大豆のおいしさと食感にこだわった豆腐

古くから日本人に親しまれてきた豆腐。作り手のこだわりや「おいしいものを食べてほしい」という気持ちは、今も変わりません。

コープ北海道産大豆 絹（充填豆腐）・木綿

北海道産大豆 絹（充填豆腐）・木綿ができるまで

1 大豆の研磨・浸漬

原料の大豆は研磨機で汚れを除去し、6～7時間水に浸します。水を含んで大きくやわらかくなり、潰しやすくなります（写真A）

A

2 摩砕

水を加えながら大豆を機械ですり潰し（写真B）、その状態を手で確認します（C）。

B

C

3 煮沸・ろ過

パイプ式の蒸気釜（写真D）で、潰した大豆を炊き上げます。進むにつれ温度が高くなる管の中を通ることで、むらなく加熱。たんぱく質が変性し、にがりを入れたときに固まりやすくなります。機械で絞って豆乳とおからに分けます。

D

4 木綿 凝固・崩し・圧搾

布を敷いた成型機に、にがりを混ぜた豆乳を流し込みます（写真F）。82度で10分ほど置く間にうまみが増し、緩く固まります。熱いうちに細かく崩し（G）、プレス機で搾ります。一度崩したものを固めることで木綿豆腐独特の粗さが生まれると同時に、余分な水気が抜けて布目が付きます。カットして（H）パックに入れ、加熱した後10度以下に冷やします。

F

H

G

絹 パック詰め・凝固

おからを取り除いた豆乳を脱気し、10度以下に冷やします。にがりを加えて均一に混ぜ、パックに注入して（写真E）フィルムで密閉。パックのまま85度前後の湯に沈め、加熱して凝固と殺菌を行います。再び10度以下に急速冷却します。

E

5 出荷

金属探知機を通し、3個セットでフィルムをかけ、検品して出荷します（写真I）。

I

大豆の甘みが魅力の「絹」高い技術が必要な「木綿」

何にでも合う食卓の名脇役、豆腐。その味は原料の大豆で決まります。「甘みがあっておいしい」と人気の「CO・OP北海道産大豆　絹（充填豆腐）」と「同木綿」は糖度の高い北海道産大豆を使用。「絹」を製造する相模屋食料株式会社（群馬県前橋市）の渡邉護（わたなべまもる）さんは、「北海道産大豆の甘みとなめらかな食感を大事に作っています。豆乳の濃度を上げるだけでは濃厚な甘みは出ないので、にがりの選定や調整を重ね、丁寧な脱気（空気を抜くこと）でなめらかな食感を出しています」と説明します。

一方、北海道産大豆はたんぱく質含有量が低く豆腐にするとやわらかくなってしまい、木綿豆腐を作るには高い技術が必要です。「木綿」を担当する梅山直晃（うめやまなおあき）さんは、「わが社では、北海道産大豆を使った三連タイプの木綿豆腐をあまり作っていません。しかしコープさんから『しっかりした大豆の風味と木綿豆腐らしいかための食感を出してほしい』と要望があり、苦労しました」と話します。「大豆のうまみを出せてもボソボソした食感になったり、圧搾時にひび割れてしまったりして、開発には1～2年かかりました」

小分けタイプで便利です！

左から、相模屋食料株式会社
第三工場・芳賀工場
副工場長　梅山直晃さんと
第一工場・五代工場
工場長　渡邉護さん

豆乳の出来がおいしさを左右する

同社では多くの工程を機械化し、人の手で触れないことで、大規模かつ衛生的に製造。日持ちしないイメージのある豆腐ですが、両商品は賞味期間が15日もあります。2005年に最新の設備で建設した第三工場は、「コープさんから品質管理のノウハウを学び、一緒に作った厳しい基準が当社のベースとなりました。建設段階からたくさんのアドバイスを受けましたが、『あの経験があったから、今がある』と社長がよく話しています」

それでも豆乳作りには職人の技術が欠かせません。「豆腐の味は豆乳作りで決まります。重要なのは大豆を水に浸す時間。長く浸すとたんぱく質が抜けてしまうので、気温に応じて調整します。豆の芯が少し残っている状態がベスト。毎回豆を割って手と目で確かめ、豆乳を飲んで味を確認しています」と渡邉さん。

製造過程で大量にできるおからの処理にも同社は積極的に取り組んでいます。他社と協力してレジ袋や植木鉢などに活用。将来的には豆腐のパックやフィルムに使うことを目指しています。

幅広いアレンジも魅力ですが、「絹はやわらかくて煮込むと崩れてしまうので、冷ややっこで食べてほしいですね。煮込み料理に便利な木綿も、究極的にはそのままが一番おいしいです」とお二人。まずはそのまま、味わってみてください。

別ページで、レシピをご紹介

今回ご紹介した商品はこちら！

コープ北海道産大豆
絹（充填豆腐）・木綿

宅配：毎週取り扱っています。
店舗：全店舗で取り扱っています。