



## 2/2(金) 高橋徳治商店生産者交流会を開催しました

高橋徳治商店はおとうふ揚げなど練り物の生産者です。東日本大震災で被災した当時の様子や、ヘドロやがれきに埋もれて全壊してしまった工場をどんな想いで再開してきたかお話を伺いました。までいに(丁寧に・心を込めて)作られていることがわかり、高橋徳治商店の練り物がもっと好きになりました。



試食したのは、おでん7種セットとおとうふ揚げとこんにゃくのあったおでん。パッケージには高橋社長のメッセージが書かれています。白だしに投入して沸いたらあとは弱火で15分。だしに魚の旨味が出てきたら完成です！魚の味がしてとてもおいしいと好評でした。

### 消費材紹介



おとうふ揚げは、北海道産のタラと国産大豆の豆腐でつくった、ふんわりやわらかな練り製品です。一番旨味の出る温度や加熱時間を考え、魚の声をきいて作っているそうです。原料のすり身は、リン酸塩を使わない無リンのもの。リン酸塩はたんぱく質の変性を防ぎ保水性を高め、弾力を保つことのできる食品添加物です。現在の法律ではリン酸塩には表示義務がないため、パッケージを見ただけではリン酸塩使用かどうかわかりません。

### ★参加者の感想より抜粋★

ただ食べ物を作るだけでなく、材料、食べた時の味、働く方のこと、いろいろつまった消費材なのだわかりました。ゆっくりかんで味わっていただきます。

2人の子どもがおとうふ揚げ、はんぺんが大好きでよく食べています。添加物もなく安心して食べさせることが出来、努力と思いの賜物だと実感しました。お会いできて、消費材にますます親近感がわきました。本当にありがとうございました。

社長さんのお話に感動しました。日々関わらせていただく人に感謝して生きていこう、と思います。

練り物は大根とかと一緒に長い時間煮ていました。これからはあまり煮込まずに練り物の味を楽しみたいと思います。

#### = おでんだけじゃない♪練り物レシピ紹介 =

- ・ おとうふ揚げを横半分に切ってチーズをのせてホットプレートで焼く。
- ・ ちくわを横半分か1/3、縦に8等分にして酒、醤油、みりんで炒め煮にして胡麻をふる。
- ・ 少し炙って、大根おろしと醤油・生姜を添えて。

#### = おでんの練り物の人気投票しました =

- 1位 ごぼう巻き
  - 2位 はんぺん
  - 3位 さつま揚げ・ちくわ
- でした！



### ..... 高橋さんに聞きました！ .....

Q：練り物は生でも食べられると聞いたのですが本当ですか？

海老しんじょ(すり身)や手軽にいわし(たたき身)以外はすべてしっかり加熱していますので生で結構です。ですが、おいしく召し上がるには、35~40℃(人肌程度)まで温めて頂くと作り立ての味や香り、弾力が味わえます。ほぼ魚ですから。

Q：おでん種セットに追加する具材でおすすめの消費材はありますか？

おとうふ揚げ、わかめはんぺん、おとうふ揚げ五目、関西風のだし汁ですとちょっと贅沢ですが海老しんじょ(すり身)。骨付き鶏肉を鍋の底で軽く焦げ目をつけその後でスープ、おでん種を入れて(鶏肉以外)召し上がると濃厚な出汁に。スープは少し残し、鶏肉をほぐしそこにご飯やうどんなど入れて雑炊にして二度楽しめます。



消費材委員  
募集中!!



〇2-641-55117 まで  
組織運営課