

## 1月31日（木）は ふるさと食材の日 大塚豆腐店の「黒豆豆腐」です！

START !

黒豆豆腐ができるまでの工程を  
みてみよう！

今年度8回目のふるさと食材は、中富良野町の<sup>おおつかとうふてん</sup>大塚豆腐店で製造・販売されている「黒豆豆腐」です。  
今回は、実際に黒豆豆腐を作っている様子を見させていただきました。大豆から、手間ひまかけて、一生懸命作ってくださった豆腐です。ぜひ、味わって食べてください。



①大豆を水につけてやわらかくする



②豆をすりつぶす



⑥型箱に入れる



⑤豆乳に にごりを入れる



⑦上から押して水をきり、固める



⑧切り分ける



③すりつぶした豆を煮る



④豆乳とおからに分ける



完成！

GOAL !

おおつか  
大塚さんからみなさんへ  
じもと  
地元にもおいしい食べ物がたくさん  
あるので、いろいろなものを探して、  
あじ  
味わってみてください！



大豆を煮ている時の湯気から、  
大豆の良い香りがしていました★

「黒豆豆腐ができるまで」

この号外にはのせきることが  
できなかった豆腐作りの様子を  
動画にまとめました！  
QRコードを読み取ると動画が  
見ることができます。

