

- コープさがっ子豆腐が三種類出ていますが、それぞれの特徴と、こうして賞味してほしいという「推し」をお聞きしたかったです。

・さがっこ充填とうふ 最も滑らかかつ柔らかで、(水にも浸していないので味抜けがせず)最も甘みが感じられるお豆腐です。一番のおすすめは温奴。さがっこ充填とうふをパックのまま軽く湯煎すれば大丈夫です(熱すぎるのはNG)。あと普通の湯豆腐もおすすめです。崩さないようにそっと入れて煮立たせないようにしてもらえればと思います。

・さがっこ絹ごしとうふ 滑らかでありながらも充填とうふよりはしっかりしているお豆腐です。麻婆豆腐に最適だと思います。

さがっこ木綿とうふ 一般的な木綿豆腐よりもよりしっかりとしている木綿豆腐で味を染み込ませたい煮物料理に向いています。個人的には、軽くフライパンで焦げ目をつけ田楽みそをのせて田楽として召し上がっていただくのがおすすめです。

- 使い残しの最適な保存方法を教えてください。(少人数家族で、使い切れません)

さがっこ充填とうふなら、そのまま豆腐の容器ごとラップで包んで冷蔵庫で、さがっこ絹ごし・木綿とうふなら豆腐の容器の水を入れ替えてラップで包んで冷蔵庫で保管していただければと思います。水から痛みますのでお水は毎日交換してください。開封後は日持ちしませんので、1-2日中にお召し上がりいただければと思います。

- 自然災害などで万が一収穫が0に近い状態の時でも佐賀の大豆で作ってもらえますか？

大豆は11月ごろ収穫され、流通過程を経て翌年に豆腐の原料として使用されます。翌々年まで持ち越すことはどうかできますが、さらにもう一年となると品質的に使うことが厳しくなります。従って、何年も備蓄することはできません。このため、佐賀県産大豆の収穫が0に近い状態であれば、翌年の途中から佐賀県産大豆で作ることは難しくなると思います。ただ、弊社はずっと安定的に何年も佐賀県産大豆を使っていますので、不作の年でも佐賀県産大豆を優先的に回していただけるようです。昨年を上回るような不作の年にならない限りは佐賀県産大豆が使えないという事態にはならない可能性が高いと思います。

- 農業従事者が高齢化しているようですが、大豆生産者はどうでしょうか？

きちんと調べたわけではありませんが、少なからずそういう傾向はあるかと思っています。若い人たちに今後の大豆の生産を担ってもらうためには、大豆を作ることで収入が増える必要があると思います。そのためには、需要者である私たちがもっと高く買えるようになるか、大豆作りの生産性が向上するか、国からのバックアップなどが必要になると思います。

- 豆腐丼美味しかったです、他にも珍しいレシピありませんか？

豆腐丼、美味しいですね。私も大好きです。

珍しくはないですが、お手軽・簡単なところというと、温奴です。お豆腐は冷たいものよりも少し温めた方が、風味が増えて明らかに美味しくなります(熱すぎるのはNG)。さがっこ充填とうふをパックのまま軽く湯煎すれば大丈夫です。

- 今後、豆乳を使ったスイーツを作る計画はありますか？

今現在豆乳もちという和のデザートがあります。直営の店舗では豆乳ソフトやパフェなどもあります。今後も豆乳を使ったスイーツにチャレンジして行きたいと思っています。コープさが様に扱っていただけるように頑張ります笑

- 平川社長の人柄がとっても素敵だな～と思いました。社員が付いてくる為に、心がけている事などありまし

たら、お願いします(*^-^*)

まさかのお言葉をいただき、有難うございます。

豆腐屋って、昔から朝が早いとかきついとか暑いとか労働環境が悪く、労働条件も決して良くなかったので、その辺りを少しずつでも改善するように努めています。

また、社員の皆さんにちょっとでも誇りを持ってもらえるように、ブランド化を図り、メディアへの露出が増えるように努めているところです。

- 大豆の洗浄は水だけですか、それとも洗剤のようなものを使われていますか。大豆を水に浸漬して、その状態を手で割って確認するといわれていましたが、確認される方は1人だけですか。

大豆の洗浄は水だけになります。大豆の状態を確認するのは、絹ごしや木綿を作るラインと充填豆腐を作るラインでそれぞれ1人になります。大豆を水に浸しているタンクごとに見るので、途中で確認する人が変わる場合もあります。

- さがっ子木綿豆腐をいつもくんで利用していますが、帯を外し、包材を開けるひと手間がかかるのが個人的には課題です。せつかくの美味しいお豆腐の運搬時の破損などを防ぎながら、より開けやすくしていただける方法の開発に期待します。

いつも有難うございます。現在、さがっこ絹ごしとうふ、さがっこ木綿とうふは包丁を使うことが前提になっていますが、技術的なハードルは高いものの、輸送中の破損を防ぎながらも手で簡単に開けられるように今後も研究を進めたいと思います。