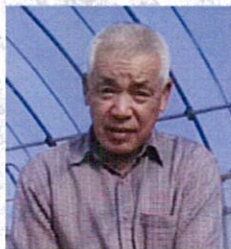


農家(生産)・豆腐職人(加工)・料理人(調理)の連携と地産地消



料理人 **齋藤 浩氏** ザ・ウィングス 日本料理 総料理長

旨 みは素材の甘み”と申します。
召し上がっていただくと、おわかりになっていただけたと思いますが、大粒で柔らかく糖度の高いことが、この大豆の素生です。この特徴を損なうことのないよう、極力手を加え過ぎない形での調理をオススメします



生産者 **青本 賢一氏** 海老名市農業委員会 会長
海老名市農業活性化事業組合 副組合長

今 年の収穫は予想を上回り豊作でした。晩秋から春の裏作には、「小麦」もつくっています。この2つの作物の組合せは、海老名の気候風土にとってもあっていると思います。



豆腐職人 **関 悟氏** 関豆腐店 店主

ふ だん当店で扱っている国産大豆よりも、津久井在来大豆は糖度が高く、タンパク質が低いというのが特徴です。豆腐づくりは一に大豆、二に技術、三に水と言われるほど原料に左右されるものです。原料としてはやや高価な大豆ですが、タンパク質が低いので寄せ豆腐にして召し上がるのが最高だと思います。

永久保存版 豆乳からつくる極上の汲み豆腐レシピ

<豆乳 1.2リットル用> 4～5人前 程度

- ①1.2リットルの豆乳（無調整で少なくとも10%以上の濃度の豆乳がおススメ）ここではもちろん、えびな産・地大豆（津久井在来）を使った極上の汲み豆腐を作ってみます。
- ②定量のにがりをあらかじめ盥（さかずき）のようなものに入れておく。1.2リットルに対し指定のスティックのにがり2本。
- ③ステンレスパットに入れた豆乳をコンロで60度～70度になるまで温める（湯煎でも可）。焦げ付かないように注意。豆乳に温度計を差し入れて、適温に達したら、加熱をやめて、②のにがりを一気に投入し、間髪いれずにヘラを垂直に保持して、ゆっくりと4、5往復させてかきまぜる。
- ④フタをして、決して動かすことなく、常温で約1時間放置。
- ⑤お玉ですくって、器や小ザルに盛りつけて完成。



関豆腐店 店主 関 悟氏
海老名市東柏ヶ谷 1-13-8 TEL046-231-8530

豆腐職人関後のワンポイントアドバイス
豆腐は固まるけどきれいにできない原因は？
にがりを入れると、すぐに凝固し始めます。にがりを入れたら時間を置かないで、すぐに、かき混ぜましょう。長く混ぜすぎると豆腐がモロモロと散ってしまいます。かき混ぜが少なすぎても、ムラができます。混ぜる回数は少なく、手早く、丁寧にかき混ぜるのがポイントです。

デザイン・構成 ソウゲンブラザーズ / 曾根 玄之信 TEL046-240-7192



平成24年度農商工連携事業
津久井在来大豆

海老名商工会議所 飲食環境業部会
お問い合わせ TEL046-231-5865

平成24年度農商工連携事業

津久井在来大豆について



相模・海老名の風土が生んだ
古来より継がれてきた幻の大豆

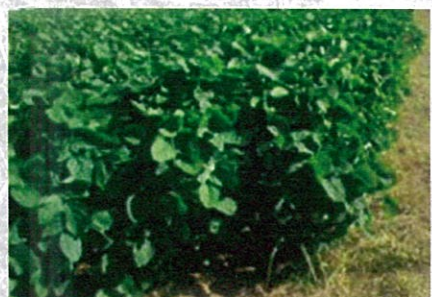
「在来種」とは、その地方の風土に適し、その地方で永年栽培を続けられてきた純血種を意味します。近年の価格競争から安価な輸入大豆が流通し、在来大豆の栽培は減少の一途をたどり一時は「幻の大豆」とも呼ばれました。

低たんぱく質で甘みが強く
高貴な味わいが特徴です

この地大豆の最大の特徴は、甘味が強いことです。成分含量は、たんぱく質が低く全糖が高いのです。だから、甘味があつておいしいということになります。煮豆にしても煎り豆にしても味付けなしでおいしく食べられます。味噌や豆腐、納豆など加工用にも適しています。輸入大豆と比べて、やや高価な食材にはなりますが、遺伝子組み換えとか大量の農薬を使用した輸入ものと比較して、格段に安全で安心な、いわば「素生のしっかりとした」食材と言えます。

圧倒的な鮮度と安心を
海老名の皆様に届け

「生産物が目に見えていること。安全。圧倒的な鮮度。」これこそが、地産地消の最大のメリットと考え、海老名商工会議所では、県、市をはじめとする行政の協力を得ながら、農業団体と商工業者が連携して、まずは当会議所会員のお店から消費者の皆様に安全な食材を地大豆料理やシフォンケーキ、味噌・醤油等の加工品として発信をさせて頂くことと致しました。この機会に「えびなの大地の恵み」をご賞味いただければ幸いです。



2月・3月

毎週本・金・土限定!

幻の大豆に海老名の
料理人たちが奮い立つ

津久井在来えびな産・新大豆
大豆料理フェア開催

「津久井在来えびな産新大豆」を使った「汲み豆腐」「湯豆腐」「湯葉」「シフォンケーキ」「味噌や醤油」などの料理や製品を販売・提供するフェアが始まります。お取り扱い各店(下記リスト参照)での売れ行き状況にもよりますが、基本は木曜・金曜・土曜の3日間地大豆フェアを予定しています。数に限りがあり、売切れ、内容変更となる場合がございますので、事前に各店にご確認ください。

津久井在来 新豆極上寄せ豆腐等取扱予定店舗リスト

1 居酒屋〇 寄せ豆腐料理	046-235-7088 海老名市国分南1-2-17	12 すし政 寄せ豆腐料理	046-238-1147 海老名市門沢橋6丁目20-32
2 食と肴の店 真方 寄せ豆腐料理	090-3912-7213 海老名市中央1-14-21(サンボウビル)	13 居酒屋 双葉 寄せ豆腐料理	046-233-2324 海老名市上郷992-6
3 まぐろや雄司 寄せ豆腐料理	046-235-8558 海老名市中央1-14-26(喰の道場)	14 オーシャンブルー 寄せ豆腐料理	046-236-3555 海老名市中央1-16-5
4 スナックベニール 寄せ豆腐料理	046-234-8787 海老名市中央1-16-18	15 串亭 厨(kuriya) 寄せ豆腐料理	046-233-3051 海老名市中新田3-1-6
5 炭火やきとり 剣玄 寄せ豆腐料理	046-232-1300 海老名市中央1-15-10	16 園分寄そば 寄せ豆腐料理	046-231-2261 海老名市国分南1-8-35
6 和食 橙 寄せ豆腐料理	046-232-1274 海老名市中央1-9-8	17 ミュールハイム 豆乳シフォン他	046-233-0099 海老名市国分寺台2丁目4-9
7 電撃坊主 寄せ豆腐料理	046-235-9401 海老名市中央1-15-1(ワンビズビル)	18 りふおん-K 豆乳シフォン	080-1130-1621 海老名市今里1-10-30
8 大衆酒蔵どんぐり 寄せ豆腐料理	046-232-9494 海老名市東柏ヶ谷3-19-31	19 泉橋通達(株) 味噌、醤油	046-231-1338 海老名市下今里5丁目5-1
9 揚 葉 寄せ豆腐料理	046-233-8868 海老名市東柏ヶ谷2-22-9	20 ザ・ウインクス海老名 3月限定 豆腐料理	046-234-1233 海老名市中央1-17-10
10 和食ちくざん 寄せ豆腐料理	046-236-3353 海老名市中新田1-16-27	21 市役所内レストランさつき えびな豆腐 塩らー麵	046-232-0699 海老名市蒲瀬175-1
11 居酒屋相州 寄せ豆腐料理	046-235-2167 海老名市国分南1-2-23		

企画責任者 海老名商工会議所 飲食環境衛生部会 部会長 吉水啓子
お問合わせ 関豆腐店 TEL046-231-8530 海老名市東柏ヶ谷1-13-8
海老名商工会議所 担当 中村 046-231-5865 (090-1534-1707)

