

食

愛知県豆腐商工業協同組合

古くて新しい

日本の伝統的食材

利潤の確保がこれからの課題

日本料理の代表的食材の一つが豆腐です。中国から日本に伝えられたのは奈良、平安のころで、江戸時代には庶民にも親しまれる食べ物になりました。

昭和30～40年代には一つの町に1軒くらいの割合で豆腐屋さんがありました。昭和26年(1951)、それまで地域ごとにあった組合が愛知県全体で一本化され、愛知県豆腐商工業組合が結成されました。当時の組合員は587名でした。一方、組合に加入しない店もあり、昭和30年(1955)ころは愛知県内で1,000軒以上、名古屋市内だけでも300軒はあったといわれています。その後、組合加入が進み昭和46年(1971)には組合員数は957名までになりました。

豆腐作りは早朝から始まり、しかも家族経営の零細な店が約8割を占めます。また、利幅が少ないこともあり、店を継ごうという人も徐々に減ってきて、現在、組合員の数は43名と大幅に減少しました。豆腐の需要そのものが減っているわけではありませんが、常に価格競争にさらされています。ここ20年、30年で製造工程における機械化は進んでは



金山総合駅で行われる「豆腐品評会」と豆腐即売会(平成29年)

いますが、そのための投資をする余裕もなく、大量に製造できる設備を設置するスペースの確保が難しいなど、様々な課題が挙げられます。

組合独自のアイデア商品も企画製造

組合では名古屋市教育委員会からの依頼で20年ほど前から市内の小学校へ豆腐作りの出前授業を行っています。

また、平成28年(2016)からは「豆腐品評会」を毎年実施しています(令和2年は中止)。審査員は一流レストランのシェフや料理学校の先生方です。品評会は、金山総合駅のコンコースで愛知県知事らを迎え、東海農政局長賞、愛知県知事賞、名古屋市長賞、愛知県中小企業団体中央会会長賞の表彰式を行います。表彰された豆腐には記念のシールを貼って販売しています。

最近では、組合独自事業として愛知県産の大豆と、焙煎した愛知県産の米を使用した米粉を原材料にした組合統一規格の豆腐「あいちのめぐみ豆富」も製造しています。



豆腐品評会で表彰された豆腐

■職種：豆腐製造職 ■組合設立年：昭和26年 ■組合住所：名古屋市熱田区神宮3-10-15

■電話番号：052-681-0291 ■ファックス：052-671-1946 ■ホームページ：<http://aiweb.or.jp/otoufu/>