

豆腐屋

女性が担う地域の加工会社が 地元大豆100%の 豆腐づくり

岐阜県白川町・(株)佐見とうふ豆の力

文・写真=編集部



(株)佐見とうふ豆の力がつくる
「美濃白川産大豆100%のとうふ」

村の豆腐屋を地元大豆で復活・継承

2017年4月、山あいの集落に農家カフェ「ソイア」がオープンした。約33㎡の店は木造平屋建て。店名のソイア(Soy)はイタリア語で大豆の意味だ。運営にあたる(株)佐見とうふ豆の力(以下、豆の力)は町も出資する第3セクター会社で、白川町内の集落営農組織が生産する大豆で豆腐や油揚げなどをつくって販売してきた。ソイアはその加工施設に併設されている。加工施設と同じく、建物は町が建ててくれた。

オープン以来人気のモーニングサービスは、店が開く午前8時半から午後1時まで提供。コーヒーや紅茶、佐見とうふ特製豆乳などの飲み物に、豆乳と卵のフレンチトースト、厚揚げの味噌マヨネーズ和え、おからサラダ、豆乳プリンなどの大豆づくしメニューがつく。





ソイアのモーニングセット。これで400円。
左手前が豆乳と卵のフレンチトースト、右が厚揚げの味噌マヨ和え、左奥がおからのサラダ、中央が豆乳プリン。おからサラダはおからに豆腐を混ぜ、マヨネーズを加える。ソイアは、佐見地区には喫茶店が1軒もないというところもあってつくられた



油揚げは
5枚入り210円（税込）

豆腐も油揚げも
大人気！

豆の力の代表、
飯盛富子さん



白川町の水田転作は、以前には小麦の共同作付けに取り組んだこともあった。だが、冬の寒さに加え収穫が梅雨時期にかかるため収益性が悪く、小麦は定着しなかった。町内の転作田で本格的に大豆をつ

減農薬栽培した大豆の7割を地元で加工

「始める前は、こんな山の中にお客さんが来るかなって思いましたよ。だけど4月のオープン以来、お客さんがひとりも来なかったのは大雪になった1月の2日間だけ。びっくり」というのは、豆の力の代表取締役・飯盛富子さん（60歳）。

開店時に地元紙などの記事になったこともあり、お客さんは近隣の市町村はもちろん、名古屋からもやって来た。モーニングサービスでは利益はまったく出ないというが、お客さんは食事のついでに豆腐や油揚げを買って帰るから、ソイアも売り上げ向上に貢献しているのは間違いない。

豆の力が、前身の佐見大豆加工研究会として豆腐づくりを始めてちょうど9年。佐見は1956年に合併する前の旧村名で、かつて佐見村には3軒の豆腐屋があったそうだ。その3軒ともなくなってだいぶ時間はたつが、豆の力の開業は佐見の豆腐づくりの復活・継承であり、地域の転作田でとれた大豆を活かすという意味もあった。地元の大豆100%の豆腐づくりは、昔の豆腐屋にはできなかったこともある。

「始める前は、こんな山の中にお客さんが来るかなって思いましたよ。だけど4月のオープン以来、お客さんがひとりも来なかったのは大雪になった1月の2日間だけ。びっくり」というのは、豆の力の代表取締役・飯盛富子さん（60歳）。

開店時に地元紙などの記事になったこともあり、お客さんは近隣の市町村はもちろん、名古屋からもやって来た。モーニングサービスでは利益はまったく出ないというが、お客さんは食事のついでに豆腐や油揚げを買って帰るから、ソイアも売り上げ向上に貢献しているのは間違いない。

豆の力が、前身の佐見大豆加工研究会として豆腐づくりを始めてちょうど9年。佐見は1956年に合併する前の旧村名で、かつて佐見村には3軒の豆腐屋があったそうだ。その3軒ともなくなってだいぶ時間はたつが、豆の力の開業は佐見の豆腐づくりの復活・継承であり、地域の転作田でとれた大豆を活かすという意味もあった。地元の大豆100%の豆腐づくりは、昔の豆腐屋にはできなかったこともある。