

# そらしリーズ加工適正試験について

- 日 時： 2025年12月12日（金）
- 場 所： 中国四国農政局
- 発表者： 株式会社カンショク 専務取締役

秋山 昌己（あきやま まさき）

# 会社概要

## ～自社概要～

私たちは香川県観音寺市で豆腐・油あげを通じて  
地域に**笑顔**を届ける食品メーカーです。

昭和23年創業。  
香川県を中心に毎日新鮮な  
豆腐や油あげを日々お届け  
しています！

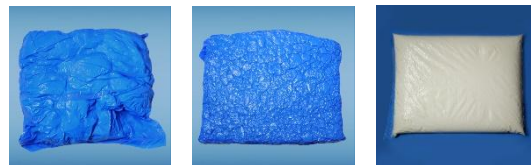


はじめまして、  
3代目店主です。  
若い力で日々大豆たんぱくの魅力を  
探求してまいります！

○主な販路： 中国四国地区の主要スーパー、コープ宅配、四国学校給食、  
老人介護施設、うどん屋、冷凍食品、蒲鉾製造、惣菜製造 他

## ～自社概要2～

“値頃感”と“取扱い・使い勝手の良さ”を大切に  
日々大豆たんぱく製品を提供しております。



一般用

業務用

昔ながらの  
手造り製法

顧客要望へ  
多品種対応

徹底した  
品質管理

## ～自社概要3～

毎年、四国・全国の同業者と共に、豆腐の普及、  
技術や知識の研鑽を行う活動を続けています。



香川県産大豆の普及を目指して。大豆100粒運動開始。  
全国初！？豆腐屋さん大集合のとうふマルシェ 🤗  
2025年11月ニッポン豆腐屋サミットin香川 初開催！

# そらしリーズ 加工適正試験



# ～加工適正試験～

大豆品種	加工商品	加工日 天気	気温 水温	丸大豆 外観	浸漬大豆 外観	浸漬時間	豆腐 外観	豆乳濃度 Brix	豆乳 外観	官能評価
そらたかく	おぼろ豆腐 もめん豆腐	11/20 (木)	14.7℃	適 (小粒特定) (選別良好)	適	10:05	○ (白色)	Brix 13～14	泡少	あっさりしていて 癖がなく食感がよ かった。
そらみのり	もめん豆腐 絞り豆腐	12/4 (木)	16.2℃	適 (大粒1等) (選別良好)	適	10:10	○ (白色)	Brix 13.5～ 14	泡少	そらたかくより甘 みが高く加工適正 ○。
そらひびき	油あげ	12/8 (月)	17.0℃	適 (大粒特定) ※紫斑あり (選別良好)	適	20:30	○ (黄金色)	Brix 5	泡少	通常のあげ用大豆 と遜色なし。
そらみずき	もめん豆腐 絞り豆腐	12/11 (木)	15.7℃	適 (小粒特定) (選別良好)	適	10:50	○ (白色)	Brix 13.5～ 14	泡少	あっさり、豆乳に 独特の香り。
輸入大豆	豆腐	12/8 (月)	15.9℃	適 (大粒特定) (選別良好)	適	10:15	○ (黄色)	Brix 13～14	泡少	通常品。

●評価基準： ○適 △普通 ×不適



まいにち、だいたず。  
**カンショク**  
kanshoku

## ～写真①～







まいにち、だいず。  
**カンショク**  
kanshoku

## ～写真②～



## ～輸入大豆との比較～

- ・加工用大豆選定において最も重要な要素のひとつは、【選別の精度】となります。
- ・そらたかく、そらみのり、そらひびき、いずれの大豆も加工適正は良好でした。

# 添付資料

# ～豆腐業界課題～



異常気象



世界情勢の悪化



輸入原料の高騰

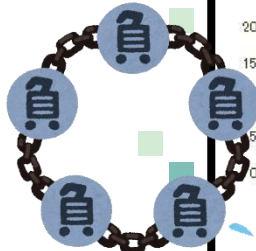


労働人口減少



物流問題

## 同業者の急激な減少・負の連鎖

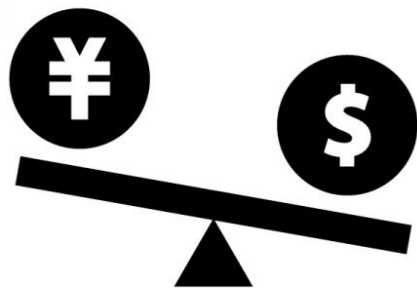


情勢が悪くなることで...

## 受注量の異常な増加

立ち止まって現状をより良くするための施策を思案

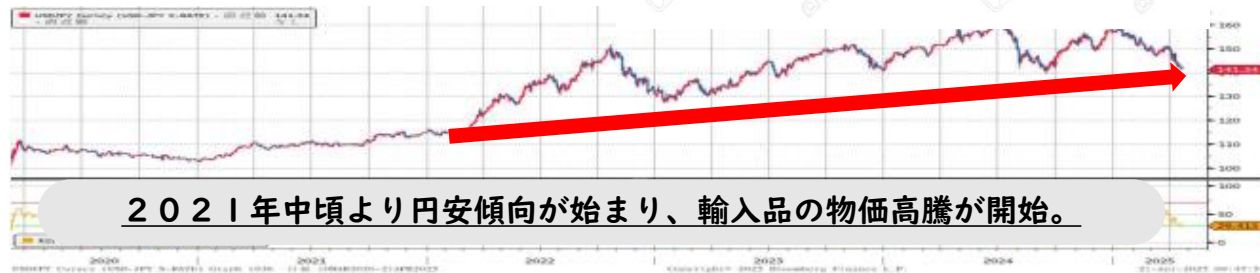
## ～豆腐業界課題 2～



円安による物価上昇



貿易摩擦による穀物相場の乱高下と生産者離れ



米国中国の情勢が主原料の大豆に暗い影を落とす

DOWN



# 今後の展望





まいにち、だいず。  
**カンショク**  
kanshoku

## ～展望～



国産大豆を安定的に調達し、これまで培ってきた豆腐製造技術で新たな商品、収益性をより向上させるビジネスモデルを創出することで明るい未来を切り開く！

## ～資源循環～



廃棄コストが収益へ  
環境負荷の軽減へ

経営の安定化へ

### 魅力的な産業へ

- ・安定した国産原料調達
- ・若い人材の雇用創出
- ・来る食料危機への対策



まいにち、だいず。

カンショク

kanshoku

## ～全体像～

急激な為替変動に伴う物価高騰等にあっても、環境負荷軽減を前提とした循環型の製造プロセスを構築し、観音寺市から世界へ新しい製造業のビジネスモデルを提案いたします。



### ◎県産大豆 開発

香川県内の農家さん、大学機関との協業を目指し、地産地消型の社会構造を目指す。



### ◎生おから 販売強化

副産物の活用、及び製品価格への転嫁。また地元への畜産、飼料メーカーへの供給も継続して、循環型社会の確立を目指します。



### ◎先端設備 導入による 省人化対策 と高齢化社会 への対応 準備

来る急激な人口減少と高齢化社会にあっても、生産設備の導入により安定的な植物たん白製品の供給体制を整える。



### ◎AI技術導 入検討

地元高専人材の協力のもと、豆腐の検品、販売方法の検討を開始。高齢者でも働ける環境準備します。



### ◎工場排水 の汚泥肥料

香川県の肥料認可登録済み。大学機関との農業実験、及び循環型プロセスの構築を検討中。

### ◎資源再販売

使えなくなった豆腐用木綿布を新たに布巾として再活用。肥料と合わせてSDGsの取組開始いたします。



### ◎直販事業 の強化

従来の製造卸業ではない販売チャネルの構築と、消費者へのブランド認知。

### ◎フードバン クへ商品提供

フードロス（欠けた豆腐、賞味期限間近など）を地元フードバンクへ無償提供・配布させていただいております。

# ～市場性～



**大豆の消費量は年々増加傾向。**

(畜肉高騰を背景に動物性たんぱくを使用したメニュー構成の見直し等が背景にある)

**『食の外部化』や『個食』が加速。**

(人口減少を背景に時短や簡便性に対する消費者のニーズは今後も高まっていく)

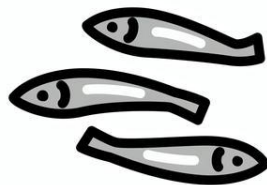
## ～新規開発 1～



県内の学校給食関係者、他から県産大豆を使用した豆腐関連商品の供給要望は年々増加している。県産大豆を使用する過程で生産される主産物と地域の特産品をまるごと使用した商品開発を行い、より付加価値の高い商品開発を行う。県産大豆の品質を確保するために必要な機器類の整備予定。



県産大豆



瀬戸内海産いりこ



栄養価が高く、調理の手間が少ない。  
冷凍可で長期保存可・広域流通可。

新商品!

地元瀬戸内海産いりこ出汁で炊いた一口がんも

主産物使用  
**豆腐**



## ～新規開発 2～



循環型農業モデルとして、農業者の協力のもと県産大豆を使用する過程で生産される副産物（大豆ホエー、排水）を肥料として生成し、資源が完全に循環するビジネスモデルを構築する。将来的には上記をすべて使用した『がんもバーガー』（パテ：がんもどき、肉：おからビーフ、野菜：液肥・菌体肥料で育てた葉物野菜）販売を目指す。



香川大学との共同研究により  
同肥料の有効成分を分析中  
（第一次レポート:2024年12月）

大豆ホエーの液肥・菌体肥料

農作物

新商品!

微量成分が豊富な液肥（副産物：大豆ホエー使用）と  
有機物が豊富な菌体肥料（副産物：工場排水使用）

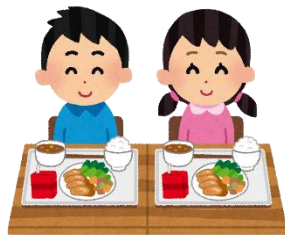
副産物使用

排水



# ～販路開拓～

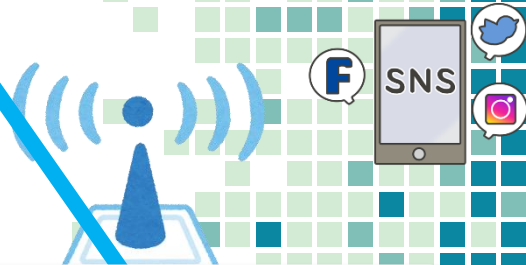
## 想定される販売先



学校給食



ビーガン・ハラル信仰者



地道な販促活動や試食会開催など

## 販路開拓の方法



直売所



マルシェ



物産展



**営業**