



とうふ 豆腐

食

昔と変わらない製法で作られる、日本生まれの伝統食品。
栄養価の高い大豆を原料に、健康食品としても注目される。



ここに技あり!!

主原料の大豆やにがりとは多種多様な種類が存在し、それぞれに最適な処理方法が違います。また豆腐は非常にデリケートな食

材のため水温や外部刺激、衛生管理などに気を配って作業します。日々の研究を怠らず、試行錯誤を繰り返しながら、日本が誇る食材が生み出されています。

昔ながらの製法の豆腐作りは、早朝から始まります。水につけた大豆をつぶし、茹でて漉すと豆乳ができます。その豆乳に「にがり」（海水からとれる凝固剤）を入れて固めると豆腐が出来上がります。口当たりの違う、絹ごし、木綿、おぼろ豆腐などの種類があります。揚げたての油揚げや厚揚げ、しばりたての豆乳や、豆乳を絞ったあとにできる「おから」

なども製造・販売しています。

やる気があれば、1年程度で基本的な技術や知識を覚えられますが、自分なりの味を出すには、かなりの経験と研究の積み重ねが必要になります。

工場生産の豆腐が出回る中、素材や製法にこだわった手作り豆腐は、大豆本来の味を引き出し、添加物を使わない健康的な食材として注目されています。

仕事の魅力

仕事へのこだわりは「おいしい」と言われる商品を作り続けること。年末年始には「ここの豆腐じゃない」と毎年購入してくださるお客様もいます。添加物を使用しない昔ながらの製法には今も根強い需要があります。

●学ぶ

豆腐店などに入って直接技術を学ぶ

●磨く

開業するには食品衛生責任者の資格が必要

●活かす

豆腐店で経験を積み、独立開業も可能。一般家庭向けの販売だけでなく、学校給食や病院、飲食店などへも食材を提供。

横浜豆腐商工業協同組合
TEL : 045-322-1989