

て あじ とど
手づくりの味を届ける
とうふ や
お豆腐屋さん



よこはましぎのうぶんかいかん
横浜市技能文化会館



とうふや
お豆腐屋さんって
どんなおしごとなんですか？

とうふ つく お豆腐を作って、お客きやくさんに販売はんばいするのがお仕事しごとです。
みせ か く きやく お店みせに買いに来るお客きやくさんだけではなく、ほいくえん 保育園や
ようちえん がっこう きゅうしょくよう 幼稚園や学校の給食用きゅうじょうようとして配達はいたつしたり、びょういん 病院や
かいごしせつ とど 介護施設かいごしせつに届とどけたり、スーパーなどに卸おろしたりする
こともあります。

あさはや 朝早くから、その日ひに販売はんばいする分ぶんのお豆腐とうふを作つくります。
て 手づくりなのでたくさんは作つくれないけれど
あじ 味あじにこだわって丁寧ていねいに作つくるのでお豆腐屋とうふやさんの
とうふ しんせん お豆腐とうふは新鮮しんせんでおいしいのです。



とうふや しごとば お豆腐屋さんの仕事場

とうふはどこでつくられているのでしょうか。
とつかくぐみさわでつくった『手造りとうふのちばや』に取材に行きました。



お店を正面から見たところです。
ショーケースの中に商品が並んでいます。



お店の中でお豆腐を作っています。大きな
器具やお鍋やバケツがたくさん置いてあるよ。



水をたくさん使から、長いエプロンをつけて、
ながぐつをはいてお仕事をしています。



ちばやの石橋さんです。ひとりで全ての
お豆腐を作っています。油揚げを揚げたりするのは、
奥さんのお仕事だそうです。

とうふ つく かた わざ お豆腐の作り方・技 ①

お豆腐は何から作られているか知っているかな。

お豆腐づくりを見せていただきました。



お豆腐は大豆から作られています。
大豆の種類によって甘さや硬さにちがいがあります。右橋さんは、秋田産の大豆と山形産の大豆を混ぜて使います。おいしいお豆腐を作るために、良い大豆にこだわります。

お豆腐を作る前の日に乾燥した大豆を水につけます。乾燥した大豆はまん丸ですが、水につけておくと長丸の形になります。夏は約10時間、冬は約24時間水につけます。



水に戻した大豆を豆すり機に入れて、ペースト状にすりつぶします。

とうふ つく かた わざ

お豆腐の作り方・技 ②



蒸気じょうきの力ちからですりつぶした大豆だいずを煮にます。



煮た大豆だいずのペーストを布ぬのに通としてしぼると、パイプから豆乳とうにゅうがでてきます。



もう1度、網目あみめが細かい布ぬのでこして絞しぼります。力ちからがいる仕事しごとです。



絞しぼりたての豆乳とうにゅうです。上うへにできた薄うすい膜まくがゆばです。



豆乳とうにゅうににがりにがりを混まぜて容よう器きに入いれて固かためると縮ちぢみ豆腐とうふができます。



こちらは、木綿豆腐もめんとうふ。にがりにがりで固かたまったお豆腐おとうふを布ぬのをしいた容よう器きに入いれて重おもしをして固かためます。



型かたからはずし、大おおきな水すい槽そうに入いれ、冷ひややして完かん成せい！

とうふ れきし

お豆腐の歴史

とうふ お豆腐はおとなりの国、中国で発明されました。

はつめい 発明されたのは、いまから 2200年ぐらい前に作られたと言
うおはなしがあるほど、昔から長く食べられてきました。

にほん 日本には奈良時代(1300年ぐらいまえ)に伝えられました。

えどじだい 江戸時代までは、お坊さんやお侍さんがよく食べる食べ
物でしたが、江戸時代になって、町の人まで広まり、いろ
いろな人が豆腐を食べようになりました。

きぬ なめらかな絹ごし豆腐は、この時代に江戸で作られたも
のだったそうですよ。

豆
腐

[ワンポイント] なんで「豆腐(とうふ)」って名前なの？

とうふ 豆腐という漢字は発祥の地、
ちゅうごく 中国でも使われています。

とうふ この豆腐の「腐」という字は中国では「液体のものが固まっ
て出来た柔らかいもの」や「液体でも固体でもないもの」
という意味があり、大豆を潰して煮た液体を固める豆腐(と
うふ)の名前になったといわれています。

とうふ お豆腐のあれこれ

きぬ どうふ もめんどうふ ほか おな
絹ごし豆腐と木綿豆腐の他に、同じ

ざいりょう つく どうふ
材料で作られるお豆腐のあれこれを

しょうかい た
紹介します。食べたことはあるかな？



寄せ豆腐

とうにゅう
豆乳をにがりて
かた
固めておたまで
すくったのが
寄せ豆腐です。



ゆば

ゆばは熱い豆乳
の表面にできる
膜状のものです。
つるっとして
おいしいです。



おから

とうにゅう
豆乳をしぼった後
の残りがおから
です。調理し、
いただくことが
できます。



あつあ
厚揚げ

あつあ
厚揚げは、
お豆腐を油で揚
げたものです。



あぶらあ
油揚げ

あぶらあ
油揚げは、油揚
げ用のお豆腐を
うすく揚げたもの
です。



がんとどきの煮物



卵の花

☆栄養満点 お豆腐屋さんのおそうざい
お豆腐にごまやにんじんやヤマイモなど
いれて揚げたのががんとどきです。
卵の花はおからと切り昆布やにんじんな
どを入れて煮てつくります。

とうふ みりよく お豆腐の魅力

お豆腐はたんぱく質が多く含まれていたり、栄養豊富で

体に良い食べ物です。そのまま食べてもおいしい、お味噌汁や

お鍋や麻婆豆腐など、お料理してもおいしく食べられるのが魅力

です。高いお金を払わなくても手軽に買えるので、お料理をつくる

おうちの人にとっては便利に使えるのがお豆腐の良さです。

季節によって作り方を加減しないといけないのが難しくもあり、

面白いところです。作ったばかりのお豆腐は、温かくて赤ちゃんの

肌みたいにやわらかいですよ。



てづく
手造りとうふちばや

いしばしけんいち
石橋賢一さん

す
好きなことは
やまのぼり
山登りとスキーです！

とうふや お豆腐屋さんになるには

やる^き気があれば、誰^{だれ}でもお豆腐^{とうふ}屋さんになれます。

お豆腐^{とうふ}屋さんは、毎日^{まいにち}おいしいお豆腐^{とうふ}をこつこつ^{つく つづ}作り続ける^{づよ}ので、ねばり強^{つよ}くなければいけません。

また、おいしいお豆腐^{とうふ}を作る^{つく}ために自分^{じぶん}で研究^{けんきゅう}する^{きも}気持ち

ち^{ひつよう}が必要です。ちばやの石橋^{いしばし}さんは、日本^{にほん}のいろいろなお

豆腐^{とうふ}屋さん^やに行って味^いを確か^{あじ}めたり、作り^{つく}方^{かた}を見^みせてもら^らったりした^らそうです。

お豆腐^{とうふ}を売^うる商^{しょう}売^{ばい}なので、商^{しょう}売^{ばい}のやり^{かた}方^{みせ}やお店^{みせ}づく

りも自分^{じぶん}で考^{しよくにん}えます。どん^いな職^い人^{ひと}さんにも言^いえますが、

自分^{じぶん}の進^{すす}む道^{みち}を見^みつけて、それ^{しん}にまい進^{ひと}できる^{ひと}人がその

道^{みち}のプロ^{いしばし}になれ^いると石橋^{いしばし}さんはい^いいます。

☆メ毛☆



☆メモ☆

みんな、お豆腐をたべてね♡



よこはましぎのうぶんかいかんしていかんりしや
横浜市技能文化会館指定管理者
かぶしきがいしやあしたば はっこう
株式会社明日葉 発行

〒231-0031 よこはましなかくぼんだいちよう 横浜市中区万代町2-4-7

<https://gibun.jp>

2023年版