

あいぷらんど通信

配送職員の

菅野食品訪問記

2015年
7月 6日 (月)
NO. 47

あいぷらんど運動
推進委員会発行

<こだわりの豆腐作りへの挑戦>

今回あいコープの豆腐を作って下さっている菅野食品さんを訪問しました。『あいコープ』の期待に応えて『国産材料』で『おいしく』『安全』『安心』な豆腐作りの過程を実際目で見ることで、そして供給停止から再開へ向けての菅野食品さんの取組(努力)をお聞きするためです。あいコープを10時ころに出発。専務さんと工場長さんが快く迎えて下さいました。10時を過ぎると豆腐の製造もひと段落し、色々お話を伺うのにお邪魔にならないということでした。

まず、なぜ『あいコープ』のお豆腐を作ることになったのですか?という質問をしました。専務さんは『もともと、他のお豆腐屋さんとは、違うものを作りたい。これからは、差別化した商品を作っていきたい』という思いがあり、共に協力して『あいコープ』のお豆腐を作ってみようと思ったのがきっかけだそうです。しかし、実際は美味しい安心な豆腐への道はなかなか厳しいものでした。『あいコープの新しいPB豆腐』ということで事業部でも張り切って一週間で8,000丁の注文を目標に組合員さんに食べてもらいたいという気持ちでオススメしました。今は一日およそ800~900丁、一週間で4500丁です。この初回には一日目が2,000丁、1週間で8,000丁でした。現在のおよそ2倍の生産に追われ、工場はパニック状態でした。さらに、製造に失敗しては廃棄の繰り返しで本当に苦労したそうです。

初供給からすぐに供給休止となってしまいました。生産者はもちろん楽しみにしていた組合員さんたちにとってもかなりショックでした。休止の原因は、豆腐の品質が表示されている期限まで保てないことにありました。期限前である豆腐であっても傷んでいるというお声を何件かいただいたからです。

そこで菅野さんは一つ一つの手順を見直し、一つずつ確認し、原因を見つけようとしていました。あいコープの豆腐は豆の味を出すために一般の豆腐よりも豆乳の濃度が濃いのです。更に豆乳を作るときに出る泡を消すための『消泡剤』も使用していません。これらが原因となり機械の中で『ムラ煮』という状態を引き起こすことになりました。『ムラ煮』になることで豆乳全体に熱がいき渡らず菌の増殖の原因になっていました。煮る時間を長くすると豆の味はどんどん失われていってしまいます。そこでおいしさを損なわず『ムラ煮』を改善するために、豆を煮る量を普段の半分にしました。更に他の工程も全て見直しました。今ではなかった大豆洗い機も新たに導入し、本当に大豆を洗う段階から徹底的に見直していったそうです。



消泡窯



真っ白な「おから」



きぬ豆腐豆乳冷却タンク

<消泡剤を使わない努力>

菅野食品の生産現場へ行って改めて感じたことは、『あいコープの豆腐』の為にここまでしているんだ!ということです。組合員さんに『この豆腐は消泡剤を使っていないんです』と説明していますが、この消泡剤を使わないということがどんなにすごいことが今回改めてわかりました。『あいコープの豆腐』では通常の豆腐の半分の量の豆しか煮られません。消泡剤を使用していないので半分の豆乳でも泡がとんでもない量が出ます。そこでそれを防ぐために釜の上部の縁に水道水を流すパイプが設置してあります。豆乳が煮えて泡が吹きこぼれそうになってもこのパイプに触れる泡が消える仕組みになっています。鍋とかが沸騰した場合に入れる『差し水』の原理です。消泡剤を入れてしまえばかからない水道のパイプなどを導入することで消泡剤を使わない豆腐を生産することを可能にしてくれているのです。

あいコープの豆腐の大豆は『ミヤギシロメ』が主です。豆乳を作る際に出来る『おから』を見せてもらったのですが雪のように『真っ白』な『おから』でした。菅野さんいわく『輸入大豆はひと目で分かる。こんなに白くなく黒いつぶつぶが入っているんだ』とおっしゃっていました。美味しい豆腐はおからまで美しいなと感じてしまいました。

私は普段配送をしているのでここまで生産の現場を見せていただいたのは初めてでした。普段届けている見慣れた商品ですが、作るまでの過程を見ると更に気持ちが引き締まる思いでした。菅野食品さんの豆腐はパック後加熱殺菌されていない『生豆腐』です。組合員さんに豆腐本来の美味しさを届けるために『生豆腐』にこだわっています。パックされた豆腐の中の菌は増える一方で減っていくことがないのです。そこで豆腐を出荷する際の温度管理にはとても気を使うそうです。菅野さんたちがたゆまない努力と手間を惜しまず作ってくれた豆腐、この豆腐を美味しく食べるためには私たち配送職員もそして何より組合員さんの協力も必要だと感じました。

<組合員と生産者の懸け橋>

私たちは美味しい豆腐を決められた温度で配送する。豆腐の菌などは目には見えません。決まった手順を守り配送する。組合員さんには届いた豆腐をすぐに冷蔵庫に入れて品質を維持してもらいそして何より美味しいうちに食べていただく必要があります。豆腐の生産者、お届けする配送担当、そしてその商品を食べてもらおう組合員さん。私はこの中の一人一人が欠けても美味しい豆腐を続けることはできないと感じました。私ができるのは菅野さんたちが『あいコープ』のために毎日大切に苦労しながら作っている豆腐の美味しさをできるだけ保ちながら組合員さんにお届けすることだと感じました。組合員さんにも生産者の努力と気持ちを伝えながら美味しい豆腐を届け、菅野さんに組合員さんの声を届けて、組合員さんと生産者との懸け橋になれたらいいなと感じました。

事業部 相澤 卓也