

❀ 1月23日(水)は ふるさと食材の日「黒豆豆腐」❀

❀ 黒豆豆腐の炒り豆腐に使われている木綿豆腐と黒豆豆腐は、中富良野町にある大塚豆腐店さんで作られた豆腐を使っています。黒豆豆腐は、15年ほど前に「何か変わったものを食べてもらいたい」という気持ちから誕生しました。当時は、中富良野町で作られた黒豆でしたが、現在は、北海道産の黒豆で作られています。



★みなさんに ひとこと★
手作りされた美味しい
食べものをたくさん
食べてください。



しよくざい ひ くろまめどうふ
❀ 大塚豆腐店さんの一日。
つくってくれたことに感謝して手作り豆腐を味わいたいですね。

❀ 朝5:00から木綿豆腐を作ったあと、黒豆豆腐を作ります。それぞれ豆腐を作るのに2時間、豆腐の中心まで冷やすまで2時間かかります。午後から配達をしたあと、こんにゃくを作ります。そのあと、片づけをしてから明日の準備をします。準備が終わるのは、19:00~20:00ぐらいです。



★大豆は、前の日の夜に水に浸けて、うるかします。
(左:大豆 右:黒豆)

★70℃ぐらいの豆乳に、“にがり”という豆腐を固める液を入れる時に優しく、ていねいに混ぜることで美味しい豆腐ができます。ここが一番大事!!



★豆腐ができたあと、包丁で切り、水で冷やします。(左:木綿豆腐 右:黒豆豆腐)

黒豆の皮も一緒に使うことで、グレー色の豆腐になります。