

▶▶8ページより続く

生産者さん おじゃましま〜す

ちりゅう
 ~ 愛知県知立市・(株)マルツネ ~

特集

「孫は、おみそ汁にいれたら

お豆腐だけいっぱい食べるのヨ

(組合員さんの声より)



生しぼり絹豆腐 冷蔵
 6月4回 300g
 本体 75円(税込81円)
 ※2個組企画も6月4回にあります(毎週企画)。
 予告 次週7月1回に、150g×3の小分けパックが誕生します



▼まず大豆を水に浸します(浸漬)。大豆の状態や気温によって浸す時間を見極めてます

濃厚な甘みを感じる味とツルンとした舌ざわりで、豆腐好きな組合員さんにも小さな子どもさんにも人気の「生しぼり絹豆腐」。離乳食にも便利と評判です。

毎日のように食べている豆腐、その歴史は奈良時代に中国大陸から日本に入り、江戸時代末期頃には広く製造され、食されていたと言われています。

その転機が訪れたのは太平洋戦争。豆腐作りに必要な「にがり」が、戦闘機機体のジュラルミンの原料にもなるため日本中から消えてしまいました。そして戦後の食糧難の時代以降、濃度の薄い豆乳でも均一な豆腐を大量に作るため、硫酸カルシウムなどの凝固剤が使われるようになり、昔ながらの「にがり」を使った豆腐が戦後しばらくの間、姿を消しました。

昔ながらの豆腐を作りたいメーカーのマルツネさんと、“使わなくてすむ添加物”を使わない本来の豆腐を食べたい生協組合員さんの気持ちがつながって1997年にできたのが、この「生しぼり絹豆腐」です。

生しぼり絹豆腐5つのこだわり

- ①国産大豆**
 今や国産自給率3%前後の国産大豆ですが、大豆本来の味を楽しむために、国産大豆にこだわっています。
- ②消泡剤を使用していません**
 “使わなくてすむ添加物”は可能な限り使わないように、豆乳を煮た時に出る泡は、“消泡剤”ではなく、真空にする装置を使って消しています。
- ③「にがり」を使用しています**
- ④「生しぼり製法」で製造しています**
 煮沸をせずに常温の状態ですり出しします。一般的には、煮沸をした大豆を搾ったほうが、たくさん豆乳ができますが、大豆の苦味と渋みが少なく、甘み・まろやかさを活かすために、“生しぼり製法”をとっています。
- ⑤衛生的な製法で日持ちします**
 “充填豆腐”のため、できあがった豆腐が水槽などの水や人の手を介さず、衛生的で日持ちがします。



おおさかパルコープさんとマルツネは、前身生協時代の1986年からのお付き合いです。学習会に呼ばれることも多く、組合員さんとお話できるのは楽しいですよ。

おかげさまで
 機関紙ぱるタイム
 100号! 記念
 第2弾

“旅するパル子ちゃん人形”(2人目)
 「マルツネさんの学習会に参加する」の巻

パルコープの学習会やフェアには、毎回、愛知県知立市の工場を早朝に出発し、3時間近くかけて冷蔵庫付きの営業車で来てくださる、マルツネの山田さん「へえ〜、パル子ちゃん可愛らしいねえ」。大阪市北区出身の阿野パル子ちゃん(組合員・阿野さん作成)と一緒に。

ブログにこぼれ話を載せています。見てね。
<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/>



パル子もおとうふのお勉強したよ

「旅するパル子ちゃん人形」は随時募集中! くわしくはホームページ
http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html