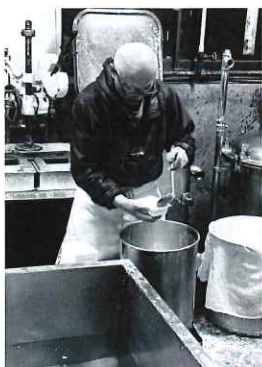


全焼した創業80年の豆腐屋の味を復活させるため

豆腐工房を建設し、次世代に技術を継承します

～豆腐専用工房建設にご協力お願いします～



市内で80年以上続いた手づくりの豆腐屋「原田豆腐店」が、2020年8月、火事で全焼しました。地域の割烹や寿司屋、学校給食などで長年愛されてきた味を絶やしてはならないと、豆腐工房の建設を目指しています。誰もがコロナ禍で大変な時期で恐縮ですが、どうかご協力をお願いします。

鴨田町の原田豆腐店とは、長年うちの名物「寄せ豆腐」を作ってもらった先代からの仲。先代は他界しましたが、家族同様のお付き合いをしています。

8月15日「もう豆腐を卸せなくなった」と電話がかかってきたときは自分の耳を疑いました。その夜、火事見舞に行ったときにはもう原田さんは廃業を決めていました。

「自分で始めた豆腐屋だから、自分で閉めるさ、跡取りもないから」と、創業時からお店を支えてきた87歳になる原田さんのお母さんの言葉も胸に迫るものがありました。

そもそも、岡崎市に豆腐店は2軒しか無く、手作りしているのは原田豆腐店しかありませんでした。しかも、通常12～13度と言われる豆乳の糖度を、14～15度というフルーツ並みの甘みで豆腐を作られる原田さんの職人技を途絶えさせるのは余りにも、もったいない。

数日後、廃業届を出された原田さんに「オレたちが技術と味を引き継ぐから、仕事を教えて欲しい」と直談判しました。「仕事は教えるけど、今さら豆腐屋なんてススメないよ」と、消極的な応えにも

とにかく、まずは教えてもらおうと、通常業務の合間に原田さんに来ていただき豆からの豆腐作りを毎日続けました。1ヶ月ほどたった頃でしょうか、原田さんも 私たちの原田豆腐復活への熱意に感化され、徐々にヤル気を取り戻し、今では「こんな豆腐はどうだ」「こうしたら、もっと旨くなる」と先頭に立って指揮してくれるようになりました。もちろん、今でもお店に来てもらって復活を目指しているところです。



弟子入りし始めて3か月经ちますが、専用の機材がないため糖度は11度程度しか出せず原田さんの作っていた豆腐には遠くおよびません。味と技術を引き継ぐと豪語したものの、現状の厨房では、スペースがなく専用機材も置くことが出来ない始末。専用の工房が無くては復活させることが出来ません。

当然、豆腐の製造工房を建てるにはお金がかかります。当店も例に漏れずコロナの影響を受け、今年4月には売上が前年比30%にまで落ち込み、未だ回復しておりません。

「人のことを気にできるなんて余裕だね」なんて声をいただくこともあります。でも今回のことは、他人事ではなく自分ごとなんです。80年以上受け継がれてきた岡崎の伝統の技と味が、ここで途絶えてしまうのはあまりにももったいないです。

工房の建設費、機械の購入費などあわせて900万円ほどかかる試算です。銀行融資で600万円ほどは工面ができそうですので、機械の購入費300万円のご協力をお願いできればと思っています。

これからも原田豆腐店さんの豆腐をお客さんに食べてもらいたい。復活させ、次の世代に味と技術を引き継ぎたい。その一心で取り組んでいます。どうか、ぜひ力を貸してください。

魚信 西田耕一

2021年1月17日まで

CAMPFIRE キャンプファイ-
で挑戦しています！

QRコードを読み取って詳細をご覧ください →

