

# 「組合員に美味しい豆腐を届けたい」 技術は進歩しても想いは不変



としあき 寿章さん。さとの雪食品は、徳島県に本社を置く四国化工機株式会社のグループ企業。食品の充てん機や包装資材を開発・製造する機械メーカーの食品販売部門として、1973年の創立以来「大豆」「にがり」「水」にこだわり、豆腐をはじめとした大豆製品を販売しています。

## 大豆にこだわり より甘く、よりなめらかに

誕生時は数々の常識を打ち破る、画期的な商品だった「にがり充てんとうふ」。開発から38年が経

ち、その間に大豆を取り巻く状況も大きく変わりました。かつては実現が難しかった北海道産の産地指定も、さとの雪食品がこれまでの豆腐づくりで培ってきた仕入れルートを確認することで可能になりました。

大豆は、北海道を代表する銘柄「とよまさり」系を使用。糖度が高いのが特徴で、煮豆や惣菜、豆腐の原料として人気があります。「北海道産大豆は豆腐がやわらかくなる傾向があります。にがりの量を何度も調整して適量を見極め、適度な固さとなめらかな食感になるよう

に仕上げました」と、福永さんは胸を張ります。

## 「にがり充てんとうふ」 開発につながった 2つの偶然

「にがり充てんとうふ」の「充てん」とは、パックに直接、豆乳とにがりと一緒に流し込み、フィルムで密封する製法です。充てん後のパックごと加熱し、容器の中で豆乳を固める製法は「にがり充てんとうふ」のために生み出されました。

そもそも、機械メーカーの四国

化工機と豆腐の縁は「偶然」によるもの。取引先からの依頼を受け開発した豆腐製造機がトラブルで納品できなくなり、「それなら自分たちで作ろうか」とその機械を使って豆腐づくりを始めたのです。

ちょうどその頃、にがりを使った豆腐を大量生産できるメーカーを探していた京都生協が、四国化工機へ商品開発を打診。課せられた条件は、「絹ごしタイプ」「消泡剤や品質改良剤などの添加物を使用しない」「安定的な大量生産」「衛生的で物流と共同購入の仕組みに耐えられること」「賞味期限1週間以上」という、当時の豆腐業界にとっては難題尽くし。当然、開発は難航しました。

中でも、最も苦戦したのが、にがりの使い方です。一般的な豆腐は、温めた豆乳に凝固剤を添加して冷やし固めます。にがりは大豆の風

味や甘みを引き出す一方で、温めた豆乳との凝固反応が早いため扱いが難しく、当時はにがりを使った豆腐の大量生産は不可能といわれていました。実験と失敗を重ねる中、ある日、捨てようとしていた冷えた豆乳にたまたまにがりを加えたところ、凝固作用が緩やかになることを発見。さらに、医療用の点滴をヒントに、にがりを添加する装置も自前で製作し、にがりを入れる絶妙な量やタイミングを調整できるようになりました。たゆまぬ努力と度重なる偶然が生んだ「にがり充てんとうふ」は、現在では一般的となった充てん式豆腐の先駆けとなりました。

## 機械メーカーの 技術が支える 確かな安全・安心

新製法をはじめ課題をクリアできた陰には、四国化工機が手掛けた機器たちの存在があります。ほとんどの工程は特製の機器によってオートメーション化。人の手に触れない衛生的な製法で、現在は製造日を含めて16日間という長い賞味期限を実現しています。

今回のリニューアルは構想4年、約2カ月かけて試食を重ね、開発した自信作。「技術は進歩していますが、38年前の開発当時と変わらず、組合員の皆さまに美味しいと喜んでいただけるお豆腐をお届けしたいと思い、日々努力をしています」と、四国化工機 阿南食品工場製造課の齋藤正実さん。四国山系のまろやかな軟水、大豆の風味を引き出すにがりに、北海道産大豆ならではの「甘みと旨み」と魅力を増した「新・にがり充てんとうふ」を、この夏の食卓にぜひどうぞ。

1. 豆乳ににがりを加えたものをパックに充てん。この後、パックごと加熱すると固まって豆腐になります
2. 機械で真空状態を作り出し気泡を抜くことにより、消泡剤を使用しない豆腐を大量生産することが可能になりました
3. 四国化工機阿南食品工場は、四国山系の水にこだわった立地。おいしい豆腐づくりにはこの清らかな軟水が欠かせません
4. 日本のお大豆収穫量の約4割を占める北海道の圃場
5. 圃場が緑から黄色に変わる頃が大豆の収穫期。「登熟」と呼ばれ、この頃のお大豆は栄養分をたっぷり含んでいます

さとの雪食品  
おすすめ!

**おいしい食バカ**

四国化工機  
阿南食品工場製造課  
齋藤正実さん

**20分待つだけでおいしさがアップ!**

豆腐の味をより楽しみたいなら、20分程度を目安に「冷やっこ」を常温で慣らしてから食べてみて。  
大豆の甘みや旨みをよりしっかり味わうことができます。  
冷たい食べ物のお甘みや旨みは、舌で感じにくいのだそう。

**和・洋・中 なんでもOK!**

「にがり充てんとうふ」は、和・洋・中のどの料理にも合うように考えられた豆腐。トッピングを工夫したり、料理の素材として活用してみるのもいいかも。いろいろなアレンジを楽しんで。