

兵庫の豆腐製造卸、三晃総合食品（西宮市結善町6-5 ☎0798-71-2040）では、今年から県内の異業種と連携した六次産業化事業に取り組みなど、自社製品のブランド化に力を注いでいる。

協力するのは三田市の松本造園土木。建設業以外に有機肥料の製造を手掛け、同社とは1年ほど前から肥料用のおからを取引する間柄だ。

事業内容は、松本造園が休耕田を利用して栽培した国産大豆のフクユタカを同社が全量買い取り、製品化する。直接契約で仲介業者を介さないため、価格面で双方にメリットがある。

試験的に栽培した昨年は4町ほどの農地で約300キログラムを収穫した。加工した豆腐は品質も良く、今後は植栽間隔を修正したり、農地を拡大するなどして、年間収穫量5トンを目指す。

安全・安心の  
地産地消商品

量が少ないために製品

# 三晃総合食品 六次産業化によりブランド化推進

（兵庫・西宮市）



地大豆を使った新製品のパッケージ案

えに関する表示義務がなくなるのでは——と危惧する同社社長の久久保修良さんは「安全・安心な国産大豆の豆腐を食べたいという消費者はいるだろう。そちらにターゲットを絞る」と明確な方向性を打ち出す。

手間暇かけた製品がワゴンコインで売られる市場の現状に「少しでも良い方向に向かい、生き残っていかないと」と力を込める久久保さん。

阪神大震災時は液状化現象で1か月の営業停止を余儀なくされ、2年前には市場が放火に遭い、冷蔵庫などの保管場が全焼といった難局にも見舞われたが、そのたびに気持ちを奮い立たせ、経営を立て直してきた。新たな取り組みの今後の展開にも期待したい。

同社は日産7〜8俵。

化は秋頃になりそうだが、既にフィルムデザインは固まりつつある（写真参照）。日本のTPP（環太平洋経済連携協定）参加が決まれば、米国産大豆の遺伝子組み換え

原料に福岡または佐賀県産のフクユタカやカナダ産大豆を使用。凝固剤は「海精にがり」や「備讃瀬戸の海水生にがり」を使い分ける。製造は豆腐のみで、油揚げは仕入れで対応する。