

まずはそのまま食べてください!

大豆の甘味を 味わってほしい豆腐です。

冷涼な北海道で育ち、甘さが増す大豆。

その大豆の中でも甘味の強い「ユキホマレ」で作った豆腐です。たっぷり400g入りです。



木綿豆腐が完成。パック詰め工程に自動で流れていきます



豆腐を
作り続けて
20年、
工場長の
よしのお
鈴木芳信さん

12ページで
この商品を使ったレシピを
ご紹介しています。

宅配 ☎
木綿・絹ともに、
毎週取り扱っています

店舗 ☎
木綿・絹ともに、一部店舗を
除いて取り扱っています

CO-OP 北海道産大豆ゆきほまれ木綿

CO-OP 北海道産大豆ゆきほまれ絹

大豆本来の甘味を
味わえる豆腐です

「CO・OP北海道産大豆ゆきほまれ木綿」「CO・OP北海道産大豆ゆきほまれ絹」は、北海道産の大豆「ユキホマレ」100%で作った豆腐。北海道産大豆は寒冷地で育つことで、国産大豆の中でも甘くなり、そのなかでもユキホマレは甘味の強い品種です。大豆は甘味成分が多いと固まりづらく、豆腐に加工しにくい性質があります。しかし、甘味のあるおいしい豆腐を組合員の皆さんに味わってほしいと試行錯誤しました。

この商品の前身「CO・OP北海道産大豆木綿」「CO・OP北海道産大豆絹」は、2014年春に発売しました。2017年春には組合員の皆さんの声を受けて消泡剤[※]不使用に変更、2018年12月から大豆をユキホマレに限定しリニューアルしました。

製造しているのは株式会社アサヒコ。埼玉県行田市^{ぎょうた}の行田工場を訪れ、工場長・鈴木芳信さんに話を聞きました。

「原料大豆の固さなどその年の

北海道産大豆「ユキホマレ」から
木綿豆腐ができるまで
(ダイジェスト)



14時間浸漬した大豆を見せてもらいました。
これから豆腐になります



真っ白な豆乳ができました



完成した絹豆腐を崩して木綿豆腐にします



細長い豆腐ができました。
一丁の大きさにカットしていきます



一丁に切れた瞬間です

絹豆腐から 木綿豆腐を作る

豆腐作りは、大豆を水に浸ける「浸漬」から始まります。季節と大豆の状態によって、8時間から15時間かけます。大豆が膨らんだら、水を加えながらす

※大豆をすりつぶして豆乳を炊き上げる際に発生する泡を抑えることで、なめらかでつるんとした豆腐に仕上げるための食品添加物。市販の豆腐に一般的に使われています。

大豆の作柄によって、豆腐生地の上上がり微妙に変わります。その年の大豆を使い始めるときには、何回も試作して作り方を決めていきます。ちょうど良い製造条件がピタッと見つかったときは、やはり毎回うれしいですね」と鈴木さん。



大豆を煮る球体の釜

「大豆をすり潰して豆乳を炊き上げるときに、通常は泡立ってしまいます。そのため、2017年に消泡剤不使用に仕様を変更した際、泡立ちやすい温度帯を時間をかけじっくり炊き上げるように作り方を変えました」と

り潰す「磨砕」の工程です。ここですり潰したものを「呉汁(呉液)」と呼び、それを球体の釜で蒸し煮にして、炊き上げます(蒸煮)。

絹豆腐も木綿豆腐も、完成したら一丁の大きさにカットし、自動でパック詰め・包装をして加熱殺菌します。金属探知機を通してから、冷蔵保管し出荷します。品質管理部の担当者が、人間の味覚・嗅覚・視覚・触覚などで確かめる官能検査と、賞味期限どおりの保存ができてい

鈴木さんは話します。その後、ろ過しておからと豆乳に分け、その豆乳ににがりを加えて、ベルト状の機械に流していくと大きな帯状の豆腐になります。ここでカットして完成するのが絹豆腐。この絹豆腐を、さらに機械で崩し、ろ布と呼ばれる布で上下から押さえ、脱水して固めたものが木綿豆腐です。

初めのひと口は 何もかけずに

「きれいなお豆腐をお届けできるように厳しい目で検品しながら、安全で安心な商品を作りたいです」と鈴木さんは言います。

るか確かめる保存検査もしています。



目視での検品もしています

かけずに豆腐そのものの味を味わってみてほしいです。意外かもしれませんが、麻婆豆腐にするとお豆腐の甘味が感じられるのでお勧めです！」
皆さんは木綿・絹どちらを食べてみたいですか？ ぜひ大豆の甘味を味わってみてください。

