

豆腐専門アンテナショップである「豆菜庵（とうさいあん）」。「ざる豆腐」「できたて湯葉」など魅力的な商品が並ぶ。



21 Unique Companies
in Sagami-hara
and Tama

FILE 15

D A T A

会社名：共生食品 株式会社
代表者：三澤 孝道
所在地：神奈川県相模原市緑区橋本台 3-18-22
TEL：042-773-2333
URL：http://www.kyousei-f.jp



新鮮な水を豊富に使い添加物を使わずにつくられた豆腐。従来は消泡剤を使わなければ安定した豆腐生産ができなかったが、共生食品の「食の安全」への想いその製造を実現。

【共生食品 株式会社】 日本の食文化を大切に

手間暇かけて素材の個性を生かしたものづくりを追及する

取材・文=保谷道夫

人との出会いでできた 本来の豆腐

『共生食品株式会社』は、何もなしのところから品質にこだわる豆腐をつくり上げてきた会社です。共生食品の三澤社長が豆腐事業に参入したのは、食の安全・安心を求め活動していた組合員組織である「生協」との偶然的な出会いがきっかけでした。

当時の日本は高度成長期の渦中で、食品も効率や低価格を求めた大量生産による商品が多く出まわっており、そのなかには品質や安心・安全を度外視した商品も少なくありませんでした。このような時代背景のなかで、生協では、国の減反政策により転作物として生産された産直産地（生協による定義で通常の流通経路を通さずに生産者から消費者へ直接供給すること）の大豆を使った商品を、組合員に届けることを模索していました。そしてまず、商品として納豆が決まり、次に豆腐が対象として選ばれました。

この当時、大半の豆腐づくりには消泡剤が使われていました。消泡剤とは、呉（大豆を浸水させすりつぶしたもの）を煮るときに発生する

たくなかった三澤社長に声がかかったのです。

豆腐への挑戦

この頃（1980年代）の豆腐といえば、いき過ぎた低価格追求の結果、本来の豆腐とは到底言えないようなものが多く出まわっていました。消泡剤を使わない豆腐は、高い技術を持った職人が健康食品店や自然食品店向けにつくった高価なものしかなく、誰でも気軽に手に取れるものではありませんでした。

消泡剤を使わない豆腐を大量生産することは、業界内では絶対に無理だと思われていましたが、三澤社長はこの前代未聞の豆腐を商品化するため、いくつかの豆腐製造機械会社に相談を持ちかけました。しかし、はなから不可能だと断られたり、試作までは協力してくれるメーカーはあったものの、結果はやはり難しいということが確認できたのでした。生協では、そうした状況を見かねて、三澤社長一人に任せるとはなく、新たに他の会社にも依頼してみてもという意見もあったようですが、最終的には三澤社長を信頼

多量の泡を抑えるための添加物です。泡の発生は、煮えむらを起こしたり歩留まりが落ちたりするなど、豆腐づくりには非常にやっかいなものです。そのため、効率だけを考えれば消泡剤を使うほうが楽なのは確かです。しかし、にがり（凝固剤）以外の添加物を使わずに「組合員が安心して食べることのできる豆腐を安定的に供給したい」という想いが生協にはあったので、消泡剤を使わないことは必要不可欠な条件でした。

消泡剤を使用しない豆腐を開発することになったとき、生協の担当者はずまず既存の豆腐メーカーに話を持っていきました。しかし、消泡剤を使わずに豆腐をつくるのは非常に難しいと、前向きな答えはもらえませんでした。そこで候補として挙がったのが、麵製品で取引をしていた共生食品だったのです。

当時、生協の運動に共感した三澤社長は、生協組合員向けの学習会などといった、商取引とは直接関係のないものにも積極的に参加することで、意欲的に生協に関わっていました。このような出会いのなかで、これまで豆腐を製造した経験がまっ

してこのまま進めてもらおうということになりました。

こうした状況を知った三澤社長は、信頼に何としても応えたいと思うと同時に、まだ誰も成し遂げたことのない機械による、消泡剤無添加の豆腐づくりという難題を解決できたあかつきには、必ずや大きなビジネスチャンスにつながると信じ、あきらめることなく豆腐製造の機械会社を探し続けました。万策尽きたと思われたなかでやっとたどり着いたのが、同じように「豆腐のありかた」を危惧していた会社でした。

成功へとつながった「覚悟」

この豆腐製造機械会社の社長曰く「消泡剤なしで豆腐をつくるのは本当に難しいし、我々にも経験がない。ただ、間違いなくこれからの時代に要求される豆腐だ。ぜひ挑戦させてほしい」。三澤社長にとって希望の光が見えた出会いでした。パートナーの協力を得て機械設備を導入し、豆腐づくりを開始しました。困難は覚悟していたものの、1年間はまさに地獄でした。全国をまたにか



共生食品は豆腐以外にもがんもどき、厚揚げや油揚げなど多くの食品を扱う「食品メーカー」。スーパーなどでは、「共生食品」の表示が消費者に対しての「食の安全」を主張している。また、消費者の利便性を考慮した自社オリジナル商品も開発・販売している。



自社オリジナル商品である「水切り豆腐」。調理の下準備の水切り処理が事前にされているので、消費者に人気。



けるその会社の技術指導者の力を持つていても試行錯誤の連続で、何とか豆腐と呼べるものができるようになるまでに1年の歳月を要したのです。

この間、事業のありかたや資金面をサポートしてくれたのは、三澤社長のお父様でした。

「失敗したら首をつるか夜逃げをす『覚悟』があるのなら、どんなことをしても応援してやる」という言葉が、豆腐づくりを始めようとした三澤社長の「覚悟」を固めました。

また、理解を持って開発中の豆腐を支えてくれた生協組合員の存在も、大きな力となりました。当時の生協はまだ小規模でしたが、その後生協の活動理念が多くの消費者の共感を得て、規模を拡大していきました。それに伴う需要増加に対応するため、豆腐工場の拡大も実施されました。社長の「覚悟」が実を結んだのです。

技術の進歩により消泡剤を使わない豆腐以外にも、賞味期間の長いおいしい豆腐も製造可能になりました。いつまでも安心・安全な豆腐を供給するため、共生食品では1日の作業が終了したのち、多くの時間を

かけて機械類の洗浄を行い、徹底した衛生管理を実施しています。

消費者の声に応え、それを実現する秘訣はいったい何なのでしょう。三澤社長は「ものづくりには、理念があり、時代があり、そして真面目にコツコツと当たり前のことを当たり前にやる。さらに人との出会いがとても大切である」と答えてくださいました。

イーハトーヴ農場への取り組み

数十年前、「日本に農業はいらない」「食料は外国から輸入すればいい」

「日本の農業は他の産業が稼いだカネを食い潰している」と評論家やマスコミなどから相次いで発信されたことがあります。

この考え方に強い反発を覚えるとともに、「食料は国の根幹であり、それを他国に委ねる国は真の独立国家とは言えない」という信念を持つ三澤社長は、そうであれば自ら農業分野に進出しようとの思いを抱くようになりました。その後、相模原の知り合いから紹介された盛岡の不動産屋を介し、岩手の農地を買うチャンスが訪れたのです。

そこは、岩手県盛岡市から車で40分ほどのところにある玉山村(現

在の盛岡市玉山区)。石川啄木生誕の地であり、宮沢賢治が「岩手の春で一番美しい」と詠った北上山系に位置する標高700メートルの高原でした。三澤社長はこの地の美しい風景に惚れ、農地を買うことを決意しました。

しかし農地を買うということは、そう簡単ではなかったのです。まず農地を買うために廃屋を購入・改修しました。次に現地の農業委員会へ足を運び、営農計画書を提出し、農業参入の許可を得ることができました。1990年にやっと農地を購入できるようになったのですが、何をにつくるかはまだ決めていませんでした。

た。

そこは、本州で一番寒いと言われるような寒冷地で、夏でも早霜が降るようなところ。人間にとっても作物にとっても過酷な土地ですが、収穫さえできれば、どれも一級品。になるとの話を聞き、名産であるそばづくりをスタートしました。

農地を「イーハトーヴ農場」と名付けて、社長自らが現地に足を運び農家の指導を受けてから20年、研究熱心な農場長にも恵まれ、現在では野菜やキノコに加えてその加工品など生産物の品揃えも大分増えまし



岩手県のイーハトーヴ農場の風景。新鮮な空気の中、四季折々の美しい自然が楽しめる。農業を使わない昔ながらの農法で、県内の蕎麦産地の中でも良質な蕎麦を産出している農場でもある。

21 Unique Companies
in Sagami-hara
and Tama

FILE 15

【共生食品 株式会社】



BMW 技術とは「バクテリアの働きで (B)、ミネラルバランスに優れた (M)、水をつくる (W)」という自然の浄化作用をモデルにした生き物にとって良い水・土をつくりだす。



共生食品の製品を使った料理。「味はもとより素材の美しさも特筆。自然を慈しみ、自然の営みに逆らうことなく、自然の恵みや力を最大限に活用」したもののづくりの結晶である。

げの生産過程で生じるオカラや廃油のような有機廃棄物は、すべて農畜産物の飼肥料や工業製品の原料として有効利用されています。

また、農場では製粉過程で生じるそば殻を燻炭(もみがらを燻し焼きにした炭)にし、農地の土壌改良剤として畑に還元しています。

このような食物を循環させる仕組みは「自然との共生」を真摯に追求するなかでたどり着いた、理想の食経営の1つのカタチではないでしょうか。

未来を見つめる共生食品

まったく経験のない分野でありながら、人との出会いで生まれた本来的豆腐と東北の農場。共生食品は「人との出会い」で生まれたチャンスを活かし、あきらめずにコツコツと何事にもチャレンジし、夢を現実のものにしてきました。

三澤社長は、その時々のことを振り返っては「なんでこんなことしたのかな……? でも、あとになつてみればやってよかったな」と思う

ことがあるのだそうです。「当たり前前のことを当たり前前になつていく」。それは共生食品にとって「効率を優先させず、手間暇かけて素材の個性を生かしたもののづくりを追求する」ことであり、その哲学からは「共生」に関する情熱がひしひしと感じられます。

共生食品三澤社長の食プロジェクトは「日本の食のありかた」「農業のありかた」「食べる楽しみ」を限りなく追及している、食文化の未来の姿をうつしだす鏡のようです。

21 Unique Companies
in Sagamihara
and Tama
FILE 15
【共生食品 株式会社】



昔ながらの農法でつくられたそばを、十割そばとして出すそば茶屋遠野。そば以外にも岩手イーハトーヴ大地の恵みを首都圏で提供。手づくりスイーツは女性に大人気。



地域に根付く3本柱

イーハトーヴ農場でつくられたおいしいそばをより多くの方に味わっていただくため、1995年に「そば茶屋遠野」(相模原市中央区田名4763・1)をオープンしました。

このお店では、石臼で丁寧に自家製粉された「つなぎ」を一切使用しない十割そばに加えて、農場の周辺で採れた天然の山菜や岩洞湖のわかさぎの天ぷらなど、四季折々のオリジナルメニューを提供しています。

その隣には「豆菜庵」という、遺伝子組み換えをしていない国産大豆にがりだけでつくられた新鮮な豆腐や豆乳、ゆば、豆腐を使った惣菜、イーハトーヴ農場でつくられた野菜などを扱うアンテナショップも併設しました。

岩手のイーハトーヴ農場を運営することにより、雇用を含めその地域全体の環境保全となり、風景・文化などをいつまでも残していける地域づくりに役立っていきたいという思いが、強く感じられます。

さらに、「食」を「育む」場をつ

くりたいという思いから「ご飯をお釜で炊く」「ゴマをすり鉢であてる」「鉄のフライパンで焼く」といった、最近では身近にお目にかかれないような昔ながらの調理器具から、最新の調理器具まで揃った「キッチンスタジオ」を相模原の橋本工場2階にオープンしました。

ここでは、地域のみなさんに料理をつくる楽しみを知ってもらうため、料理教室や試食後に持ち帰れる手づくり豆腐の講習会を開催しています。

「そば茶屋遠野」「豆菜庵」「キッチンスタジオ」は、地域に共生グループの理念を発信する舞台としての役割を担っているのです。

地球にやさしい食品製造を目指して

共生食品株式会社——社名にある「共生」という言葉には、自然を慈しみ、自然の営みに逆らうことなく、自然の恵みや力を最大限に活用したもののづくりを行うという、企業理念が込められています。

それを表すように、相模原や富士忍野にある工場では、豆腐や油揚



キッチンスタジオでのひとコマ。スチームコンベクションオープンなどの最新調理器も取り揃え、地域社会に根付いた「食育」の普及に真剣に取り組む共生食品の意気込みが感じられる。