

島豆腐のいま、むかし

「あちこーこー」の危機

小売店（スーパーなど）で、あちこーこー（熱々）のまま販売される島豆腐。沖縄特有の販売形態として、長い間、私たちの生活に浸透しています。が、実はその歴史の中で伝統が危ぶまれる出来事がありました。

それは昭和47年の出来事。アメリカの統治下にあった沖縄では、それまで日本の法律の適用を受けてこなかったものの、本土復帰に伴い、豆腐は「冷蔵または水にさらしながら保存」という食品衛生法の定めに従わなければならないようになりました。

水にさらして保存しなければならぬということ、あちこーこーのまま豆腐を販売できないということの意味しました。これに反対した消費者、沖縄豆腐加工業組合などが「島豆腐Ⅱあちこーこー」という食文化を守るため、国に何度也要請を続けた結果、復帰

から2年後に特例として、あちこーこーのまま豆腐を販売することが認められました。

特例が認められるまでの2年間は、あちこーこー豆腐の販売は禁止されていたそう。沖縄の食文化を守りたいという関係者のあちこーこーな（熱い）思いがなければ、今の私たちがこうしてあちこーこーの島豆腐を購入することは、できなかったのかもしれない。

島豆腐のいま

今年6月1日から全ての食品等事業者に食品衛生管理の国際基準であるHACCP（ハサップ）に基づいた衛生管理が義務化され、あちこーこー豆腐についても、温度が55度を下回ってから3時間以内で消費するか冷蔵保存しなければならぬという衛生管理指針が適用されることになった。県内の小売店などでは、この指針に従い、納品時に豆腐の温度が55度以上に保たれている

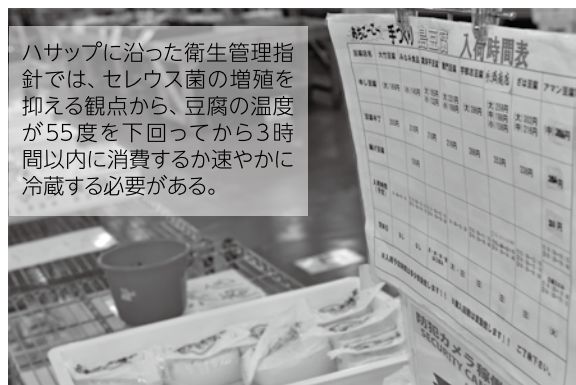
「あちこーこー」文化を守りたい

県内豆腐店のフロントランナー的存在でもある宇那志豆腐店代表取締役の大城光さんは「10年後、20年後もあちこーこー豆腐を沖縄の食文化として残していきたい。豆腐業界全体で助け合いや情報の共有ができるよう宇那志豆腐店としても貢献していきたい」とハサップ適用の影響による豆腐業界の衰退に危機感を覚え、これまで加入しなかった沖縄県豆腐油揚商工組合に加入。従業員や関係者らと共に今後の課題解決に向け、取り組んでいる。

どうなる島豆腐

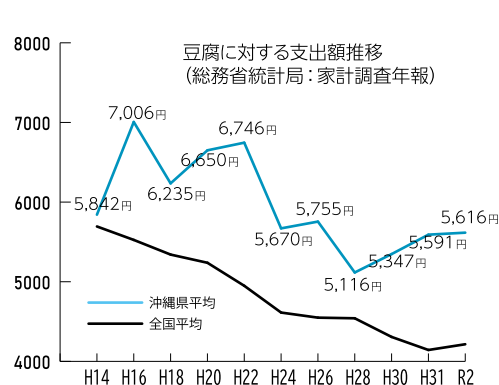
豆腐製造業者は個人、夫婦または親族など少数の人数で経営している事業者が多く、事業者の高齢化や後継者不足によつて廃業する事業者が増えている。

また、豆腐消費量に目を向けると、沖縄県の1世帯あたりの豆腐に対する年間平均支出額は、平成16年の7006円に対して、令和2年は5616円と1世帯あたりで1390円も減少している。また、ハサップ適用後の豆腐販売の影響について、市内の各小売店にアンケートを行ったところ、1店舗以外は、販売数や売り上げが減少傾向にあるという結果になった。



ハサップに沿った衛生管理指針では、セリウス菌の増殖を抑える観点から、豆腐の温度が55度を下回ってから3時間以内に消費するか速やかに冷蔵する必要がある。

ことの確認や、販売時間を1時間〜2時間短縮するといった対応がとられている。一方、豆腐製造業者では、配送ルートの見直しや保温材の使用など、配送中の温度管理を徹底して制度に対応しているものの、製造から配送まで個人もしくは少数で行っている小規模製造業者の一部では、温度管理への対応が困難として、小売店への納品をやめる事業者もでてきている。また、多くの事業者が、小売店の販売時間を考慮して、納品数を減らすといった対応を取っているため、時間帯によっては豆腐が購入しづらいという消費者側への影響も生じている。



私たちにできること

後継者不足が問題となっていた豆腐業界に、ハサップによる衛生管理の負担や消費の減少で、豆腐業界は危機的状況を迎えている。このまま豆腐業界が縮小の一途をたどれば、私たちが今当たり前に食べているあちこーこー豆腐が無くなるかもしれない。無くなって大切な文化だったと気づき、後悔しないよう私たち消費者も丸となつてこの問題に目を向ける必要がある。あちこーこー豆腐を守るために私たちにできることは、豆腐を買って応援すること、豆腐を消費すること、豆腐を一番である。日々の食事で1品豆腐料理を加えるなど、小さなことから取り組むことが出来るはずだ。

島豆腐ができるまで

宇那志豆腐店に特別な許可をいただき、豆腐作りの工程を撮影できたのでその一部を紹介します！

1

大豆を洗浄・漬ける

大豆に付いている土やほこりなどを取り除くため十分に洗浄し、水に8時間程度漬けます。



2

水に漬けた大豆を摩砕する

水分を含んだ大豆を、専用の機械を使ってこまかく砕きます。この作業を摩砕(まさい)といいます。水と一緒に摩砕された大豆のことを「呉(ご)」と呼びます。

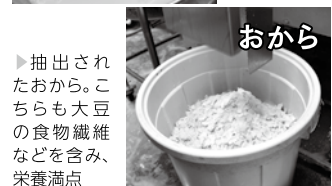


◀摩砕は水を注ぎながら行いますが、この時の水分量によって豆腐の濃度に違いが生じます。

3

呉を、豆乳とおからに分ける

呉を専用の機械で、豆乳とおからに分けます。この製法を「生しぼり製法」といいます。※県外は煮とり製法が主流



◀抽出された豆乳は、滑らかに仕上げるため、さらに専用の布などを使ってろ過します。

▶抽出されたおから。こちらも大豆の食物繊維などを含み、栄養満点

4

豆乳を加熱

豆乳を地釜で1時間程度加熱し、出てくる灰汁(あく)を取り除いていきます。



◀混ぜ終わりは、職人の感覚によるところだそう。

5

豆乳を凝固させる

にがりを追加し、豆乳を凝固させます。にがりを加えた豆乳を静かにかき混ぜると、豆乳が凝固していき、おぼろ状になっていきます。混ぜすぎると固い豆腐になってしまうので、細心の注意が必要な作業です。混ぜ終わりの状態で袋に詰めたものが『ゆし豆腐』になります。



▲通常、水面に近い位置でにがりを回し入れますが、宇那志豆腐では、にがり釜全体に混ぜるような高い位置から入れる独自の手法を採用しています。

ゆし豆腐



6

成型・完成

先程の工程でできたものを専用の型に流し入れ、しばらく圧力をかけて脱水し、成型したら島豆腐の完成！



島豆腐