

とっとり

ふるさと探検

毎月19日は
食育の日

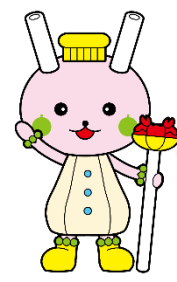


令和4年9月16日号

今月の「とっとりふるさと探検」は、鳥取県東部が発祥の『豆腐竹輪』です。
豆腐竹輪は、江戸時代に発明され現代まで受け継がれています。



豆腐竹輪



TORI きゅうちゃん

江戸時代に、貴重な魚の代わりに豆腐を使って作ったのが始まりと言われているよ。

豆腐竹輪ができるまでを見てください！

① 豆腐を作り、冷ます。



豆腐竹輪には木綿豆腐を使います。

② 豆腐の水分を抜く。



豆腐を袋に入れ重しをして、約1時間かけて水分を抜きます。

③ 豆腐と魚のすり身を混ぜて、練り上げる。



つぶした豆腐と魚(たら)のすり身に調味料を加えて機械で練ります。豆腐のかたさや、気温をみて、職人さんが練り具合を調整します。

④ 竹輪の形にする。



⑤ 蒸す。



できあがり！

生産者さんからのメッセージ



生産者の前田さん夫妻

豆腐竹輪は体をつくるもとになる
「たんぱく質」が豊富だよ！

安心安全でおいしい豆腐竹輪を作るために、毎日職人が手間をかけて作っています。豆腐と魚から作られる豆腐竹輪は栄養も豊富なので、ぜひ食べてください。



なっしちゃん