秘密

おいしさは国産豆選びから

7月17日㈬11時より、茨木市にある「なごみのおとうふ伏見屋」さんの工場見学に役員の第一弾が参加しました。

「おとうふの伏見屋」さんは、明治24年「こんにゃく屋」として商売を始めましたが、現在は分社化してこんにゃくは京都伏見屋が担当、茨木にある本店がおとうふを製造販売しています。

伏見屋の店頭で

濃厚な豆乳をいただく

○おいしい豆腐はおいしい水から

茨木の軟水が豆本来の風味をひきだす。伏見屋茨木工場周辺は、元茨木川の一番上流にあたり、ゆたかな伏流水に恵まれた場所で、昔は染物屋や造り酒屋などきれいな水を必要とするお店も多く、また天下統一を果たした豊臣秀吉もこのお水をたいそう気に入り、大阪城でお茶会をする際には、わざわざ茨木の水を献上させたとの逸話も残っています。

茨木の水質は軟水、食材本来の味を活かすのに最適なクセのない柔らかな水です。伏見屋では地下85mからくみあげた水でおいしいお豆腐を作っています。

○おいしい豆腐は豆選び

伏見屋の豆腐づくりに使う大豆は国内産100%。厳選した豆から絞った豆乳はクリームのように濃厚です。伏見屋では熟練した職人が季節に合わせて数種類の国産大豆をブレンドし、香りや甘さ旨みや固さにこだわっておいしいお豆腐をつくります。

お豆腐の種類と作り方

絹ごし豆腐

大豆を水につけておく（夏は6～7時間冬場は20時間）すりつぶして炊きあげ、おからと豆乳に分離、この濃厚な豆乳に〝にがり〟を混ぜ缶にそそぎ30分おいて固める。できた豆腐を水でさらして一丁ずつパックにつめると絹ごし豆腐のできあがり。

固めたトーフを、おたまですくって包装すると。くみあげ豆腐。木綿豆腐は、豆乳とにがりで固めた豆腐をくずし、木綿布をかけて押し固める。押すことにより水が切れて絹ごし豆腐よりかたい豆腐になります。木綿豆腐は一丁の大きさにカットした後水にさらしますが、水にさらさずにバーナーで焼き目をつけたのが焼き豆腐、豆腐の表面の水を切り油であげて厚あげ、お豆腐にする前の豆乳をあたため、表面にまくをはらせ、ひきあげ棒を使って、できたまくを静かにひきあげ、余分な豆乳をとりのぞいて〝ゆば〟となります等と、売店の横にある部屋で豆腐についてビデオで勉強、工場見学となりました。

ガラス越しですが、お豆腐の製造ラインが見学できます。残念な事にお豆腐の製造はすでに終わっていて見れませんでしたが、ゆばの製造中で4分に1回引きあげるそうで、見学している時に何度もゆばができあがっていきました。見ていると簡単そうですが、とてもむずかしいそうです。

続いてお楽しみの試食会となりました。

豆乳でまずは乾杯、できたてのお豆腐をまずは何もつけず、次に塩、甘めの出し醤油、甘くない出し醤油、すっぱくないポン酢と味わいました。

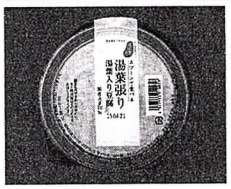
エダ豆豆腐、ゆば入豆腐、黒ゴマ豆腐、長イモ豆腐、ザル豆腐、絹こし豆腐で作った白和え、おさしみゆば等小皿に少しずつ運ばれてきます。又それらに合う調味料も、塩、出し醤油、ポン酢、田楽味噌、豆乳ドレッシング、スンドウブの素、おとうふのタレ等紹介していただき、種類の多さにびっくりしました。

一口サイズの試食ですが数が多くていつの間にかお腹もいっぱいになりました。

説明して下さった女性の社員さんの巧みな話術に引き込まれ、工場見学、試食があっという間に終わってしまいました。食後は売店で説明してもらったお豆腐や調味料を買いこみ本日の予定終了となりました。伏見屋の皆様お世話になりました。

お豆腐ができあがるまでの材料選びから、材料の持つうま味、甘味、香り等を活かしながら、多くの種類のお豆腐を作り、またそれに合う調味料の研究等、大変な御苦労があるそうですが、これからも安心で美味しいお豆腐を作り続けて下さい。次回第2弾は8月5日㈪に参加します。

湯葉張り湯葉入り豆腐



『とろっ』としたやわらかいお豆腐の表面に湯葉が張り、さらに中にも刻んだおさしみ湯葉が入った湯葉好きの方はたまらない、女性に大人気のお豆腐です。（伏見屋ホームページより）