

もっと知りたい！商品のこと 産直レポート

Vol. 8 豆腐の佐嘉平川屋さんとの産直交流（さがっことうふ）

訪問日：2024年9月3日 レポート担当は、鳥栖・基山エリアくみかつスタッフです。
※佐賀エリアとの合同で産直交流に行きました。

カタログでもお馴染み、「さがっことうふ」の佐嘉平川屋さん。
佐賀県産の大豆フクユタカを使い、長崎県五島灘の本にがりを使い、こだわりを持って豆腐作りをされています。



原料の大豆フクユタカ 30kg入りの袋に沢山積んでありました。大豆を洗浄、浸水の後、圧力鍋で炊き、すり潰して豆乳とおからに分類されます。豆乳に本にがりを投入して型に入れ水分を切り固まれば豆腐が出来上がります。その日の温度や湿度に応じて、浸水の水の量や時間などを変えるそうです。職人さんの技ですね！！



工場では白衣、ヘアカバー、エアシャワーなどをし、雑菌混入の防止を徹底しています。出来上がった豆腐は熱処理され、水で冷やし、最終的にはカメラチェックと人の目で商品の一つ一つを確認しチェックするので、安心ですね！！

『佐嘉平川屋さんからメッセージ』
日頃より豆腐をご利用いただきありがとうございます。佐嘉平川屋の「さがっことうふ」は佐賀県産大豆フクユタカを100%使用しています。このお豆腐を通して、佐賀の大豆は本当に美味しい！と気付いていただけたら嬉しいです！！

