

2010.3

VOL.24

# おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。  
そのままでよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食は、すぐここにありました。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

「豆腐工場直販店 手づくりやさん」のお店があと4ヶ月で、6年になります。おかげさまで大勢の方々からご利用頂きほんとうに有り難いと思います。ますます目的である「美味しく、健康に良い、笑顔のでる」豆腐を、そしてドーナツ、仕入れ商品もいっそう気配りをしてご期待に添いたいと決意いたしました。

今月は【日本の「食」は安すぎる】という本を書いた「山本謙治」さんの講演を聞く機会があり、自分自身も感じていましたので「社長のひとり言」言ってみたくと思います。表紙には「無添加で日持ちする弁当はあり得ない。タブーを犯さなければ生産者は生きていけない。本物には、必要な「適正価格」がある。買い支えよう！日本の素晴らしい食を！！

食には色々ありますが豆腐について考えてみます。こだわりの豆腐は1丁300円か、それ以上のものが多い。安いものは100円、70円、40円もあります。国産の豆腐は2～3倍になるのは当然なのではないかと言っています。

豆腐の取れる量で単純計算して見たいと思います。

30キロの大豆で250丁(300～400グラム)

国産大豆10,000円(30キロ)1丁 40円

国産大豆15,000円(30キロ)1丁 60円

大豆の原料だけで40円、60円かかります。

もちろん外国産は3,000円(30キロ)ていどと思いますので原価は違ってきますが、美味しさ、健康によいかなど、見ていくと違いが解ると思います。



品種を選んで、栽培方法も選んで、農薬、化学肥料なし、一つ一つこだわっていった大豆を使用したら、上に示した大豆の単価より高くなります。もちろん「豆腐工場直販店手づくりやさん」でもありますし、研究を続けています。

製造の工程でも違いがあると思います。水について・・・湧水に近いエネルギーのある水にこだわるかどうか 製造工程について・・・添加物をつかっているか、マイナスになる機械などは 造り方について・・・手づくりか、自動機械造りか 豆腐が出来るまでにはいろいろな方法がありますが、こだわりは手づくりです。

安い食を求め続けるということは、日本国内の生産者、製造業者を生活できない状況に追い込んでいくことでもあるし、結果、消費者自信にも、つげがまわってくるのだと思います。