



TOP インタビュー
 九一庵食品協業組合
 代表理事・理事長 徳田信義氏



<会社概要>
 九一庵（きゅういちあん）食品協業組合
 創業 平成7年4月1日
 従業員数 正社員39名 パート70名
 日産能力 100～120俵
 本社工場 長崎県大村市東大村2丁目1801番地1
 電話番号 0957-52-0900
<http://www.kyuichian.com/>

九一庵食品協業組合 本社工場

長崎県大村市の九一庵食品協業組合さんでは、今年3月にテスト的に「ツインマイスター」を1台導入され、更に7月に3台追加導入されました。そこで、追加導入に至るテスト結果とは何かについて徳田理事長にお話を伺いましたのでご紹介いたします。

**5～6%歩留まりUPで高評価！
 原料費削減に大きく貢献！
 豆乳搾り機 ツインマイスター**

代表理事・理事長 徳田信義氏のコメント

この度の搾り機の入れ替えは既設機械の老朽化と「無浸漬」による新型豆乳プラントの導入に伴い、高濃度の豆乳生産に対して連続的に安定的に搾ることが出来るものを探していました。ヤナギヤさんのツインマイスターでは歩留まりも上がると聞いていましたので、春にテスト的に1台導入しデータ取りを行い、その結果を見て3台追加しました。

当初は「ブレずに安定生産できるもの」と思っていたのですが、データを見ると歩留まりが5～6%上がっていることに驚きました。当組合では現在、日産100～120俵の生産能力にて、豆腐・油揚げ・胡麻豆腐など50数種類の商品を製造していますが、これは毎日5～6俵の大豆が削減出来るということで、年間にすれば大きな金額になります。

また、おからの水分率も今は68～69%となり、約7%下がりましたので乾燥コストも下がりました。

現在、フル稼働で長いもので20時間の長時間運転をしていますが、濃くなった豆乳濃度にも目詰まりもなく安定的に生産ができています。

「きゅういちあん」社名の由来

九一庵食品協業組合の「九一庵」のネーミングは、長崎を始めとする九州のみならず、おいしい豆腐を味わっていただきたいという思いを込めて九州で一番おいしい豆腐をつくること（会社）を社名にしました。

味はもちろん、素材、水、設備、そしてそこで働く人たちと全てにおいて、九州で一番、そして九州にある全国で一番おいしい豆腐をつくる会社になりたい、というビジョンが込められています。



<2Fに設置されている2号機、3号機>



<1Fに設置されている1号機 おからの排出方法にも一工夫！>

理事・工場長
 東 好幸氏のコメント

長く使ってきた以前の「絞り機」と比較して不自由さは感じてませんが、操作性も良いですし、高濃度も問題なく良く搾ります。ツインマイスターに入れ替えてからは安定した搾りが出来ていますので現場は助かっています。

また、通常運転から洗浄運転への「モード切り替え」において、循環ポンプモーターの回転数を変更し水量調整することなど、追加の希望にも対応して頂きました。

また、分離したおからが板状に出てくるわけですが、「生おから」で販売するためには小さくする必要がありますので、大したことではないのですがこの手間は逆に少しコストがかかるようになりました。反面、おから搬送フィーダでの吹き上げは板状のほうがよくなったというメリットもあります。

今は営業担当の縄田さんに板状のおからがフィーダの入口をふさがないように治具を考えてもらってテスト中であり、またメンテナンスも良くやって頂いていますので満足しています。

【取材のあとで・・・】

「お鍋にぴったりとろふわ豆腐」、「スプーンですくうサラダのふわふわ豆腐」、「ぶっかけ豆腐めし」など、ネーミングもユニークな九一庵さんの商品群です。

中でも新商品「濃くコク豆腐」はネーミングの如く、16度の濃い豆乳から出来た充填豆腐で、その味は豆の味が活き活きして、食感はまるでカスタードプリンのようにでした。

一緒に食べた妻曰く、「これはデザート！」と絶賛していました。なるほど、女性の感覚は冷たいお豆腐にチョコレートやキャラメル味のソース、またブルーベリーやキーウィなどのフルーツソースで食することを想像するんですね！ちなみに、私の1番おすすめは「わさび醤油」です。



今年4月10日に新発売！
 「濃くコク豆腐」