

《中部遠野》「手作り豆腐」を継承したい！
～食の匠「技術研鑽研修会」を開催しました～

遠野地域食の匠連絡会は7月9日、食の匠・多田悦子氏の「手づくり豆腐」の技術を学び、継承したいという会員の希望により、技術研鑽研修会を開催しました。

研修会では、悦子氏と、その技術を受け継いだ多田ツル氏、熊谷節子氏を講師に迎え、粒が大きく豆腐加工に適した地元産大豆「リュウホウ」を原料に、悦子氏が長年使用している回転釜や粉砕機を用いて調理を行いました。

大豆をすり潰して煮る工程では、「泡が一つになってから次の工程へ移ること」や、「大豆をなめらかに仕上げるための、にがりの打ち方」など、長年の経験に基づくコツが伝授されたほか、地元産大豆を使用することで、大豆本来の甘みやコクが生まれ、風味豊かで濃厚な味わいに仕上がることも学びました。

試食した参加者からは「甘くておいしい」と感嘆する声が上がったほか、「地域の食文化を絶やしたくない」、「また参加したい」などの感想を交えながら活発な意見交換が行われ、満足度の高い研修会となりました。

普及センターでは、今後も関係機関と連携し、食の匠の活動を支援していきます。



参加者らによる豆腐づくり
実践の様子



感想を交えながら豆腐を
試食する様子