

濃厚とうふ美味しい大好きです。くずれにくいので鍋や湯豆腐にはバッチリです。むつ市のY・Kさん

お豆腐の味が濃いので、私は、そのままの風味が感じられる「冷やっこ」でいただくのが好きです。薬味は、ねぎ、しょうが、かつお節、みょうが、しそ…。これから季節にはとんぶりも、いいですね。

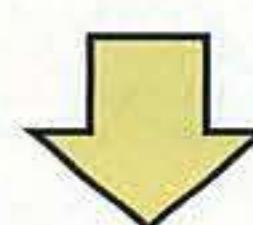
八戸市のN・Kさん



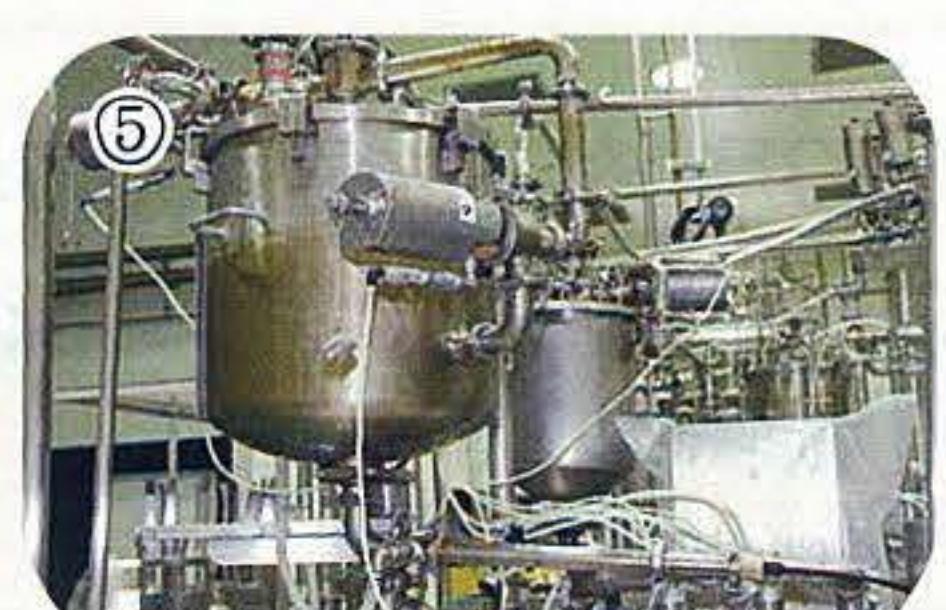
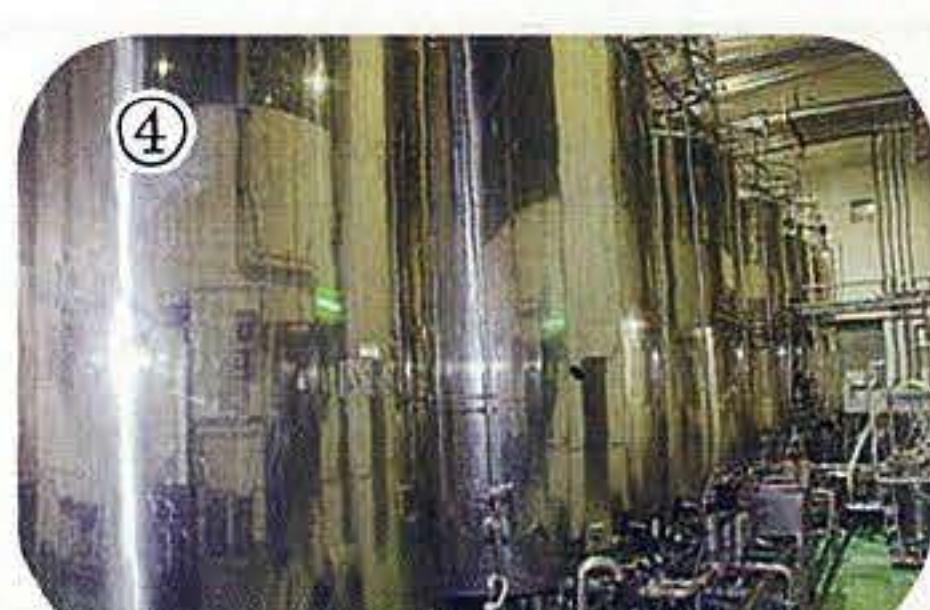
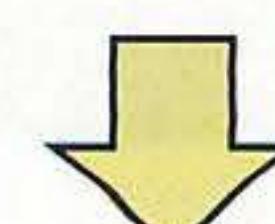
## 国産大豆濃厚とうふができるまで



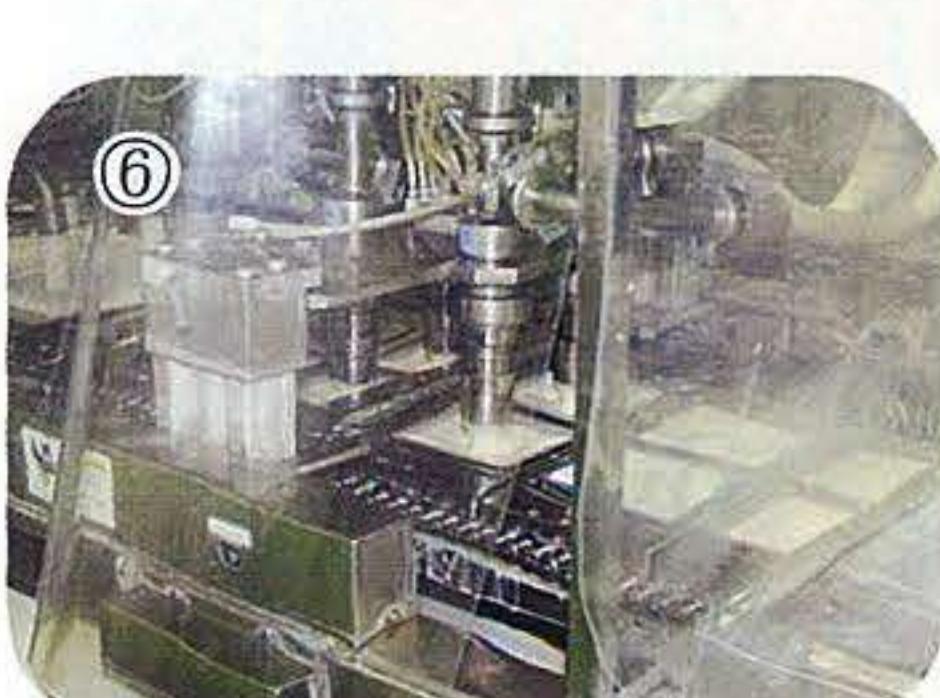
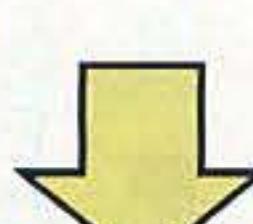
搬入された原料大豆は研磨機(①)で磨き、きれいにしてから②の浸漬槽(水につけて水分を吸収させるタンク)に送られます



浸漬を終えた大豆(2倍ほどの大きさに膨らむ)に水を加え、写真③の摩碎機(まさいき)ですりつぶします。すりつぶしたものは「生呂(なまご)と呼ばれます



その後、生呂を加熱して豆乳とおからに分離。一般的には、分離した温かい豆乳に凝固剤を加えて豆腐をつくりますが、ここでは分離した豆乳は真空脱気(泡)装置を経て一旦冷却され、タンク(④)に貯められます。CO・OPの濃厚とうふは、この時点で濃縮処理が行われます。(⑤)は製造充てんラインの一部(手前に豆乳、奥ににがりのタンクが見えます)



容器に充てん(⑥)。その後、フィルムで封をし(⑦)、加熱して固め、冷却します。最後に、X線検査装置等の検査機器と、人の目によるチェックを経て製品となります

**濃縮豆乳で、濃くておいしい豆腐**

**国産大豆濃厚とうふ**

co-op

co-op 国産大豆濃厚とうふ  
Weekにて、毎週ご案内  
本体価格 113円  
(税込 8% 価格 122円)  
利用登録できます。  
(毎週・隔週・月に一回)  
コープあおもり各店舗でも、お取り扱い中

豆乳を濃縮して使用することで、木綿豆腐並みの濃厚感と、絹ごし豆腐のなめらかな食感をあわせもった充てん豆腐に仕上っています。

Weekでは、いろいろな豆腐の案内があります。その一つが今回のCO・OP「国産大豆濃厚とうふ」。原料は、国産大豆と凝固剤のにがり(塩化マグネシウム)のみ。豆乳の泡を分離する真空脱気装置の採用により、消泡剤も不使用。豆乳を濃縮することで大豆の風味・旨味をいかし、コクのある贅沢な豆腐に仕上げているというのが大きな特徴です。

つくっているのは、液体食品充填機の国内トップメーカー、「四国化工機」(さとの雪食品)御殿場食品工場です。同社は、徳島県内にも工場を有し、自社で開発・製造した完全自動化された豆腐製造機が導入されているのも大きな特徴です。人の手が触れない製造ラインと高度な品質管理体制により、保存料などを使用せず、長期保存(賞味期限16日)を可能にしています。ちなみに、創業して48年(1973年創業)という「さと雪食品」が、長期保存可能な豆腐の製造に着手したのは、取引

職人の勘と経験に頼っていた作業を科学的に分析し、機械では不可能とされていた作業を機械メーカーならではのノウハウで自動化したというメーカーです。

液体食品充填機等の分野で国内トップのシェアをもつ機械メーカー、「四国化工機」が関東方面に販路を広げるため、23年前(1998年)に新設したといふ「御殿場食品工場」(静岡県御殿場市)。この日は、曇り空で山頂しか見えません。しかし、間近に富士山を望むことができました。使っているのは、大豆にがり(純度の高い塩化マグネシウム)、そして水だけという豆腐にあって、重要な要素となる水は、富士山を天然フィルターに長い時間をかけて磨き上げられた伏流水を使用できるという恵まれた環境に位置しています。工場はHACCP(ハサップ)に準拠しており、業界近代化のモデル工場



富士山を間近に望む工場

場としての役割も果たしているのだそうです。

**国産大豆濃厚とうふの特徴**

通常の充てん豆腐との違いは、豆乳を濃縮して使用することで、木綿豆腐並みの濃厚感と、絹ごし豆腐のなめらかな食感をあわせもった充てん豆腐に仕上げている点。大豆の風味・旨みをいかし、コクのある贅沢な豆腐に仕上げているのが大きな特徴です。

職人の勘と経験に頼っていた作業を科学的に分析し、機械では不可能とされていた作業を機械メーカーが、機械メーカーだからこそ実現できたという濃縮装置が導入されています。また、真空脱気装置で豆乳に含まれる泡(空気)を分離することで、消泡剤は不使用としているのも、こだわりのポイントの一つとなっています。

**充てん豆腐って?**

製造時、豆乳などの材料をパックに直接充填し、フィルムでふたをしてから、高温で温めます。密封したパックを丸ごと温めることで、豆腐に固めるのと同時に「加热殺菌」します。