

農林漁業現地情報（一般情報）

大豆の事例

6 農林水産物の流通加工対策・消費者対策の推進

地産地消は私たちの手で

〔大分・緒方町〕

- 神秘的な食べ物、豆腐作りに挑戦 -

大野郡緒方町の「上冬原村づくり協議会」の加工部（通称「ななくさ会」亀井芳子代表外13名）は、平成15年1月に自分たちで栽培した大豆を使った豆腐造りに挑戦している。加工場は、閉校になった中学校の寮の厨房を改善し、機械等は豆腐店を廃業した方から譲り受け、元豆腐店主の指導のもと、週2回の作業で豆腐120丁を作り、集落内を始め近隣集落にも販売している。配達は1時間以内に家庭に届くこともあって、「温かい豆腐」の売れゆきは順調。

初めて豆腐作りに挑戦した会員は、「冬場は配達が大変だけど、にがりで固まっていく豆腐は神秘的な食べ物です」と話していた。

関係者は、「将来は七草を使用したカラー豆腐やこんにゃく、つけ物と自分たちで作付している小麦を利用してみそ造りにも挑戦したい。そして、直売所を作り多くの人たちに食べてもらいたい。」と意気込んでいる。

連絡先：大野郡緒方町上冬原52番地の1 平井 佐利治

（電）0974-45-2613