



かじくり通信



梅雨も明け、本格的な夏が来て暑くなってきましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。
福祉サービスかじくり(就労継続支援B型事業所)より、豆腐作業「ゆば」製造をご紹介します。

「ゆば」製造のご紹介



温めた「ゆば」豆乳を注いでいきます



張りを見極めて…手早く引き上げていきます



取り終わったら隅々まで丁寧に清掃していきます



ワサビ醤油やだし醤油でいただきます

主に精進料理として食されている「ゆば」、豆腐はにかいなどの凝固剤を使って作りますが、「ゆば」は、過熱によってたんぱく質を凝固させて作るため、大豆から製造できる量はかなり少なく、貴重な食材として取り扱われています。



利用者さんの声

- ・「ゆば」の品質に関わるので、豆乳の温度管理に気を使っています。
- ・毎回張りが違うので、引き上げ時を見極めるのが難しいです。
- ・湿度が高くない暑い中での作業だが、綺麗に張った時は嬉しいです。

店舗で販売
しています

