

明日へつなぐ 神泉の御豆腐

古くから私たちの食生活に親しみ深い豆腐。
工房や畑には、さまざまな変化が静かに訪れていました。
変わりゆく世の中、伝統の豆腐を作り続ける
ヤマキ（埼玉県神川町）とともに、
豆腐、ひいては食のあり方について考えます。



皆さんの御用を承る蔵という思いが込められた「御用蔵」のれんの前で。会長・木谷富雄さん(中央)、息子で代表・善光さん、娘で代表・真実さん(左から)、品質管理担当・高田早紀さん、工場長・小見恵一さん(右から)。



秩父山系の古生層・花崗岩に磨かれた神泉の名水をたっぷりを含み、元の大きさの2倍ほどにふくらんだ原料の国産大豆。

変化している いつもの豆腐

一年を通してはお味噌汁、夏は冷奴、冬は湯豆腐……。豆腐は、私たちの食卓に昔からありました。豆腐の発祥は中国で、少なくとも唐の時代には作られていたとされています。

日本へは、奈良時代から平安時代にかけて遣唐使として中国に渡った僧侶や学者が、豆腐の作り方を教わって持ち帰り伝わったという説が有力です。はじめは主に僧侶や武士の食べものでしたが、江戸時代に入り、一般の人々にも広がっていきま

した。「日本人に親しまれている豆腐ですが、状況が昔とずいぶん変わってきています。特に戦後の高度経済成長期以降、「効率」が重視され、古くからの素材や作り方がだんだん失われてきました」。そう話すのは、ヤマキ(埼玉県神川町)の会長・木谷富雄さん。創業1902年のヤマキは、味噌・醤油作りから始まり、国産大豆、神泉の名水、天然にがりを使い、「神泉豆腐」で皆さんにもおなじみの伝統の豆腐を作り続けています。

自然をそのまま 活かして作る

夏に向けて緑が深まりつつある山に囲まれた工房。大きな貯蔵庫を覗くと、そこにあるのはたくさん大豆でした。「神泉の名水を吸収して元の大きさの2倍にふくらんでいます。浸漬だけでなく、豆腐を水にさらす時やパックの中の水も、すべての場面で使用するのは神泉の名水です」。22年間豆腐を見つめてきた工場長の小見恵一さんは話します。群馬県との県境、神流川(かんながわ)の右岸に位置する神川町は、城峯山(じょうみやま)から豊かに湧き出る水が、古くから神前に供える御神水として大切にされる水の里。豆腐作りで大豆同様に欠かせないこの水を求めて、ヤマキは神川町に工房を構えました。

その味、 清らかな水と たくさん大豆の味

浸漬後、大豆を粉砕した「生乳」を温めて搾り、「豆乳」と「おから」に分けていきます。豆乳の表面にもくもくと浮かぶのは、大量の泡。一般では、早く消すべく、消泡剤を添加することが少なくありませんが、

ヤマキでは消泡剤は不使用です。「温まった状態の豆乳に、伊豆大島の海塩『海の精』を作る時にできた天然にがりを入れて、1発で固めます。これは昔からの方法で、『温豆乳一発寄せ』と呼びます。仕上がった時の風味がぜんぜん違うんですよ」。とにかく数を多く作りたいところでは、失敗を防ぐため、いったん冷やした豆乳ににがりを入れ、再加熱して固めたり、天然にがりでは



1 大豆の甘みがふわりと濃います。
2 木綿豆腐は一度固めた豆腐を崩し、再び押し固めてできあがりです。
3 あらゆる場面で使われる神泉の名水は、毎日山から汲み上げてきます。
4 大豆も水もその持ち味を生かして作られる「神泉豆腐」。



父の代から有機栽培に取り組み、大豆を育てる豆太郎グループの代表・須賀利治さん(右)。

ない、凝固力の強い凝固剤を使用したりします。また、豆乳に水を加えて量を増やすこともあるのです。神泉の豆腐のできたてをいただく、やさしいやわらかさと、大豆の味と香りが口いっぱいに広がりました。工房内で手揚げしている「神泉豆腐」を使ったがんもどきも、大豆が本来持つこくがしっかりと生きています。

畑と人の顔が見えるつながり

ヤマキは、原料である大豆の契約生産者・豆太郎グループと二人三脚で、国産有機大豆栽培にも取り組んできています。「全国を回り、畑と人を見つけては、大豆の有機、または特別栽培をお願いし、豆太郎グループ

のメンバーを増やしていきました」と木谷さん。「大豆の有機栽培を始めたきっかけは、父の病気でした。当初は、慣行栽培の3分の1の収穫量でやめようかとも悩みましたが、10年かけて量もできるようになりましたね」。豆太郎グループの代表・須賀利治さんも話します。健康や食生活、生き方への純粋な思いが、今でも両者を固く結んでいます。「今、大豆の自給率は、国産で6%、うち有機は0・51%しかありません。アメリカや中国などから輸入した安い大豆も多く使用されています。また、大豆を対象である種子法が廃止され、不安は募るばかりです。「安く、早く、多く」が重視され、生産者と消費者の距離も遠くなっていると感じています。自然や人の健康に直結する食べ物は、効率ばかりを求めると合っていないと思います

ます。どこで、誰が、どのように作ったのがきちんと分かることは、これまで以上に大切になってきているのではないのでしょうか。木谷さんは穏やかな口調で、力強く語ります。「問題が山積する中、食品の表示方法が分かりにくいという問題もあります。例えば、天然にがりや「塩化マグネシウム含有物」と表示



5 具材の「神泉豆腐」、ゆば、油揚げから味噌まで、すべてに国産大豆が使われているヤマキの味噌汁。
6 二度揚げでこんがりとしたがんも。
7 ゆばは1枚1枚、工房内にて手で扱っています。

しないといけないのです。選ぶ方に伝わる表示になってほしいですし、イベントなどでも消費者の皆さんともっと情報を共有していきたいです」とは、ヤマキを受け継ぐ息子の善光さんと娘の真実さんです。明日の1丁、一食を守りつないでいくことは、私たちの日々の選択にかかっています。



C O L U M N

種子法廃止のその後

2018年4月に廃止された「主要農作物種子法」(以下、種子法)。この法律により、日本の各地域ではそれぞれの風土に合った、米や大豆、麦などの主要作物の種子が安定的に生産・供給されてきました。しかし、種子法が廃止となり、品種の減少や企業による種子市場の独占などが懸念されています。その後、さまざまな動

きがある中、埼玉県、新潟県、兵庫県の3県は、県がこれまで通り種子の安定確保を行うという条例を定めました。一方、生産現場では、具体的にどのように動けばよいのか判断しかねる状況も見受けられます。農林水産省や市民団体、また両者間でも議論の場が持たれており、今後の動きに引き続き注目です。

際立つなめらかな口どけと大豆の甘み

神泉豆腐 1444 蔵 5 300g 276円 (税込298円)



ふくよかに行き渡る大豆の味と香り

神泉絹豆腐 1445 蔵 5 300g 267円 (税込288円)



※同時配布のカタログ『ツチオーネ』134号も合わせてご覧ください。

{ イベント }

編集後記 ↓ 食料自給率の低さ、種子法の廃止、種子法の廃止、食品の表示方法の分かりづらさ……。食における課題は増え、複雑化し続けています。そんな中、ヤマキの皆さんは伝統の豆腐作りを貫き、「つながり」を大切にしています。このシンプルな気持ちと姿勢が、今改めて必要なものかもしれません。(編集部・大麻)

古くから親しまれる豆腐を知って味わう

ヤマキの御豆腐ランチ会 2018.9.8(土) 11:00~13:30

今号のトピック

創業1902年、味噌・醤油から始まり、国産有機・特別栽培の大豆、神泉の湧水、天然にがりで伝統の豆腐を作り続けるヤマキ。「神泉豆腐」や手汲みゆばが入った味噌汁とごはんの「御豆腐ランチ」をいただき、豆腐作りや国産大豆の現状のお話を伺います。おぼろ豆腐と一緒に作り、できたても味わってみましょう。

DATA
会場……オイシックス・ラ・大地
 Osaki Kitchen Studio (品川区)
 ※JR「大崎駅」南改札口より徒歩5分
講師……ヤマキ・角掛康弘さん、逸見拓哉さん
参加費…1,500円
定員……30名
申込……8月26日(日)まで
主催……大地を守る会 ソーシャルコミュニケーション部



私たちの食に欠かせない大豆は、自給率や種子法廃止など厳しい現状に直面しています。



国産大豆のこくと風味が生きた豆腐で、おなかも心も満たされます。

太陽光発電付きの手作り小屋で波音を聞きながら 堪能! 祝島の食と暮らし

2018.9.30(日) 11:00~13:00



瀬戸内海に浮かぶ祝島(山口県)では、自然と人のつながりを大切にきた暮らしが営まれています。きっとそこには、私たちの毎日をより豊かにしてくれるヒントがあるはず。祝島の自然、食文化、人々の暮らし、そして上関原発建設反対への思いなどについてお話を伺います。



みんなの稲村プロジェクトの家に。

DATA
会場……みんなの稲村プロジェクトの家
 (神奈川県鎌倉市)
 ※江ノ電「稲村ヶ崎駅」より徒歩5分
講師……花田恵美代さん
 (上関どうするネット、祝島出身)
参加費…500円
定員……10名
申込……8月31日(金)まで
共催……大地を守る会 までい、
 大地を守る・
 暮らしからエネルギーを考える会

※軽食(大地を守る会の小麦粉を使った手作りパン)をご用意する予定です。

本物の香りでお風呂を楽しもう!

自分好みのアロマバスボム作り

2018.9.20(木) 10:00~13:00

彩生舎(滋賀県近江八幡市)のオーガニックエッセンシャルオイルと、石けんでおなじみの太陽油脂(神奈川県横浜市)の重曹を使い、バスボム(入浴剤)を手作りします。精油の作用による心と体の健康づくり、お掃除にも使える重曹の有効利用法なども学びましょう。

DATA
会場……川崎市中原市民館2階 実習室
 (神奈川県川崎市)
 ※JR線・東急線
 「武蔵小杉駅」より徒歩3~5分
講師……彩生舎・アロマコーディネーター
 安東依子さん、
 太陽油脂・宮川真美さん
参加費…500円
定員……20名
申込……8月31日(金)まで
主催……大地を守る会 港北大地サークル



自分が気に入った精油で作ります。



種子にじっくり向き合う一日 種子のゆくえ

2018.9.30(日) 第1部 ●10:30~12:00 第2部 ●13:00~16:00

種子法が廃止され、種子のこれからに不安の声も上がる今。第1部は印鑰智哉さんの講話、第2部は藤原辰史さんの講話とお二人の対談で、種子を取り巻く現状と歴史についてお伝えします。食べ物の源である種子のことを知り、未来へ守りつなげましょう。



DATA
会場……仙川商店街事務局2階
 ハーモニープラザ(調布市仙川町1-6-10)
 ※京王線「仙川駅」より徒歩4分
駐車場……あり(有料)
講師……日本の種子(たね)を守る会事務局
 アドバイザー・印鑰智哉さん、
 京都大学人文科学研究所准教授・藤原辰史さん
参加費……1部のみ ●2,000円、2部のみ ●3,000円、
 1・2部通し(お弁当付き) ●5,000円
定員……40名
申込……9月14日(金)まで
 ※直接、納々屋にお申込みください。
主催……納々屋
お問合せ…納々屋
 TEL ●03-5315-3778、FAX ●03-5315-3779

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報をお申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/information/8>

お申込みはWEB
または右記申込書を
注文書と一緒に
ご提出ください

大地を守る会 イベント 検索



お問合せ

オイシックス・ラ・大地
 ソーシャルコミュニケーション部
 TEL ●050-5306-8513
 E-mail ●csr@member.daichi.or.jp



国内最大級の移住マッチングイベント ふるさと回帰フェア2018

2018.9.9(日) 10:00~16:30

地方暮らしに興味・関心をお持ちの方、ふるさとで暮らすことを考えている方、まずは現地の人の話を聞いてみませんか? 全国47都道府県、約370の自治体・NPOなどによる移住相談コーナー、各地の特産品コーナーなどを設置。気軽にお越しください。



役立つ情報がきっと見つかります。

DATA
会場……東京国際フォーラム ホールE・
 ロビーギャラリー(千代田区)
 ※JR「有楽町駅」国際フォーラム口より徒歩1分、
 JR「東京駅」丸の内南口より徒歩5分
参加費……無料
申込……不要
 ※当日、直接会場にお越しください。
主催……認定NPO法人ふるさと回帰支援センター
お問合せ…ふるさと回帰フェア事務局
 TEL ●03-6273-4415
 WEB ●www.furusatokaiki.net/fair/2018/

※事前申込が必要なプログラムもあります。ウェブサイトをご覧ください。

2018年8月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名				参加人数	会員番号			
				人				
参加者の氏名	性別	学年・年齢	アレルギーの有無	参加者の氏名	性別	学年・年齢	アレルギーの有無	
メールアドレス(事前連絡が可能で添付ファイルが受信可能なもの)				携帯電話番号(当日連絡が可能なもの)				

*ご家族の場合、代表者の分のみをご記入ください。

備考(会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)

*複数のイベントにお申込みされる場合や記入しきれない場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
 東京都品川区大崎1-11-2
 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
 TEL 050-5306-8513