

とうふ

立花小学校近くにある「川原とうふ」屋さん

給食の注文が入っている時は、夜中の2時に起きて仕事をします。豆腐は、大豆の違いや水温、にがりによって出来上がりがかわってきますので、うまく組み合わせるとおいしい豆腐作りをがんばっています！衛生面でも気を付け、異物混入がないように心がけています。

とうふができるまで



工場の中に入ると、大きな機械が並んでいました！
←この機械は、水につけてふやかした大豆をすりつぶして呉汁を作り、100度まで沸騰させて煮ます！
水温の差で、冬と夏では大豆を水につける時間が違うそうです。
冬場は20時間
夏場は5時間くらいでいいそうです。



←この機械は、煮た呉汁をおからと豆乳に分けます。

おからは、牛や豚や鶏のえさになるそうです。



豆乳に「にがり」を加えて混ぜると豆乳が固まり始めます。

「にがり」にもいろいろな種類があり、豆腐によって使い分けます。混ぜ方で仕上がりもかわります。豆腐の種類によって混ぜ方をかえます。

水の中で冷やし、切ってパックにつめます！



うす揚げ用も型に流してしめます。

厚揚げ用は型に流してしめます。



ぎゅっと重石をかけます。



手の上で切って油であげます！

ここにのせると、油の中に入れていきます。



90度
260度
温度の違う油で二度あげられていました。
90度の油でじわっと大きく広がり（4倍くらいに）、260度の油でぶわっとふくれ、中に空洞ができます。