マメックスの便利とうふ

なめらかな食感、豊かな大豆の風味はもちろん、使いやすさでも人気の「便利とうふ」。長良川の伏流水に恵まれた岐阜県関市にある、株式会社マメックスは、特殊な技術で冷凍とうふをつくり出しています。

板の豆腐をたて横に刃をいれてサイコロの形が完成。このまま急速冷凍します。

鉄鋼技術が豆腐づくりに活かされる?!

「株式会社マメックスは1997年に鉄鋼会社の子会社として誕生したのが始まりです。」と、株式会社マメックスの山口照孝さん。

それまでは、鉄鋼業のスペシャリストでしたが、「製造技術を他に活かせないか?」と、手探りでスタートしたのが冷凍豆腐の製造でした。

「硬い鉄と柔らかい豆腐にどんな関連があるのか?と思われるかも知れませんが、どろどろとした液体を温度変化で凝固させるという工程は同じなんです。むしろ、温度にデリケートな分、豆腐のほうが難しいと感じることもありました」と話を続ける冨田芳造さんは、鉄鋼工場で工場長を務めていました。「厚さ30㎜の板状になった豆腐を、一枚の鉄板で二等分にし、さらに、バラバラのサイコロ状にカットして冷凍する技術は、鉄鋼業で培った技術力なのです。」

目指したのは、おいしさと安全性

「せっかくつくるのだから、原料にも安全・安心にもこだわった豆腐を目指しました。」と冨田さん。

冷凍豆腐づくりは、まず原料となる大豆の受け入れ点検から始まります。大豆は、愛知、岐阜県産をはじめとしたｎｏｎ-GMOの国産大豆「フクユタカ」等、安全性を確認したものだけを使用しています。

選び抜かれた大豆は、水洗いしたあと、水分を十分に含ませます。長良川の良質な伏流水をたっぷり含んだ大豆を、砕いてすりつぶし、煮沸殺菌。この状態を呉（ご）と呼びます。この呉にエアーを使っておから部分を飛ばし、豆乳を抽出します。ここまでは、通常の豆腐づくりと同じ工程ですが、冷凍豆腐のポイントはこの次からにあります。

豆腐は家庭の冷凍庫で凍らせると、豆腐の中の水分が外に流れ出てしまい、解凍すると、ぼそぼそとした柔らかいこうや豆腐のような食感になってしまいます。マメックスでは、よりなめらかな豆腐になるよう、豆乳に微量のデンプンを溶かした水を混合させます。こうすることで、冷凍してもデンプンが水分で出来た穴をふさぐ役割を果たし、なめらかな食感が維持できるのです。さらに急速冷凍することで、旨みを逃しません。

ひろがる!便利とうふ

「工夫を凝らして開発した機械でおいしい豆腐をつくることに達成感があるんです。」と生産部の廣島一さんは、試作を続けた日々を振り返りました。「今は、デリケートな豆腐を、崩すことなく加工する技術を誇りに感じています。」

そんな便利とうふをまずは知ってもらおうと、商品学習会や料理交流会で、積極的にお知らせしてきました。生協での取り扱いが広がると同時に、その使いやすさや、安全性が評価され、全国の学校給食でも取り扱いが増えています。

「便利とうふは生協さんに育ててもらった商品です。」と話す山口さん。交流会では組合員のみなさんの声から学ぶことが多いと言います。

「このつながりを大切に、今後は加工品など、新しい商品づくりを目指します。」マメックスの発想と工夫はさらに広がっていきます。

▶企画予定
商品案内 20 号

株式会社マメックス（左から）

本社工場　生産部　部長
廣島　一さん

取締役　西日本事業部長
山口　照孝さん

特別顧問
冨田　芳造さん

西日本営業部　営業課　課長
瀬川　浩司さん

大豆を浸漬層へ

大豆をすり潰す

原料大豆

Let's チャレンジで産地見学しませんか?

マメックスでは、冷凍豆腐の学習会や、商品を上手に使うための料理交流会をおこなっています。
「冷凍豆腐ってなんだろう?」「料理のレシピを増やしたい」、みなさんのチャレンジを待っています!
Let's チャレンジの詳細は2~3ページで!

マメックスのある関市倉知周辺の見所紹介

名刀の産地ともいわれる関市。マメックスの近隣には、小瀬鵜飼や円空仏を所蔵する関市円空館など、関市の歴史に触れられる場があります。

また「コープぎふの森・関」は関市南部の上迫間ではぐくまれています。

コープぎふの森・植樹会の様子

便利とうふでらくらく料理!

営業課 瀬川浩司さんのオススメ!

「便利」な理由、それは…

- あらかじめ使いやすい大きさにカット!
- バラ凍結なので、冷凍のまま、必要な分だけ使えます。
- 長期保存が可能。(賞味期限1年)

「便利とうふのかき揚げ」

凍ったままの便利とうふとお好みの野菜でかき揚げにします。油はねの心配はありません!

おすすめ!
coopきんぴら風ごぼう飯の素▼

「便利とうふの炊きこみごはん」

炊きこみごはんの素と冷凍のままの便利とうふをいれて炊きあげます。coopきんぴら風ごぼう飯の素がおすすめ!

「お味噌汁」

便利とうふのおいしさは、調理することで発揮されます。その良さをもっとも引き出すのが、お味噌汁です。冷凍庫から出したら、そのまま調理してください。煮立てても「す」が入らず、滑らかな食感が楽しめますよ。