

自家製豆腐 作り方

HOW TO MAKE TOFU

液体ニガリ
入り



〈セット内容〉 豆腐型本体／白松(クリア塗装)、豆腐型蓋／さわら(無塗装)、竹す／竹
天然にがり／12.5ml×8包(16丁分)、こし布／綿(きなり)、仕上げ布／綿(きなり)

使い始める前に

〈本体・押蓋・竹す〉

まず、アク抜きをして下さい。洗い桶やボールに水をはって、酢をおちよこ2〜3杯入れその中に浸します。時間的には、1〜2時間が適当です。(米のとぎ汁も効果的です。)その後、かるく水洗いをして、日陰干ししてからお使いください。

〈呉し布袋・仕上げ布〉

ご使用前に一度水でお洗ってください。

ヤニがにじみ出たら

〈押蓋〉

正しく保管してあったのに、汚れやべつつきのようなものが出ていたら、それは木に含まれる樹脂がにじみ出たものです。これをヤニと呼びますが、自然なもので害はありません。樹脂が含まれているほど、木は丈夫だと言われています。気になる方は、サンドペーパーでけずりとか、エタノール(薬局などで手に入ります)で拭き取ってください。

ご使用後のお手入れと 保管について

〈本体・押蓋・竹す〉

水に長く浸すと木の老化を早め変形・変色したりします。ご使用後の水洗いは手早く行い、水気を切って日陰で充分に乾かしてから保管してください。(ビニール袋には入れないでください)また、カビが発生したり黒ずんできてしまった場合は、米のとぎ汁に一晩つけてからタワシでこすってください。なお変色や木を傷めるおそれがありますので、合成洗剤はご使用にならないでください。

〈呉し布袋・仕上げ布〉

ご使用後は食品が直接ふれる布ですので、オカラや豆乳を完全に取除くように洗剤でよく洗い、天日干しをしてよく乾かしてください。

製品に関するお問い合わせ

MAIL youbi@yamaco.jp

URL yamaco.jp/daidokoro

発売元：ヤマコー株式会社

〒509-9298 岐阜県中津川市坂下275-1

TEL 0573-75-3470 (代)

イベントグッズ ★ スマイル館®

天然ニガリならでのおいしい豆腐の作り方

大豆を水に浸けておく時間をのぞき、
約1.5時間で出来上がります。

※豆乳から作ることもできます。(作業④から)

豆乳は豆腐作り用のものを。豆腐屋さんかスーパーで手に入ります。1ℓで約2丁分

用意する道具



ミキサー



ざる



大きめの鍋



大きめのボウル



計量カップ



おたま



温度計



木ベラ類

①



下準備として、大豆を2カップ(約300g)をよく洗い3倍の水に夏期8~9時間、春秋15時間、冬季20時間くらい浸けます。また、ニガリ液を豆腐2丁分は食養ニガリ分1袋(12.5ml)を白湯(50ml)で溶かして作ります。

②



仕込み済みの大豆とつけ水を3回に分けて2分くらいミキサーにかける。これを生乳(ナマゴ)またはヒキゴという。(水が少ないとミキサーが空回りする。大豆と水は等分です。)

③



大きな深なべに、6.5カップの水(1,300ml)を煮立たせたナマゴを入れる。こぼつかないようにターナー等で静かにかき混ぜ、沸騰したら一度火を消す。少し泡がおさまったら、改めて弱火にして8~10分煮る。

④



この煮汁をこし布袋にかけ、大きめのボウルに絞る。絞り汁が豆乳。袋に残ったのがオカラ。(熱いので箸とターナー等を使いザルに押し付けのように絞る。最後は手を水に濡らしてよく絞る)

⑤



しぼり出した豆乳を鍋に移して弱火で温め、80度位にする。※豆乳から作る場合は、1ℓを温める。(温度が低いと固まりません。高すぎると早く固まり、かたい豆腐になりやすいので注意)この時、表面に張ってくる膜が湯葉。

⑥



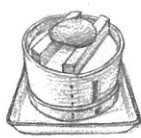
温めた豆乳をすぐにボウルに移し、豆乳の中にニガリ液をしゃもじをそえて少しずつたらしながら底の方からゆっくり静かに2回かきまぜ全部入れて冷まします。(まぜすぎるとかたい豆腐になります)

⑦



15分くらいすると全体が凝固してくる。作り器に仕上げ布をしき⑥をすくい入れる。(作り器の型に入れなければ、寄せ豆腐としても楽しめます)※水が出てくるので、流しかけの上で行います。

⑧



上方を仕上げ布の端でおおい押し蓋をして重石を置き水をきる。15分くらいそのままにしておく。(重石は500g~800g程度のもので、あまり重いかたい豆腐になります。コップに水500mlを入れて置いても大丈夫です)

⑨



豆腐が固まったら、箱からそっと抜き仕上げ布につつんだまま水の中に移して仕上げ布をとる。そして、30分くらい水にさらす。(ニガリのアクがぬける)

⑩



これで豆腐2丁分の出来上がり。作った豆腐は出来上がり後、冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。