

あいぶらんど通信

2010年
7月5日(月)
NO. 6
あいぶらんど運動
推進委員会発行

あいぶらんど紹介

教えて下さい《あいごはん!》



《メッセージカード、届きました》

「国産丸大豆醤油と青木商店の絹ごし、本当に美味しいです。刺身やおひたしにかけると他とはくらべものになりませんし、煮物の味も全然ちがいます。お豆腐も、もう他は食べられないと子供も言います。・・・必然的に皆外食はしたがらなくなり、家計は助かるのですが、フルタイムで仕事をしている身には少々キツイです・・・。家族の健康の為これからもがんばりますので、生産者の方もこれからも頑張ってください。作り続けて下さい。(y・sさん)

…(きつい時、わかります。そんなときは、簡単調理で、素材を味わってがんばっていきましょう。)

《地区の企画にご注目!》

あいぶらんどを中心に、各地区の活動も始まっています。理事会機関紙の「あいあいあい」や地区だよりには、美味しいチャンスに出会える情報が載っているかもしれません。

みなさん、お見逃しなく。

また、コース担当の職員からも、お誘いがあるかもしれません。配送のときは、お時間許す限り、職員と「あいぶらんど」や「あいごはん」のお話をしてください。

あいコープの31年目の第一歩は、

届けよう、あいごはん。

作ろう、あいごはん

頂きます、あいごはん。

ありがとう、あいごはん

これが「あいぶらんど運動」です。

あとかま

もうすぐ夏休みですね。子供達のお昼ご飯、お母さん、大変だ!でも、子供達にとって、夏休みの思い出はとっても大切なものです。この時期ならでの、おいしいご飯を作ってあげてくださいね。そうすれば、子供達が大きくなったとき、「昔、おばあちゃんが作ってくれたんだよ」と、あなたは昔話の主人公になれます! 工藤恭子



低温でふっくら! 高温でカリッと!

作り手

あいブランド豆腐を製造している青木商店。先代のおかみさんが長い間一枚一枚愛情を込めて手で揚げ続けてきました。現在もおかみさんの技を受け継いだ熟練の職人たちの手で丁寧に揚げられています。

ここが違う!

手揚げの一枚

国産大豆、にがり、水、だけで作られたもめん豆腐を、昔ながらの「浮かし揚げ」と呼ばれる手法で揚げています。低温と高温の二段階に揚げ分けることで、中はふっくら、外はカリッと食感に仕上がります。人の手で一枚一枚丁寧に揚げられる油揚げは、機械では出すことのできない風味と食感の良さを堪能できます。

美味しさの秘密は米油にあり

一般的な揚げ油には低価格で手に入る大豆油や菜種油が使用されます。しかし青木商店では揚げ油に国内で自給可能な米油を使用しています。米油を使用することで、さらっと香ばしく風味と口当たりの良い油揚げに仕上がります。「試しに初めて米油で揚げたら、あまりの香りの良さにびっくりしたのを今でも覚えています。」と青木社長は懐かしろにおっしゃいます。

1枚1枚丁寧にあげました。中身が詰まった油揚げです。



青木さんご一家

先代を継ぐのよふこです。長年のご愛顧ありがとうございます!



手あげ油あげ

国産原料にこだわります!

作り手

宮城県柴田町の手塚商店は国産原料にこだわり、安全・安心、そして美味しい納豆作りを日々行っております。

ここが違う!

宮城県産大豆の安定確保を目指します

1983年、当時は一年分の品質確かな原料を確保することが大変難題でした。現在ではJAみどりの協力で宮城県産の小粒大豆を契約栽培で仕入れています。宮城県は北海道に次ぐ大豆生産量を誇ります。輸入作物に頼らず、地場のもを大切に利用する活動を広めていくために、最近では大豆生産農家の方と手塚商店の交流を深める活動も活発に行っています。

小粒大豆はじっくり煮あげる

小粒大豆の特徴は皮の厚さにあります。そのため通常より蒸煮(煮こみ)の時間を長くし、大豆を適度なやわらかさになるまでじっくり丁寧に煮こみます。醗酵室では温度と時間をしっかりと管理し、発酵の状態を常に確認しながら完成を待ちます。

添付タレは鎌田醤油を

添付のタレは鎌田醤油さんの醤油をベースに化学調味料不使用で作られています

タレ付き・こつぶさん3納豆



手塚利一郎商店
手塚さんご夫妻(寛さん、利子さん)



組合員の強い希望から生まれました。

作り手

宮城県柴田町の青木商店。先代社長の故青木定雄さんに国産大豆と天然にがりだけで作ったお豆腐をお願いしたのが1984年。定雄さんは若いころの技術をひとつひとつ思い出しながら開発してくれました。生協組合員が買い続けることを信頼して、消泡剤不使用にするための思い切った設備投資も決断し、私たちの無添加豆腐が誕生しました。

ここが違う！

無添加で作る難しさ

1988年当時、にがりのみでの絹ごし豆腐はほとんどなく、凝固剤のグルコノデルタラクトンを添加しなければ、作れないと考えられていました。青木商店では本にがりのみで固める豆腐作りに着手しましたが、当初は組合員に届いたら豆腐の形が見る景もなく崩れていた、ということもありました。が、組合員の「安全安心な絹ごし豆腐が欲しい」という強い願いに応えるべく、およそ1年、先代と青木明社長の親子二人で蓄積した製造ノウハウで、現在の絹ごし豆腐の製造法を確立することができました。

地場大豆・無添加・美味

使用原料は宮城県七郷産大豆100%、にがり、水、のみ。にがり以外の凝固剤や消泡剤は一切不使用です。宮城県で育てられた大豆本来の風味と旨みを生かしたなめらかな豆腐です。



青木商店
青木 明社長

子供から大人まで
「美味しい」と
言ってもらえる
お豆腐です！



絹ごし豆腐

あいづらんど紹介

『あいごはん』募集始めます！

『あいごはん』ってなに？！

あいづらんどにはそれぞれとおきの美味しい食べ方があります。おすすめの食べ方をみんなで自慢しあう…それが『あいごはん』！！

あいこブ生活を充実させるあいごはん。みんなのあいごはんを集めたら…きっとステキな食卓が生まれます。あいづらんど運動推進委員会では、応募いただいたあいごはんを組み合わせ食卓提案をしていきます。目指すは1週間分の献立提案！皆さんのあいごはんをどしどしお寄せ下さい。

Q. 質問

- 好きなあいづらんどは？ (2品から選んでください。)
- 食卓シーンは？
 - ◆朝・昼 (お弁当)・夜
 - ◆特別・平日 (配達〇日目?)
 - ◆ごちそう料理・パパッと料理・節約料理
 - ◆主食・汁物・主菜・副菜
- あいごはん名
- 作り方
- 我が家のあいごはん (エピソード etc)

同じ油揚げでも、いろいろな使い方があるでしょう。醤油だけで食べるのが好きな人、ネギと鰹節が欠かせない人、『我が家流』を物語付きで自慢してください。



私は茹で卵に、マヨネーズがいちばんだな！

▷▷ 用紙は来週配布です。そちらにご記入してご応募ください。

▷▷ WEBからも受け付けています。 <http://www.mamma.coop/index.html>



にがりだけで固めた昔ながらのお豆腐です。

作り手

今春から青木明社長の跡継ぎの純さんが工場働きはじめました。定雄さんから明さんが受け継いだ豆腐作りの技術を身につけようと毎日頑張っています。

ここが違う！

国産原料へのこだわり

原料は、宮城県七郷産大豆100%、にがり、水、それだけです。

にがりだけで固めています

通常、豆腐凝固剤にはにがり以外に硫酸カルシウムなどの凝固剤が使用されます。硫酸カルシウムはにがりよりも保水性が高いので少量の大豆から多くの豆腐を作ることができることから、現在広く使用されています。

大豆の味がします

青木商店の豆腐は、凝固剤を使わずに豆乳をにがりの力だけで固めるため、たくさん大豆を必要とし、濃いめの豆乳が必要です。水分が多いものと違い、ごまかしのない“正直な豆腐”なのです。大豆の甘味と風味をそのまま引き出し、豆腐本来の美味しさが味わえます。

消泡剤不使用

青木商店の豆腐には消泡剤を使用しないため、豆腐に気泡の穴ができやすく成型には技術が必要になります。気泡を作らないよう細心の注意を払い、できた気泡は丁寧に除去する作業を行っています。



青木商店 青木 純さん

昔ながらのしっかりした固さで大豆の旨みが出るように作っています。



もめん豆腐

あいづらんど紹介



メッセージカード

あいづらんど運動に関するご意見・ご感想などをお寄せ下さい。