

# (株) マルツネ「CO-OP 生しぼり絹豆腐」 5つのこだわり



○国産大豆  
パルコープと付き合っているお米の産地JAいなばなどと大豆の栽培契約を結んでいます。安定して量を確保するため国内契約産地を10力所に広げて、毎年収穫前に訪問しチェックもしています。大豆を運ぶトラックも国内産専用になっています。

○生しぼり製法  
通常、大豆をすりつぶし煮てから漉して豆乳とオカラに分ける「煮取り法」ですが、「生しぼり製法」



(株)マルツネ 専務取締役  
近藤恒憲さん

(株)マルツネ・専務取締役の近藤恒憲さんにお話をうかがいました。



は大豆を煮る前に生の状態のまま、豆乳と生オカラに分けるのが特徴です。雑味(苦味と渋味)なく甘みが増した豆乳ができます。

## ○消泡剤を使わない

マルツネの豆腐作りは泡との戦いです。豆乳プラントも、2/3が泡を消すためのもので、真空脱気の機械に通します。パック充填も、すりきるように表面の泡を取り除きます。製品の検品は基準を決め一定以上の気泡の入っているものは外します。

## ○豆腐を固めるのは「にがり」

硫酸カルシウムやGDL(グルコンデルタラクトン)という凝固剤を使わず、海から取れる昔ながらの「にがり(塩化マグネシウム)」を使って固めています。戦時中は統制物資のため調達できず、戦後の豆腐屋は「にがり」を使うことを知らなかったという歴史があります。

## ○徹底した衛生製法で日持ち向上

ほとんどの工程をパイプラインで結んで機械化し、空気と遮断。人の手に触れないので雑菌が発生せず、15日間という長い賞味期限を実現しました。

\* \* \* \* \*

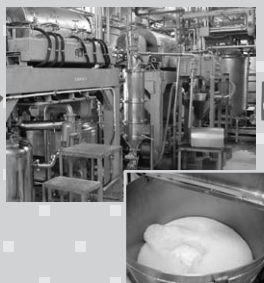
関西では、「生しぼり製法」の豆腐は生協でしか買えません。ヘルシーで低カロリーの豆腐を、毎日食べる習慣にしてみませんか。

## 生しぼり絹豆腐ができるまで



### 浸漬

まず大豆を水に漬ける。この1つの水槽で約8000パック分



### 磨砕・豆乳抽出

ふやかした大豆をすり潰して豆乳と生オカラに分ける



### 真空脱気

真空にして泡を消す(3回通す)



### 煮沸・冷却

豆乳を煮た後、10℃まで冷やす



### 豆乳を保管

冷却した豆乳をタンクで保管



### にがり注入



### 充填

容器に液を入れ、ふたをする



### 蒸し・冷却

容器ごと加熱し固める。機械内の下の段では一気に10℃以下まで冷やす



### 検品

## おためしあれ



大豆そのまま豆腐

120g

8月4回 100円

◆組合員さんからのアイデア

デザート感覚で、キャラメルソースやブルーベリーソースをかけて!

オカラのでない製法で作られた豆腐



阿蘇山からのぞむ

阿蘇山の火口

永松さん(メロン)、本山さん(ミニトマト)、中川さん(里いも)の三つの園地を見学した総代からは「生産の苦勞を聞き、胸が痛みました。私たちも日本の農作物を食べ続けて日本の土地を守りたい」「肥後農産出荷組合代表の宮本さんの生産者の皆さんに対する並々ならぬ信頼感、出荷組合のメンバーが固く結ばれている様子を頼もしく思いました」「生産者の生の声を聞いていると、生産物を米の一粒たりとも粗末にできない」などの感想が寄せられました。

また、生産者の皆さんからは「おいしいかった、だけでなく、今回はもうひとつやったなあ」などの嬉しい声

総代  
産地訪問  
6/13・14

# 買い支えたいという思い二層

## 永松さんの畑で



- 土壌の雑菌からメロンを守るため、地面に置かず、3kgもの重いメロンがぶらさがっています。この技術は書いたもので伝わるのではなく、経験しないと伝わらないのだそうです。
- メロン作りで一番大変なことは、生協への出荷が決まっており、その日に合わせて種まき、交配の目を逆算することだそうです。
- 永松さんのメロンが配送で届くのが今から楽しみです。

※企画は来年の6月ごろ予定

## 総代って?

組合員の代表として各地域から選ばれ、一年間の生協の事業計画、活動方針を決める人たち。  
昨年度は500人の総代が選出されています。

※企画は生産者限定ではありませんが肥後農産出荷組合生産の農産物です

## 中川さんの畑で

- 里いもは連作が出来る、1回作ると5年間は他のにんじん、大根、じゃがいも、なすびなどを作るそうです。
- 後継者問題が深刻な中、跡継ぎも決まっています、日本の農業も捨てたもんじゃないと思いました。



搾りだての人参ジュースをいただき、人参本来の甘さに一同びっくり。



中川さんちの里いも

400g・S・Mサイズ混

9月1回企画予定



里いも畑にて

※人参の企画は12月1回企画予定

## 本山さんの畑で

- ミニトマトハウスは収穫直後のため、見学にはちょっとさびしかったのですが、将来は赤だけでなく、白や紫、黄など七色プラチトマトを作るのが夢だそうです、ミニトマトにかける本山さんの夢・情熱はすごい!
- 連作障害(同じ作物を繰り返し作るために起こる生育不良となっていくこと)を防ぐため、ミニトマトを栽培した後、黒いビニールを地面にはり、太陽熱で高温にして殺菌するなどの工夫についてお聞きしました。



ミニトマト

130g前後

10月1回企画予定



本山さん親子と8名の総代

(丹羽美穂さん、松元規代子さん、中谷千代さん、堀田明美さん、木村末子さん、炭井ちづ子さん、大野富美子さん、三木誘さん 順不同)