

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#24

【ヴォイス】 / #24 / AUGUST 2010 / www.oisix.com

岩崎勉さん【埼玉県】 豆腐



Oisix
おいしくす



トマトとナッツの夏冷やっこ

夏に食べたい冷やっこに、トマトとナッツの相性が抜群です。

【2人分】

豆腐…1丁 トマト…大1個 青じそ…4枚 ナッツ…12粒
<A> すりおろしにんにく・しょうが・刻みねぎ・醤油・砂糖・水・酢…各大さじ1

- ① トマトは1cm角に、青じそは千切りに、ナッツは細かく刻む。
- ② 水を切った豆腐にトマト、ナッツ、青じその順にのせる。
- ③ ②に合わせた<A>をかける。

「手づくりやさん 石臼挽き木綿豆腐 しっかり」(税込347円/300g)

クリームチーズをプラスしても、よく合います。
おつまみやお子さまの間食にもどうぞ。

レシピ提供：Oixi レシピエ 影山のぞみ



お豆腐キッシュ

お豆腐で作るヘルシーキッシュは、ふんわりなめらかなできあがり。

【2人分】

豆腐…1/4丁 卵…1個 生クリーム…50cc とろけるチーズ…20g 塩…少々
ベーコン…1枚 たまねぎ…1/8個 かぼちゃ…1/10個 プロッコリー…3房

- ① かぼちゃは電子レンジで加熱して角切り。プロッコリーは塩ゆでして小さく切る。
たまねぎ・ベーコンは食べやすい大きさに切り、炒めておく。
- ② 水を切った豆腐・卵・塩をボウルに入れて泡だて器でよく混ぜる。
- ③ 型に①、②、チーズを入れ、トースターで15分焼く。

「濃厚な新鮮たまご」(税込462円/1パック10個)

お好みの野菜を加えて、アレンジを楽しんでみてくださいね。

レシピ提供：Oixi レシピエ Cho-coco



【つかいきりレシピ】お豆腐タルタルポテト

技ありのお豆腐タルタルソースで、ほくほくのポテトがっさうおいしく。

【2人分】

豆腐…1/8丁 ジャがいも…5個 卵…1個 塩…少々
<A> ヨーグルト…40g たまねぎ(みじん切り)…大さじ1
ピクルス(みじん切り)…1本 砂糖…小さじ1弱

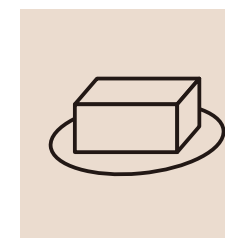
- ① ジャがいもは蒸す。卵はゆで卵にして黄身はほぐし、白身はみじん切りにする。
- ② ボウルに豆腐・卵・<A>を入れて、泡だて器でよく混ぜる。塩で味をととのえる。
- ③ ジャがいもに②をかける。

「ホクホク食感 有機栽培ジャがいも」(税込323円/約500g)

パセリをさっとふりかけると、彩りもきれいになりますよ。

レシピ提供：Oixi レシピエ Cho-coco

ACTIVITY REPORT [OisixのVOICE]



おいしさも、思いも大切に運んでいます

できた豆腐をこわれないように運ぶことは、実はとてもむずかしいのです。とりわけ口当たりのよい豆腐は、柔らかいためなおのこと。また、温度管理も大事です。豆腐はそのおいしさを引き出すため、加熱を最小限に抑えて風味を活かすように作ります。夏場には特に、持ち帰りのわずかな時間に温度があがってしまうことで、せっかくの風味がそなわれることも。Oisixでは、デリケートなおいしさを楽しんでいただけるように、梱包を工夫し、一貫して冷蔵でお届けしています。鼻にふわっと抜ける大豆の香りや、口の中でとろける甘みを存分にお楽しみください。生産者さんとながっている、珍しい豆腐もご紹介していきますよ。

voice のバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

岩崎勉さん【埼玉県】

TOFU【豆腐】



誠実な想いが本物を作る

本物の豆腐を作りたい

ひんやり冷えた豆腐をそのまま口に運ぶと、なめらかな舌触りに濃厚な大豆の味。

手づくりの豆腐に35年以上もこだわってきた岩崎さんは言います。「怠がないことが肝心。大豆の持っている力を最大限に引き出すよう、時間をかけて丁寧を作るんです」

岩崎さんが大豆を挽く時に使っているのは「全国でも10軒はないはず」という、昔ながらの石臼。一般的に使われる機械の50倍もの時間をかけて、ゆっくり、ゆっくりと大豆をすり潰していきます。

「石臼で挽くのは、大豆の旨みを壊さないため。そうすることで味も栄養も豊かな豆腐にできるんです」その想いから、市販の多くの豆腐に使われる凝固剤も減らし、消泡剤も使わない。

「昔の豆腐に限りなく戻したいんです。大豆本来の甘みが活きた、本物の豆腐。にね」

大豆の良さを手づくりで

本物の豆腐を作るため、岩崎さんが選ぶ大豆は「昔ながらの低農薬・有機肥料栽培で育てられ、生のままでも甘みを感じるもの」

農薬がない時代から受け継がれた強い種という、埼玉県の地大豆もそのひとつ。

「地大豆をはじめとして、糖度が高い大豆は固まりにくいから豆腐にするのが難しい。薬品に頼って作るのは簡単だけど、それじゃあ意味がないからね」

厳しい目で選んだ素材を、職人技を問われる手づくりで作るとい

のが一貫した姿勢。そして、手づくりだからこそ出来たやさしい舌触り。

「食べたときの食感も楽しめるような柔らかさを目指しています。ただし、これには豆腐を寄せるわずか30秒くらいの力の入れ方が勝負。大豆と話ができる。職人ならではの技だね」

期待を裏切らないものを

岩崎さんの豆腐作りの根底に流れる、安全とおしさへのこだわり。

「ヘルシーな食品というイメージが強いからこそ、その期待を裏切らないものを作らないと、感じています。安全でおいしいものを求めている人に、ぜひ本物をお届けしたいですね」

「喜んでもらえるものを。毎日の活力になるものを。」

繰り返される言葉のひとつひとつに、豆腐を通じてお客さまへの誠実な想いが詰まっています。

何度でもおいしい豆腐



「手づくりやさん」の豆腐は、リピートされるお客さまが多いのも特長です。「初めて食べたときにおいしいと感じるのは普通の豆腐。僕は2回目以降もおいしいと言ってもらえるものを作りたい」

岩崎さんがご自宅で食べるときのお気に入りの、やはり冷やっこ。「濃い口醤油に削り出した鰹節、ねぎをかけて」