

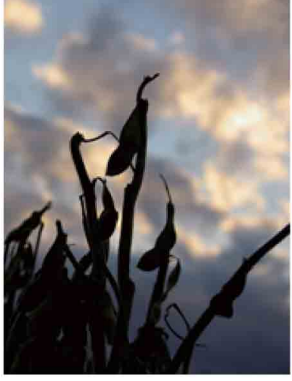
大豆の職人

農家が丸となって田畑を守り、地域を活性化。農事組合法人 うもれ木の郷 畑作部長

尾本 雅さん

サ チユタカは病気になりにくいし栽培やすいね」と、こやかに語るのは大豆生産者の尾本さん。サチユタカの栽培には4年前から取り組んでいる。今年は天候に恵まれて、品質・収量ともかなり期待できそうとのこと。

農 業は天候に左右されやすい。雨が降れば作業ができないからね」
実際、大豆の収穫期に雨が降ると、ほとんど作業は遅れてしまふ。天候を見極め、収穫するタイミングを判断するためには、長年の経験が必要だ。



大豆作りに一番影響するのは、やはり天候。毎日天気を確認しながら、的確に作業を進めていく。

山 間の不利な条件を克服して、良い作物をつくるためには、みんなを取り組むことが必要。これからも丸となって安心・安全な大豆づくりに励みたいね」
地 域で助け合い良い作物を育てていく。両者には通じるものがあるのかもしれない。



豆腐の職人

県産大豆を使用した最高の豆腐づくりを目指す。山口県豆腐商工組合 専務理事・大平食品株式会社 社長

清水 実さん

県 産のサチユタカを使い始めたのは3年前から。それまでいろんな品種を使ってみたけど、サチユタカは一番いい。タンパク質が多くて安定した豆腐をつくれるのができる。忙しい工場内を動き回りながら話をしてくれる清水さん。

機 械の調整や豆腐の流し込み、固まった豆腐を切るのも、全て清水さんが手掛けている。特に、にがりを打つ作業には最も神経を集中させているみたいだ。



にがりを打つ温度は85~90℃。高い温度で瞬間にして固めるのがポイント



食の達人

豆 乳にがりのぶつかり方で豆腐の出来が変わってくる。豆乳が熱いうちに瞬間的ににがりを打たないと「コシがなくなってしまう。にがりの量や打ち方は、日によって微妙に変化させているよ」

子 安全な豆腐を地元の人に食べしてほしい。安心。そんな思いから県産大豆100%の豆腐を防府市内の小学校に届けている。
「まずはその味を確かめてほしい。週に二度でもいいから、県産大豆を使った豆腐を食べてほしいよ」

