

北信越

理想の豆腐を追求

材料は全て安全・安心な国産

【新潟支局】小千谷市の「とうふ工房 豆ノ助」では、坂本慎治さん(47)と妻の香奈子さん(44)が国産の材料だけで作る豆腐を製造し販売している。その品質が評価を受け、昨年、日本豆腐マイスター協会が選出する「ニッポン豆腐百選2025」に選ばれたほか「2025年日本国際博覧会」でも評価が高かった。

新潟県小千谷市 とうふ工房 豆ノ助



「鍋に入れるほか、焼いてもそのまま食べてもいいです」と坂本さん夫妻

海洋深層水から作ったにがりで作った豆腐は、大豆は毎日食べる物と考へ、厳選した原材料と製法で製造する。大豆には豆腐への加工適性に優れ、芳醇な香りのフクユタカを使う。高知県室戸沖の海洋深層水から作ったにがりを使用。雑味がなく、澄んだ味わいが特徴だ。

豆腐は大豆と水、にがりだけのシンプルな材料で作られるため、火や水の加減、気温などさまざまな条件の違いで仕上がりが左右される。仕上がりを安定させるため、消泡剤やにがり以外の凝固剤が使われる場合もあるが、同店では一切使っていない。そのため、同じ品質の生産が非常に難しく、20分後に作った豆腐でも違いが出るという。

「難しいからこそ、挑戦し続けられる」と慎治さん。看板商品の「もめん」は、木綿ながらも軟らかく、甘みと香りが強いのが特徴だ。シンプルな材料から離乳食としても好まれていくという。

安全・安心な国産の材料を使用し「常に理想とする豆腐を作れるよう、試行錯誤してまいります」と慎治さん(右奥)と「かんも」(右奥)と「かんも」

フクユタカ使用／もめん 軟らかく甘み強い

2015年に同店を開店した。原材料は全て国産品を使用。豆腐は「毎日食べる物」と考へ、厳選した原材料と製法で製造する。大豆には豆腐への加工適性に優れ、芳醇な香りのフクユタカを使う。高知県室戸沖の海洋深層水から作ったにがりを使用。雑味がなく、澄んだ味わいが特徴だ。

豆腐は大豆と水、にがりだけのシンプルな材料で作られるため、火や水の加減、気温などさまざまな条件の違いで仕上がりが左右される。仕上がりを安定させるため、消泡剤やにがり以外の凝固剤が使われる場合もあるが、同店では一切使っていない。そのため、同じ品質の生産が非常に難しく、20分後に作った豆腐でも違いが出るという。

「難しいからこそ、挑戦し続けられる」と慎治さん。看板商品の「もめん」は、木綿ながらも軟らかく、甘みと香りが強いのが特徴だ。シンプルな材料から離乳食としても好まれていくという。

安全・安心な国産の材料を使用し「常に理想とする豆腐を作れるよう、試行錯誤してまいります」と慎治さん(右奥)と「かんも」(右奥)と「かんも」

スマート農機活用 効率・高品質化の両立へ

【長野支局】櫻井一秀さん(34)は立科町で水稲40畝と大豆5畝、キャベツ60坪を栽培するほか、ハウス12棟で水稲の育苗を行い、地域からの作業受託にも取り組んでいる。経営規模の拡大に伴い、安定した生産体制の構築と作業効率の向上を図りながら、地域農業の担い手としての役割も果たしている。

経営では効率化と高品質化の両立を重視。衛星利用測位システム(GPS)付きのトラクターや自動運転(搭乗型)の田植機を導入している。ハンドルの操作の省略で作業機の調整に集中



スマート農機活用 効率・高品質化の両立へ 立科町・櫻井一秀さん

【長野支局】櫻井一秀さん(34)は立科町で水稲40畝と大豆5畝、キャベツ60坪を栽培するほか、ハウス12棟で水稲の育苗を行い、地域からの作業受託にも取り組んでいる。経営規模の拡大に伴い、安定した生産体制の構築と作業効率の向上を図りながら、地域農業の担い手としての役割も果たしている。

経営では効率化と高品質化の両立を重視。衛星利用測位システム(GPS)付きのトラクターや自動運転(搭乗型)の田植機を導入している。ハンドルの操作の省略で作業機の調整に集中

「自分を含めた消費者が安心して口にできるお米を安定して届けたい」と櫻井さん。今後はGPS付き農機の導入拡大を進め、さらなる効率化と高品質化を目指す考えだ。

(柳澤)

五つ星



宮崎 藍さん 鯖江市・20歳

短期大学を卒業し、4月から家族と共に農業を営むことになりました。小さい頃、祖父の農業の手伝いを通して感じた達成感が忘れられず「祖父から父母へと受け継がれてきた農業を守っていききたい」と思い、就農を決めました。

1年目は、両親の細かな作業を一つ一つ学び取り、吸収していききたいです。趣味は男性グループ「JO1」と女性グループ「ME:I」の推し活。ライブや音楽からももらった元気を力に変え、家族と笑顔で頑張っていきたいです。(福井支局・植出)

「GPS付き農機の導入で効率的な農業をしたい」と話す櫻井さん

また、ライスセンサーの衛生管理を徹底し、安全・安心な米の供給に努めている。農産物検査員の資格を生かし、1等米比率の向上にも取り組む。

「自分を含めた消費者が安心して口にできるお米を安定して届けたい」と櫻井さん。今後はGPS付き農機の導入拡大を進め、さらなる効率化と高品質化を目指す考えだ。

(柳澤)

私の農業経営

富山県上市町 井原 悟さん

いほら・さとし 72歳 ▶井原アグリサービス代表 ▶水稲12%、大麦8.4%、子実トウモロコシ6.9% ▶園芸施設共済と収入保険に加入

私は保険会社に勤務しながら兼業農家として営農していましたが、退職後、地域の高齢化に伴う受託面積の拡大を機に、2019年に専業農家へと転身しました。中でも大切にしているのが「自ら生産した物の価値を、自ら決めて販売する」という考えです。地元「穴の谷霊場」の霊水を活用した独自ブランド「穴の谷霊場米」はその象徴であり、当初は霊場駐車場での予約販売からスタート



トしました。現在は登録商標を取得し、色彩選別機を付加価値の高い白米として

消費者へ直接届ける体制を確立しています。

現在の営農は私と従業員古海勉さん(49)の2人が中心となっており、人手不足や年齢、近年の酷暑といった課題を踏まえ、省力化と持続性を意識した作物・農法への転換を進めています。水稲を全体の4割に抑え、大麦や子実トウモロコシを組み合わせた

作業分散を図るとともに「コシヒカリ」は田植え時期をあえて遅らせることで高温障害を回避し、品質の安定につなげています。

さらに、7月から9月は早朝作業を基本とするサマータイム制を導入し、冷房付き休憩所の整備や空調服の支給など、熱中症対策も徹底しています。畦周りの管理については地主とも協力を求めるなど、地域全体で農地を守る仕組み作りを提案しており、こうした取り組みが次世代へ農地をつないでいく鍵になると考えています。

(岡田)

山間地の農地を守る 小農の新たな経営模索

加賀市・寺井 康代さん

【石川支局】加賀市直下町の寺井康代さん(47)は、生まれ育った山間地の田畑を守ろうと、百々町の水田2畝で水稲「コシヒカリ」を栽培している。

父からの承継を前提に、2022年に本格的に作業を学び始めたが、翌年に父が倒れ、以降は1人で作業を担うこととなった。育苗管理や水管理など近隣農家の助言を受けながら作業を続けたが、収穫量は例年の6割にとどまった。農機

具操作の技術を磨きつつ、イノシシ被害の対策に向き合う日々が続く。

かが有機農法研究会に所属。化学農薬や化学肥料を使用しない米



「若い頃は農作業での汚れや日焼けが嫌だった」と笑う寺井さん

「若い頃は農作業での汚れや日焼けが嫌だった」と笑う寺井さん