

(議事概要)

試食 (絹ごし豆腐と厚揚げ) の豆腐おいしかったです。厚揚げはスーパーでは見かけない。絹ごし豆腐 (2 つつながっているの私は双子と呼んでいる。) は見かけます。ここに来るので勉強してこようと思い、普通の豆腐と食べ比べてみたら味が違う。やっぱり普通のよりもおいしい。これは何が違うのかというのが 1 番目の疑問です。2 番目には、衛生管理をしっかりしていらっしやる。従業員の方々の健康管理についてお聞かせいただければと思いますが。(食品ウォッチャー)

第 1 点目の味が違うということですが、今日の (豆腐) は、長崎県産の大豆を使っています。(違いは) それだけです。また、厚揚げも、この絹ごし (豆腐) を揚げたやつです。衛生管理に関しては、社員に対して、年 1 回健康診断を行っています。従業員 120 名のうち 80 名くらいはパートさんで、月に 120 時間以内で、十分休養を取ってもらっている。入室時に体調などを各自申告してもらっています。(九一庵食品協業組合)

例えば、家族の方が風邪をひいていて、もしかしたら自分も菌を持っているということもあるかもしれないですね。(食品ウォッチャー)

インフルエンザに罹ったという方に対しては、しばらく休んでもらったことがあります。ひょっとしたら、子供さんがいらっしやる家庭の方ばかりだから、子供さんが罹っていて自分も風邪が移ってそのまま来られている方がいるかもしれないが、現実的にはそこまでの管理はできていません。(九一庵食品協業組合)

「国産」と書いてあったら、全部県内産ということではよかったですか。(食品ウォッチャー)

うちの (豆腐) は全部そうです。うち大豆は全部県内産に切り替えました。(九一庵食品協業組合)

豆腐のパッケージに、アメリカ産という字は見たことがないです。今聞いたら、(九一庵で使う大豆のうち、) 国産は 10 分の 1 ですよ。てっきり九一庵の豆腐は全部国産とばかり思っていました。(食品ウォッチャー)

国産 (の大豆) というのは、20 万トンちょっとしか取れません。食品に使う (大豆の) 量は、味噌とか納豆も合わせて、年間 90 ~ 100 万トンと言われており、そのうち半分の 50 万トンは豆腐業界が使っていますが、国産の絶対量は足りていないといった状況です。(九一庵食品協業組合)

今日の (試食させていただいた) 厚揚げは、(国産大豆使用が) 10% しかないうちの貴重な厚揚げということですね。国産とか国内産と表示してあるのは見ますけど、アメリカ産とかいう表示を見ないのはどうしてですか。(食品ウォッチャー)

国産は国産と書いてあります。豆腐は、(原料原産地の) 国を表示しなくていいんですよ。(九一庵食品協業組合)

みんな国産を食べているつもりがアメリカ産を食べているということでびっくり仰天しました。(食品ウォッチャー)

豆腐については、原料原産地、大豆についての原産地表示の義務はありません。九一庵さんみたいに、国産と表示されているのは任意表示といひまして、豆腐業界の方でガイドラインを決めておられますので、それに沿って表示をされているということになります。原産地が表示されていないからといって、直ちに JAS 法違反ということではありません。(長崎農政事務所)

豆腐は健康食品の一つとしてあげられます。国産というのを食べているうちはいいが、輸入品を食べているとなればまた考えなければなりませんね。(食品ウォッチャー)

これ (試食の絹ごし豆腐、厚揚げが、スーパーに) は流通してないのですか。(食品ウォッチャー)

店によっては置いてないかもしれない。お客さんから置いてくれという話があれば店に置いてくれるかもしれません。(九一庵食品協業組合)

国産の絹ごし豆腐の標準価格はどのくらいですか。(長崎農政事務所)

店によっても違うが、店さんでは 158 円とかです。国産は大豆が高いのでどうしても値段が高くなります。(九一庵食品協業組合)

それが正解ですよ。そうでないと私たちは信用できませんよ。(食品ウォッチャー)

スーパーに売っている加工食品で純国産の物を探すのは難しく、これが 58 円だったら、本当に国産かと逆に考えてしまいます。(長崎農政事務所)

豆腐は安いのは買いません。（食品ウォッチャー）

うちは高い方が売れていいんですが量が出ません。回転させるのに苦労する。一回作ると300個とかできるので、最低でもそれだけ売らないとロスになってしまいます。（九一庵食品協業組合）

（九一庵で使用する大豆は）アメリカ産でもちゃんと指定して、目を光らせて農家さんに作ってもらっているのですよね。中国産の大豆は使っていますか。（食品ウォッチャー）

何年に1回かはアメリカまで行って、どういう所で作られどういうルートで来ているのか、商社といっしょに確認しながら仕入れを行っています。中国産は一切使用していません。農家と契約すると、相場プラスアルファを支払うので、高い大豆を買うことになります。遺伝子組換えでない大豆は年々高くなっています。それが一番苦労しているところです。（九一庵食品協業組合）

他社ではめちゃくちゃ高い豆腐、300円、400円するような豆腐がありますね。（食品ウォッチャー）

大豆にこだわっていて、北海道産で高い大豆があるので、それを使ったりしておられる分だと思えます。（九一庵食品協業組合）

国産の高い大豆はお値段が高いいので、例えば作る工程でちょっと欠けたりしたのがあると、それを、今、リンゴなんかアウトレットとかありますので、そういうのがあると買いたと思うのですが。（食品ウォッチャー）

少しでも欠けたりすると、製造過程ではねます（ので製品になりません）。ただ、パックされた後の検品で欠けているのが分かった場合は、パートさんにアウトレット価格で販売しますが、（スーパーなどで）アウトレットの陳列販売は行っていません。（九一庵食品協業組合）

豆乳はばけないと言われてるし、豆腐はすごくいいですね。（食品ウォッチャー）

これだけ作っていると、捨てる量も多いです。ただ、ちょっとでも欠けたら（販売）店の方からクレームが来るんですよ。おっしゃるとおり、それ（欠けた豆腐）が売れたらいいなと思えますけれども。（九一庵食品協業組合）

これだけ商品に対してのアウトレットというのが普及していますので（豆腐もしていただけたらいいですね）。（食品ウォッチャー）

小売店が対応していただければいいですけど、今のところそういうコーナーもないし、小売店は日付が古くなったら安く売らなければならないので、そこまで手が回らないと思えます。（九一庵食品協業組合）

遺伝子組換え大豆を使っていないという豆腐がございますね。もし遺伝子組換えの物で豆腐を作ってそれを食べるとどうなりますか。わざわざ断ってそれを使っていないと言われるのは、害があるからなのでしょう。（食品ウォッチャー）

遺伝子組換え食品は、国内で安全性が確認されて承認されているので、大豆やトウモロコシ、ジャガイモなど7品目は、食品として食べても問題がないとされています。（長崎農政事務所）

しかし、わざわざ断っているということは、害があるから、使っていませんと表示しているのではないですか。（食品ウォッチャー）

消費者の反発がまだあるから、消費者の遺伝子組換え作物に対する訳分らない恐怖があるので、一応使っていないと、そうすると逆に安心して皆さん買われる。使っているから安心でないかというもまったくそうではないんですね。（長崎農政事務所）

だから、わざわざ断るところがですね。

表示の担当部局が来ておられるのに、なんですが、本当は逆なんですよ。（使っていれば）遺伝子組換え大豆を使用していますと標記するのが本来の表示で、使用していないのに使用していませんという表示は本来いりません。消費者の方はどうしても反対を捉えるので、そう（表示）せざるを得ない。スーパーのバイヤーがそれを求めています。国産なんかは遺伝子組換え大豆がないから（表示に）入れなくていいだろうとバイヤーに言うけれども、それでも入れてくれと言われます。（九一庵食品協業組合）

原料の遺伝子組換えでない大豆の確保が難しくなっているのではないですか。（長崎農政事務所）

アメリカで作られている（大豆）全体の5%しかない。その5%を豆腐用として交渉していますので、プレミアムがつき、年々値段が高くなっていく。アメリカでは遺伝子組換え大豆が主流になっていますが、日本ではそれがダメだからということで、農家をお願いして、プラスアルファを出すからと言う話をして契約して作ってもらっています。ここ（東大村）に来た平成7年は、逆に遺伝子組換え大豆が5%だったので、ほとんど問題になっていなかったですよ。途中から遺伝子組換え大豆が増えてきたもので、今では完全に逆転してしまっている。アメリカの場合は、（大豆が）8千万トンくらい取れて、遺伝子組換えでない大豆は400万トンくらいしかない、それを我々は持ってこなければならない。遺伝子組換え大豆に抵抗があるからまだどこも使っておらず、しばらくはどこも使うところがないと思います。生協さんが言われていたのは、遺伝子組換えがダメだとは言っていない。ただ、みんなが不安を持つような原料は使って欲しくありません。悪いとは言いませんが、50年先に何が起こるかわからないから、使わない方がいいのではないかと思います。（九一庵食品協業組合）

表示については、遺伝子組換えを使った場合は表示しなければなりません。使っていない場合は、任意表示ということで遺伝子組換えを使っていませんという表示されています。7品目については、使った場合には必ず遺伝子組換えを使ったと表示してあります。（長崎農政事務所）

遺伝子組換え食品について抵抗感がない方はいらっしゃるんですか。（食育・食品安全推進室）

私は、遺伝子組換えよりも、アメリカ産などのポストハーベストなどの農薬の方が気になります。ちゃんと基準を检查している会社だと信用して買うけれども、アメリカ産でもどこのアメリカ産かなというのが不安です。なるべく国産を買いたいと思うし、そこら辺の表示が気になります。（生協ララコープ）

現在は、ポジティブリスト制ということで、農薬の検査を厳格にされてクリアしたものしか輸入されていませんので、我々が大豆を買うときには、どこの会社からもその証明をもらって、合格されたものですよということを確認してから使うようにしています。（九一庵食品協業組合）

カナダなど9割が遺伝子組換えの作付けなんですけど、なんで遺伝子組換えを作るかということ、除草剤を使わなくて済み、安定的に収穫することができるということのようです。（長崎農政事務所）

国産の大豆を、日本が大豆をいっぱい作りましょうということをもっと農政局で言ってほしいですけどね。（食品ウォッチャー）

特に、大豆は今の10a当たりの収量が200kg前後ということで少ない。特に雨とか台風の影響されたり、雑草に弱いものですから。収量を300kgにするといった増産計画も立てて各地域で取り組んだり、増産技術を取り入れながらやっているところもあります。（長崎農政事務所）

大豆はどのような作り方ですか。私が小さい頃はあぜ道に作ってありましたが。（食品ウォッチャー）

専用の畑で作っておられるところが多いのではないのでしょうか。以前、阿蘇農協と契約をして作ってもらっていた頃、見に行ったら、田んぼが全部大豆を植えてあって、機械化されていました。台風が来て2割くらいしか入って来なくなったことがあり取引をやめましたけれども。今言われたことは、工場としては、原料が安定的に入ってくないと困る。明日入ってくる入ってくないと困るということでは困るということですよ。その点、輸入ものは、品質が均一で安定的に入ってくるというメリットがあるようなので、やはり阿蘇の方では今年2割しか取れなかったということでやめられたのですよね。（長崎農政事務所）

農業政策と大きく関わりがあることなのですが、よく自給率が39%と言われていますが、これは、外国から来る原料をたくさん使うからなのですね。それでは、農業政策として、田んぼが余って行って後継者がいなくて（作る人がいない）、（という状況であれば、）大豆をそこに作ればいいじゃないか、これだけ補助金をあげて、国はこれだけ金を出して、大型農業といいますが、そんなことをして、90%もアメリカから買うなら、なんで国内で作れないのだろうと。素朴な疑問ですよ。その辺は県の方から上の方に言う筋道はありませんか。そうすると、九一庵さんも、おいしい豆腐をしょっちゅう、私たちに作ってくださるんですよ。（食品ウォッチャー）

大豆は昔ばらまきと言われていた、転作奨励金を国が支払っていた。結局小規模農家しか育っていかなくて、今は担い手農家さんに、大きくやっているところに重点的に手厚くやっていこうと転換したんですけれど、小さな農家さんが小規模農家の切り捨てだと言われてはいますけど、外国に対抗するには、大きくやっている所を育てていかなければということで、やってはいるけど伸びていないというのが現状です。（長崎農政事務所）

うちは農家で、年を取ったから、米とそばしか作れません。（以前は）大豆もたくさん作っていました。後継者がいなくなるとそうなるんですね。小規模であっても自給率を高めようという方針があれば、小さな農家であっても補助金を出せば、大豆を作るようになるのではないですか。補助金をどこにどう配るか、本当は豆腐という小さな話だけでも、大きく言えば、国の政治に関わる話ではないですか。その縮図がココに凝縮されているのではないですか。私が言ったからすぐなるということではなくて、こういう消費者の声があっているということを伝えてくれないとですね。（食品ウォッチャー）

意見交換会でいただきました意見はちゃんと上にあげています。（長崎農政事務所）

補助金が農家をつぶすことにならないようにですね。（農産物の）高い物を買うように、そういう消費者運動がベストなんです。今、自民党で進めている農政改革がダメで、どうしても地域の農政事務所の役立たずというのがありますからね、そういった所は補助金をやめさせる方向でいかないとダメだと思います。それと、九一庵さんがおっしゃった、アメリカ大豆を作っている所を今年度見られましたとおっしゃいましたよね。でも、アメリカでは高濃度の殺虫剤を使っていますか。（一般消費者）

今は使いません。昔は虫が発生するからと使っていたようですが、昔はトラックごとまいていたのが問題になりましたよね。（長崎農政事務所）

日本で遺伝子組換え大豆を作れば安定して作れるかもしれないが、（遺伝子組換えでない）今までの大豆（の収量）は、2、3割いけばいい方だと思います。それは農政局に言っても無理です。（一般消費者）

12月末の西日本新聞に、価格の向こう側という連載記事があるが、たまたま豆腐、大豆の事が載っていました。休耕地には大豆とか麦とかもっと作ればいいのに、穫っても国産の大豆は安いと。それで、農家にしてみれば、作らないというよりも、作れないと。お菓子はいっぱい買うし、それより携帯の代金はもっとたくさん支払うし、命をつなぐような食べ物にかかる費用が低いと。私たちは、命をつなぐもの、健康をつなぐもの、豆腐にしてもこれだけ健康志向と言われながら、もっともとうまく使えるような、そこからやっていかなければならないと思いました。九一庵ではブランドが確立しているからいいけれど、スーパーにあんまり安く入れてくれと言われ、そこにのっかってしまうと、価格がスーパーの言いなりになって、一方で自分のブランドがあるけれども、価格差があって、量を確保するためにいいなりになっているけれども、ブランドは確保できないという記事もありました。九一庵さんは、そういう思いを伝えていただく、国産、長崎県産の大豆が安定的に供給できるなら、求めるよ、買うよというアピールですね、そういうところを連携して、農家を確保するような働きかけも必要ではないかと思いました。（食品ウォッチャー）

業者が行政に求めれば、消費者は高い豆腐を業者に求めたわけで、買えない人は我慢するけれど、買える人は買うと私は思います。（一般消費者）

国内産や県内産であれば、納得して200円であろうが買うのですが、そこら辺が、生産者と消費者の（考え）が違うんじゃないかと思うのですが。（食品ウォッチャー）

以前は長崎県産大豆を使う分だけ確保できるかという問題があり、佐賀や熊本県産を使っていましたけど、今は量が確保できるようになりましたので、今は長崎県産一本にしました。（九一庵食品協業組合）

今まで以上に消費者と業者の連携が必要なんでしょうね。（一般消費者）

九州第3位という大きい企業があるということは長崎県の一つの誇りだと思います。そこに求められているのは、（大豆を）作らせるというのも施策のひとつかなと思います。業界の方たちがそういう所（大豆を作るところ）と連携を取られて、あるいはこちらの企業はそこに要請をされて、安定的にココに納入してくれるような大豆を作ってもらえないかということをもっとどんどん言っていければと思います。（食品ウォッチャー）

諫早の小野には、会社（醤油製造業者）が指定して作っている農家がいらっやいます。農家からすると、ものすごく作りにくいみたいなんです。九一庵でも、九一庵指定という農

地で看板でも上げて、そういうのをお客さんが見て安心できる状況ができればなと思います。

(九一庵食品協業組合)

連携が一番大事だと思います。大型で大量に生産できることをお望みかもしれませんが、もしかしたら、品質を細かに定めて、農協とかと連携を取り合われば、農業改良普及員さんたちでも、そういう納入業者が分かっておれば、農家に喜びを与えるような生産ができるんじゃないかと思いますがいかがでしょうか。(食品ウォッチャー)

国産で、長崎県産でという取組を、去年からはじめました。それで、JAさんともそのような方向で拡大していこうということで進めています。逆に、消費者の皆さんには、国産大豆を使った「長崎ざんまい」というネーミングで出していますが、こういうものを多く買っていただく、(もっと作ってくれとJAさんに)言いやすいものですから、少量ですと言にくいものですから。どんどん売れるようになれば動けるんですね。うちの豆腐を置いてくれと店に言っていただければと思います。(九一庵食品協業組合)

同業者の方いらっしゃるが、商品を手に取って、買うときには安い物を買おうと思いますよね、そういうところを、ただ消費者と生産者ということだけではなくて、買う人の健康的なことも少し普及啓発しながら、そういうものも求めるような教育も少ししていけないのかなと思います。(食品ウォッチャー)

理念の話をしました。安心・安全、おいしさというのを常に考えて商品作りをやっております。(九一庵食品協業組合)

九一庵さんの豆腐は失礼ながら一回も買ったことがなかったけれど、今日食べたならおいしいんだと思って、今日はよかったです。(食品ウォッチャー)

国産という表示は、長崎県産ということですか。(食品ウォッチャー)

長崎県産と表示した場合、台風が来たりしてそれこそ20%しか(大豆が)確保できなかった場合、その商品は(「長崎県産」では)売れなくなります。国産と表示しているのは、北海道から仕入れたり、佐賀や熊本から仕入れれば作れるからです。長崎ざんまいは、長崎県産大豆と書いているので、そうなった場合には商品としてはやめないといけない、生産中止を覚悟して作っています。同じ長崎県産大豆(を使用した豆腐)でも、県外に出す時には国産と書いています。県外では長崎県産はあまり強くないからです。JAにも逆にいい大豆を作ってくれと要望しています。(九一庵食品協業組合)

転作料金をもう少し上げるということはできるんでしょう。(一般消費者)

そういうことをやっていた時期もあったが、それでも定着しなかったということです。(長崎農政事務所)

大豆農家を1、2割増やすような政策のもとに、長崎県大豆を確保するというので、食の安全・安心を求めていくというやり方はできないのでしょうか。(一般消費者)

さっきも言いましたが、広く大きく作っていく担い手を育てていくということも大事ですね。(長崎農政事務所)

作りたくても作れないっていうのは、採算ベースが合わないからだと思うんですね。国の補助金の額は決まっているので、それに地域でプレミアをつける農政の政策というのが、(豆腐)原料(の大豆)の1割増を確保できる策なんです。そういう意味で、国のお金に地域の金を足して、豆腐を作らせてくださっている業者の方に、安定的に長崎県大豆を供給するような施策をこまめに続けていかないと、消費者は買いたくてもなかったら買えないんです。そしたらちょっと不安な国産や外国産を買わないといけません。口で言うのは簡単だけれど、口を出すなら金も出さないとですね。(一般消費者)

国の補助金というの、我々が買っている倍の補助金が出ているらしいです。1万で買うときは、2万の補助金が出ているようで、それがなければ今の3倍で買わないといけなくなり、そうすると、豆腐もそれだけ高く売らないといけなくなります。(九一庵食品協業組合)

補助金についてはいいと思いますよ。みなさん国民の税金ですから、ただ付け方も問題ですよ。安心したものを口に入れるためには、安心した原材料を自分のところで作るように努力しなければならぬということで、県はそれに金を投入すべきだと思います。(一般消費者)

少し話が大きなところに行きすぎて…、少し別の観点からのご意見で承りたいと思いますが。(食育・食品安全推進室)

おいしい豆腐をつくるために、一番苦労なさっている、工夫なさっている点をお聞かせ願えま

すか。(食品ウォッチャー)

原料の大豆、水、凝固剤のにがり、これでおいしくなります。崎戸で海水から採ったにがりを使っています。ふつう、岩塩から採ったにがりもあるし、硫酸カルシウムというものもあるし、町の豆腐屋さんは、硫酸カルシウムを使っている。にがりを使った方が豆腐がおいしい、大豆の味がそのまま、作るの難しい、手間をかけて、機械もそういう機械を買って作る、今簡単にレギュラーの豆腐作っていますが、正直なところ、町の豆腐屋さんでは難しいかなと思います。豆乳が出来たところを一回冷却して、それからにがりを入れて混ぜて、温度を上げて蒸して固めている、そうやって大豆の味を出している。逆に、熱い中に凝固剤を入れるとすぐ固まります、そういう簡単に出来るものもあります。うちはやはり豆腐のおいしさを出すというのが基本だから、本物のにがりを使って、大豆もできるだけおいしい大豆、豆腐になるとおいしいという大豆を、研究しながらやっています。(九一庵食品協業組合)

ココを創業されてから、平成7年から今までに改良された部分というは何ですか。(食品ウォッチャー)

豆腐、厚揚げ等はすましこ(凝固剤)というのを使って作っていたのを、今完全に「にがり」に切り替えて作っています。機械もそういう機械を導入して、釜も炊くときに泡が出るので、消泡剤を使わなくてもいい釜を導入しています。(九一庵食品協業組合)

普通の豆腐と、長崎県産の豆腐は、同じような工程で出来上がってきて、かつ、あんなに味が違うんですね。ということは、一番問題になるのは、最終的には大豆ということになるんですかね。(食品ウォッチャー)

そうです。(九一庵食品協業組合)

豆乳ってどうやって出来るのですか。(食品ウォッチャー)

一晩漬け豆した生の大豆をすって、釜で炊いて搾って、おからと豆乳に分けます。豆乳にしたものを、うちの場合は冷却して、にがりを入れて、豆腐にしています。(九一庵食品協業組合)

おからはどうしていますか。(食品ウォッチャー)

おからは飼料や肥料になります。焼却しているのは、豆腐の壊れとか、破損とかの不良品です。

(九一庵食品協業組合)

おからはだいたい何パーセントですか。(食品ウォッチャー)

約1.2倍に増えます。60kgの大豆は、水分を吸って80kgくらいになります。おからもたくさん食べてくださればいいんですけど、なかなかおからの料理をされなくなってきたものですから。昔は店で売っていたのでよかったのですが。(九一庵食品協業組合)

食育で、食文化の継承とか、地域の伝統料理ということで、よく「おから」とか「ひじき」とか出てくるんですね。そういう食べる側、メニューとしてのすすめを工夫されるといかがでしょうかね。(食品ウォッチャー)

今、おからは、1袋50円くらいで、一日に300個くらい売れます。また、食の方で、メニュー関係は、県内、九州でもうちくらいだと思いますが、専属のマネキンをつけています。当社の製品をご紹介すると同時に、こういった料理方法はいかがですかといった提供までやっています。(九一庵食品協業組合)

お豆腐の必要量は、一人一日お豆腐はどのくらい食べることを勧めてらっしゃいますか。(食品ウォッチャー)

希望は、半丁と言っていますが、1日一家族で1丁消費していただければと思います。その話をする中で、「豆腐料理を10品知っていらっしゃる方、ちょっと挙手をお願いします。」と私が質問しても手を挙げられません。みなさんには、熱い豆腐の料理を、3から5品覚えていただければと思いますが。古い書物の中には、豆腐100品とあって、100通りの出し方があるようです。(九一庵食品協業組合)

肉、魚、卵、豆腐って言いますが、その時に、豆腐は3分の1くらいっていいいますが、代表的なタンパク源に上がるのに、もっともっと豆腐の消費を上げるような企業努力が必要ではないですか。(食品ウォッチャー)

おから食べたい人もっといらっしゃると思いますが、売っていない、スーパーに行ったら売っていませんね。(食品ウォッチャー)

店の方も、廃棄されたりとか、注文がなくなっているから、店からなくなっていると思う。ほとんど注文があがってこないことから、店では赤字よりも売らない方がいいかなと思

ます。店の方もだいたい売れる順に棚に並べており、一番下にレギュラーを置いてあります。本当は、一番下におからが来るようになればいいのですが。（九一庵食品協業組合）昔は店に入れば、豆腐の量を見れば、その客数は分かっていました。だいたい15%前後が豆腐の何らか買っていました。最近は変わってきて。（九一庵食品協業組合）

会社名は、九一庵（きゅういちあん）と言いますので、九州で一番おいしい豆腐という意味です。（九一庵食品協業組合）

豆腐の値段を決められるとき、みんなの人が買っただけなのが今の値段でしょうか。これはあんまり変動がありませんね。消費者のふところ具合を見ながら値段が決められていて、売れ残りが少ないような、みんなが買っただけというのが値段でしょうか。（食品ウォッチャー）

値段は店との交渉になります。同じ商品でも、（原価に）30%かける店もあれば、40%かける店もあります。例えば、60円で仕入れたものを、78円で売るところもあるし、88円、98円で売るところもあるということです。うち（の豆腐）は買い取りなので、（原料の仕入れから製品の出荷までに）これだけかかったという計算した金額を提示します。（九一庵食品協業組合）

つつい値段をみて買うんですね。高いからおいしいだろうと、値段と味をイコールにするわけですよ。（食品ウォッチャー）

どっちかという高い方がうまいですよ。値段の話になりましたが、定番で売っている豆腐と、特売の豆腐となんら変わりありませんので、それは誤解のないようにお願いします。ココ（工場見学）でよく質問があるんですよ。変な豆腐作ってるんじゃないかとよく言われるんですよ。（九一庵食品協業組合）

特売用の豆腐は、安い粉大豆を使っていると聞いたことがあります、どうなんですか。（食品ウォッチャー）

一切使っていません。今のお話は十年前の話です。昔は粉大豆の方が安かったんですが、今は、粉大豆の方が、粉にする手間がかかっている分、値段が高いです。（九一庵食品協業組合）

昨年2月から、原料、油、ものすごい値段であがったんですよ。その時、うちとしても（値段を上げないと）ダメだから、値段を各スーパーにお願いしようと走ったんですが、同業者がいますよね、同業者は九一庵が上げればなんとかなるだろうくらいしか考えない。当社としてはとにかくこのままの値段ではどうしようもないからとお願いしようということをお願いして回って、やっと認められて、それも全商品じゃなく、俗に言うレギュラー商品ですね、それだけ上げさせてもらった。おかげさまで売り上げ自体は昨年からずっと伸びていますが、レギュラーという意味では、1000丁くらい減っています。ココ（工場見学）では高くても買いますよ、買いますよと（消費者からは）頼もしいご意見があるのですが、現実はそのくらい減っています。商品開発や県外向けの販路拡大などの地道な努力をして、売り上げだけは確保していますが、単品として見ますと、一般の人が一番お使いになれる豆腐は、「安いもの」が消費されているというのが現実です。もう一つご意見が多かったのが、豆乳濃度が比較的当社の方がよそさまの豆腐よりは高いということです。俗に言う1俵（60kg）当たりから作れる丁数ですが、多いところは、一丁400gの豆腐を800丁くらい作っていますが、当社では600丁を基本に作っています。（九一庵食品協業組合）

厚揚げの油のことをおっしゃっていたが、油の釜はどこにあるのだろうと見ていたが見つけれなかったんですけど、空気にさらして出てくるんですかね。（食品ウォッチャー）

ちょうどベルトコンベアーみたいなものによって、真ん中だけがフライヤーに入っていると思われたら結構なんですけど、片方から入れて、洗んで、上がっている、そこで取っていると。（九一庵食品協業組合）

そうすると、その油は常に空気にさらしてあるんですか。油はよく酸化するといいますが。（食品ウォッチャー）

油を濾過して、フィルターに通して、温めて戻して、といったことをやっており、新しい油をずっと補充しながらやっています。厚揚げの方は、ほとんど酸化の方は気にしなくていいんですが、うす揚げの方は、どうしても空気に触れる表面が広いものですから、早めに酸化のチェックをしながら油を換えています。現在3日くらいで交換しています。（九一庵食品協業組合）

油タンク、容量はどのくらいですか。また、廃棄はどうされていますか。（食品ウォッチャー）
厚揚げの方は800リッターくらい、ドラム缶4本です、うす揚げの方は、1500リッター、ドラム缶8本入ります。1ヶ月に1万リッターくらい廃棄しています。業者が2社で、交代で取りに来ます。（九一庵食品協業組合）

随時換えるのですか。（食品ウォッチャー）

最終的には定期的に換えています。油は揚げながら減りますから、新しい油を足していますが、最後には沈殿させて、翌日は、それと新しい油を足して使っています。（九一庵食品協業組合）

酸化の心配はまったくしなくていいですか。昔は、厚揚げの裏側に黒いカスが付いていましたか。（食品ウォッチャー）

酸化は心配いりません。それは焦げカスです。今は、そういうのが付かないようにろ過して使っています。（九一庵食品協業組合）

油は何油ですか。（生協ララコープ）

なたね油です。（九一庵食品協業組合）

今日の厚揚げ食べておいしかったです。今日の絹ごし豆腐はおいしかったですか。（食品ウォッチャー）

158円が定価です。これより高くなることはないと思います。店によって売ってもらえるところと売ってもらえないところがある。もしよかったら、売っていない店に「これなかったですよ。」と言ってもらえばすぐ入ると思いますよ。今日お帰りになってから、管轄（大村市、諫早市）でこの豆腐が売れるか売れないかの判断をするうえで、みなさんのお声がかかったかどうかだと思しますので（よろしくお願いします）。（九一庵食品協業組合）

消費者の声は何よりも強いですから。（食育・食品安全推進室）

正直、私たちが10回セールスに行くより、みなさんの一言の方がセールスになります。契約をもらえます。（九一庵食品協業組合）

みなさんが、こんなに発言できて場を提供できている、県の方々の活動ってすばらしいなと思いますし、業者の方も、（参加者の）みなさんが理解できるような説明をできる、この体制もすばらしいなと思いました。今日は勉強になりました。（一般消費者）

ごま豆腐の作り方というか、基本材料の配合とかちょっと教えていただけますか。（食品ウォッチャー）

ごま豆腐、ピーナッツ豆腐、牛乳豆腐、これらの原料に大豆を使っておりません。豆腐はにがり凝固させますが、ごま豆腐関係は、デンプンで攪拌しながら固めます。後は調味料、砂糖とか塩とか諸々入っています。詳しくは、（表示の原材料欄の）その中に多い順に書くようになっていますから、そのように判断してください。ちなみに、ごま豆腐は、そうざい関係の営業許可となりますので、同じ工場でも、作る場所は独立した部屋、別個の許可で作ることになります。（九一庵食品協業組合）

いろいろ安全対策をやりますが、クレームが出たりします。その時の対応について説明いたします。お客さまから情報が入る、ココに直接電話があるなり、お店を経由してきたりと、第1報が入りますと、まず、その情報が理事に行きます、それと同時に、うちの営業が、お客様のところ、もしくは原因先のところにお伺いして、一番いいのは現物があればいいが、ないこともあるが、それをこちらに持ち帰って判断します。今のところ、髪の毛が一番多く、どうしてもゼロになりません。もちろん、当社工場で入ったというものもあるんですが、包装紙を使うんですが、包装紙の中に絡まっているという時もあります。同業者もしくは異業種の交流などでも、よく会合に出るが、こういうテーマになると「おたくどうしてですか？」という話になります。当社では、昨年から特に力を入れまして、工場に入る時から作業中にも、ローラー掛けをしっかりとやっています。基本的にはそれしかありません。それでも年何回か（クレームが）出ます。これ以上（の対策）になりますと、精密機械や薬屋さんの工場レベルまで上げないと厳しいというところにあります。次に多いのが、印字不良といって、印字が欠けていたり、数字がはっきり見えていなかったりする。これは、特に厚揚げものでよく発生するというか、どこかで油が絡んでしまう（油が塗料につく）と、簡単に剥げるんですよ、ココから出るときに印字されていないということはほとんどありませんが、印字が欠けるとか見えませんというクレームは、そういったケースが多いです。そういう原因を突き止めまして、対応なり、回答なりをお客さま、お店にお持ちして、これが、今販売が大きくなったものですから、九州あち

こちまで行くこともあります。それでも他社に比べると、対応がスムーズで、わかりやすく、謙虚であるということで、お褒めの言葉もいただいております。ココにも掲げておりますとおり、クレームゼロというのが基本ですので、最新の注意を払いながらやってはいますが、そういった状況です。（九一庵食品協業組合）

対応の処理の方法として、クレームがあった際、これが全品回収しなければならないかという判断をしなければならない。今のところないですが、ガラス破片が入っているということがあれば、全品回収になります。他に入っている可能性もあるし、人体に危害を与えますから。今まで幸いにしてそれはなかったんですが、うちでミスして充填豆腐に凝固剤を1回分うち忘れたというのがわかった時に、初めて全品回収したことがあります。その時は売った先は分かっていますから、すぐ電話して棚から全部引いてくれと電話しますし、報道機関にも連絡をとって回収するというのを、マニュアルで決めています。クレームがあった場合には、日曜日であっても、必ず、丁寧に連絡が行きます。（九一庵食品協業組合）

食品危害情報、豆腐を食べて怪我をしましたという情報があった場合、連絡を受けた場合には、国、県など横の連絡が取れていますので、情報提供をお願いします。（長崎農政事務所）
食に関する危害の場合は、ほとんど保健所に来ます。保健所に直接来なくても回り回って保健所に来ますね。（県央保健所）

そこそこのメーカーで、きちんとお客さま対応窓口を設置されているにもかかわらず、その対応が悪かったという苦情がこちらに回ってくるのが無くはないので、そこは大切にしたいと常日頃思います。（食育・食品安全推進室）

学校給食とか、そういうところには提供されていますか。国産ですか。（長崎県央私立幼稚園協会）

学校給食は諫早の方で、アメリカ産です。大村には出していません。地産地消で国産の豆腐を学校給食が使えばいいのと思いますが、高いですから、値段の関係です。ね。

1月に地場産品使用推進週間がありますので、その期間に組み込まれるといいかもしれませんね。（食育・食品安全推進室）

2月26日（木）13時半から、メルカつきまち市民ホールで、遺伝子組換え農産物に関するコミュニケーションを開催します。講演と公開パネルディスカッションです。出席のご協力をお願いします。（長崎農政事務所）

今日の話に関連の遺伝子組換えの話ですので、学習の機会にさせていただければと思います。（食育・食品安全推進室）

作り手を価格の面で支えるというお話など、今、こういう機運が少し出てきたなというところで、自給率についても皆さんが一定の関心を持っていただくようになったし、ある時期、やっぱりすごく食の問題はきれいに欠落してきた時期があったかのように思います。皆様がちょっとでも少し前に踏み出すような取り組み方をさせていただいて、支えていただければ、全体として必ずいい方向に行くと希望は持ちたいと思っております。ぜひ、今日いろいろな話を聞かれたことを周りの方にお話しさせていただいて、ここに出席いただいております方、人数が限られておりますので、ぜひ、周囲にもお話しさせていただいて、さらに理解を深めていただくような形になればと思います。みなさん、長時間ありがとうございました。お疲れ様でした。（食育・食品安全推進室）