

## 第2回

### 常温で保存できる豆腐

※2021年6月の毎日新聞記事を元にした文章です。

校閲し、直すべきところを指摘してください。

豆腐を買うなら生鮮品コーナーでしょ？ そんな「常識」を覆す商品が近年普及している。「いつでもおいしい豆腐を食べてほしい」。

国は、製造メーカーが培った技術と「国民食」に注いだ熱意だった。

各地のスーパーで2021年5月、紙パック入りの豆腐が常温コーナーに並び始めた。製造元は徳島県北島市に本社を置く「四国化工機」で、グループ会社「さとの雪食品」（同県鳴門市）が販売。

常温保存豆腐の分野で大手の森永乳業とシエアを分け合うメーカーだ。

常温保存豆腐は19年、まず森永乳業が宅配で販売を始めた。四国化工機は21年5月から初めてスー

パーなど量販店向けに納入している。両社の共通点は、牛乳やジュースなどパック飲料の充填技術じゅうてんにノウハウがあったことだ。

四国化工機によると、豆腐は9割が水分で、腐敗しやすい。賞味期間はかつては冷蔵で数日。衛星管理が進んだ現在も木綿、絹ごし豆腐は約2週間にとどまる。1961年創立の同社は機械メーカーで、液状食品の充填包装機が得意分野。技術力を生かし、70年代から豆腐の製造に乗り出した。

ポイントは、徹底的な無菌化と劣化の防止だ。容器の素材は日本製紙（東京）と共同開発した包装紙で、アルミやポリエチレンなどを7層に重ねて遮光性を高めた。それを無人、無菌環境を保

ったまま組み立て、殺菌した国産大豆の豆乳とにがり混せて密封し、蒸気で過熱して固める。保存料は使わない。植田滋社長は「出来立てのおいしさにこだわった」と話す。

一方、流通の壁は、日本の厳しい食品基準にもあった。衛生食品法に基づいて74年に企画基準が定められ、豆腐は冷蔵保存が義務づけられてきた。

基準を見直すきっかけが、11年の東日本大震災だった。植田社長は震災直後、生協を通じてパック豆腐を被災地に運ぼうとした。しかし、現地は電力も途絶え、道路も寸断されていて冷蔵輸送は不可能な状態。緊急時の特例で約1万パックをへりに載せ、常温で送り届けた。乾パンなど炭水化物の非常食が多い中で、植田社長は「たんぱく源となり、軟らかくて高齢者でも食べやすい豆腐は喜ばれた」と振り返る。

海外では既に常温販売の実績があった。震災の経験を踏まえ、四

国加工機は森永乳業と連携して国に基準の改正を要請。厳しい商品審査を経て16年、国は44年ぶりに基準を改め、無菌充填豆腐に限って常温流通が可能となった。

災害が多発する中、長期保管できる備蓄食として注目される常温保存豆腐だが、メーカーはホームページでレシピを紹介するなど「おいしさ」もアピール。ピーガンなど菜食主義者らのニーズが高い海外での販路拡大も期待する。植田社長は「さまざまな場面で活用できる紙パック豆腐の可能性を広げたい」と話している。