

もっと知りたい！商品のこと

# 産直レポート

Vol 16

訪問日 2024.1.16(火)快晴

今回のレポート担当は…「唐津・東松浦くみかつスタッフ」です！

武雄市北方町

## 佐嘉平川屋

産直交流へ行ってきました



さがっこ木綿豆腐



さがっこ充満豆腐

「さがっこ」シリーズの豆腐でおなじみの「佐嘉平川屋」。

昭和 25 年に創業。ピーク時（昭和 35 年）には全国で 5 万軒ほどあった豆腐屋も現在は 5,000 軒に減少。

「佐賀のお豆腐文化を全国へ」をコンセプトに躍進している佐嘉平川屋へ唐津・東松浦エリアと神崎エリアのくみかつスタッフ合同でお邪魔しました。



手洗い・消毒などしっかりと時間をかけた後に工場内に入ります



佐賀県産大豆「ふくゆたか」。優しいあと味が特徴。大粒のものを使用しているが、近年は災害も多く、なかなか大粒の大豆が手に入りにくいとのこと。



その日の気温などで大豆の炊き方を変えているとのこと。熟練の職人の長年の経験と勘で炊き方を毎日工夫されている。

佐賀県を愛する心と同時に世界に目を向け、さまざまなアイデアを語ってくれた平川社長でした。品質管理の徹底や機械だけに頼らず、人の手による丁寧な豆腐作りのこだわりが「さがっこ」シリーズのおいしさにもつながっていることを実感しました。



平川大計社長（前列中央）を囲んで



ひとつひとつの作業が丁寧に行われていました。ここにおいしさの秘密あり！

佐嘉平川屋

