

東北大豆セミナー

国産大豆にのぞむこと

R6.01.26

有限会社平安商店

会社概要

会社名： 有限会社 平安商店

本社： 岩手県盛岡市 社長： 平野 隆

会社略歴： 明治34年(1901年)盛岡市にて蒟蒻製造および食油・豆腐原料の卸売業を創業。

1992年豆腐工場を新設し豆腐製造を開始。岩手県内スーパーを中心に販売。

2020年に花巻に豆腐の製造拠点を移し、岩手県産大豆商品の増産を図る。

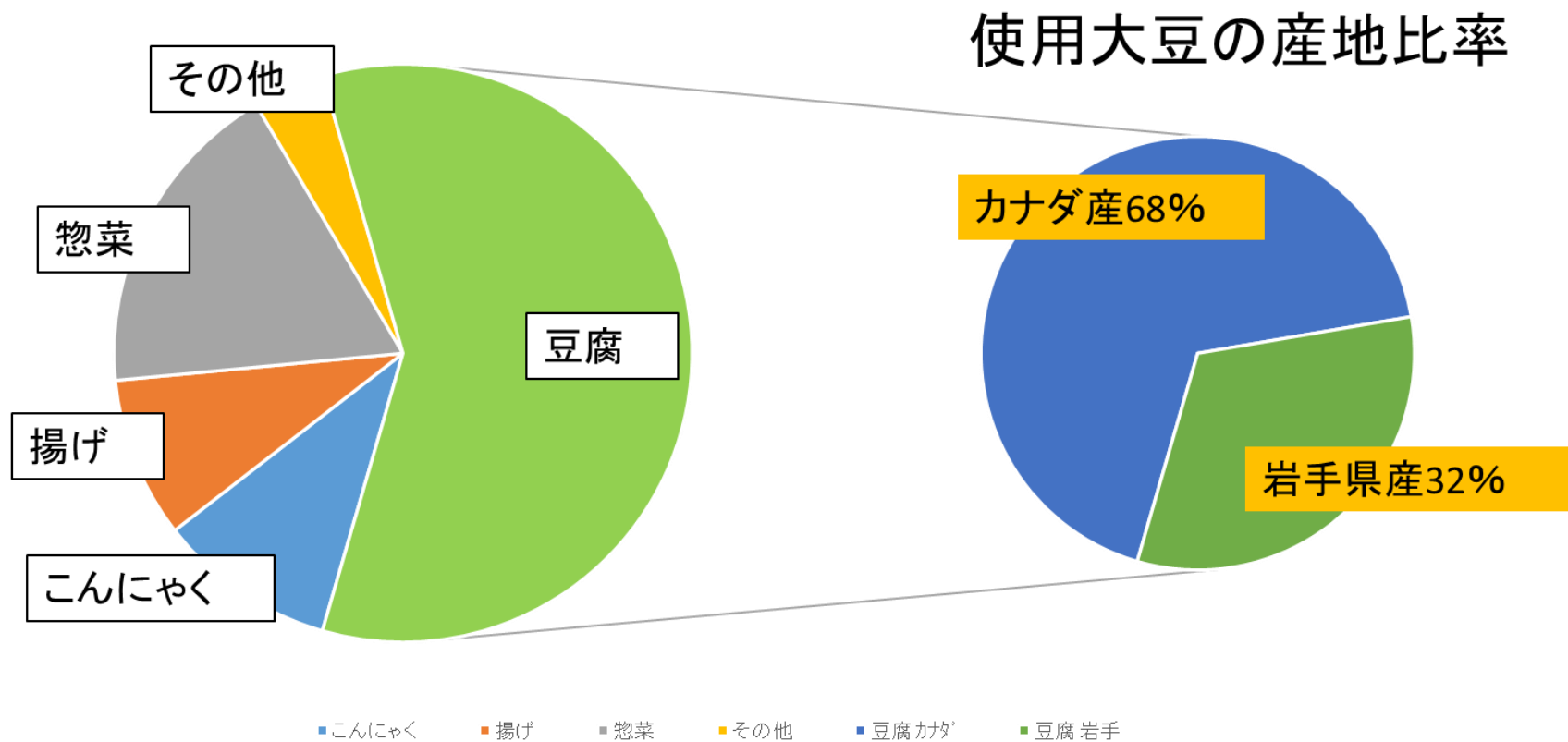
2024年に創業123年を迎える。

従業員数:40人

売上高:6億円

営業品目:豆腐、こんにゃく、手揚げ、豆乳、レトルト惣菜

売上高構成比と大豆産地



安定したおいしさを提供するために

①お客様からの要望

②年間必要数の確保



③品質安定のためのブレンド

④品種、粒度

安定したおいしさを提供するために

①お客さまからの要望

「岩手県産大豆100%のお豆腐を食べたい」

いわて生協様のお客様と開発

もめん豆腐、絹ごしとうふ、充填とうふ、手揚げなど8品目



安定したおいしさを提供するために

②年間必要数の確保

岩手県産以外的大豆では作ることができないため、何が何でも確保

仕入れ先様の協力、全農様への働きかけ

一部営農組合様と契約栽培を実施

大豆の品種を指定せずに、農家さんの選択におまかせ

安定したおいしさを提供するために

③品質安定のためのブレンド

大豆は県内産に限るため、品種や粒度が色々
大粒が多い年もあるが、中粒や小粒が多いことも
等級も一等、二等、三等、特定加工まで
年間を通して安定した品質の商品をお届けしたい



中粒や小粒だけにならないように1年分を計算してブレンド比率を決定
できたら大粒一等だけでつくりたい

安定したおいしさを提供するために

④品種、粒度

現在使用の品種： 主にシュウリュウ、リュウホウ

- ・シュウリュウは豆腐の加工適正に優れ収量も多い品種として開発された岩手県の奨励品種
- ・リュウホウも豆腐にすると甘味とコクがでる優れた品種で準奨励品種に
- ・さらにおいしい豆腐ができて、収量が多く安定した品質の品種が岩手県で栽培されれば積極的に使いたい

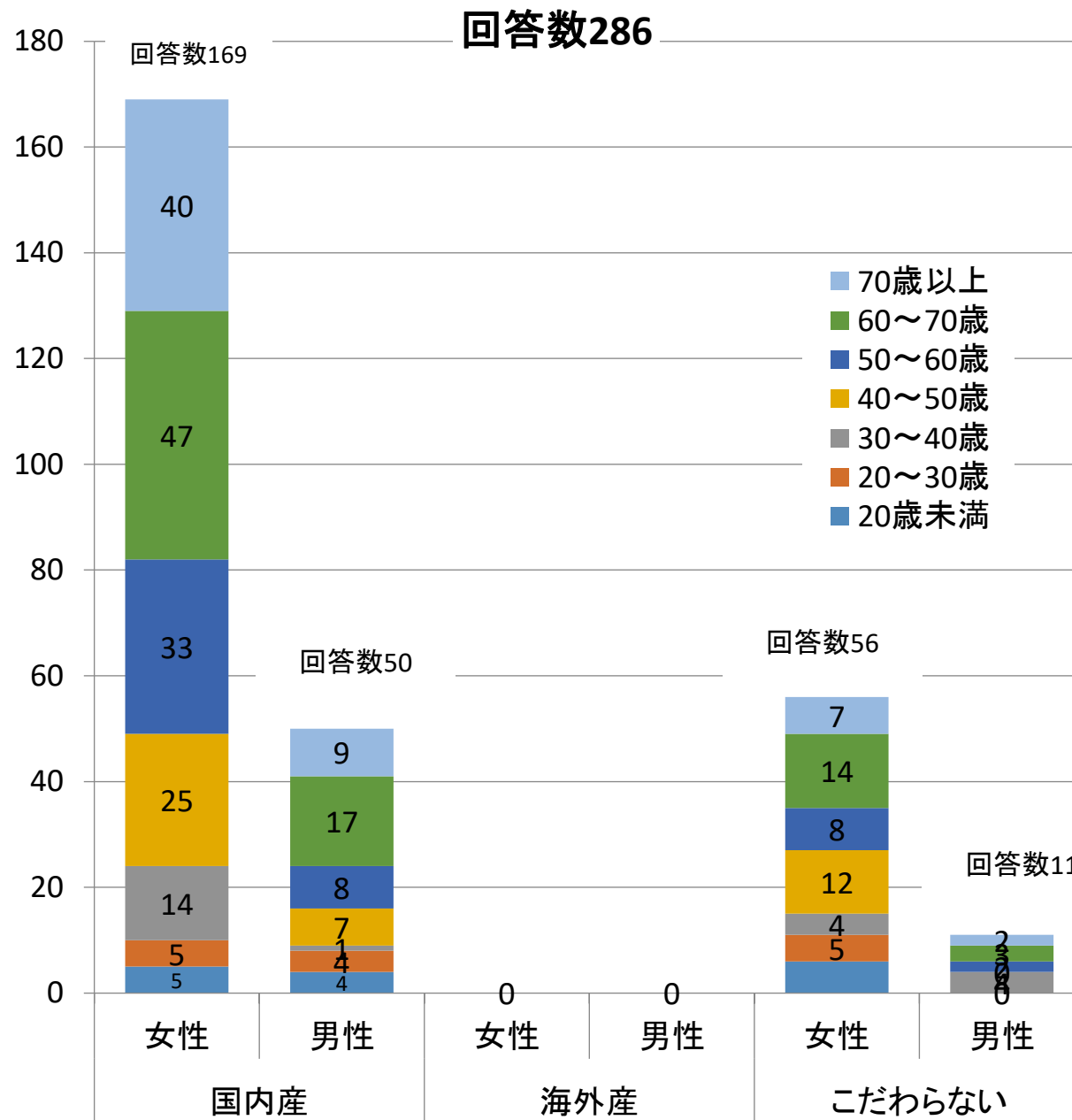
国産大豆にのぞむこと

- 今後も「遺伝子組み換えでない」と表示できる大豆生産、流通体制
遺伝子組み換え表示制度の厳格化。豆腐の加工段階では我々も分別体制を確立
- いつの年も安定して豊作であってほしい
豆腐づくりに使う大豆も、大粒一等が希望。紫斑や裂皮は困ります。
豊作であれば価格も安定。
岩手県産だけでなく全国的に不作の箇所があれば、岩手県産大豆の取引に影響が。
- 品質が良好で均一
さらに加工適正のある、おいしい大豆品種
栽培に手をかけていただくのはもちろん、選別技術も均一化してほしい

豆腐まつり アンケート

問:

豆腐を購入する時に原料大豆は国産、外国産どちらを主に買いますか



お客様に求められる商品を

弊社の商品PR

もめん豆腐

絹ごし豆腐

焼き豆腐

岩豆腐

充填きぬとうふ

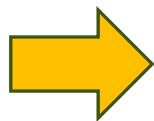
豆乳

手揚げ

.....



- ・岩手県産大豆100%
- ・消泡剤を使わない
豆乳づくり
- ・大豆のおいしさを引き
出すにがり寄せ

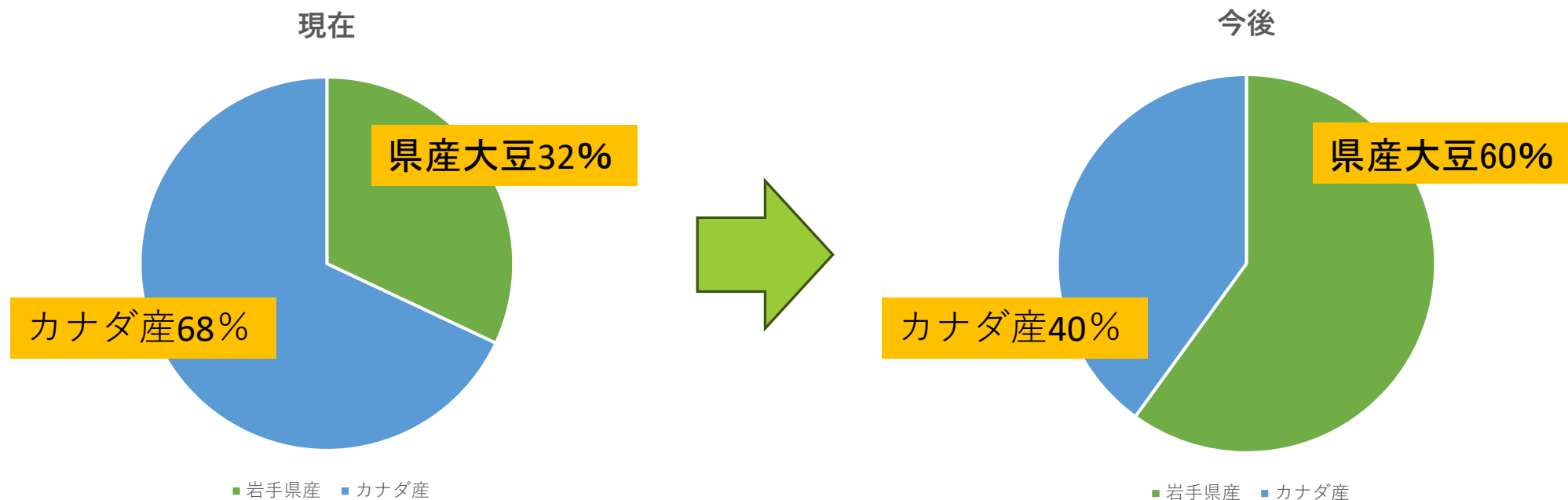


- ・岩手県産大豆のもめ
ん豆腐を原料にした
手揚げを製造
- ・1枚1枚丁寧に手で揚げ
ています



平安商店 今後の目標

県産大豆の使用割合を増やしたい



国産大豆、県産大豆を増やしたい

- ・お客様からの味の評価がよい
- ・国産原料に対する消費者の信頼感
- ・遺伝子組み換えでない外国産大豆の確保に課題
- ・外国産大豆の価格高騰、為替、相場、世界情勢の影響による不安定さ
- ・地元の原料で作る、消費することで環境負荷を減らせる
- ・地元根付いた商売の継続



終わりに

国産大豆、県産大豆の使用量を増やすために

- ・お客様に受け入れられる品質、価格の商品づくり
- ・生産技術を高めておいしさの追求
- ・国産大豆、県産大豆商品の販路を拡大
- ・生産者、流通業者、行政の方々と情報の共有

今後とも平安商店にご支援、ご協力をお願いいたします。

ご清聴ありがとうございました