

これから寒さが厳しくなる季節、食卓の主役を担う鍋料理ですが、その具材で欠かせないのが、日本人の食生活で大きな役割を果たしている伝統食品のひとつが豆腐です。



〔矢吹理事長〕

そこで、厳選した県内産大豆を原料とした高品質な豆腐・豆腐加工品の製造を行っている臨海食品協業組合(矢吹達夫理事長)に訪問し、お話を伺いました。

組合設立は昭和46年1月、当時は地場の小規模業者が市場を支えており、供給が追いつかなくなったことから、秋田市土崎地区の同業者が個人営業を廃止して、近代化による生産性の向上により構造改善を図る目的で全部協業で事業を実施することとしました。

その後、流通・製造技術の進歩や規制緩和の影響もあり大手食品メーカーなどが業界に参入したことで地場業者が苦しい状況に置かれております。また、現在は人口減少・少子高齢化が進行し、市場規模が縮小する中、大量生産の豆腐を取扱うショッピングセンター(SC)など多店舗展開の量販店への日配品の納入は物流の変化もあり、県外大手業者で占められています。このSC同士の競合が低価格化に拍車をかけています。

豆腐は、植物性たんぱく質が豊富で低カロリーなことで人気がある食品です。組合では、豆腐を主力に油揚、厚揚、蒟蒻、エゴテンを製造しています。

平成30年の秋田県産大豆の収穫量は約10,300tで全国第5位にあり、大手業者との競争のなかで、県内産大豆の地産地消、地場の味を守るため、一般の豆腐との比較では価格は若干高めですが、「安心・安全・本物」志向の商品開発に力を注いでいます。今年6月には中央会事業を活用したことでパッケージが完成し、「濃厚とろろ入りぎばさ豆腐」を発売しました。

商品PRになりますが、「豆腐ざんまいセット」は秋田県産大豆で作る極上の豆腐の詰め合わせで5種類の味が楽しめます。月替わりで組合せは替わりますが、忘年会などのイベントでご利用いただけたらありがたいです。



秋田市内であれば、個人宅にも配達しておりますので、是非、お問い合わせください。

臨海食品協業組合 TEL：018-845-4875