



アオサあんのあなご天ぷら寄せ豆腐

初夏の味わいあなごのカリッと天ぷらに、磯の香り立つ三河産アオサを使った
白醤油だしのあんをかけて、梅肉を添えました。やわらか出来立て寄せ豆腐によく合う♪

まめぞうマガジン

ちよつ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



水無月夏越の大祓

6月の声を聞くとこの愛知もうつてしまい梅雨入りとなります。近年は梅雨を通り越してゲリラ豪雨での災害も増えていて心配です。夕方に突然暗くなつての土砂降りの夕立は、映画のワンシーンならばよいのですが、濡れ鼠に当事者ならば絶望の果てです。新海誠監督映画「天気の子」での主人公の晴れ女「陽菜」と家出高校生「帆高」の展開は、モチーフの選び方や予想外の結末は監督らしい仕上げで面白かったです。細かい描写や言葉の意味を探りながらもう一度見たい作品。天気を大人社会に見立てたストーリーの後ろにあるのは環境問題や差別社会なのか。天気に対する社会の基本を作りあげました。皆で災害や疫病と向かい合い、その所以は八百万の神への信仰という価値観。梅雨時の疫病が流行しやすい季節柄、6月の晦日は特に邪氣(病気)が現れやすく、その退散祈祷(大祓い)が行われました。神社で茅の輪ぐるりも蘇民将来の寓話からです。時に邪気に勝つために栄養豊富な豆腐を食べる習慣があり、これを夏越豆腐といいます。今年も氏神様で夏越の大祓いをして神明ビールと冷やっこでもありますか。

芒種 6月5日
麦や稻など穂の出る植物の種を蒔く頃

夏至 6月21日
一年で最も日が長く夜が短い頃

神明ビール

刈谷市最古の神社、小垣江神明神社オリジナルビール。生姜(ジンジャー)を加えたまさしく神社(ジンジャ)ビール! ラベルのデザインは、小垣江の名前の由来で隠れたという逸話の山車の飾りからいただきました。



作るのが面倒な時、オススメ

豆腐をごはんに乗せて好きな具材をトッピングするだけの暑い日にうれしいごちそう丼。

550円(税込)



recipe

さらに納豆追加も
おすすすめ

ねばねば豆腐丼

材料(2人分)
豆腐(究極のきぬ)450g 1丁、とろろ60g、オクラ30g、めかぶ30g、卵黄2個、めんつゆ適量、白だし適量

- ① とろろにめんつゆと白だしを加え、よく混ぜ合わせる。
- ② 器に白ごはんを盛り付け、とろろ、オクラ、めかぶ、卵黄をのせ、完成。

麦の話

皆さんも収穫直前の麦畑を見たことはありますか。愛知県では五月下旬から小麦の収穫時期に入り、金色の野に降り立つがごとし風景で心弾むのは農家だけではないでしょう。愛知県で主に栽培されるのは「きぬあかり」という品種。製麺するとコシがありツルつとした食感で、きしめんやみそ煮込みうどんなど独自の麺文化を持つ愛知県には欠かせない麦です。

小麦同様に、愛知県では大麦の栽培も行われています。大麦には、六条大麦と二条大麦があり、穂のつき方が六列、二列となっているのでそのように呼ばれます。六条大麦は夏におなじみ麦茶へ、二条大麦はビールや焼酎へ姿を変え食卓へ届けられます。私たちは、地元安城の農家と令和三年からビール用大麦の栽培をはじめました。「自分たちが育てた麦から作られたビールで乾杯できたらいいね」「地元の自慢になれば」それぞれがそんな想いをもちらながら育てたクラフトビールで乾杯してみてはいかがでしょうか。



山芋とうふとアボカドまぐろ丼

おとうふ工房いしかわの山芋豆腐はシャキシャキ食感を残した山芋がたっぷり入っていますので、とろろの代用として使えます。ごはんに盛り付けてわさび醤油で召し上がれ。

24節氣 芝種

作・画 まめだまめこ



設立 一般社団法人 南三河食文化研究会

日本人の食卓にはかかせない、米・麦・大豆の穀類。それらを長く食す工夫として醸造文化は栄えてきました。単なる地形由来で豊富に食材が採れるだけでは文化は発展せず、そこには、売り先、物流手段など多要素が重なり合って、今の食文化があります。こうした自分たちの故郷の食を多方面に研究しようと取り組むのが、南三河食文化研究会です。南三河は行政区はない呼び方ですが、地理的に、知多半島南部、西三河、東三河を指し、そのエリアには多く食文化が存在しています。江戸時代は、海路での物流が主流でした。当時港のひとつだった半田亀崎は、知多半島で当時200を超える蔵の酒を運んでおり、副産物の酒粕を利用し、酢を作ったのがミツカンです。また、粕取り焼酎を使ってできたのが味醂です。他にも、たまり醤油、白醤油、八丁味噌まで。そして、南三河食文化研究会には私たち豆腐屋をはじめとした発酵食品以外のメーカー、生産者もいます。おふくろの味といわれる、各家庭ごとの味を残していくこそ、豊かな暮らし。そんな想いを胸に今月から活動をしていく研究会。みなさまどうぞよろしくお願いします。



夏越の 大祓

日本全国の神社で行われる年中行事のひとつ「夏越の大祓」は、近年各地で行われることが多くなりました。その象徴の茅の輪の形状や期間、作法も様々ですが、一般的には神社境内に設置された茅の輪をくぐったり、白い豆腐を食べることにより、無病息災を祈願する神事のことをいいます。

美味しい食べ方



mondoselection 10年連続金賞の究極のきぬの期間限定パッケージ。冷やっこに最も合う豆腐ということでセレクトしました。あごだしと生姜の香るたまり醤油のオリジナル冷奴専用ダレが相性抜群。

「白いものを食べて邪気を払いましょう」古来、白い豆腐には邪気を祓うほど年の靈気が宿るといわれ、身を清める食べ物として伝えられてきました。夏越の大祓の頃、縁起の良い豆腐を食べ、半年間の罪穢れ(つみけがれ)を祓う。それが「夏越豆腐」です。

湯葉寄せ豆腐

大豆本来の甘味と旨みをしっかりと引き立たせたこだわりのなめらか寄せ豆腐にやわらかい平湯葉を贅沢に混ぜ込みました。湯葉が豆腐全体に均一に配合されるよう工夫を重ね、生み出された商品です。

食感の違い、濃厚な風味が特徴の豆腐なので、自然由来のまろやかな甘みもある天然塩をひとつまみかけてお召し上がりください。

ざる豆腐



豆味噌を作った際にできる上澄みが美味しかったことからできた調味料です。由来は諸説ありますが、愛知は豆味噌文化圏であることからこの地域はたまり醤油文化。

醤油にはJAS規格で5種類あり、たまり醤油、再仕込み醤油、濃口醤油、淡口醤油、白醤油があります。たまり醤油の原料は、大豆と麹。蔵の製法によって、小麦を加えたり、醸造期間を変えたりします。知多半島・武豊町では、5件の蔵元が昔ながらの製法で今でもたまり味噌を作っています。醸造期間が長いものだと3年の月日であります。たまり醤油のきぬとの味の相性がぴったり。通常の醤油に比べ色は濃いですが、実は塩分は控えめといううれしい点も。蔵ごとに味わいが違うので、食べ比べていくと奥が深い発酵調味料です。



たまり醤油

地域の郷土料理

タイミングが最も水が抜けてより旨味が凝縮される食べごろ。濃い味わいの笊とうふだからこそ、個性的な素材と組み合わせて贅沢な冷奴に。鰹節・生姜・大葉・青ねぎ・くるみ・黒ごま・一味唐辛子などの薬味で合わせてみたり、アンチョビ+オリーブオイル・岩塩+オリーブオイル・みょうが十すだちなどをかけてサラダ豆腐にアレンジしてお楽しみください。

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

