

地産・地消、 「うまいとうふ」 をめざして

愛知県豆腐商工業協同組合 理事長 志賀 直治
（有限会社志賀食品 代表取締役）

① 志賀食品及び愛知県豆腐商工業協同組合 について

■ 志賀食品の概要

昭和24年 先代坂治が「志賀豆腐店」として幸田町で創業

昭和51年 同町に新工場建設

昭和63年 有限会社設立、直治が代表取締役に就任

事業内容：地元中心に店舗、学校給食、介護施設等向けに豆腐製品を
製造・販売

■ 愛知県豆腐商工業協同組合

昭和26年 愛知県豆腐商工業協同組合設立

昭和39年 名古屋市熱田区（現在地）に移転

組合員数：現在43名（過去には千人を超える組合員が在籍していた）

事業内容：原料大豆、資器材の共同購入、共同販売

組合員の経営及び技術の改善向上、組合事業に関する知識の普及等



② 愛知県の豆腐業界の状況

- 戦後食糧難の中、豆腐組合を立ち上げ、原料大豆と関係資材を確保
アメリカからの大量の大豆輸入が本業界の救世主に。
しかしながら、そのことが後の豆腐販売価格の低迷を呼ぶことに。
- 経済成長とともに製造設備が高度化、大量生産
小売りの形態変化：業種別小売り → 大規模総合業種販売
- 昭和50年代から国の米減反政策により国産大豆の奨励
国産大豆を使った豆腐が脚光を浴びるように。
国産大豆のうまみを付加価値の高い豆腐として提供



当組合も愛知の米粉と愛知の大豆フクユタカを使った「あいちのめぐみ」とうぶを輩出

③ 原料大豆の使用状況

- 輸入大豆と国産大豆の使用比率
(輸入はほぼ、アメリカ産・カナダ産)
組合全体では、輸入：国産 = 7：3 程度
各メーカーにより使用配分は異なる。
国産の割合は増加傾向
- 日本国内の大豆の種類も多種多様
当組合では「フクユタカ」を推奨

④ 大豆仕入れについての課題

- アメリカ産大豆はシカゴ相場で価格が決定
- 近年の物流の複雑化で価格が左右される
- 国産大豆は、全農による入札、播種前入札、直接の契約栽培等の購入方法
- その年毎により収穫量が不安定で価格が変化

⑤ 消費者の好む豆腐の傾向

- スーパーマーケット等の豆腐の販売状況は売価の二極化が顕著に

冷奴など

おいしい国産大豆使用の豆腐

二極化

煮物など

安いアメリカ産大豆使用の豆腐

用途によって使い分ける消費者の志向も

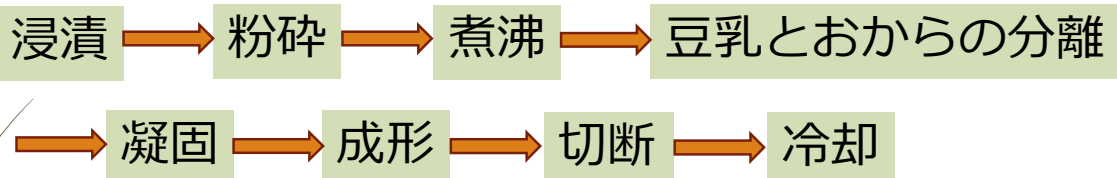
⑥ 地元産大豆を使用した商品開発、ブランド化、産地連携の取組

- ▶ 愛知県ではにおいては、全般的にフクユタカが作付けされている。
- ▶ 愛知県豆腐商工業協同組合では、愛知県産フクユタカと愛知県産米粉を利用した「あいちのめぐみ豆腐」を開発。ブランド化を目指し普及を進めているところ。
- ▶ 志賀食品では、愛知県岡崎地内で生産された大豆（フクユタカ）を使用した豆腐製品をその生産農業内の売店で販売する取組を実施。

⑦ 豆腐の製造方法・豆腐作りに適した大豆

▶ 豆腐の製造方法

豆腐の製造は昔から基本的には変わっていない。



※ 現在は特に衛生管理が求められる。

▶ 豆腐作りに適した大豆の特徴

成分：タンパク質・糖分が多い

大きさ：粒が大きい

（大豆の皮の面積が少ない方が渋みが減る）

⑧ 東海産大豆の評価、産地への要望

- 減反政策により、現在、国産大豆の生産が続けられ、当業界もその恩恵にあずかっている。
- 豆腐業界としては、付加価値のある国産大豆を使用した製品の消費拡大を進めたい。

しかし、

- ・ 麦との二毛作でどうしても大豆の作付けは後回し？
- ・ 水田利用が主のため排水環境が悪い？
- ・ これ以上の大豆の生産量を増やすことは難しい？



単位当たりの収穫量を上げてもらいたい
安定した量を供給してほしい