

早朝、大豆の加熱が始まると工場から湯気が立ち上る。微生物の力で分解された排水は川を経て瀬戸内海へと流れる。

豆腐と おからと きれいな水と

昔から変わらない、いたってシンプルな豆腐作り。何も足さない、そして何も出さない。自然の循環システムの一部となる自己完結型の豆腐店。広島県三原市に椿き家を訪ねました。



シンプルな豆腐作り 支える設備の工夫

大豆と水にがり。たったそれだけの材料で作られる、真正正銘の本物の豆腐が、椿き家の豆腐です。

椿き家の豆腐作りの工程はほとんど機械化されていますが、その過程はいたってシンプル。12時間から18時間の間、水に浸けられ、柔らかくなった豆は、その後すりつぶされて100度以上まで加熱されます。加熱されたものは絞って豆乳とおからに分けられ、別々の部屋へ。豆乳ににがりを入れて固めれば豆腐のできあがりです。こうして作られた本物の豆腐は、冷やしすぎないで食べるのがおすすめです。

多くの豆腐メーカーが使用している消泡剤などの添加物を椿き家では使っていません。消泡剤は豆を煮るときに出る「泡」を抑えるための添加物。泡が出ることによって食感が落ちたり見た目が悪くなったりしてしまうのを防ぐ目的で使われることが多いですが、椿き家では製造設備の工夫で泡の発生を抑えています。

「大豆と水とにがり」で豆腐を作る。そうすると、出てくるものは、豆腐とおからと汚れた水だけなんです。そう説明し案内してくださったのは社長の折笠廣司さん。

おからを32年前から商品化してきました。はじめは周りから「おからなんて商品じゃない、捨てるものだ」と言われたといいます。豆乳固形分を戻し、繊維分を取り除き、おからをおいしく食べられる方法を追求してきました。しつとりなめらかなおからは、今では人気商品。「うちは『おからの椿き家』です」と自信たっぷりに折笠社長は笑顔を見せます。

自然世界の 命のつながりの 中で



1 山芋とうふを作る工程。山芋と豆乳を手作業で混ぜ合わせる。
2 椿き家ではおからに豆乳を加えることで昔ながらのおいしいおからを再現する。

三原市内の山から瀬戸内海の島々を望む。この美しい海を次世代に残すため、椿き家では排水の処理法にも気を配る。



微生物の力借りて排水をきれいに

おからだけではありません。豆腐作りで出てくる「汚れた水」についても、ただ垂れ流すことはしません。「僕はもともと農業から出発しているので、最後まで自己完結型の企業にしようと思ったんです」

そう説明しながら折笠社長が案内してくれたのは、工場横にある建物。自社で運営している排水処理施設です。大型の浄化槽を備え、工場から出る排水をここできれいにしてから、外に排出しているのです。

水の浄化に使うのは自然界の理論。地域に住んでいる菌を培養し、利用しています。

「牛には胃袋が4つありますよね。食べた草を反芻しながら分解しています。仕組みはそれと同じ。うちの場合5つの浄化槽で、微生物が分解を進めていくんです」

その上澄みだけが排水になり、絞ったものは肥料になるのだそうです。浄化槽では微生物たちが常に働いているため、管理には手間がかかります。担当のスタッフが分解の進み具合に常に目を光らせます。

2003年には世界水フォーラムに参加し、社長が自ら作り上げたこの取り組みについて発表しました。微生物を利用することで、排水路からはヘドロが消え、椿き家からの水が流れる川ではホタルが出るようになりました。

「自然界は培養、分解が基本。山で枯葉が落ちると、微生物の働きで土になる。その菌の恩恵を畑も海も受けています。でも食品作りをやるとうちでも殺菌の方向にばかり進んでしまう。それは人間の都合。それだけじゃ面白くないから、僕は両方



3 椿き家の社長・折笠廣司さん。アレルギー低減化食品の開発を行うまごーずは一との社長も兼務する。
4 製造工場の上部に設置されている大豆のサイロ。
5 バックに詰められた豆腐がここから全国のお客様の元へと旅立っていく。
6 原料となる大豆。皮や芽をとった脱皮大豆を使う豆腐屋もあるが、椿き家では栄養を残すために丸大豆を使用する。



食のあり方生活者に届く

折笠社長の生まれは北海道中川群幕別町。実家では折笠農場という農場を営み無農薬でじゃがいもなどを育てていました。そのじゃがいもを販売している中で出会ったのが東京・明星学園の先生たちだったと言います。意気投合し、「豆腐を無添加で作る夢を叶えるために研究を始めました。豆乳を均質に炊くなど工程の中で泡の発生を抑え、消泡剤を使わない技術を蓄えてきました。」

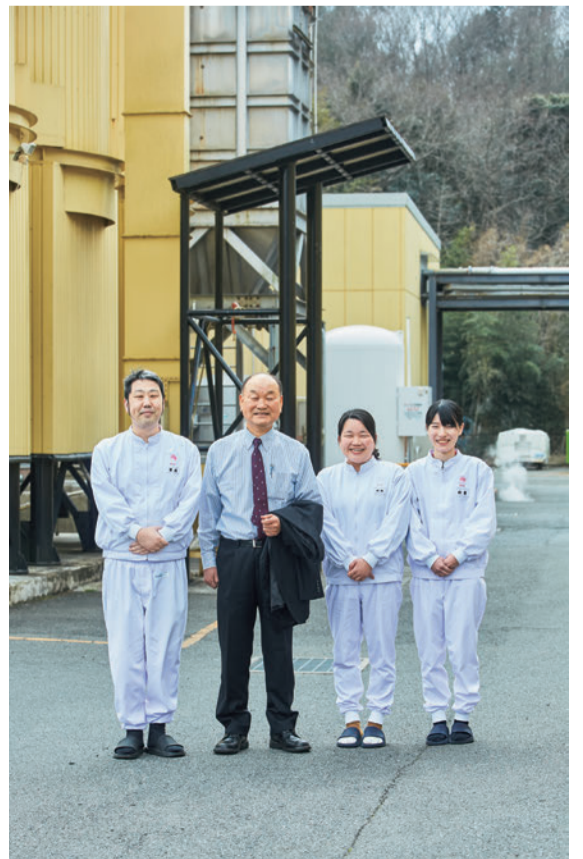
「儲からなくても意義を見出したら

やるべき。それが椿き家の理念です」

そう断言する折笠社長は、現在の食を取り巻く社会が、消費者に迎合しすぎてはいないだろうか懸念しています。

「それは生活者が意識しないとけないと思うんです。売り方よりも買手が大事。買手が世界を変えることに気づいていただきたい」

その思いを広く伝えていくために、2015年からは新たな取り組みも始めました。正しい和食の味覚を伝えることを目的に「味覚の学校」を開校したのです。テーマは「良い食べ物を選び、食



折笠社長と従業員の皆さん。会社の理念「凡事徹底」が行き渡り、敷地内にはゴミひとつ落ちていない。



とろとろシャキシャキの食感。椿き家特製の山芋豆腐

とろっと食感山芋とうふ(たれ付き)

1437 蔵 5
270円(税抜) 292円(税込) 266g
セット内容:豆腐250g、たれ8g×2
●着日含め7日保証
⑦小麦・大豆、やまいも

定番の豆腐からうの花まで。国産有機大豆のおいしさを堪能しませんか

椿き家の有機豆腐セット

1419 蔵 6
680円(税抜) 734円(税込)
1セット
セット内容:国産有機豆腐150g、国産有機木綿豆腐200g、国産有機豆腐トロふわ130g、国産有機大豆のうの花(おから)120g
●着日含め4日保証
⑦大豆
⑧椿き家、広島県三原市

イベントレポート

大地を守る会 オーガニックフェスタ2021

2月27日(土)、「大地を守る大人の学校」と題して、オンライン1day授業を開催しました。栄養バランス、発酵食、健康長寿食の3つのテーマなどで授業を展開。当日は、各授業200名を超える皆さまにご視聴いただきました。ご参加くださった皆さま、長時間、お付き合いいただきありがとうございました。「キーンコーンカーンコ〜ン」というお馴染みの学校のチャイム音で始まる授業は各45分ほど。当日の授業はアーカイブとして公開していますので、気になる時間だけでもぜひチェックしてみてください！



アーカイブはこちら

- 1時間目 【栄養バランス】大人の献立作りお助け教室
- 2時間目 【発酵】発酵デザイナー小倉ヒラクさんの発酵する授業、入門編。
- お昼休み 大人の遠足！山形村短角牛冬の牛舎からライブ中継！
- 3時間目 【健康長寿】山形県置賜地域の農家ごはん「まめ(豆)で達者に」暮らす
- 4時間目 人気パティシエに教わる「おうちスイーツ」かんきつ編
- 5時間目 オンラインでつながる！フェアトレード生産者を訪ねるワールドツアー
- 特別講義 大地を守る会会長 藤田和芳講演

- 1 大地を守る会の46年を振り返り、未来を語る藤田会長。
- 2 1時間目の授業の様子。『カタログ大地を守る』でもお馴染みのフードディレクター、遠田かよこさん(右)
- 3 短角牛グッズ。視聴者アンケートキャンペーンを実施し抽選でプレゼントしました！
- 4 4時間目の授業の様子。波村さんのしらぬいを使ったみかんコンボートのアーモンドタルトが完成！
- 5 5時間目の授業の様子。オルター・トレード・ジャパンの山下さん(左)とエコシュリンプの出荷団体ハリーさん(右)



イベント

山形村短角牛の山上げをオンラインで行います 山上げとオノオレカンバの箸作り 2021.5.8(土)10:30~12:00

広々とした牧場で山上げを見学するツアーを今年はお届けします。これまで現地に行かなければ見れなかった美しい山上げの最新の様子をその場にいる気持ちになってご覧いただけます。内間木洞近くで伐採した斧が折れるほど固いオノオレカンバを使った箸をお送りします。山上げを観ながら、ご家庭で紙やすりを使って仕上げてください。



- 1 ミネラルがたっぷり含まれた牧草を伸び伸びと駆け巡る短角牛の子牛
- 2 標高が高いところに自生するオノオレカンバ。森の息吹きを感じさせる

- DATA**
会場…… オンライン
講師…… 久慈市の短角牛肥育部会の皆さんや地元の方
参加費…… 1,000円※参加費は事前振込です。
定員…… なし
申込締切… 4月16日(金)
主催…… 森と木のすまいづくりフォーラム、総合農舎山形村
協力…… 久慈市、山形村短角牛生産者
- ※インターネットに接続できるカメラ付きのパソコン・スマートフォン・タブレットのいずれかが必要です。
 ※「Zoom」を使用したオンラインでの開催となります。事前にアプリ「Zoom」のダウンロードをお願いいたします。「Zoom」の使い方が分からない方は、お気軽にお問合せください。
 ※参加費の振込先や当日のURLなどの詳細は、参加の決定後、メールにてお知らせいたします。
 ※事前に材料(お箸)を郵送または宅急便にてお送りいたします。

ソーシャルレポート

互恵のためのアジア民衆基金

バラゴンバナナとエコシュリンプの売り上げの一部を拠出し主にフェアトレード商品の生産者からのプロジェクトに対して、日韓の生協等と協力して、低い利子で融資を行う互恵のためのアジア民衆基金。2020年1月1日~2020年12月31日までで、皆さまからご支援いただいた金額は601,126円となっております。お寄せいただいた寄付金は、台風や水不足などの影響を受けたフィリピンのバラゴンバナナの生産復興などのプロジェクトに低利の融資として使用させていただいています。



2020年度の総会は12月にオンラインで開催。困難な状況にある各産地と励まし合いながら、活動を続けていくことを確認しました。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

NEWS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●ord_social@oisixradaichi.co.jp

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://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>



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