



まめぞうマガジン

皐月号

ちょっとだけ役に立つまめな話題、穏やかで豊かな生活をご提案



さっぱりバンバンジーとうふ

蒸し鶏とフレッシュなプチトマト、コリコリ食感が美味しい中華くらげをサラダ感覚で味わうさっぱり仕上げ。特製だしがきいた胡麻だれをかけて召し上がり。

この時期の広い田んぼでまっすぐ伸びた麦畠は、緑色に輝く大海原の様です。風が吹けばその波紋が遙か遠くまで駆け抜けていきます。爽やかに薰り立つ風が気持ちのいい季節です。私たちの会社がある西三河の高浜、安城、刈谷南部地域は碧海台地と呼ばれ明治用水が開通する百年前までは水稻に適さない地域でした。その為、麦が多く栽培され、他にも西瓜、梨、イチジク、養鶏と多角農業で日本のデンマークと屋さんがあり、小麦を持ち込むと粉にしてもらったり、うどんに代えてもらいました。うどんにそうめんといった主食からおやつ、調味料として金山寺味噌や白しようゆと小麦食文化が栄えます。三河の外郎（ういろう）は、米粉でなく小麦粉で作られたり、お汁粉も小麦すいとん、小麦粉に砂糖と塩を入れてホウロクで焼いただけのチープなおやつのだら焼きも懐かしいものです。ひと月もすれば広がる黄金色に輝く麦秋の到来です。ジブリの宮崎駿監督の名作「悬崖の旅」とユヴァル・ノア・ハラリ著「ホモサピエンス全史」に共通する大きな問いかけ、人類の存在の意味を考えてしまいます。薰風を感じながら昼下がり、地元の大麦で作ったデンスターべールでも頂いてうたた寝の中、シュナとテナに会いに行きましょうか。

この時期の広い田んぼでまっすぐ伸びた麦畠は、緑色に輝く大海原の様です。風が吹けばその波紋が遙か遠くまで駆け抜けていきます。爽やかに薰り立つ風が気持ちのいい季節です。私たちの会社がある西三河の高浜、安城、刈谷南部地域は碧海台地と呼ばれ明治用水が開通する百年前までは水稻に適さない地域でした。その為、麦が多く栽培され、他にも西瓜、梨、イチジク、養鶏と多角農業で日本のデンマークと屋さんがあり、小麦を持ち込むと粉にしてもらったり、うどんに代えてもらいました。うどんにそうめんといった主食からおやつ、調味料として金山寺味噌や白しようゆと小麦食文化が栄えます。三河の外郎（ういろう）は、米粉でなく小麦粉で作られたり、お汁粉も小麦すいとん、小麦粉に砂糖と塩を入れてホウロクで焼いただけのチープなおやつのだら焼きも懐かしいものです。ひと月もすれば広がる黄金色に輝く麦秋の到来です。ジブリの宮崎駿監督の名作「悬崖の旅」とユヴァル・ノア・ハラリ著「ホモサピエンス全史」に共通する大きな問いかけ、人類の存在の意味を考えてしまいます。薰風を感じながら昼下がり、地元の大麦で作ったデンスターべールでも頂いてうたた寝の中、シュナとテナに会いに行きましょうか。

立夏 薫風たなびく麦畠

立夏	5月5日
	次第に夏めいてくる頃
小満	5月20日
	生命が満ち満ちていく頃

特集	お豆腐とアボカドを使ったさっぱり居酒屋風メニュー
材料を切って混ぜるだけ♪2品で豆腐1丁とアボカド1個を使いります。	



アボカドしらすの塩こんぶ冷奴

recipe

材料
絹豆腐 1/2丁、アボカド 1/2個、塩こんぶ 5g、しらす 5g、オリーブオイル 適量
①食べやすく切ったアボカド、塩こんぶ・しらすにオリーブオイルを加えて混ぜ合わせ、豆腐にのせる。

アボカドの白和え

作り方

材料
絹豆腐 1/2丁、アボカド 1/2個、白ごま 大さじ1、醤油 大さじ1、砂糖 大さじ 1/2
①豆腐は水切りをしておく。
②①をすり鉢でなめらかにし、白ごま、醤油、砂糖を混ぜ合わせる。
③食べやすく切ったアボカドと和える。



稻・麦・大豆の2年3作体系
5月は、日本の多くの地域で田植えが行われる時期です。この季節は、農業にとって最も重要な時期の一つと言えるでしょう。特に、稻の生育を左右するため、農家にとても多くの地域で田んぼの活用として取り入れられているのが「2年3作体系」という栽培方法です。この体系は、2年間で稻、麦、大豆を3回栽培する方法で、土地の有効利用と作物の収益向上を図ることができます。初年度に稻を植え、秋に収穫後、冬季に麦を播種します。翌年の春に麦を収穫した後、夏には大豆を植えることが一般的です。このように、一つの田畠で異なる種類の作物を順番に栽培することで、土壤疲労を防ぎながら効率的に農地を活用することが可能になります。この体系で特に有効なのが、病害虫の抑制です。畑作で収量低下の要因としてあげられるのが連作障害。同じ作物を作り続けることで土壤の成分バランスや菌・病害虫の密度が高まるところで病気になりやすくなります。2年に一度、圃場に水を張ることで、偏った養分や菌のバランスが整えられます。障害が起きにくくなります。



私たち豆腐屋なので大豆を買わせていただくなれば当たり前ですが、大豆だけ仕入れていてはこの体系を維持することは出来ません。なので、米も麦も、大豆と同じように買わせていただき、米や小麦粉を活かした商品開発に取り組んでいます。

枝豆とうふ

4月の新商品



国産大豆100%の豆乳に枝豆ペーストを加えました。香料、着色料不使用。枝豆の風味と自然な色合いが特徴です。素材そのものの味わいを大切にしたいという思いから香料を使用せず枝豆ペーストを全量の10%(1丁あたり約30g)使用しており、枝豆の自然な風味と豆腐のなめらかさを感じることが出来る豆腐に仕上げました。まずは何もつけずにそのままお召し上がりいただき、豆腐の風味をお楽しみください。お好みで塩をかけると、より甘みが引き立ちます。



野菜生揚げ

り込んで作られており、素材の美味しさを活かした優しい味になっています。一口で食べやすいサイズや形にこだわり、通常の波型とは別に小さな筒型にしました。噛む習慣が少なくなった子どもたちにも楽しく「カリッ」「ポリッ」「カリツ」と噛めば噛むほど口の中で甘さが広がる仕上がりです。

おとうふレモンドーナツ



国産小麦粉の生地にきぬ豆腐を練りこんだ人気ドーナツの季節限定品です。ほろ苦いレモンピールの入った甘酸っぱいスッキリとした酸味が春夏らしい爽やかな味わい。食べれば青春の胸焦がす初恋の思い出が甦る?...かもしれません。パッケージにはそんな甘酸っぱい想いを込めてレトロな水玉模様にレモンを描き、可愛く仕上げました。トースターで2分ほど温めると焼きたて食感が味わえます。



ういろう

地域の郷土料理

愛知県民なら誰もが知っている和菓子「ういろう」。室町時代に外郎(ういろう)という官僚が日本で足利氏に献上したのがはじまりとされています。名古屋ういろうの特徴は米粉を使ったもつちり食感。三河のういろうは小麦を使うので、歯切れの良い食感が特徴です。他の地域はわらび粉でつくるなど原料が異なります。名古屋が有名になったのは、東海道新幹線で販売したことが大きくかかわっています。青柳ういろうの三代目が名古屋駅で立ち売りをはじめ、大ヒットしました。今では懐かしくなってしまった車内販売ですが、当時は、首から下げた駅構内の販売が旅の楽しみでもあります。

青柳ういろうのパッケージといえ、柳をイメージさせるあのデザイン。実は、デザイナーの柳宗理がデザインしたものなんです。県外の親しい方への手土産にぜひ。常温で便利。重さもしつかり笑。まとめ買いはオンラインショップがおすすめ。愛知の定番土産です。



株式会社おとうふ工房いしかわ

〒444-1304 愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
TEL 0566-54-0330 FAX 0566-54-0331
<https://otoufu.co.jp/>

おとうふ工房いしかわ
公式LINE会員募集中!
イベント・お得情報をお知らせします



店舗情報

そうだ、豆蔵へ行こう

おとうふ工房いしかわの直営店舗「とうふや豆蔵(まめぞう)」。1号店は2001年にオープンした名古屋市にある大曾根店。2号店は本社前にある高浜店。豆蔵の総本山という意味から大をつけて、「大まめ蔵(おおまめぞう)」と言います。イオンモールにはじめて出店したことをきっかけに新ブランド店「おとうふ湯葉いしかわ」が誕生。おかげさまで現在では39店舗になりました。新しくオープンした店舗はイオンモール熱田店、瑞穂区 iINE マルシェ店。おとうふ、菓子、パン、ドーナツに加えて、大豆製品を使ったデリやテイクアウトスイーツを販売しています。同業の豆腐屋さんでも自社工場でこれだけの大豆商品群を作るメーカーはめずらしく、スタッフは大忙しだですが、国産大豆にこだわり、日本の農業を応援しようというわたしたちの想いがこの商品群には込められています。陽気のいい季節になりました。ドライブがてらに豆蔵巡りしませんか。

店舗一覧
otoufu.co.jp/store

