

### 第 33 回 社会福祉法人花工房福祉会 エコーンファミリー(長野県長野市) (第 59 号)

#### ■大豆丸ごとの豆腐の製造で地域を元気に!

「安心」「安全」「ヘルシー」を売りに、大豆丸ごとおからを出さない製法の豆腐作りを始めたのは、今から 9 年前の 2007 年です。

丁度、中国の餃子事件(材料に何が使われているかわからない)が起きたときでした。

豆腐を製造しているのは、街の豆腐屋でも豆腐工場でもありません。障がいを持っていても地域で自分のできることを生かして働きたいと願う人々が、元気に通う場として社会福祉法人が設置している小さな豆腐やです。

この事業者が目指していることは、障がいがある人でも地域で自立した生活が送れるように支援することです。そのためには、生活の糧となる所得を保障しないとイケません。そこで、いろいろな自主製品づくりを始めます。

しかし、どんなものでも作れば売れるというものではないことは皆様もご承知の通りです。エコーンファミリーでもここは職員皆でじっくり検討しました。

#### ■「おたっしゃ豆富」誕生

その結果、決定した商品が豆腐でしたが、スーパーの店頭には、数えきれない種類・価格の豆腐が並んでいます。その中で、エコーンファミリーが製造した豆腐を手に取り、食べて気に入り、なおかつリピーターになってもらえる豆腐作りとなったら一筋縄ではいきません。

なんとしても豆腐は作りたい。そこで独自色を出すための方法を考えました。

まず名前です。エコーンの豆腐を食べたら元気になり、心までもが豊かになるよと、「おたっしゃ豆富」と名付けました。「おたっしゃ」は「達者」から転じた長野の方言です。

次の原材料です。私たちが作るのですから当然大豆も長野県産。長野市西部の西山地区で収穫される大豆「ナカセンナリ」を使うことにしました。地元の大豆生産組合の農家の皆さんが一生懸命育てた価値の高い大豆です。

最後は最先端ナノテクノロジーの特殊技術を使い、大豆を超微粉碎することで絞りの工程をなくし、従来”おから”になっていた栄養分を丸ごと含んだ画期的な豆腐に仕上げました。

「おたっしゃ豆富」はこのようにこだわりの豆腐なのです。味もよく、食感もとてもなめらかで、ヨーグルトやクリームチーズにもたとえられる食べごたえです。値段は市販の物より少々高めかと思いますが、一度食べた方は納得していただける価格と思っています。

「おたっしゃ豆富」は、他に 2 種類あります。一つは長野県駒ヶ根産の黒ゴマを使用した「黒ごま豆富」です。ゴマには鉄分・カルシウム・ビタミン B が豊富に含まれているうえ、国産の黒ゴマは大変希少価値が高いのです。この豆腐はゴマの風味が濃厚でまろやかな食感を味わえます。

二つ目は、青豆大豆を使用した「青バタ豆富」です。この大豆も西山大豆です。うっすらと緑がかかった色合いと甘味があり人気の商品となっています。昨年は青豆の超高級品種「ひとり娘」を原料とした豆腐

を製造しました。これは大人気でしたが、豆自体が手に入りやすく期間限定の商品として販売しました。

これからも障がい者と共に、地域の産物を活かし、人にやさしい、体にやさしいそして美味しいにこだわった豆腐を作り続けたいと思っています。

エコーンファミリー 長野市川中島今井 1387-1 電話 026-283-8787