# 手づくりの味を届けるとうみやお豆腐屋である





## お豆腐屋さんって どんなおしごとなんですか?

お豆腐を作って、お客さんに販売するのがお仕事です。 お店に買いに来るお客さんだけではなく、保育園や がのこうの給食用として配達したり、病院や がのごしせつに置けたり、スーパーなどに卸したりする こともあります。

朝早くから、その日に販売する分のお豆腐を作ります。 手づくりなのでたくさんは作れないけれど またにこだわって丁寧に作るのでお豆腐屋さんの お豆腐は新鮮でおいしいのです。

## お豆腐屋さんの仕事場

お豆腐はどんな所で作られているのでしょうか。
戸塚区汲沢の『手造りとうふのちばや』に取材に行きました。



お店を定置から見たところです。ショーケースの中に満路が並んでいます。



「ボをたくさん使から、簑いエプロンをつけて、簑ぐつをはいてお仕事をしています。



お酢の節でお豆腐を作っています。 がきな 器真やお鍋やバケツがたくさん豊いてあるよ。



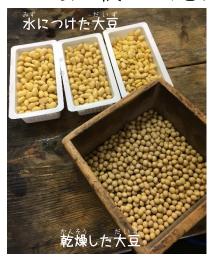
ちばやの岩橋さんです。ひとりで全ての お豆腐を作っています。滝揚げを揚げた りするのは、築さんのお仕事だそうです。

#### 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。

お豆腐を作る静の首に乾燥した大豆を煮につけます。乾燥した大豆はまん煮ですが、煮につけておくと養煮の形になります。夏は約10時間、窓は約24時間煮につけます。







ポに美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



蒸気の労っですりつぶした 大道を煮ます。





もう 1度、網貨が繕かい希でこして続ります。ががいる仕事です。



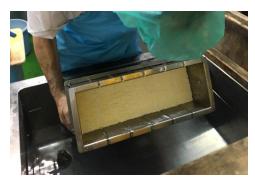
凝りたての登乳です。逆に できた薄い膜がゆばです。



豆乳ににがりを混ぜて容器 に入れて箇めると絹ごし 豆腐ができます。



こちらは、赤綿豆腐。にがりで 箇まったお豆腐を常をしいた容器 に入れて輩しをして箇めます。





塑からはずし、繋きな 款種に入れ、冷やして筦茂!

とうふ れきし

#### お豆腐の歴史

お豆腐はおとなりの国、中国で発明されました。

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。

日本には奈良時代(1300年ぐらいまえ)に伝えられました。

えどしだい 江戸時代までは、お坊さんやお侍さんがよく食べる食べ もの 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るようになりました。

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。

[ワンポイント] **なんで「豆腐(とうふ)」って名前なの?**とうふ かんじ はっしょう ち 豆腐という漢字は発祥の地、
ちゅうご 中国でも使われています。

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。

# お豆腐のあれこれ

にいいようで作られるお豆腐のあれこれを紹介します。食べたことはあるかな?



豆乳をにがりで 固めておたまで すくったのが 寄せ豆腐です。



ゆばは熱い豆乳 の装置にできる 酸状のもので す。つるっとして おいしいです。



宣乳をしぼった餐の残りがおからです。 調望し、いただくことができます。



厚揚げは、 お豆腐を猫で揚 げたものです。



猫揚げは、猫揚げ用のお豆腐をうすく揚げたものです。





☆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もどきです。 中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。

## 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し、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。



でづく 手造りとうふちばや いしばしけんいち 石橋賢一さん

> ず 好きなことは \*基盤りとスキーです!

# お豆腐屋さんになるには

きたい だれ とうふや やる気があれば、誰でもお豆腐屋さんになれます。

まする。 お豆腐屋さんは、毎日おいしいお豆腐をこつこつ作り続けるので、ねばり強くなければいけません。

また、おいしいお豆腐を作るために自分で研究する気持ちが必要です。ちばやの石橋さんは、日本のいろんなおとうふやこのです。ちばやの石橋さんは、日本のいろんなおこう。やりまたしたです。たしたりしたそうです。

お豆腐を売る商売なので、商売のやり方やお店づくりも自分で考えます。どんな職人さんにも言えますが、 じぶん すす みち み 日子の進む道を見つけて、それにまい進できる人がその みち プロになれると石橋さんはいいます。





## ☆メモ☆

みんな、お豆腐をたべてねず



#### 横浜市技能文化会館指定管理者 がいしきがいしゃあした ば はっこう 株式会社明日葉 発行

〒231-0031 横浜市中区万代町2-4-7

https://gibun.jp

2023年版