

水

加悦の水と豆腐、循環型農業

が支える地域の食文化

〈第6回〉



うっすら紫色がかった黒豆豆腐。黒豆の風味が口に広がる。

三セク「町の豆腐工場」

三月初頭の雪のちらつく朝、JR京都駅を出発する特急「はしだて」に乗って、丹後半島の根元にある与謝野町加悦へ向かった。宮津駅で北近畿タンゴ鉄道に乗り換え、天橋立駅を過ぎ、一両のみのローカル列車は野田川駅に到着。ここから車で約十五分のところに「加悦豆腐」がある。乗り込んだタクシードライバーに行き先を告げると、「ああ。豆腐工場のことやな」と一言。「町の豆腐工場」としてすっかりお馴染み

丹波と丹後の境に連なる大江山連山。その北側にあたる与謝野町加悦に2000年、京都の豆腐店「藤野」の2代目社長が豆腐工場「加悦豆腐」を建設した。同時に、豆腐生産を核とした循環型農業の構築にも着手する。そんな藤野社長が加悦の地を選んだ決め手の一つとなったのは、大江山が涵養する良質の水であったという。豆腐作りに良水は欠かせない。一豆腐店が加悦に託した豆腐の里構想は10年を経た今、どのような実を結びつつあるのだろうか。（文・写真 海江田文代）

のようだ。

加悦豆腐は、京都市上京区の北野天神近くに本店を構える「京とうふ藤野」の二代目社長・藤野清治さんが、加悦町との第三セクターで二〇〇〇年に設立した工場だ。一九六四年創業の藤野は、江戸、明治からの暖簾が連なる京都において老舗とは言いがたい。しかし清治社長就任以来、藤野は、豆腐や豆乳をはじめ、スイーツや健康食品など多彩な大豆食品開発、スタイリッシュな豆腐料理店展開、豆腐料理の啓蒙活動に邁進し、全国的な人気ブランドに成長した。

加悦豆腐は、そんな藤野の全国展開の拠点の一つだ。ここで生産される約五十種、年間生産量約千二百万丁の豆腐は、北海道から沖縄まで全国の百貨店や大手スーパーに出荷されている。清治社長が、この加悦の地で豆腐量産のための工場設立に踏み切った大きな理由の一つは、水にあったという。

豆腐作りに適した加悦の水

「工場の受け皿としての諸条件に



加悦豆腐で作られる新製品を手にポーズしてくださった藤野清治社長。

加え、豆腐作りに欠かせない良質で豊富な水のある場所ということ、複数の候補地の中から加悦の地を選びました」と清治社長は話す。「京都市内は山に囲まれた土地です。そういう場所は水に恵まれています。加悦も然り、です。大江山連峰で育まれ、加悦で湧き出す地下水は、京都の水と良く似ていて、水量ともに私共の意に合っていました」。

「豆腐は、水にたっぷり浸漬してふやかした大豆を煮て濾し、ニガリを加えて凝固させて作る。豆腐の九〇%が水分であり、使う水の素性はそのまま豆腐の味に現われる。清治

社長は加悦の水について、「この水は硬度の低い軟水です。高硬度の水と比べ、大豆タンパクが凝固しやすいので、比較的少ない量の凝固剤で固まってくれ、大豆のナチュラルな旨味を引き出してくれます」と話してくれた。

加悦豆腐では全工程にわたって地下水を使用しており、一日当たりの使用量は約二五〇トン。地下七〜三メートルの深さから汲み上げている。複数本の井戸を所有し、水質と水量保持のため、一つの井戸に取水が集中しないよう調整している。十年間汲み続けているが、どの井戸も水涸れの兆候を示したことは一度もないという。

おからで有機肥料をつくる

この加悦豆腐は、加悦町との第三セクターで設立されたのだが、工場設立に際して清治社長が町に提案したのが、大豆の搾りかす「おから」を利用した循環型農業の構築だった。地元で生産される大豆を加悦豆腐が買い上げて豆腐を作る。豆腐製造工程で必ず出るおからで有機肥料

を作り、それを地元の米作りや野菜作り、大豆作りに活用してもらおうという流れである。

現在、加悦町は野田川町、岩滝町と合併して与謝野町となっているが、加悦豆腐を核とした循環型農業への取り組みは合併後も継続しており、おからの肥料は「京の豆っこ」



「京の豆っこ」の袋を手にする与謝野町有機物供給施設工場責任者の小柴輝夫さん。



加悦豆腐の工場長・細井昭男さん。

の名称で農業に活用されている。肥料生産現場と農家を是非見学したい旨申し出ると、工場長の細井昭男さんが快く案内してくださった。

まずは「与謝野町有機物供給施設」へ。ここは加悦豆腐稼働当初から豆っこを生産している肥料工場だ。責任者の小柴輝夫さんは「ちょっと値段が高かったせいか、最初は売れなくて大変でした」と立ち上げの頃を話してくれた。しかし、豆っこを使った米や野菜は味も良く、ブランドとしての付加価値もあるということ、近年農家の認識が好転し、今では生産する年間三〇〇トンすべて予約販売で売り切れてしまうまでになった、と小柴さんは顔をほころばせる。

ちょうど小柴さんのお話を伺っている時、新しいおからが運ばれてきた。まだ熱い湯気を立てている大量のおからに魚のアラが加えられる。九五度の蒸気で蒸らした後、乾燥させ、ほぼ二十時間で水分は三%未満になり、それを冷却させて出来上がりとなる。豆っこは手に取るとサラサラときめ細かく、香ばしい匂いの肥料であった。

まだ湯気を立てているおからが肥料工場に届けられる。



水稲のための土づくりに最適

肥料工場を辞し、引き続き細井さんの案内で地元の農家「あつぷるふあーむ」へ向かう。出迎えてくださった代表取締役の小田浩二さんをはじめ、スタッフの方々に早速、豆っこを活用した農業の実際についてお伺いした。ここでは、二〇〇〇年から豆っこを使っているのだが、施肥の時



あつぷるふぁーむ代表取締役の小田浩二さん。「京の豆っこ」で育つ春菊のビニールハウスにて。

期や適した作物の見極めなど、数年間は試行錯誤の連続であったという。

「普通稲作には、田植えの前に元肥をやって、穂の出る前に追肥をします。豆っこは遅効性の肥料で元肥専用。秋の稲刈りが終わった後と春の田植え前の二回、施肥します」と、小田さんは話す。豆っこは田んぼの土作りに貢献しているようだ。

あつぷるふぁーむが行なっている米の直販では、豆っこで育った「豆っこ米」のファンが拡大している。それを裏付けるように、豆っこ使用以来米の粘度が増し、味を不味くする要因のタンパク質含量の減少が数値的にも表われていると、スタッフ

の方が説明してくださった。

ところで与謝野町では、サチユタカという品種の大豆が生産されており、加悦豆腐も与謝野町産サチユタカのみで作った豆腐を「こだわりの豆腐」として売り出している。あつぷるふぁーむでも大豆作りをされているので、豆っこの効果をお尋ねすると、残念ながらこれは大豆向きの肥料ではないとのこと。農業は一筋縄ではいかないものだと、改めて思う。

最後に、春菊のビニールハウスへご案内いただいた。あつぷるふぁーむでは、葉野菜栽培の元肥にも豆っこを使用している。野菜については、米のように美味しさ度合いを示す数値的データはないが、評判が高まっている手応えを感じているとのことだ。青々と茂る目の前の春菊には、豆っこ施肥に取り組み続ける与謝野町の農家の思いが込められている。

「京とうふ加悦の里」へ

加悦豆腐は、豆腐業界として初のHACCP（食品安全衛生管理システム）を導入し、安全安心の実現をモットーとしている。この姿勢は地

元でも注目され、給食センターのスタッフをはじめ、地域の食のプロを対象とした食品衛生管理についての研修会開催や、小学生の工場見学などの学外授業にも対応している。

従業員は現在約四十名。皆、地元で暮らす人々である。隣組や消防団といった昔ながらのしきたりが濃い土地だけに、清治社長は「地域のことを最優先するように」と理解を示し、地域の生活心情にしっかりと根づいた工場経営を実践している。循環型農業の構築をはじめ、地域の雇用促進、食の安心安全の啓蒙活動など、加悦豆腐がこの地で果たしている役割は大きい。

清治社長によると、京都市内の藤野本社工場も、近年中にすべて加悦へ移す予定であるという。となれば、通常生産の豆腐や湯葉はもちろん、黒豆豆腐や柚子入り豆腐をはじめとする創意工夫豊かな豆腐群、スイーツ、健康食品など、藤野の先鋭的な大豆食品が、ここから全国に発信されるわけだ。

加悦が揺るぎなき豆腐の里、新しい大豆食文化発信地として認知される日も近いのかもしれない。