

加工業者

使用 栽培

生産者

一條豆腐店



1932年創業。天然にがりを使った「昔ながらの手作り豆腐」に定評がある豆腐店。よせ豆腐や油揚げなど、全部で25種類ある商品のうち7種類には県産の大豆を使用。風味が良く濃厚な豆腐ができる、県産大豆「タチナガハ」を仕入れている。

「県産大豆の豆腐は甘みがあるので、ほんの少し塩をかけるだけでおいしく食べられます」と教えてくれたのは、4代目の一條司さん。県産大豆を絞った「一條さん家の豆乳」は、イベントで販売するとすぐに売り切れてしまうほどの人気商品で、リピーターも多い。豆腐を食べて健康的なダイエットに成功したこともあるという一條さんは、「価格を抑えた輸入大豆と、県産大豆の豆腐を料理で使い分けて毎日食べてほしい」と話していた。

甘さを感じる県産大豆の手作り豆腐

小坂アグリ株式会社



農業の担い手を育て、自分たちが住む地域を守り続けようと、2007年に国見町の農家が設立した「小坂アグリ」。以来16年にわたり小坂地区の農地を集めて、効率的に水稻や大豆を生産し続けてきた。法人でこだわっているのは、より良い土づくり。「自社の穀粒に、近隣の養鶏場から譲り受けた鶏糞を加え堆肥にしています」と代表取締役の赤坂正弘さんが教

えてくれた。昨年は約7haの農地に大豆を作付けし、11月に収穫。こだわりの土づくりと栽培管理の徹底により、10aあたりの収穫量は、県内の平均値を上回っている。収穫した大豆は、自社の調製施設で枝やサヤを取り除き、大きさと虫食いを選別、汚れを洗浄し、袋詰めまで行われる。丹精込めた大豆は、JA全農を経て加工業者に提供される。

土づくりにこだわった高品質な大豆

おすすめ商品



にがり豆腐(250円)
県産大豆100%。天然にがりを使用



わらじあげ(380円)
焼くだけのおかずになるしっかり厚い油揚げ

小坂アグリの大豆も使っています

作業風景



米の収穫が終わった後に、自社の作業場で大豆の選別作業が行われる。写真は選別機で作業する様子

品種は機械で収穫しやすい「タチナガハ」。大粒で、煮豆、豆腐、味噌などの加工に向いている



☎一條豆腐店 ☎024-577-3061
〒伊達市梁川町五十沢字柴崎49-2 ☎9:00~14:00
☎不定休※HP内にて確認を ☎なし ☎不可
※店売りは予約分のみ
販売場所 店頭(予約分のみ)、道の駅ようぜん、ヨークベニマル(一部店舗)など