

食

愛知県豆腐商工業協同組合

安心・安全、消費者の期待に 応える街の豆腐屋さん

何百年と受け継がれてきた日本の食材

うまい豆腐に欠かせないのが美味しい水だといわれます。美味しい水に恵まれた日本人は豆腐が大好きです。ところで豆腐を発明したのは紀元前200頃、淮南国（現在の中国安徽省）の劉安だと伝えられています。日本へは奈良時代から平安時代にかけて伝えられたようで、水に恵まれた日本で豆腐づくりが発展したもうなずけます。豆腐の原料である大豆は畑の肉といわれる程栄養価に優れ、精進料理の材料としてもよく使われています。豆腐を使用したがんもどきは、肉食を禁じられていた寺で、ガンの肉に似せてつくられたといわれています。江戸時代になると、庶民の食べ物として親しまれ、「豆腐百珍」という料理本が出版ブームとなるくらい、いろいろな豆腐料理がつくられています。

豆腐の欠点は日持ちしにくいことです。そのためその日に消費される分しか生産できません。大量生産しにくいため、豆腐製造は中小の商店が中心でした。もっともいまでは真空パックなど、包装技術の発展で、冷蔵庫を使うことである程度は保管が可能になっています。ただしできたての豆腐が一番うまいのは、今も昔も変わりません。



地産地消の新しい豆腐開発

地域ごとにあつた豆腐製造業者の組合を統一し、愛知県豆腐商工業協同組合としたのは昭和26年でした。最盛期の昭和35年頃は1230人もの組合員がいましたが、現在は約120人にまで減少しています。理由は大手豆腐メーカーやスーパーの増加で低価格競争における廉価販売です。街の豆腐屋さんとは異なる地域密着型です。味や食の安心・安全にこだわる消費者は、生産者の顔が見ることのできる街の豆腐屋さんを選ぶ率が高いといわれています。

愛知県豆腐商工業協同組合では、そうした消費者の期待に応えるため、さまざまな新商品の開発に取り組んでいます。「おから」を利用した新食材や最近では地産地消を原則として、全国的にも珍しい焙煎米粉の入った豆腐づくりを進めています。遺伝子組み換え大豆は使用せず、学校給食用の豆腐には100%国産の大豆を使用するなどの努力をしています。

DATA ■ 愛知県豆腐商工業協同組合

所在地：熱田区神宮三丁目10-15

・昭和26年：愛知県豆腐商工業協同組合設立

・平成23年：焙煎米粉入り豆腐発売