

豆腐工房我流

奈良県生駒郡平群町

<http://www.garyu102.com/>



店舗概要

創業年 1975年(昭和50年)
売場面積 19.6㎡(5.9坪)
従業員 6.4人
営業時間 10:00~17:00
定休日 火曜日

商品構成

・豆腐 60.0%
・揚げ 30.0%
・その他 10.0%

経営方針

- ・作り手の個性が見える手づくりの味
- ・豆腐作りへの探求心
- ・「ありがとう」の感謝の気持ち
- ・食を通じて地域貢献

豆腐の可能性を、伝統と革新の双方から引き出す

長持ちする発酵食品の豆腐の開発

現在の店主は2代目。父が始めた豆腐店「岡山屋」に19歳で入り豆腐造りを始めた。平成21(2009)年に、店名を豆腐工房我流と改め受け継いだ。背後にあったのは、スーパーなどの安売りが多かった。納豆、もやしなどと並び、豆腐はスーパーの特売の目玉商品で、品質以上に値段がものをいった。利益の薄さは量で補うしかないのか。2代目としてまず取り組んだのが、豆腐という食品が生まれた原点、そこから考えられる可能性、そして自分が生まれ育った奈良の歴史風土の価値だった。

東アジア特有の大豆食品としての豆腐は、豆腐が生まれた中国には豆腐を発酵させた「腐乳」がある。また、同じく豆腐の発酵食品として沖縄の豆腐ようがある。中国から日本に伝えたのが遣唐使ともいわれており、遣唐使ゆかりの奈良から新しい豆腐食品を生み出す必然性はあると考えた。

まず手始めに造ったのが豆腐を燻製した「スモーク豆腐」。その後、奈良漬の漬物店の協力

で開発した「豆腐の奈良漬け」や、吉野の酒造メーカーの酒粕を使って発酵させた「大和うに」など。ご飯のおかずというよりは、酒の肴に近く、同じ町内にあるかんぽの宿大和平群の料理長のアドバイスを取り入れ、実験的に料理の一品に出してもらった。そうしたところ、女性を中心に「豆本来の味がする」「お酒にあう」と好評を得たため、本格的に商品化に取り組んだ。

豆腐の品質保持期間は短い。開発した豆腐の燻製、発酵食品などの豆腐の「珍味」シリーズは、日持ちがし賞味期限が長く、奈良県北部に限られていた商圈を広げることに効果があった。そして、「奈良県で一番固い豆腐」として売り出したのが、「硬豆腐鉄拳(かたどうふてっけん)」だ。パート従業員のリクエストに応え、大和地方の豆腐の伝承資料を調べて再現した豆腐工房我流オリジナルの古代豆腐だ。

もともとの食品の原点を調べて開発した商品には、醤油の原型といわれる「ひしお(醬)」がある。豆腐とひしおを原料に、豆腐チーズなど新たな商品開発を行っている。

手づくりの味を支える店主の惚れ込んだ大豆と讃岐沖海水にがり

豆腐工房我流の数多い豆腐商品を支えているひとつが、原料の大豆とにがりの品質にある。大豆は、一番ふさわしい品種の大豆を産地から仕入れる。凝固材として使うにがり(苦汁)は、讃岐沖(香川県)の海水からとれたものを使用。海水に含まれる微量な元素が豊富なため、塩味に加えて大豆の甘味や旨みを引き出す。

厳選した原料をもとに、木綿、絹のほか、鍋料理専用の豆腐など、細かなニーズに合わせた豆腐を一丁一丁、丁寧に造りあげる。とくに、にがりを入れて手で寄せる「手寄せ」は、古代豆腐の「硬豆腐鉄拳」などと並び、「大和へぐり」を看板に掲げる我流の「作り手の個性が見える手づくりの味」を代表する商品といえる。

新たな店舗と豆腐工房で事業を拡大

確かな豆腐製造技術、厳選した原材料、商品の賞味期限の長期化など豆腐の可能性を引き出す取り組みが功を奏するなかで、平成25(2013)年に、現在の場所に、店舗兼工房を移転し、事業を拡大した。新たな店舗は、高齢者や障害を持った方が車いすで入れるようにスロープや手すり付けたほか、製造は品質管理に万全を期せるよう急速冷却設備などを導入した。



店主こだわりの豆腐や揚げ。
種類が豊富！



作っている様子を間近で見ることができる店
舗兼工房。店主のコレクションもあります！