

若い力に支えられる佐嘉平川屋のお豆腐づくり

九州・佐賀の 豆腐文化を後世に



佐嘉平川屋



彼らが日々、 真剣にお豆腐づくりに 向き合っています

佐嘉平川屋のモットーは「伝統は革新の連続」。
創業六十余年の伝統を受け継ぎながらも、
一方で新しいことは柔軟に受け入れ、
常に新しいチャレンジを行って参りました。

佐嘉平川屋の豆腐職人の平均年齢は三十代前半。
その中でも特に中心になっているメンバーが入社したのは、
熟練の豆腐職人であった前の工場長が引退する頃で、
会社の成長に体制がついていかず非常に大変な時期でした。
そういう中で、彼らは豆腐づくりに真摯に向き合い、
懸命に頑張ってくれました。

これまでの豆腐づくりの方向性は踏襲しつつも、
一つ一つの工程を見直し、お豆腐の完成度を高めてくれました。
また、ISO22000の認証取得に取り組み、
飛躍的に衛生管理のレベルを向上させてくれました。

そんな佐嘉平川屋にとって欠くことができない
若い豆腐職人の彼らと彼らのこだわりを紹介いたします。



佐賀は 全国でも有数の 大豆の栽培地です

佐賀は昔から大豆づくりが盛んで、その大豆は全国的にも高く評価されています。豆腐にするとあつさりとした上品な味わいになります。

佐賀の大豆は、梅雨が明けたところに播種が始まり、秋に収穫され、選別・乾燥・貯蔵を経て、翌年の春、工場に運び込まれます。

「工場の周りにもたくさん大豆畑があります。夏から秋にかけて大豆の育ち具合が自分の目で確認できるので、通勤途中なんかすごく気になりますね」

(飯盛)

「佐賀県内でも収穫された場所や大豆の大きさによっても大豆の質が異なります。それぞれ大豆に合わせて調整するのは大変ですが、ピツタリと調整できたときの佐賀県産大豆特有の風味と豆腐の弾力はたまりませんね」(白仁田)。



飯盛 政和 (34歳)

工場長 佐賀県鹿島市出身

電気関係会社を経て佐嘉平川屋に入社して6年。2年前から工場長を務める。生産予定、資材の供給・発注、機械点検を担当。製造部門のスタッフとコミュニケーションを取ることも仕事のうち。「しゃべるのは好き。でも人見知り」と自分を分析する。



樋渡 修介 (33歳)

品質管理室室長 佐賀県武雄市出身

北海道の大学で畜産科学を学び、農機具販売会社に勤務した後、Uターン。佐嘉平川屋での勤務歴は9年。工場内の食品衛生のルールを作成しそれが守られているかをチェック。製造の工程を知り尽くしていて、製造部の相談にもものる。





豆を割って芯が残っていないか確認

大豆の開き方、すり、煮込み、
おからの状態など
一つ一つの工程を見極めながら
お豆腐づくりを行っています

「お豆腐づくりは、大豆を水に漬けて柔らかくすることから始まります。冬は長く、夏は短く…と季節によって異なるため、前年のデータを参考にしつつ、豆を触った感触で時間を調整します。大豆の状態は室温によっても変わるので、その日の天気は気になります。天気予報は必ずチェックしています」(飯盛)。

「大豆を水に漬ける浸漬、大豆をペースト状にするすり、そしてすり潰した大豆の煮込み、これで豆乳の出来が決まるので、この3工程は特に気を使います。ここで手を抜くと絶対にいいお豆腐はできないし、過去にはたくさんさんの失敗もして何度も痛い目にも合いました(笑)」(樋渡)。

さらにはできた豆乳にがりを入れる工程もその日ごとの微調整が必要。豆乳の状態を見てにがりの量を決めるにはどんなに機械化が進んでも勘と経験が必要です。

「豆乳の状態を見て、その日のにがりの量を微調整します。その後も、にがりの効き方を寄り具合(豆腐の固まり具合)で見極めながら微調整を行うのでとても気を使うし、几帳面な性格でないとなかなかうまく調整できないんですよ」(白仁田)。



自然の作物が相手なので
臨機応変に大豆に合わせ
たづくり方をすること、そ
のための手前を惜しまな
い。こ と。
それが、おいしい豆腐作り

白仁田 有貴 (32歳)

製造部ライン長 佐賀県鹿島市出身

電子部品メーカーを経て佐嘉平川屋に入社して8年。製造部で「温泉湯豆腐」など製造部門を任せられている。その日の大豆の状態を見て浸漬時間、にがりの量などを調整し、おいしさはもちろん、きれいな豆腐をつくることにも力を注いでいる。





豆腐づくりはチームプレイ まずはコミュニケーションが大切

日々の条件に合わせた対応が必要な豆腐づくり。個々の豆腐づくりの技量はもちろんですが、状況を把握するためのチームワークが非常に大切です。

「お互いになんでも言い合える環境でないと、独りよがりな豆腐づくりになって結果的にいい豆腐ができないんですよね。なので工場内で何でも話せる雰囲気をつくるように心がけています」(飯盛)。

「衛生管理もチームワークが重要で、豆腐づくりに関わる全ての人が衛生管理にコミットしないと、安心・安全は担保できないんですよ。そういう意識を根付かせるためにもスタッフとのコミュニケーションを大切にしています」(樋渡)。

自分たちでつくっていて何ですが、 うちの豆腐、好きなんですよね

「佐嘉平川屋の合言葉は「自分たちが食べたい豆腐をつくらう」。なので自分が納得できないお豆腐を販売することはうちのすべきことではないし、そもそも職人としてのプライドが許さない(笑)」(白仁田)。

仕事柄、いろいろな豆腐を試食するというスタッフ。

「やっぱりうちのイチオシは、『温泉湯豆腐』ですね。豆腐が溶け出してお豆腐がとろとろになるという全国でも他にない湯豆腐です。湯豆腐とは言っても全く別物で鍋料理ですね。絶対オススメですよ！」(飯盛)。



大豆から多くの工程を経て豆腐が完成



丁寧に梱包して発送



社内に品質管理室を設置



若いスタッフとともに、 九州・佐賀の豆腐文化を後世に 繋いでいくために

2018年7月、これまでの工場を拡張する形で新工場が本格稼働しました。皆様に支えられてここまで来れましたことを心より感謝申し上げます。

豆腐屋というのは、朝が早くきつい仕事というイメージがあり、実際そういう側面があつて敬遠されがちな職業です。私自身、子供の頃豆腐屋だけは継ぐまいと心に決めていました(笑)。

図らずも豆腐屋を継ぐこととなりましたが、そういう豆腐屋に若いスタッフが来てくれて懸命に頑張ってくれること、大いに成長してくれていることを大変嬉しく思っています。

また、佐賀県は豆腐というイメージは特になくと思いますが、全国でも有数の大豆の栽培地であり、さらには、温泉湯豆腐、ごとうふ、ざる豆腐など佐賀県特有・発祥の豆腐文化があります。



私どもは、これからの未来を支える若いスタッフとともに、佐賀の豆腐文化を後世に繋いでいくために、佐賀で採れる良質な大豆を使い、佐賀で生まれた温泉湯豆腐やごとうふなどを佐賀でつくって全国の皆様の元へお届けして参りたいと思っております。



佐賀県武雄市の御船山を背景に、三代目平川と若手豆腐職人たち



創業昭和二十五年
九州・佐賀

佐嘉平川屋

有限会社 平川食品工業

〒849-2201 佐賀県武雄市北方町大字志久600番地1 TEL.0120-35-4112(フリーダイヤル)
<http://www.saga-hirakawaya.co.jp/>

