

国産大豆 100%の手作り豆腐で食卓に美味しさを届ける

有限会社近藤豆腐店 奈良県天理市

■豆腐を作り続けて 75 年

近藤豆腐店は 1950 年に創業、1999 年に法人化し、奈良県を中心にスーパーマーケット等で親しまれる豆腐や油揚げを製造している。現在は 3 代目社長の柳生晃央氏が経営を担い、昔ながらの手作り製法で食卓に美味しさを届け続けている。

■職人技が生む、こだわりの手作り豆腐

同社の豆腐作りは、単なる食品製造ではなく、職人による技術の積み重ねに支えられている。最初の工程である大豆の浸漬^{しんせき}も、気温や水温、大豆の品種や粒の大きさで最適な時間が異なり、短すぎれば旨みが出ず、長すぎれば風味を損なうなど、数値化できない経験と勘が求められる。浸漬を終えた大豆は豆摺りや釜煮を行って豆乳となり、絞りと凝固を経て豆腐となるが、加工後すぐには販売せず、一晩寝かせることで味わいが深まり形も安定する。効率的ではないが、より美味しい豆腐を届けたい思いからこの工程を守り続けている。

また、品質を左右する大きな要素が凝固剤としての役割を持つ「澄まし粉」と「にがり」である。澄まし粉はしっかりとした食感を生むが、大豆本来の甘みや旨みを引き出しにくい。一方で、にがりは凝固が早く、少しの加減で仕上がりが大きく左右される繊細な素材であるため、同社は伊豆大島産の「精海にがり」を用いることで、風味を損なわず、なめらかで口当たりの良い仕上がりを実現している。

さらに同社がこだわる「生豆腐」は、賞味期限が短く保存性では「充填豆腐」に劣るが、大豆本来の風味とやわらかい食感をそのまま味わえる。扱いの難しい商品でありながら同社でしか味わえない豆腐として多くの顧客に支持されている。

“効率よりも美味しさを、量産よりも品質を” そんな愚直な姿勢と職人技の積み重ねが、同社の

豆腐を唯一無二の存在にしており、柳生社長も「大豆とにがりから生まれる手作り豆腐の味と技術を守り続けたい」と語っている。



豆腐作りを支える職人たち

■安全・安心と持続可能な取り組み

同社は 2019 年に「大阪版 HACCP（食の安全安心認証）」を導入し、衛生管理を徹底することで安心できる豆腐づくりを実現している。

2026 年 1 月には新しい釜を導入し、豆乳の泡立ちを抑えるための消泡剤を使わずに高品質な豆腐作りを可能とする。消泡剤は安全性が認められている添加物であるが、使用を気にする顧客の声に応え、より安心できる豆腐となっている。

また、製造過程で生まれる「おから」は飼料や食品原料、食用可能な保冷剤として循環利用するなど、資源活用と環境負荷の軽減をも両立している。

このように同社は、持続可能な価値創造に取り組みながら、手作りの技術と味を守り、美味しさと安全性を兼ね備えた豆腐を未来へとつなげていく。

（藤岡奨太）

有限会社近藤豆腐店

〒632-0072
奈良県天理市富堂町 218-7
TEL：0743-63-6662
FAX：0743-63-6687
URL：<https://www.kondou-touhu.co.jp/>



柳生 社長