

昔懐かしい雰囲気を残す
豆腐家あだち

自慢の味をこの手で届ける

10月2日は「豆腐の日」。豆腐は健康食とされる

和食の食材として欠かせない一品で、世界中で愛されています。今では量販店で当たり前のように購入できますが、顧客一人ひとりとコミュニケーションを取りながら販売を続ける昔ながらの商店が、わがまちには残っています。各務原市蘇原旭町にある豆腐屋あだちを訪ねると、「いらっしやいませ！」という元気な声が出迎えてくれました。



今も続けている移動販売。懐かしいラッパの音を合図に、人が集まってきました

地域からの信頼を得て市内小中学校の給食に使用
そのまま冷奴で味わっても、味噌汁や湯豆腐、揚げ出し豆腐など、さ

ままな調理法で味わってもおいしい豆腐。毎日の食卓に欠かせない食材を親子で丹精込めてつくり上げ、自ら販売している商店が豆腐家あだちです。早朝3時、まだ夜明け前の



上) 移動販売に使っていたダイハツミゼットの前に立つまり子さん。4人姉妹の末っ子で、小さな頃から近所への配達を手伝っていたのだそう。下) 初代の源吾さん。75歳のとき、裕幸さんに後を任せました

暗いなか、豆腐家あだちの一日は始まりです。作業するのは二代目の足立裕幸さんと、長男の貴彦さん。有限会社足立商店として創業したのは、裕幸さんの妻まり子さんの父、源吾さんです。

戦争から戻った源吾さんは、採掘された砂利をタンクカーで運ぶ運転手として働いていました。作業中の事故に遭い、仕事を辞めざるを得ない状況に。そこで、知人が紹介してくれた隣町の豆腐店で修業した後、高度成長に湧く昭和33（1958）



大人が4人入ればいっぱいな店内は、距離感の近さが魅力。まり子さんの満面の笑顔に、思わずこちらも笑みがこぼれます



年に工場を構えました。まり子さんは、「父と母で豆腐をつくり、ラッパを吹いて自転車での引き売りを始めました。新し物好きの父は、三輪自動車が発売されるとすぐに購入。冬になるとエンジンがかからなくて、登校前になると後ろから車を押して手伝っていましたね」と当時を振り返ります。

時代の変遷とともに販売方法が変わると、スーパーへの卸しをスタート。学校給食への納品は、30年以上にわたって続いています。すると、商品に記載された店名や、給食で製造元を知った人が工場を訪ねるようになり、そこで平成17（2005）年、製造した商品を自分たちで販売し、お客様の喜びが実感できる店をつくらう」と、工場横に直営店「豆腐家あだち」をオープンさせたのです。

大豆の風味を凝縮した豆腐 新たな商品開発にも注力

初代から二代目へ継承されたこだわりは、「大豆の風味をそのまま味わえる豆腐づくり」。製造工程は一部機械を導入されたものの、創業時から変わっていません。木綿豆腐よりも压榨を少なくし、絹ごし豆腐との中間の柔らかさ・滑らかさを業しめるソフト豆腐を主力としています。「先代は近所の人に味見してもらい、独自の味を追求しました。後を継いだ私たちは、その味を守りながらも県内外をめぐって豆腐を食べ歩き、新しい商品づくりにも積極的に

取り組んできました」と裕幸さん。店舗には豆腐や生揚げのほか、夏季限定の豆乳ソフトクリーム、おから蒸しパンなどのスイーツが販売されています。麻婆豆腐、豆腐メンチボイルといった惣菜も大好評です。取材中、孫を連れて訪れた近所のおばあちゃんに、慣れた様子でまり子さんと会話をしながら、2・3品をあとという間に選んで買っていきま

まり子さんは袋に入ったたくさんのおから蒸しパンを見せて、「この商品を気に入ってくれているお客様が多いので、予約をもらって蒸したものですよ」と人気がりを喜ぶ裕幸さんは、「ソフト豆腐を買いに来たママから、赤ちゃんの離乳食にとても良いといってもらえて、本当にうれしかったですね」と目を細めます。

「まちのお豆腐屋さん」として対面販売にこだわる

変化を恐れない両親の姿を見て育った貴彦さんは10年前、祖父から続けてきた店を自分の代で絶やせない」と、会社を退職して家業を手伝うようになりました。貴彦さんは毎日朝早くから夕方まで働くので、肉体的にはきつい」と仕事の厳しさを語りつつも、「対面販売は、お客様の喜ぶ声や表情を直接見て聞いて感じられるので、仕事の苦労が報われ、励みややりがいを見出せます。ずっと継続していきたいですね」と後継者としての覚悟を見せます。「豆腐はスタンダードな食材として、50年後もずっと食べ続けられているでしょう。しかし、時代が求める商品の大きさ、新商品開発を含む売り方や買い方はどんどん変化するのは、生き抜くためには、常に試行錯誤が必要だと思えます」

昭和30年代には付近に17軒もあったという豆腐店も、いまでは市内に2軒残るのみ。「まちのお豆腐屋さん」としてこれからもあり続けるために、「豆腐家あだちの挑戦は続きます」。



一部機械を導入しているものの、その多くは手作業。重労働のため、これから寒くなるにつれて働きを増します ●地産地消の惣菜。写真左下のは揚げ、食べる前にオープンで焼くと、かりっとした食感が楽しめるのでおすすめ ●主力商品のソフト豆腐は150円、木綿豆腐は150円、寄せ豆腐は170円。どの商品もしっかりと大豆の風味が感じられます ●豆乳ソフトクリーム（250円）は、さっぱりとした甘さが美味。夏季限定で材料がなくなり次第今季は終了なので、早めの来店を



足立まり子さん（左）、裕幸さん（中央）、貴彦さん（右）親子



豆腐家あだち
(有限会社足立商店)
● 各務原市蘇原旭町4-2-9
● 058-382-1933
● 9:00~18:00
● 土日祝
● <http://tofuya-adachi.jp>