

テーマ	歴史的視点を踏まえた食の魅力発信－江戸時代の豆腐を事例に	
連携企業	株式会社 梅の花	
指導教員	鎌谷かおる	カマタニ カオル
メンバー	三浦加帆	ミウラ カホ
	豊島千帆	トヨシマ チホ

日本フードサービス協会研究助成 研究成果報告書

1. 研究の概要
本研究は、歴史学的な視点から食材の魅力をアピールする方法や、歴史学的知見を現在の商品販売に活用する術を模索し、提案することを目的に、株式会社梅の花様に連携企業として関わっていただき活動を開始した。 江戸時代における豆腐は、日常の食生活の定番商品であり、栄養源としても重要な役割を担っていた。当時の人々の豆腐に対する考え方や認識については、料理本や随筆の記述からも伺える。そのような豆腐の魅力を、現在の社会にもアピールすることを目標に掲げた。 株式会社梅の花様のご協力を得て、豆腐の作り方を学び、新しい豆腐料理の提案や、豆腐をアピールするためのワークショップ開発について議論を重ねた。その結果、豆腐作り体験のワークショップやポップアップストアの開催等、豆腐の魅力を伝えるためのさまざまなアイデアを共有し、今後の展開に向けて準備を進めることができた。
2. 研究の目的
本研究の目的は、江戸時代から人々の食生活を支える重要な食品であった豆腐について、その魅力を伝え、多くの人々に豆腐に関心持ってもらうことである。
3. 研究の方法
本研究は以下の3つの方法により実施した。 <u>1、江戸時代の豆腐の魅力追求</u> 当時の料理本や随筆の記述から、豆腐に関する内容を抽出し、江戸時代の生活や人々にとっての豆腐の位置付けや価値について情報収集を行った <u>2、豆腐の魅力アピールのための方法の模索</u> 株式会社梅の花の鬼塚様、岩橋様と打ち合わせの中で、豆腐の魅力をアピールするための方法について議論を重ねた <u>3、豆腐の新しい魅力を発見するための試作</u> 株式会社梅の花京都工場での工場見学および試作会にて、豆腐作りの基礎を学ぶとともに、新しい豆腐料理の試作を行った。 (主な活動内容) 8月4日、8月28日 zoom 打ち合わせ 9月14日 株式会社梅の花様 京都工場見学 10月23日 zoom 打ち合わせ 11月9日 試作調理／打ち合わせ（京都工場テストキッチン）

11月27日 ミーティング（古市庵プラス関西事務所） 12月22日 zoom 打ち合わせ 2月1日 zoom 打ち合わせ
4. 研究成果 本研究の成果は以下の2点である。 <u>1、豆腐の魅力をアピールするための方法を発見できたこと</u> 本研究では、豆腐作りや試作会等、実践的な学びを経験したことにより、文献史料だけでは知ることができなかった豆腐の魅力を再発見することができた。これにより、江戸時代の豆腐の魅力を踏まえつつ、現代社会にそれを伝える術を具体的にイメージすることが可能となった。今回の取り組みは、次の段階へと展開するための基礎的研究と位置付けることができる。 <u>2、具体的な取り組みへの道筋ができたこと</u> 株式会社梅の花の鬼塚様、岩橋様との打ち合わせでは、豆腐の魅力をアピールするための具体的な取り組みについて議論を重ねることができた。今回の取り組みにおいて、このような議論の場を得られたこと、そしてそれを実現させるための話し合いができたことは私たちにとって大きな成果となった。今後、さらに連携を深め、具体的な取り組みを実現させていきたい。
5. 資金使途 試作会食材費 交通費（株式会社梅の花様京都工場／古市庵プラス関西事務所）

歴史的視点を踏まえた食の魅力発信－江戸時代の豆腐を事例に－

連携企業：株式会社 梅の花様 研究メンバー：三浦加帆（M2回生）豊島千帆（4回生）指導教員：鎌谷かおる

研究目的

- ・歴史的な視点から食材の魅力をアピールする方法
- ・歴史的知見を現在の商品販売に活用する術

を模索し、提案すること

株式会社梅の花様 × 立命館大学 研究チーム

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・1976年開業 ・店舗数：283店（2023.4.30現在） ・大きな3つの事業領域として多角的な経営 <ul style="list-style-type: none"> →外食事業 テイクアウト事業 外販事業 | <ul style="list-style-type: none"> ・江戸時代の豆腐料理の分類、レシピ化 ・複数の豆腐料理を再現 ・江戸時代の書物から豆腐に関する情報を収集 →江戸時代における豆腐の重要性／位置付けを研究 |
|---|---|

共同研究による取り組み提案

- ・リーフレットの作成
 - ・豆腐作り体験ワークショップの開催
 - ・ミニシンポジウムの開催
 - ・商品開発
- ⇒これらの取り組みを通じて、「豆腐」の魅力を伝える可能性を模索し、実現に向けて連携を開始

今後の展望

今回の連携を起点に、さらに連携を深めて、具体的な取り組みへと発展させること（ポップアップストア／豆腐作り体験ワークショップ等）

活動内容

- 8/4 8/28 zoom打ち合わせ
- 9/14 株式会社梅の花様 京都工場見学
- 10/23 zoom打ち合わせ
- 11/9 試作調理／打ち合わせ（於：京都工場テストキッチン）
- 11/27 ミーティング（於：古市庵プラス関西事務所）
- 12/22 zoom打ち合わせ
- 2/1 zoom打ち合わせ

研究の背景

日常の食生活の定番商品

栄養として重要な役割

江戸時代の豆腐の魅力

料理本や随筆にも多くの記述

「豆腐」の魅力を、もっと現在の社会にアピールしたい！

11/9 試作調理
上) 豆腐ソースのグラタン
下) 雷とうふ



11/9 豆腐作り体験

豆腐作り体験で、豆腐の作り方や、梅の花様の豆腐の特徴を学ぶ



11/9 打ち合わせ

豆腐の魅力や歴史をお客様に伝えることを目指したリーフレットの提案



歴史的視点を踏まえた食の魅力発信 —江戸時代の豆腐を事例に—

連携企業: 株式会社梅の花様

指導教員: 鎌谷かおる

研究メンバー: 三浦加帆 (M2回生)、豊島千帆 (4回生)

目次

01 はじめに ～本研究の目的・背景・概要～

02 株式会社梅の花様の概要

03 これまでの活動記録

04 おわりに ～今後の展望～

研究の目的



江戸時代の豆腐に焦点を当て、

- ・歴史的な視点から食材の魅力をアピールする方法
- ・歴史的知見を現在の商品販売に活用する術

を模索し、提案すること。

01 | はじめに

3

研究の背景



日常の食生活の定番食品

栄養(たんぱく源)
として重要な役割

江戸時代の豆腐の魅力

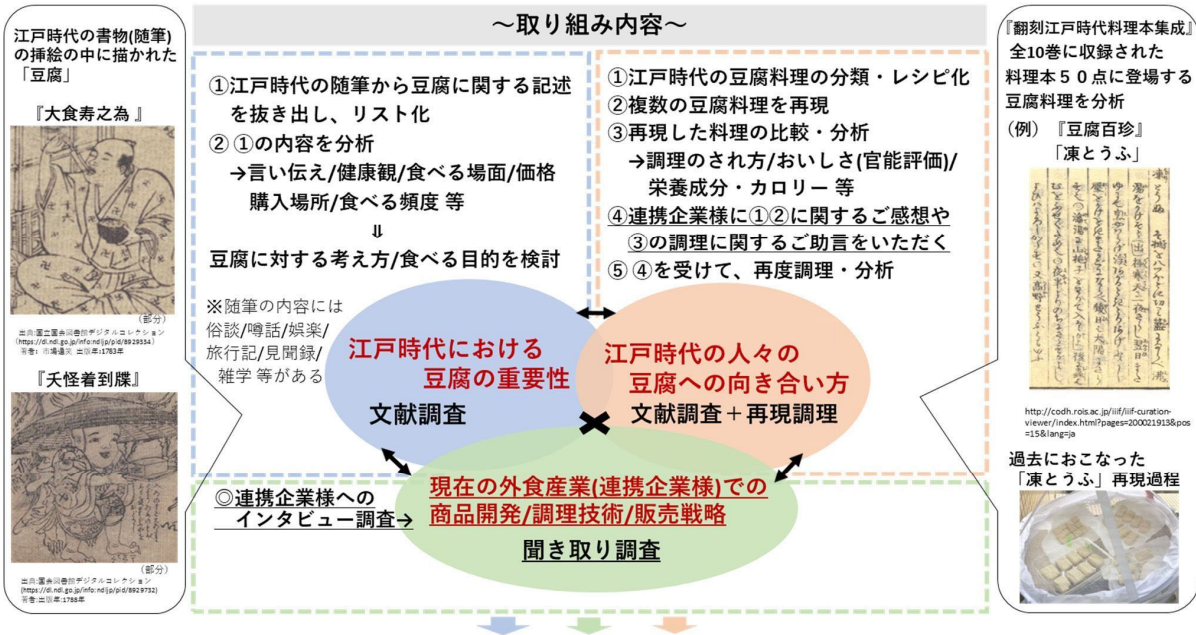
料理本や随筆にも豆腐
の記述が多くある

「豆腐」の魅力を、もっと現在の社会にアピールしたい！

01 | はじめに

4

研究の概要 (日本フードサービス協会申請時の書類)



連携企業様との話し合いを通じて...

歴史的な視点から食材や商品の魅力を打ち出す方法/商品販売に活かす方法等を模索し、提案することを目指す

5

株式会社梅の花様の概要

- ・1976年開業
- ・店舗数:283店舗(2023年4月30日現在)

- ・大きな3つの事業領域(セグメント)として多角的な経営に取り組む

外食事業:「湯葉と豆腐の店 梅の花」、「和食鍋処 すし半」、
「海産物居酒屋 さくら水産」など

テイクアウト事業:主にデパ地下で展開する
「梅の花」、「古市庵」など

外販事業:様々な企業様を通じて、また「梅の花通販本舗 梅あそび」からおいしさを広げる



6

これまでの活動記録

- 1 第1回zoom打ち合わせ(8/4) 第2回zoom打ち合わせ(8/28)
販売商品や商品開発・業態開発について(梅の花様)、江戸時代の豆腐について(私たち)
連携して取り組みたいことを提案・これからの活動について話し合い
- 2 京都工場の見学(9/14)
工場にて豆腐・湯葉の製造過程を説明いただきながら見学・学習
- 3 第3回zoom打ち合わせ(10/23)
試作調理に向けた打ち合わせ、レシピについて助言をいただく
- 4 試作調理+打ち合わせ 於 京都工場テストキッチン(11/9)
「豆腐」「雷豆腐」「豆腐ソースのグラタン」の試作調理、リーフレットの提案
- 5 打ち合わせ 於 古市庵プラス関西事務所(11/27)
これまでの情報共有
- 6 第4回zoom打ち合わせ(12/22)
これまでの活動の振り返り、今後の活動計画
- 7 第5回zoom打ち合わせ(2/1)
成果報告会報告の内容確認、今後の具体的な活動計画や展望について

□ その他の活動
・江戸時代の料理本・随筆の調査
・共同試作に向けた調理(11/4)

7

1 第1回zoom打ち合わせ(8/4) 第2回zoom打ち合わせ(8/28)

連携して取り組んでみたいことの提案

□ リーフレットの作成・店舗での配置

(例) 「知らなかった豆腐のお話」

江戸時代における豆腐製品(豆腐・揚げ・湯葉 等)に関する豆知識・小話集

□ 豆腐作り体験ワークショップの開催

・梅の花様:豆腐作り指導 / 私たち:江戸時代の豆腐作り等に関するお話

□ ミニシンポジウムの開催

・梅の花様:豆腐作りに対する思いや商品に関するお話 / 私たち:歴史学的な観点からの豆腐に関するお話

□ 商品開発

・江戸時代の料理本に登場する豆腐料理を現代風に改良して商品化

② 京都工場の見学(9/14)

繊細さが求められるところは、
人の手による作業を徹底。



繊細な食材である湯葉は、機械を使わずあくまでも手作り。熟練者の経験と勘がこだわりのおいしさを作り出しています。

自動化設備を導入し、
安定した製造と品質を維持。



セントラルキッチンが生産管理と開発部門、製造部門によって成り立ちます。各部門が日々柔軟に連携して、安定した製造と品質の維持に努めています。

『梅の花グループ会社案内』より

○豆腐

★大豆のこだわり(北海道産)

「ユキピリカ」: 他的大豆に比べ**イソフラボンの含有量が多い**のが特長

「トヨマサリ」: 糖質が高く、大豆本来の**甘みが強い**

・木綿豆腐: 「ユキピリカ」と「トヨマサリ」のブレンド(良いところ取り) ・絹豆腐: 「トヨマサリ」使用
「日本一やわらかい木綿豆腐を食べていただきたい」

○ゆば

→非常になめらかで、くちどけが良い

03 | これまでの活動記録

貴重なお話も聞かせていただきました

9

③ 第3回zoom打ち合わせ(10/23)

□共同調理のための打ち合わせ

→梅の花様の豆腐にも使用している大豆「ユキピリカ」を用いた**木綿豆腐**の試作

→手作り**木綿豆腐**を使用した**レシピの提案・試作**

(1) 豆腐ソースのグラタン

→なめらかで甘みがある

→味付けは味噌で(豆腐との調和)

◎株式会社梅の花 岩橋様より

食材に関するアドバイスをいただく

→色々な組み合わせで試作をすることに

- ・赤味噌⇔白味噌
- ・コンソメ⇔和風顆粒だし
- ・牛乳⇔豆乳
- ・しめじ⇔乾燥シイタケ
- ・パン粉⇔おから など

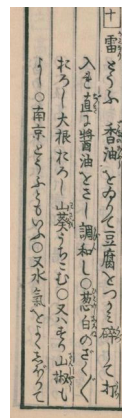
(2) 「雷とうふ」

→江戸時代の料理本

『豆腐百珍』(1782)

に登場する料理の再現

- ・調理法が詳細に書かれていない
- ・条件設定



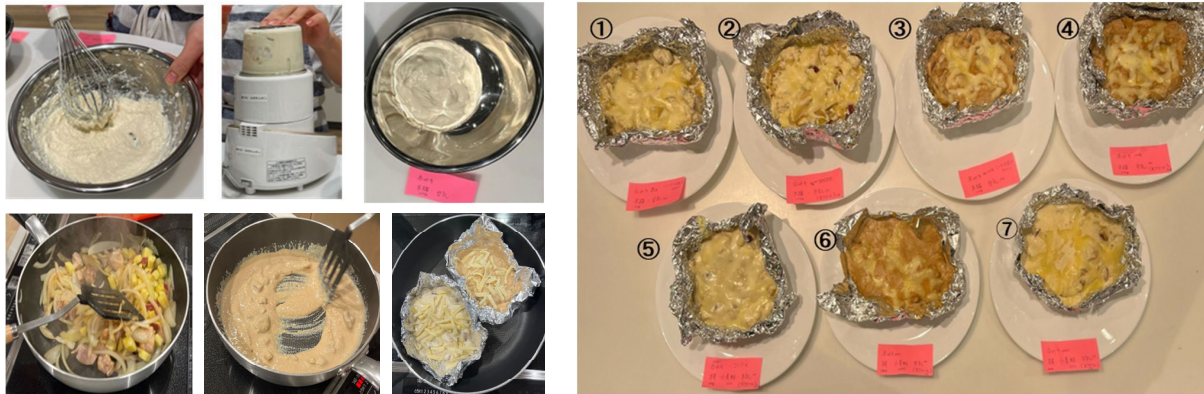
←国会図書館デジタルコレクション
(<https://dl.ndl.go.jp/pid/2536494>)
を加工して作成

03 | これまでの活動記録

10

共同調理のための試作と官能評価(11/4) 於立命館大学

(1) 豆腐ソースのグラタン：使用食材を変更し7種類を試作



当日試作する2種類を決定

1. 豆腐・白味噌・牛乳・生クリーム・小麦粉・コンソメ（洋風）
2. 豆腐・白味噌・豆乳・小麦粉・和風顆粒だし・乾燥椎茸（和風）

03 | これまでの活動記録

11

共同調理のための試作と官能評価(11/4)

(2) 雷とうふ

使用食材：木綿豆腐・大根おろし・白ネギ・醤油・わさび・ごま油

条件設定：ネギの切り方「ざくざく」、食材を混ぜるタイミング



03 | これまでの活動記録

12

④ 共同調理 於 京都工場テストキッチン(11/9)

手作り木綿豆腐



★：水の量・つぶし具合に注意が必要 ♥：沈殿しないよう、対流するように(70℃～80℃弱)
 ◆さっと混ぜ、対流を止める（苦汁）反応し続けてしまう
 ※梅の花様の豆腐作りについて→甘みが大切（大豆のブレンド）

03 | これまでの活動記録

13

④ 共同調理 於 京都工場セントラルキッチン(11/9)



03 | これまでの活動記録

14

謝辞

本研究は、日本フードサービス協会研究助成の成果の一部です。

ご多忙にも関わらず、快く調査研究にご協力いただきました

株式会社 梅の花 専務取締役・事業部門管掌・株式会社古市庵プラス
代表取締役 鬼塚崇裕様、

株式会社 梅の花 経営計画室 新業態開発課 次長 岩橋政次様、

株式会社 梅の花 製造部 京都セントラルキッチン 工場長 柳原秀紀様、

株式会社 梅の花 製造部 製品開発課 主任 濱田彬宏様、

株式会社 梅の花 海外事業室 係長 浅田将平様、

お世話になった全ての皆様に深く感謝申し上げます。