case 08

平成21年度　採択事業

自然循環農業の一端を担う『シルク入りの豆腐』を商品化

与謝野産品（よさのさんぴん）　有限責任事業組合

江原（えばら）英樹（ひでき）さん

江原英樹さん

大豆、地下水、シルクも純地元産

安全でヘルシーな食材が求められている今。江原英樹さんら３人が立ち上げた「与謝野産品　有限責任事業組合」では、地元産の大豆「サチユタカ」とミネラル豊富な大江山麓の地下水で作る純与謝野産の豆腐「与謝野豆腐」を商品化しました。「さらに付加価値を加えた商品で、町おこしにつなげたい」と開発したのが、地元産のシルクパウダーを配合した、その名も『THE TOFU（ザ トウフ）』です。「絹そのもののようななめらかな舌触り。味も濃厚ですから、まずは何もつけずに召し上がっていただきたい」と江原さんは自信たっぷり。

与謝野町は近年、二大産業の織物・建設業の長期凋落により、所得が府内最低水準という厳しい現実に直面しています。現状を打破すべく、町では自然循環型の農業を推進してきました。町内で栽培された大豆から豆腐を作り、豆腐を作る際に出る“おから”に魚のアラや米ぬかを加えて発酵させ、100%天然の有機質肥料『京の豆っこ』に。そして、その京の豆っこを肥料として栽培された米が、２年連続で最高級ランク「特A」を獲得した『京の豆っこ米』です。与謝野豆腐は、その自然循環農業の一端を担っています。長年、豆腐製造や絹産業などに従事してきた江原さんたち。「経験を生かして愛する町をもっと元気にしたい」とますます張り切っています。

シルクパウダーを配合した与謝野豆腐「THE TOFU」

地域の観光振興にもつなげたい

最も苦労したのはシルクパウダーの配合量。シルクには18種類ものアミノ酸が含まれ、「これが甘みを引き出してくれるのですが、入れすぎるとえぐみが出てしまいます。おいしいと感じるちょうどよい量に落ち着くまで５ヶ月ほど試行錯誤しました」。ネギ味噌などをつけても豆腐の味が負けず、塩で味わうとさらに旨みが引き立ちます。女性からは「蜂蜜をかけたらまるでスイーツ」との声もあり、評判は上々。1丁298円と割高ですが、安心・美味な食品に敏感な層や高級志向の層に好評といいます。THE TOFUのほかにも、『冷奴においしいおとうふです』、『鍋によく合うおとうふです』、湯葉も楽しめる『与謝野豆乳』などの商品も開発。これらは丹後一円を中心に、舞鶴、福知山などのスーパーで販売されているほか、地元のホテルや旅館の一部では料理として提供されています。当初は全商品をインターネットで全国販売することを考えていました。しかし、発送にはクール便を利用するため流通コストが折り合わず、THE TOFUと与謝野豆乳のみに限定。「あとは丹後へ来て食べていただけたら」と江原さん。観光振興にも一役買いたいと考えています。

与謝野豆乳と豆腐を使ったおすすめレシピ「豆乳鍋」

ファンドを利用して販促活動を展開

ファンドを知ったのは、「なんとかして町おこしをしたい」と府の丹後広域振興局に相談に行ったことから。採択後はパソコンなどの備品を揃えて事業の基礎固めを行い、製造、販売、商品管理まで一貫して行える体制を整えました。導入したパソコンで販促用資料やチラシが製作できるようになり経費節減ができたのと同時に、より多くの消費者に配布することができたといいます。また、助成金によって作成したパンフレット、ホームページ、のぼり、パネルなどの宣伝ツールを利用して、出展会に参加したり、さまざまなイベントで試食販売を実施。さらに新しい商品ラベルの完成によって、平成21（2009）年度の“Tango Good Gods”限定商品、与謝野町匠の優良商品に選定されました。

豆腐作りに適した高級大豆サチユタカ100%であること、大江山の伏流水を使っていること、そしてISO9001、HACCPシステムを完備した工場であること。この「大豆」「水」「製造」という３つの安心ポイントを掲げてPR活動を展開。「豆腐の美味しさに加え、“３つの安心”を打ち出すことで信頼できる地元商品であることが地域の皆さんに徐々に認められてきた」と江原さんは話します。

和歌山県のスーパーでの試食販売

都市部への販路拡大を目指して

しかし、蚕（かいこ）のイメージが強いためか、高齢者の中には「絹入り」ということに違和感を覚える人も少なくないそう。「絹が人体に無害であることはもちろんですが、健康によいとされる成分が豊富に含まれているので、それをもっとアピールしたい」。

そして何よりも販路の拡大は不可欠。地元の取引先を増やすことはもとより、今後は京阪神といった都市部での販路を新しく開拓することに力を入れる方針です。そのためにも今は、試食販売会など一人でも多くの人に味わってもらう機会を増やすこと。そして、食べ方の提案や、商品にレシピを添えるなど、地道な活動で自力を付けることを重要視しています。「産業の活性化には特産品の販促活動がたいへん重要だと思います。民間でも真剣に取り組まなければ」。

与謝野町では、今やスローライフが合言葉とか。「田舎の環境や資源をうまく利用すれば、都会と連携して相乗効果が生まれるはず」と江原さんたちは確信しています。

また、町民の健康を願い、安心の食品を提供することも同組合の目的のひとつ。「シルクパウダーは健康にもよいと言われていますし、豆乳は無調整ですから大豆由来のさまざまな栄養素がしっかりと生きています。お年寄りや子ども達に提供するため、各種福祉施設や学校給食へも展開していきたい」。

与謝野豆腐には、町民と町を支える一翼に、と願う組合員の熱い思いが込められています。

事　業　概　要

与謝野産品　有限責任事業組合
http://yosanosanpin.com/
代表：細井昭男
業種：食品販売
創業：平成 20（2008）年　設立：平成 20（2008）年
住所：〒 629-2401
京都府与謝郡与謝野町字加悦奥 254
TEL：0772-42-7618　FAX：0772-42-7618