シリーズ　導入メーカーに聞く「瞬間凝固 1.2」　第4回

「瞬間凝固1.2」先駆けて導入
にがりの量少なくて済む 大豆の特性を上手に活かせる

ユーザールポ

ユーザー
㈱楽粋（鳥取県）

メーカー
㈱アール（愛媛県）

↑　突き出た36本のノズル。ノズル1本につき7カ所の噴射口がある（36×7＝計252カ所）。それが、高温豆乳を入れた型箱に向かって降りていく。撹拌板が型箱の底まで降りる間に、252カ所から一斉に天然にがりが噴射。凝固時間、わずか1.2秒。「高温一発寄せ」を機械で実現させている。

豆腐製造機械メーカー・㈱アール（愛媛県新居浜市、舛岡正弘社長）が開発した新方式の豆乳凝固機「瞬間凝固1．2」。豆腐メーカーの間でその導入が広まっている。

36本のノズルの252カ所の噴射口からにがりを噴射させることで、これまで困難とされてきた高温豆乳を天然にがりで凝固する豆腐が容易にできるようになり、業界初の「瞬間凝固製法」（製造特許申請中）という凝固法を生み出した同機。今回は、同機を一番最初に導入した豆腐メーカーに話を聞いた。

凝固剤量少なく素材の特性を出す

「この凝固機は、うちの商品特性にピタッと合った。何より、にがり100％で凝固剤の量が少なくて済む。それゆえ、水、大豆という素材の特性を上手に活かせることができるのです」

今回話を聞いたのは、「轆轤（ろくろ）豆腐」ブランドの豆腐メーカー・㈱楽粋（鳥取県智頭町）の行光秀夫社長と、工場長の谷口卓取締役。同社が「瞬間凝固1．2」を導入したのは、昨年3月。同機を最初に採用したメーカーになる。

同社は、「豆腐の美味は一滴の水にあり」の思いから、良質な水を求め28年前に神戸から工場を移転。現在、鳥取県東部の緑豊かな山々に囲まれた芦津渓谷に工場を構える。

同地の水は、硬度11度の超軟水。その良質な水をベースに、北海道産大袖振など厳選した国産大豆を使って豆腐を製造。だからこそ、凝固剤の量をなるべく少なくして、素材の特性を活かしたいと考えていた。

「『瞬間凝固1．2』は、広範囲に同時に凝固剤を噴射して、少量で凝固反応を得やすいようにしている。手寄せでは絶対に不可能。これは革命的な機械です」

導入前のデモ機実演の際、凝固したばかりの豆腐生地を試しに絹厚揚げに揚げてみたという。その出来の良さを見て、「これはいい」と確信したという。

「瞬間凝固1.2」仕様

能　　力：50～70箱/h
電気容量：AC100V　0.5kw
標準機械寸法：
幅1070×奥行1400×高さ2140mm
※型箱400×500mm以上は特注。
　なお設置場所によりサイズを小さく製作する事は可能です。

「瞬間凝固1．2」で凝固した後は、絹寄せ込み機で熟成（楽粋の工場内）

インタビューに答えてくれた谷口卓取締役・工場長

現場の声「操作しやすい」

それまで同社は、絹・木綿などカット豆腐に関して、混合にがりをメインに一部乳化にがりを使用。しかし、「瞬間凝固1．2」導入以降は、その8割を、にがり100％高温凝固に切り替えている。

実際に現場を管理する谷口工場長に聞くと、「瞬間凝固1．2」は、操作がしやすく、トラブルも特にないという。

同社では、超軟水に加え、糖質が高く固まりにくい北海道産大豆も使用しており、にがりの量をなるべく少なくするために、豆乳の温度を高めにした状態で凝固する方針。さぞかし、凝固工程の操作が難しいのではないかと推測されるが、

「『瞬間凝固1．2』で、今まで凝固できなかったことは一度もないです。以前より、寄りムラがないです」と話している。

全国各地で特色ある豆腐を

今後、同機の他社への普及が進むと、1番目の導入のアドバンテージがなくなるのではないか。

その質問に、行光社長がこんなふうに答えてくれた。

「水が変わると、豆腐の味は変わる。だから、この機械が何台売れようが、同じ豆腐ができる訳はない。まったく心配してないし、むしろ、これを普及させることで、それぞれのメーカーが特色あるものを、それも、質の高いものができれば、私はその方がいいと思います」

「それに、にがり100％の手寄せ技術を次世代に継承する際、なかなか良い豆腐にするには難しい。それだったら、この機械に置き換えた方が遥かにきっちりできる」

こうしたことから、行光社長は、「この機械は、豆腐業界のこれからを活かすためには、必須のものではないでしょうか」と話している。

①

③

②

①良質な水を求め、自然豊かな山々に囲まれた地に工場がある。
②工場の横に、芦津渓谷の清流。水質は、超軟水。
③楽粋の商品。北海道産大袖振大豆の「ろくろ極吟豆腐」。絹厚揚げ「すご旨」のパッケージには「瞬間凝固」という文字が。

㈱楽粋
鳥取県八頭郡智頭町芦津上ノ平504
☎0858-75-2515
http://www.rrr.co.jp/

※ネット上で「瞬間凝固1.2」の噴射の瞬間の動画が見れます。

「瞬間凝固1.2」のお問い合わせ

※カタログ、豆腐サンプルの請求、見学、デモ機持ち込み実演については、下記連絡先にお問い合わせ下さい。

㈱アール
愛媛県新居浜市黒島1-3-45
☎0897-45-0076／FAX 0897-45-1043