

地域と家族の絆を強めた

茨城県笠間市在住・河原井信一さん

地域素材の豆腐づくり

地域に
居場所をつくる
豆腐屋という天職

「ふるさと佐白山に名水

あり、心ふる佐白山のとうふ」

店に掲げられている店主・河原井信一さん（69歳）の歌だ。豆腐

づくりをしようと決意したとき、

思わず出てきた言葉だったという。

「生まれ育った茨城県笠間の地を

改めて、ふるさと」と詠んだのは、

現役時代、時間も心もあまりにも

この地から離れていたからだと思

います」

帰宅は毎夜12時過ぎ、休日も祭



日もなかった。家のことは一切合切、奥様かほるさん（62歳）任せ。だからこそ車販売会社の営業担当役員の職を全うし、サラリーマンとしての成功を手に入れることができた。しかし、63歳で定年退職してみると、その故郷・笠間にはまったく自分の居場所がなかった。ある日、奥様の煎れてくれたお茶を飲んでいて、その水のうまさ

に改めて気づいた。そしてその水こそが、裏山・佐白山の湧き水であることも。

「この水を活かし、この家で地元

と触れ合うことができる仕事……それは豆腐づくりではないか、とそのときに閃いたんです」

早速保健所で水質検査を受けた。

細菌数はゼロ、ミネラル分をほと

んど含んでいない上質の軟水だった。

良質の塩がとれる赤穂・浅野

家は笠間の出であるという歴史も

後押し。「佐白山の水を使い、赤

穂の塩田のにがりと日本一の大豆

を使っていいねいにつくれば、必

ずおいしい豆腐ができる」

地域に豆腐屋が一軒もないこと

も恰好の条件になった。信一さん

にとって、豆腐づくりはまるで天職のように輝いてみえた。

**店は息子の手によって建ち
機材は夫婦で安価に調達**

師匠は近郷の豆腐屋のご主人。

毎朝4時起きで15キロ離れた店に

1年半通った。そこからさらに1

年余の時間をかけて、信一さんと

かほるさんは、豆腐店行脚に時間

をかけた。ただひたすら、おいし

い豆腐をつくり、人に喜んでもら

うことだけがテーマだった。年齢

から考えても、店を出すことへの



リスクは抱え込めない……。

その頃、長男の信之さん（39歳）は、父親の本気を形にしようとして、建築設計士の職業をフル活用し、店の設計を先行させていた。原価同然の資材購入、施工も同じ町に住む友達に頼んだ。

そんな息子思いに後押しされ、信一さんは豆腐屋行脚中に知り合った仲間から中古の機械を譲ってもらい、足りない部分は、廃業した豆腐屋の道具を扱う業者に中古品を斡旋してもらった。

開店前に30000丁の豆腐を無料配布

信之さんの手によって店が出来、信一さん夫妻の努力で、機材も揃った。オープンまでに、試作品を作っては近在の人に配って意見を聞いた。無料配布した豆腐約3000丁。次第においしいという評

判が伝わり、誰もが開店の日を待っていた。

時を同じくして、信之さんは密かに戦略をたて、テレビ会社のドキュメント企画に応募した。それは父の思いというよりも、父を見守る息子の思いが色濃く投影された企画だった。見事採用になり、信一さんの開店までの艱難（かんなん）辛苦がドキュメントとして収録された。「筋書きのないストーリーですよ。思うようにならない焦りや開店直前の豆腐づくりの失敗など、臨場感にあふれるものであったことは確かです」

開店の日がきた。「佐白山のとうふ」を求めて近在の人が長蛇の列をつくった。そして2カ月後のテレビ放映。放映後は近郷の人が「佐白山のとうふ」を求めて車で乗り付け、また長い列をつくった。評判になればなるほど、信一さ



んとかほるさんはボロボロに疲れていた。その姿をみていた信之さん、「俺、会社をやめて親父を手伝うよ」……こうして親子の豆腐づくりが始まった。

客との絆を結び家族の結束を強化した

商品もザル豆腐や木綿ごし豆腐のほか、がんもどき数種、生揚げ、豆腐を絞ったときの豆乳も販売。おからを豆乳で練って揚げたドーナツは店に無料で置いてある。信一さんの温かい人間味に触れて、常連客も次第に増えていった。「ここまでは思い通り以上の成果

ががありました。今後は差別化戦略によって、他人がまねのできないようなことをやること、時代のニーズに合わせることで、私の第二の人生を満たしてくれることなどを総括的に考え、店づくりをしていきたいと思っています」

数年後、ドキュメントのその後が改めて放映された。しかし、もはや近郷近在のほとんどの人が知る存在であるがゆえにさほどの混乱はなかったという。それは「佐白山のとうふ」が確実に地に足をつけた何よりの証明だ。河原井さん親子のつくる「佐白山のとうふ」は、地域の人たちとの絆を結びと同時に、家族の結束をより強めることになった。



早朝、切れるように冷たい水のなかでの作業が続く。しかも力仕事だ。だから豆腐屋の跡継ぎはなく、地域にはすでに一軒の豆腐屋もなくなっていたという。そんな過酷な仕事を志向した父と、その父を助ける長男。核家族化が広がるなかで、この空間だけには家族の絆、客と店主の織りなす人間模様にあふれ、訪れる誰もがおいしさと同時に安らぎも体と心に詰め込んでいく。