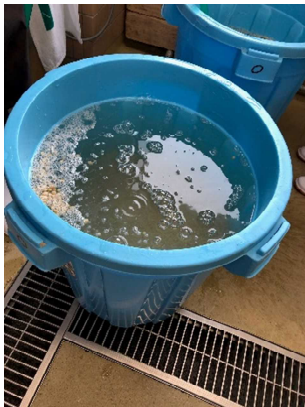
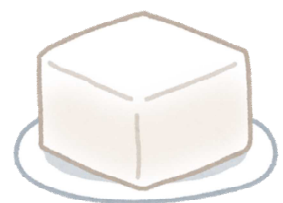


豆腐作り（作業人数：4～6人）
原料（20丁分：11cm×8cm×8cm） 大豆4kg（1日目）、ニガリ顆粒160g（2日目）※マグネシウム換算で7.6g－16.6g 用意するもの 持ち帰り容器（豆腐、（おから、豆乳））
使用器具 1日目：大ボール、大ザル、大タル 2日目：大タル、中タル2、大ザル、大べら、ゴムベラ、たらい、赤バケツ、中柄杓2、金桶、 小金網、中べら2、中ボール3、泡立て器、こし布2種（厚手、薄手）、ジョウロ、圧 搾機用器具（すのこ、木ふた）、豆腐用包丁、豆腐用器具（型枠、こし布、すだれ、ふ た、木の棒2）、橙水槽、コンテナ、たらい、おもり2
使用機械 2日目：回転釜、圧搾機、サワーボーイ
所要時間 1日目：30分 2日目：3時間

時間（目安）	作業	注意点	使用器具
1日目 16：00  	原料計量 大ボールと大ザルを使い、何度か水を替 えながら泡が出なくなるまで大豆を洗 い、大タルにいれ、浸漬する。 （15時間）	室温に注意。 （日光が入り、温度が 上がらないよう遮光）	大ボール、大 ザル、大タル

2日目 9:00	コンテナに大ザルを載せ、浸漬した大豆を水切りする。		大ザル, コンテナ
	回転釜にお湯(32L)を入れて沸かしておく。		回転釜 赤バケツ
	圧搾機のコンプレッサーを起動させ、台の上にすのこ、受け口に中タルをセットしておく。		圧搾機 すのこ, 中タル
9:05 	ホースで水を流しながら、サワーボーイに金桶で豆を投入し、中タルで受ける。	豆乳が希釈されるので水流は少なめにする。	サワーボーイ 金桶, 中タル
9:15 	サワーボーイを分解し、ゴムべらで残りの原料も中タルに入れる。		ゴムべら
9:20 	回転釜のお湯が沸騰したら、すりつぶした大豆をまんべんなく回し入れ、こげつかないように大べらで混ぜながら再度沸騰させる。		大べら



9 : 3 0 	全体が膨れあがったら一度火を止め、膨らみが縮小するまで混ぜる。その後、再度火を付け沸騰させる。(A) ニガリをぬるま湯(1, 2 L)に入れて泡立て器で溶き、中ボールに3分割にしておく。(B)	急激に水位があがるため、吹きこぼれないよう釜の上部ライン手前で火を止める。	
	Aを2回繰り返す。		中ボール×3, 泡立て器
9 : 5 0 	たらいに大タルをはめ、タルの中でこし布(内から厚→薄の順)を広げ、沸騰した煮汁を中柄杓で注ぐ。(C)	(以降の作業は、ゴム手袋着用。)	たらい, 大タル, こし布(厚手, 薄手), 中柄杓
1 0 : 0 0  	厚手のこし布袋を圧搾機に置き、上から手で押し、豆乳とオカラにこし分ける。その後、木ふたを載せ、圧搾機にかけて搾る。 厚手のこし布袋の上に薄手のこし布を置き、再度圧搾機にかけて搾る。 Cを中べらでかき混ぜて、冷ましておく。合わせて豆乳の泡を小金網ですくい捨てておく。	こし布に残ったオカラはたらいで冷まし、お持ち帰り可。	圧搾機 木ふた たらい 中べら, 小金網
1 0 : 1 5	圧搾機でこした豆乳をCに追加し、かき混ぜて7 2℃まで冷ます。		

10 : 45 	3分割にしたニガリB 1つを専用ジョウロで注ぐ。ニガリを深く浸透させるよう中べらで縦・横にきるように混ぜた後、ふたをして15分間放置する。		ジョウロ, (中べら)
11 : 00	さらにニガリB 1つを入れ, 上と同様に混ぜ, ふたをして15分間放置する。		
11 : 15  	さらにニガリB 1つを入れ, 上と同様に混ぜ, ふたをして15分間放置する。 少しずつ凝固が始まる。(左上写真) 豆腐の素と水分が分離する。(左下写真)	5分後に中を確認し, ムラがでていたらそつと混ぜる。	
	型枠にこし布を敷いておく。	四方の形が崩れないよう, 四隅の布を整える。	こし布
	コンテナの上に橙水槽を置き, 冷水を貯めておく。		橙水槽, コンテナ
11 : 30 	中柄杓で少しずつ型枠に移し, 隙間から余分な水分を出す。これを何度か繰り返す, 大タルの豆腐の素が全て型枠に入ったら, こし布の余りをかぶせ, すだれ, ふたの順に載せ, その上からおもり1個を載せ, さらに水分を出す。	水分の出が悪い場合は, 一度布をかぶせ, すだれ, ふたを載せ, 手で軽く押す。	中柄杓, すだれ, ふた, おもり, 型枠

1 1 : 4 5 	型枠の下枠部分までふたが下がったら、一度開き、はみ出た豆腐を切り、真ん中に寄せる。その後、すだれを載せてから、こし布の余りをかぶせ、ふたを載せ、おもり2個を載せる。		おもり
1 2 : 0 0 	型枠（下枠のみ）ごとひっくり返し、橙水槽に入れ、ふた、こし布、すだれをはずし、豆腐用包丁で切り、豆腐を水の中に晒す。		豆腐用包丁
1 2 : 1 0 	水を入れた容器に入れてできあがり。		容器（持参）