私たちのSDG’ｓへの取り組み

「とうふ工房とちぎや」は、現在の店主で4代目、

逗子葉山エリア唯一の豆腐製造販売店です。

食料自給率や食の安全性への関心の高まりから、

日本で古来から育てられている在来品種の大豆を使った

豆腐作りに力を入れています。

私たちのこだわり

①にがり

昔ながらの豆腐作りをするために、

越前の海からくみ上げた海水を10日間かけて

じっくりと煮詰めて作られるミネラルたっぷりのにがりを使用。

②道具

木でできている道具を使い、

毎日の気候、温度の変化で変わる豆腐の状態を見極めながら

精魂こめて手寄せで作っています。

③大豆

大豆もまたこだわりをもって作られている安全、安心なものを。

特にこだわっているのがこの2種類の大豆、

茨城県産のたちながは（谷島農園）や、

津久井在来種を使用しています。

津久井在来種は、津久井の農家の石井さんをはじめ、

地元農家さんが少しずつ復活させている

豊かな甘さと濃厚な味わいの大豆です。

神奈川県の土地に合った大豆を作ることに

みんなで力を注いでいるものです。

この土地のよりよい未来のために

共に協力し続けています。

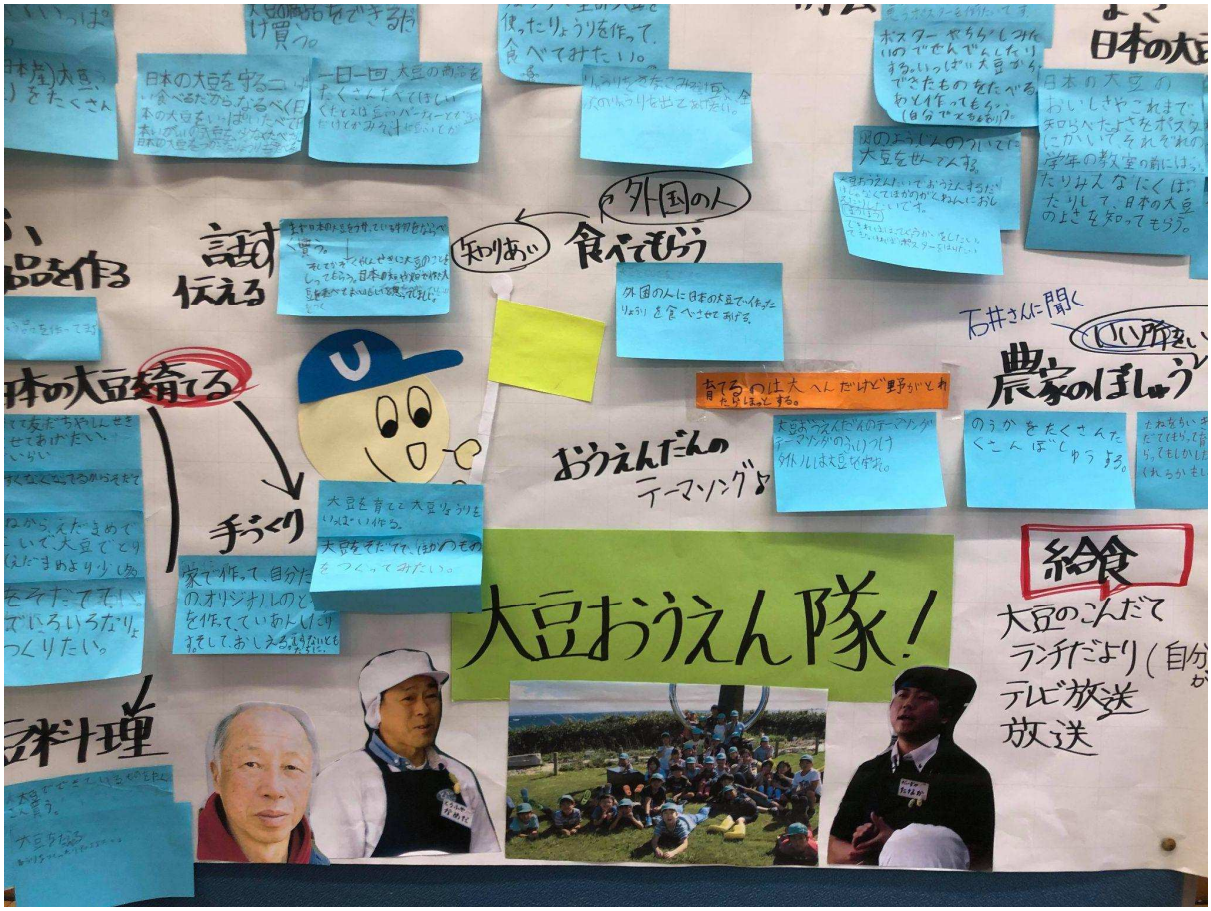
◆これまでの取り組み

津久井在来大豆を使っていることから、

2004年に設立された「大豆１００運動を支える会」に

誘われて2006年に入会。

この、大豆１００粒運動を支える会を通じて食育活動への関りが始まりました。



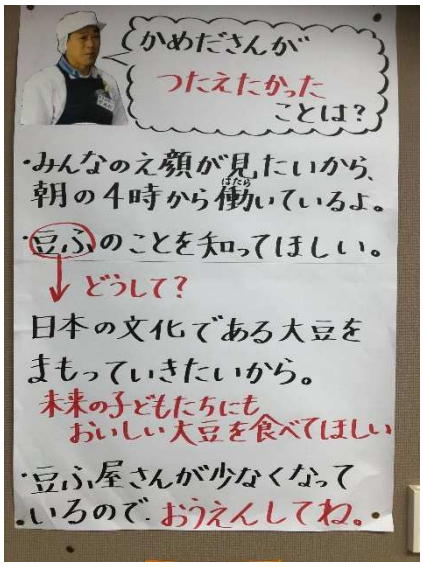
大豆１００粒運動に参加した小学校からの依頼で、

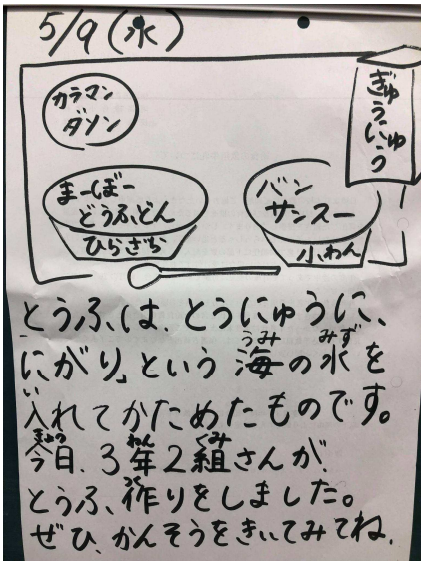
子供たちが収穫した大豆を使っての“豆腐作り”の指導に出向く

「豆腐作り教室」の活動も始まりました。

①小学校での豆腐作り教室

2013年　久木小学校3年生を対象に開始。2019年度は、10校977名の参加でした。





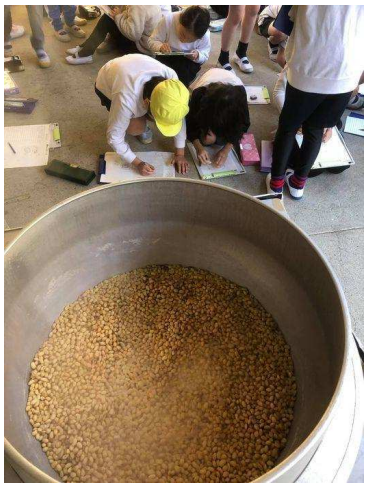
毎年、定休日に市内外の小学校に出向き、保護者協力の上実施。

近年では※豆腐マイスターの皆さんが指導者として手伝ってくれています。

※豆腐マイスターとは、「豆腐を通じて豊かな食を未来に継承すること」を理念に

地域に根付く食育の担い手を育てることなどを目的としている民間の資格をお持ちの方です。

②小学校での味噌作り教室



2014年、久木小学校2年生を対象に開始。2019年度は112名の参加でした。

逗子にある「名越緑地里山　虹の会」の方たちが栽培してくださっている

「たのくろ豆」を使い、毎年2年生が2月に味噌を仕込み、

3年生になってから完成した味噌を使って「味噌汁」を作り、

この授業に携わった人たちにご馳走します。

---

③とちぎや工場見学

2013年　久木小学校3年生を対象に開始。2019年度には3校258名が参加。

毎年参加校は変わりますが、2～5校が工場見学に訪れます。

---

④逗子文化プラザ市民交流センター　100人で味噌作り

2018年から2020年まで3回、毎回100組以上の参加者集めて開催しました。

ねごやファーム　石井好一さんのご協力のもと、市民交流センターの中庭で
１００kg以上の津久井在来大豆を炊き上げ、1人当たり約3kgの味噌を100組の参加者で
仕込むイベントです。

◆とちぎや創業90周年記念

葉山の農家に代々に伝わる在来大豆「たのくろ豆」で

エメラルドグリーンの豆腐を作り、次世代へ！

今年創業90周年を迎えた「とうふ工房とちぎや」では、

三浦半島地域に伝わる在来品種「たのくろ豆」の栽培と

豆腐作りに取り組んでいます。

「たのくろ豆」は、相模湾から三浦半島に吹き寄せる海風のミネラルを含み、

海の色を写し取ったようなエメラルドグリーン色。

その大豆で作る豆腐は、

大豆の色そのままのエメラルドグリーンの豆腐ができあがります。

高い香りと濃い味が特徴の在来大豆「たのくろ豆」を守り、

地産地消で安全安心な昔ながらの製法でつくる「たのくろ豆豆腐」を

たくさんの方に食べていただけるよう、

地域の皆さまと協力しながら次の世代へ繋いでいきたいと思っています。

たのくろ豆との出会いから豆腐作りまで

たのくろ豆とは、田んぼの畦（あぜ）を補強するために

植えることから、こう呼ばれています。

「田の畦豆」と書いて「たのくろ豆」と読みます。

かつて在来の大豆は、味噌や納豆など自給作物として何処でも作られていましたが、
今ではほとんど消滅してしまいました。

しかし、数は少ないですが、「たのくろ豆」を自家栽培されているものがあり、
枝豆として売られることもあります。
香りが強く味が濃くて甘味があり、とても美味しいと評判です。

「たのくろ豆」は、収穫時期が短く、数も少ないので、
なかなか市場には出回らない希少価値の高い豆なのです。

『子供の頃、「たのくろ豆」の枝豆が手に入ると
祖母が「これは美味しい枝豆だよ！」と言って食べさせてくれた記憶があります。

在来大豆に興味を持ち始める前に、葉山の畜産農家さんから
「たのくろ豆を作りすぎたから豆腐にしてくれないか」と頼まれて、
たのくろ豆豆腐を１度だけ作った経験がありました。

色は淡いエメラルドグリーンで香りの良い豆腐だった記憶があります。
その後、豆腐作りに使える量（5㎏）のたのくろ豆に出会った事はありませんでした。

今回は幸運なことに葉山町の農家さんから代々、自家消費や枝豆として出荷する用に
栽培されていた種豆900gを譲っていただきました。

種豆の確保にはたいへん苦労しました。「たのくろ豆」を栽培されている農家さんも
自分で使う以外に持っている量はあまりないので、知り合い伝えに問い合わせても
「子供の茶碗位しか無いよ」との返答もありました。

その中、やっと約900gの葉山産の「たのくろ豆」を確保することが出来ました。

しかし、三浦半島では広大な敷地がなく、脱穀・選別するインフラがありません。

そこで、当店の人気商品「地大豆とうふ」で使用している

津久井在来大豆の生産農家・石井好一さん（相模原市緑区）にご協力いただき、

畑の一画をお借りして2020年の春から栽培を始めました。

ねごやファーム
石井好一　様
（いしいこういち）

自ら現地へ赴き世話をしました。

当たり前の事ですが、畑の中での作業には苦労しました。

いつもは硬いコンクリートの上で作業していますが、

畑の中は足が取られる事や耕運機を動かす時、前後左右だけでなく上下（土の深さ）の

コントロールもしなければならない事が大変でした。

2020年11月22日には大粒約20㎏を収穫することができ、半分を試食用に、

残りを種豆として確保する事ができました。

今年収穫された「たのくろ豆」約20kgのうち、

豆腐作りに使えるものは10kg（2回分）のみです。

絶対に失敗が許されない中、1回分５kgの「たのくろ豆」を

細心の注意を払いながら豆腐に加工しました。』（3代目：亀田勝）

念願のエメラルドグリーンの豆腐が完成し、

この取り組みの第一歩を踏み出すことができました。

本プロジェクトの年間スケジュール

6月
【種まき】

6月～8月
【土寄せ】
・2週間に1回程度

8月【開花】
・かわいい紫の花が咲きました

11月
【収穫・脱穀】
・収穫
・豆腐や種豆として使えそうな豆の選別

2月
【販売】
・5kgの大豆から約60丁の豆腐ができあがります
・大豆が無くなり次第販売終了となります

おいしく食べていただくために

大豆の香りが広がり、豆の味の濃い豆腐ですので、そのままでお召し上がりください。
豆腐を最も美味しく食べられる温度は約14℃といわれています。

◆今後の展望（目標・夢）

味噌や醤油、豆腐など日本食文化とは切っても切れない「大豆」。
かつては日本各地で、それぞれの土地にあった在来種が育てられていました。
食の工業化など、効率を重視する社会の流れとともに、

そうした個性的な品種は人知れず消え、品種改良を経て大量生産に向いた大豆が、
大手メーカーの商品を中心に使われています。

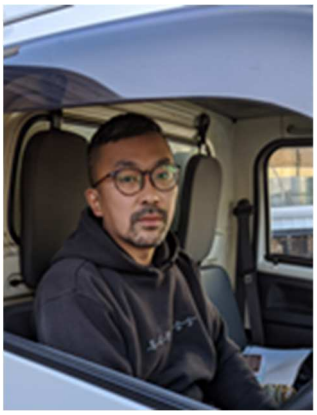
私どもは街の小さな豆腐店ですが、だからこそ**地域に伝わる在来大豆を使い、**
ここでしか食べられない個性的な豆腐を作っていきたいと考えています。

「たのくろ豆豆腐」は、創業100年を見据えた、
当店のこれからを支える看板メニューになっていくものです。
この豆腐を通じ、お客様に地産地消や食の安全の大切さ、
ひいては日本食文化を継承する一助になればと思っております。

またゆくゆくは、「たのくろ豆」の栽培を増やし、
「たのくろ豆」を当店だけではなく、地元の豆腐屋にも広め、
共に作り、皆さんにお届けできたらと考えています。

そして**三浦半島の在来大豆である「たのくろ豆」が、今後消えること無いよう**
孫子の代まで伝わるように農家さんや豆腐屋だけでなく、食育活動を通して
子供たちに伝え、市民の皆さんたちと共に守っていけたらと思います。

3代目亀田勝
（かめだまさる）


4代目（社長）亀田大
（かめだひろし）