



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.32

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

とうふ工房 まめばたけ 豆畑 代表

櫻井 秀男 様

大和市西鶴間の住宅街の一角に店を構える「とうふ工房 豆畑」。大手スーパーが立ち並ぶ中、深い味わいに魅了された常連客も多い。代表の櫻井秀男氏にこだわりの豆腐づくりやお店への思いを伺いました。

■ 量産工場を経て、こだわりのとうふ工房へ

— お店のオープンはいつですか？

平成18年の6月です。大手の豆腐製造会社に37年ほど勤めていたんですが、その会社が倒産してしまい、そこから自分で店を開こうと決心しました。会社に勤めていた頃の知り合いの地主さんにこの場所を勧められ、勢いで何にも考えないで始めました。

以前勤めていた会社では、大手のスーパーやコンビニエンスストアなどにも納品していました。毎日10トンも的大豆で、何10万丁もの豆腐を作っていました。オートメーションで365日24時間稼働してバンバン作っていました。とにかく、当時は限られた時間で決められた数の出荷をしなくてはいけなかったし、現在のような期限表示ではなく製造年月日表示で厳しく管理されていた時代でしたので、毎日その対応に追われて大変でした。

— やっとこだわったお豆腐を作れるということですか？

そうですね、自分の店では、大豆や凝固材にこだわった豆腐を作りたいと思っていました。ここは三方向をスーパーに囲まれた場所にあるんですが、売れる、売れないは二の次、勢いで始めたんです。自分の腕を試してみようと思いました。丁度バブルがはじけた後だったので、景気もどん底だったので、まあ、なんとかなるだろうという思いです。

— 最初はお客が来るかどうか心配じゃありませんでしたか？

心配なんかしていません。商品に関してはスーパーで売っているものには負けない自信を持ってやっていますから。スーパーは、大量生産で安く提供していますが、自分とはにかく材料にこだわり結構高い価格で提供しました。こんな高い値段の豆腐なんて売れないよと心配されましたが、そういうものを待っていたお客様も多かったのかな。「スーパーで

一番いいものを買ってきたけど、だめ、ここじゃないとだめ」と、そういうことを言っていただけのお客様も多く、こだわった甲斐があります。

— お豆腐の魅力は？

パックに入って白く固まっているから同じように見えるけど、できる豆腐は毎日違うんですよ。だから面白いんじゃないでしょうか。自分でこれは最高だと思えるものは、そんなに回数はないですよ。寒かったり暑かったり。その日の豆の様子で豆を浸す時間を変えたり、豆乳の濃度を調節したりしています。でもそれは全て勘です。

■ 次世代につなげる魅力的な店づくり

— 豆腐屋さんとは思えないおしゃれなお店ですね。

オープン当初はのれんをかけていたら、豆腐料理のお食事処と間違えてくる人も



良質の素材・製法にこだわり お客様を裏切らない商品づくりを…

いました。店の造りは前の会社に勤めていた時から、自分でお店を出す時にはこういう風にやろうというイメージがありました。ケーキ屋さんなんか売り場と製造は別にして綺麗でしょう。豆腐屋さんだけが戸を一面開けて、水槽から出して、ショーケースをポンと置いて外と窓一つでやり取りする昔のイメージのまま。だから自分の店では作業場と売り場を分けて、売り場から作業場ではどんなことしているか、中が見えるようにしています。

豆腐屋さんだって、少しは魅力的にしていかないと、後継ぎがないという理由で辞めていく業者も多いんです。店自体を息子が後を継ぎたくなるような店づくりをしていかなかったら、これからはだめなんじゃないかと思って、息子の趣味を取り入れた装飾や音楽を流したりしています。

——店名の「豆畑」というのも、個性的ですね。

これも前からの夢で、斬新な店名はないかと思っていて、ふと思いついたんです。自分の出身は新潟で、新潟では減反した田んぼは大豆畑になっていたんです。うちの豆腐の大豆はオープン当初から新潟県産を使っていて、とても広大な新潟の畑をイメージして「とうふ工房 豆畑」としました。

——移動販売もされていますね？

オープンして半年後くらいからやっています。豆腐屋さんは昔、ラップを吹いて自転車に乗って売っていたんだから、売れない時はそうやって売っていけば

いいんだという思いも前々からありました。店に来て買ってくれたお客様から、美味しいんだけどちょっと遠くて…という声があり、高座渋谷や桜ヶ丘あたりへ時間を決めて行っています。お客様の紹介もあり、どんどん売れる範囲が広がって今では長後まで行っています。

■一丁、一枚に心をこめて

——お店をしていてよかったなあと感じたことは？

いろんな人とのかかわりですね。本当にお客様や、業者さんなどいろんな人との出会いに助けられました。会社勤めだったら、自分の係の中での関係が主だったけれど、本当に面白いですよ。店のロゴも、近所で昔からの知り合いの機械屋さんがアイデアを出してくれて、その中から選んだものです。自分が考えた

わけでもなく、周りの人から助けられて作ったものです。

——大切にしていることを教えてください。

お客様を裏切らないような商品づくりですね。こちらはある程度の種類や数を作っていますが、お客様は一丁一枚で判断されますから、そういうことには気をつけています。大豆も新大豆と2月・3月頃の豆とは新米と古米のようにがらっと味の違いが出ます。でも豆腐はいつもと同じように作らなければいけません。常連さんにちょっと豆変えた？なんて言われることがあります。だから変なことではできない。一生懸命していても周りに認めてもらわなければ何にもならない。周りの人に助けてもらいながら、一緒にやっているという感じです。



売られているとうふのパッケージには「豆畑」と表記。まさに、豆が豊富で、豆の味がしっかり残った豊かな味わいに納得。



とうふ工房 豆畑

〒242-0005 神奈川県大和市西鶴間1-22-12
TEL: 046-277-4102
営業時間: 9:00~19:30
定休日: 不定休

<インタビューを終えて>

息子さんの趣味という店内の装飾品や音楽は従来の豆腐屋さんのイメージとは一線を画してとってもおしゃれ。作る人のこだわりが分かる味と店構えに人気の理由を見た気がしました。