

プレスリリース

2025年7月4日

一般社団法人 日本豆腐マイスター協会

「豆腐マイスター®」認定者 4,000 人を突破！

豆腐文化を未来につなぐ、学びと出会いの輪が全国に広がる！

一般社団法人日本豆腐マイスター協会（所在地：愛知県半田市／代表理事：磯貝剛成）が運営する「豆腐マイスター®認定講座」は、2025年6月末佐賀県での講座をもって累計認定者数が4,000人を突破しました。

豆腐という日本の伝統食材の魅力と技術を学び、発信できる人材を育成してきた本講座は、食育、地域活性化、海外での日本食文化発信など、多方面でその役割を広げています。

達成の背景と経緯

2012年の開講以来、豆腐の原材料や製造方法などの基本から、豆腐を取り巻く文化・歴史・料理方法までを学べる「豆腐マイスター®認定講座」は、年齢・職業を問わず幅広い層に支持され、また国内全域及びヨーロッパや香港・韓国など海外でも開催し、2025年6月末現在で累計認定者数4,000人を達成しました。



2012年愛知県で第1期開講



2017年ヨーロッパで開催



大豆からつくる手づくり豆腐

受講者の広がりと多様性

一般消費者である主婦、栄養士、料理研究家、カフェ経営者、飲食店関係者から、豆腐や大豆に関する企業の営業や開発担当者、海外の日本食愛好者まで、受講者の背景は多様です。受講動機も「純粋に豆腐が好きだから」という方から、「豆腐料理のレパートリーを増やしたい」「地元の小学校で豆腐づくりを教えたい」「豆腐や大豆関係の仕事に生かしたい」という方まで様々です。

タレントの加藤紀子さんが、「お豆腐が好き！」という理由で2017年豆腐マイスターを取得。その後、お豆腐親善大使にもなっただき、全国豆腐品評会や様々なイベントで活躍しています。

中には、この講座をきっかけに豆腐店を開業した方や豆腐屋店に嫁いだ方もおり、「人生を変えるきっかけ」となったという声もあります。

《豆腐マイスター®4,000人達成に寄せられたメッセージ》

● 一般財団法人全国豆腐連合会 会長 東田 和久さん（有限会社久在屋 代表取締役）

4000名達成おめでとうございます。日頃は豆腐マイスター®の皆様には大変お世話になって
います。皆様のお陰で豆腐業界の活性化も進み豆腐屋さんの色が出てくるようになりました。
オートメーションで作る豆腐は全国何処で食べても安心安全に食べる事が出来ます。
町屋の豆腐屋さんの豆腐は安心安全、そして、その町の味が楽しめる豆腐屋さんが増えて
きています。豆腐も日本の食の楽しみになってきました。

ぜひ、豆腐マイスター®の皆様には地域の豆腐を伝える伝道師であり続けて下さい。
最後になりますが、豆腐マイスター®が更に拡大します事を祈念致します。
目指せ！大豆立国日本！



● ベっぴんプラス株式会社代表取締役 廣瀬 ちえさん（(一社)日本豆腐マイスター協会 理事） （国内初の豆腐マイスター®。主催する料理教室チエズキッチンにて最初に豆腐マイスター®認定講座を開催）

2012年12月に磯貝さんとスタートした豆腐マイスター®講座のことは今でも覚えています。
気づけば、全国に4,000人も豆腐マイスター®が誕生し、たくさんの仲間ができたことが
とても嬉しいです。皆さん一人ひとりの「豆腐が好き」「豆腐と食を大切にしたい」という
気持ちがあってこそだと思います。

豆腐マイスター®になったことで、「豆腐ってこんなに奥深いんだ」と驚いた方も多く、地域
の豆腐屋さんとの繋がるきっかけになったという声もよく聞きます。私は日本の食文化を
支える豆腐の魅力を知ったことで、日々の暮らしが楽しく、豊かになりました。

これからも一緒に、豆腐の魅力を発信していきましょう。豆腐を通じて皆様と出会えたことに
、心からの感謝を込めて。



● 一般社団法人日本豆腐マイスター協会 座学認定講師 工藤 詩織さん

（大学院在籍時に豆腐マイスター®を取得し、初の座学講師に認定。メディア出演、様々な形で豆腐の魅力を発信。）

年々、豆腐屋さんが減りゆく中で、協会の理念である「豆腐を通じて豊かな食を未来に継承
すること」に共感し、座学講師として活動してきました。2013年に豆腐マイスター®を取得した
当初は、まだ豆腐屋さんの中にもこの資格を知る方が少なく、どこか心細さもありました。
それでも次第に「同志」とも言える受講生が各地に生まれ、多くの豆腐職人さん達とも出会う
ことができました。

この資格がもたらしてくれたのは、単なる豆腐の知識ではなく、温かなコミュニティです。

全国4000名の豆腐マイスター®の皆さんで力を合わせ、豆腐で繋がる輪をさらに広げていきたいです。



● 一般社団法人日本豆腐マイスター協会 座学認定講師 加納 恵子さん

（関西地区初の座学講師、パン教室を主宰しながら豆腐に関するイベントなどでも活躍）

豆腐マイスター®4,000人達成おめでとうございます。

日本の伝統食材であるお豆腐の魅力伝える人を育む為に始まった講座を、私が受講した時の感動
と楽しさが忘れられず、伝える側の講師になって早10年。日本中に豆腐仲間が出来たり、受講生の中
から毎年行われる全国豆腐品評会で日本一のお豆腐屋さんが生まれたりと…

豆腐が私の世界を広げてくれました。

美味しいお豆腐をつくりたい！日本中の豆腐職人の大切な想いを、全国の豆腐マイスター講座
を受けた仲間達が、買って食べて伝えて活動してきた事が、今年の大阪関西万博での

「ニッポン豆腐百選」の発行や、この度の豆腐マイスター®4,000人達成へと繋がりました事、本当に嬉しく思います。

これからも未来へつなぐ豆腐文化の発信の要として、豆腐マイスター®が日本のみならず世界中でも活躍できますよう
に、お祈りしております。



代表コメント

「豆腐の魅力を伝え、豆腐の価値を向上していくことが豊かな食を未来に継承していくことにつながる。—そう信じて始めた活動が、気づけば 4,000 人の仲間になりました。これまでご協力いただいた全ての方に心から感謝いたします。これからも豆腐の魅力を多くの人に届けていきたいと思えます。」
(一般社団法人日本豆腐マイスター協会 代表理事 磯貝 剛成)



今後の展望

2025年6月に大阪・関西万博で豆腐のPRを行いました。このように全国に広がった豆腐マイスター®ネットワークをベースに様々な機会に豆腐の魅力を発信していきたいと思えます。

また日本国内にとどまらず海外での豆腐の魅力を発信、高校生向け「ジュニア豆腐マイスター®」講座や小学生向け「豆腐マスター®キッズ」の展開、企業研修や地域での食育活動など、さらなる裾野の拡大を目指します。



大阪・関西万博での豆腐 PR イベント



小学校での豆腐づくり

豆腐マイスター®とは？

豆腐マイスター®は、日本の伝統食である「豆腐」の知識を学び、普段の生活や食育活動に活かすことを目的とした民間資格です。講座では大豆からつくる手づくり豆腐や油揚げ実習をはじめ、大豆の種類、凝固剤、文化背景、料理レッスンなど幅広く学びます。

※「豆腐マイスター®」は登録商標です。

【本件に関するお問い合わせ先】 一般社団法人 日本豆腐マイスター協会 代表理事 磯貝 剛成

TEL:050-3786-1028 E-mail:tofupj@mytofu.jp Web:https://mytofu.jp/