

2016-02-10(水)

## ■お豆腐屋さんでお豆腐を買う

スーパーで売ってるやつより美味しいような気がして  
お豆腐屋さんでお豆腐を買うことにした。

豆腐は基本的にはスーパーで買う。メニューを考えながら  
豆腐とそれ以外に必要な物が一度に買えるし、少量パックも  
売ってるので味噌汁に入れる時など、少しだけ欲しい時は  
それを買う。ショッピングモール内でスーパーの隣の食品店街  
にあるお豆腐屋さんでさえも、豆腐だけを別を買うのはめんどくさい。

でも美味しい湯豆腐が食べたくて、美味しい豆腐を使って  
自分でとっただしで煮て作ろうと思った。お豆腐屋さんの  
商品を見ると豆腐加工の幅広さに改めて驚く。油揚げに厚揚げ、  
がんもどきにゆば等。私は木綿豆腐を1パック買った。  
国産大豆の手作り豆腐で400gだった。

土鍋で昆布だしをとって、春菊や長ネギも少し入れて湯豆腐を  
作った。翌日は醤油を加えてお吸い物にしてだし汁も飲み干した。  
豆腐も美味しかったけど、いつも調味されただしの素を使ってるので、  
それと比べると自分でとっただしの美味しさは格別だった。

パックのゴミは出たけど、湯豆腐は美味しかった。

(アラフォー女子)