

ちやいむ

2024/2/1

2月号

発行者

神埼エリアくみかつスタッフ

組織企画部

TEL: 0952-31-3977

『もう迷子にならない 心とモノの片づけ方』

～親子で楽しく学んで、探さない毎日を手に入れましょう～



講師 梅野真由美さん

コンサルティング型
片づけ収納サポート
「片づけkankan」
ライフオーガナイザー®

かたづけカルタを使い、
遊びながら子どもでも分かりやすい
片づけ方法が学べます。
「子どもが片づけてくれない！」
とお悩みの方に
お伝えしたいヒントが盛りだくさん
です。

日時：令和6年3月25日（月） 10:00～11:30

場所：神埼市中央公民館（第1研修室）

募集人数：10組（20～30名）

申し込み：組織企画部 ☎0952-31-3977

問合せ先

☆コーププラス 又は、こちらからも申し込み出来ます⇒



締切： 3月1日（金）

主催：神埼エリアくみかつスタッフ

※申込多数の場合は抽選になります。結果は3月6日（水）にご連絡いたします。



- ・個人情報、当目的のみ利用させていただきます。
- ・当日写真や動画を撮影させていただき広報に使わせていただきます。
- ・尚、新型コロナウイルスやインフルエンザの感染状況により変更になる場合がございます。

裏面も見てね！

コープさが生協 で取り扱っている『 Cさがっこ充填とうふ 』
『 Cさがっこ木綿とうふ 』を製造されている 佐嘉平川屋さんに
見学・交流に行ってきました!!

有明海に面する肥沃な大地が広がる佐賀平野でとれる大豆を使用、創業以来
『 ひとつひとつの工程に細心の注意を払い、自分が食べたいと思える
お豆腐をつくる 』という理念のもと、日々お豆腐づくりをされている
佐嘉平川屋さん。今回は普段立ち入ることのできない工場の中を見学させて
頂きましたので、美味しいお豆腐ができるまでの製造工程を紹介します!!



～  佐嘉平川屋さんの美味しいお豆腐ができるまで ～

工程①－大豆を洗浄・浸漬する

大豆を洗浄・浸漬する。浸漬の時間は季節や大豆の状態をみて、その都度時間を変える。

工程②－大豆を煮込み潰す

大豆を煮込んだ後に絞る。この時にできるのが“豆乳”と“おから”。

工程③－豆乳に“にがり”を加え攪拌する

大豆のたんぱく質含有量など、その時の大豆の状態により“にがり”の微調整を行う。
この微調整が美味しいお豆腐には必要不可欠で、職人さんの技が生きる重要なポイント。

工程④－③を型枠に投入し表面をならして重石をする

型枠に重石をのせておく時間で、お豆腐の柔らかさが決まる。

1つの型枠で40個のお豆腐が製造できる。

工程⑤－高温殺菌・冷却する

85℃以上45分で加熱、10℃以下60分冷却をセットで行う。こうする事で、
日持ちしないお豆腐の賞味期限を9日間に延長できる。

工程⑥－異物混入がないかの最終確認

出荷可能な状態になったお豆腐はコンベア上の金属探知機を通過し、異物混入がない事の
最終確認を行う。その後、出荷工程を経て配送される。



佐嘉平川屋さんは創業以来、佐賀県産大豆『フクユタカ』を使い、その日その時の
大豆の状態に合わせて、職人さんが“手間ひま”をかけお豆腐を作られていました。
この“手間ひま”のおかげで、私たちは「いつ食べても美味しい。また食べたいな。」
と思えるお豆腐に出会えているのだと、改めて実感する事ができました!!