



しりたま

122号 2016年7月

生活クラブ浦和東支部委員会
<http://club-urawa.sakura.ne.jp>

お豆腐の山田屋さん見学記

7月9日、浦和駅から5分の場所にある山田屋さんのお店で、豆腐・油揚げ・生ゆばの製造を見学しました。山田屋さんのお豆腐のおいしさの秘密を教えてくださいました。

豆腐…原料の大豆は佐賀県産「フクユタカ」と栃木県産「里のほほえみ」をブレンドしたもので、どちらも一等級の豆を使っています。浸水した豆を砕いて釜で火を通すと、泡が大量に出てきて、飛び散ったり溢れたりするのですが消泡剤は使いません。火が通った呉汁を搾り、豆乳とおからに分け、豆乳ににがりを加えて固めます。にがりには伊豆大島産と沖縄産をブレンドして使います。

天然にがりは、濃い豆乳(=多く的大豆を使用)でないと固まりません。市販品に多い、消泡剤や凝固剤を使って作られた安い豆腐は、薄い豆乳でも固まるので少しの大豆しか使っていません。山田屋の絹豆腐には1丁88g、木綿豆腐には125gもの大豆が使われています。

※豆腐の保存は、パックのままよりも容器に入れて毎日水を替えたほうが日持ちするそうですが、うまみが水に溶けて逃げてしまうそうです。おいしく食べたいなら、なるべく早めにいただきましょう。

油揚げ…油揚げ用の豆腐を、生活クラブの消費材の米澤製油のなたね油で揚げて作ります。市販のふわふわした油揚げには膨張剤が使われているそうですが、無添加の山田屋の油揚げは、揚げるのに技術が必要で、とても難しいそうです。揚げたてを試食しましたが絶品でした。

生ゆば…豆乳を鍋で温め、表面が固まり膜が張ったものをすくい取って作ります。今回、参加者は“ゆばすくい”を体験させてもらいました。すくったゆばと豆乳をパックづめしてもらい、帰宅後いただきました。ほぼ出来立てのゆばの美味しさと言ったら…言葉になりませんでした。わさび醤油と塩のどちらもおいしかったです。豆乳に浸かっているので、ゆばはしっとりしている上、おいしい豆乳も味わえます。食べたことのない方、ぜひ一度味わってみてください。



油揚げをなたね油で揚げています。



ゆばすくいを体験させてもらいました。

☆学習会のお知らせ☆

夏休み企画「楽しく認知症を学ぶ！」

「認知症サポーター養成講座」キッズ編
お年寄りとの接し方を学び「オレンジリング」をゲット！

日時：2016年 8月26日（金）

10：30～12：00

会場：川口中央ふれあい館 会議室（JR川口駅徒歩5分）

講師：川口市社会福祉協議会

参加費：無料 託児あり 申込締切…8月23日、託児あり8月12日



お問合せ・申込先＝川口センター 電話：048-286-6911

FAX：048-286-6915

☆あなたとお友達に耳より情報☆

★お友達に生活クラブを紹介してください。

「おすそ分け」……消費材をお友達にプレゼント

おすすめしたい消費材 500 円まで補助

「おうちカフェ」……お友達と一緒に食べちゃおう

お友達と一緒におうちでお茶すると 1,000 円まで補助

★ご紹介のお友達が生活クラブに加入したら

「スイーツプレゼント」

あなたに人気のスイーツをプレゼント

「おすすめのお店でランチをして」

お友達ひとり 1,000 円、組合員 1,000 円補助。



加入後1か月まで有効。

補助の申込方法は、川口センター（TEL048-286-6911）にお問合せ下さい

☆わたしのイチオシ☆

◎トマトケチャップ コーミ（株）

今更ですが、生活クラブのトマトケチャップは凄い！ 水を全く加えずに作っています。

トマトケチャップ大匙2にトマト1個分…1瓶に1kgのトマトが入っています。

他のブロックですが、以前にトマトケチャップをプレゼントした友人が今月加入しました。

生活クラブのトマトケチャップが無くなって、市販のを開けたら、大学生の息子さんが、

「あのケチャップがいい！ どこで買えるの？」と言ったのだそうです。それで即決！

同じ地区の人も、以前に生活クラブの無い県に引っ越した時に、組合員にトマトケチャップを箱で送ってもらっていたそうです。

発行：浦和東支部委員会

編集：大谷口地区