

# おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。  
そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。  
本物の食は、すぐここにありました。

2008.4.1. VOL.1

あらためまして、こんにちは。手づくりやさん店主の岩崎勉です。

今年でとうふ道、33年になります。

あらためまして、こんにちは。「手づくりやさん」店主の岩崎勉と申します。この「手づくりやさん」というお店を立ち上げて、今年で5年目を迎えようとしています。

昨年秋には、浦和大丸に2店舗目をオープンさせていただき、感慨ひとしおです。いろいろなことが形になりつつあると思うので、私が「手づくりやさん」を通して何を求めているのかを、あらためて皆さんにお伝えしたいなと思っています。昔話になってしまいますが、少しだけお付き合いいただければと思います。

私がこの「手造り屋」という豆腐屋を始めたのは、今から33年前のことになります。当時はまだ物も今のようにあふれすぎているということではなかったので、「とうふ」というだけでよく売れたものです。日本の成長とともに、この桶川という地で「手造り屋」のとうふはおそらく多くのお客様の手にとっていただけたのではないかと思います。工場も大きくなり、スタッフも増え続け、ある意味私の仕事人としての人生はすごく充実していました。

しかし今は、「とうふ」でも添加物、再加熱などの「とうふ」がスーパーでは主流になっています。これで良いのだろうか？

## 本当にからだにいいって何だろう？

そんな忙しい毎日を送っていたのですが、実はいろいろなことがありました。

健康の代名詞の「おとうふ」を毎日食べているはずなのに、体のリズムが崩れてくるのです。

「なんでだろう？」そんなところから、私はあらためて、「本当にからだにいいって何だろう？」というテーマに出会ってしまったのです！

皆さんが思う「本物」ってどういうものをいいますか？私はこのように考えています。

其の1：素材が本物であるということ

其の2：美しさ、健康を害するものは使わない

其の3：手づくりでこころを込めて製造すること

これを実現するものが「本当にからだにいいもの」と言えるものだ！と信じています。

自分たちの「手づくりや」の「おとうふ」を「本当にからだにいいもの」に進化させたいという一心で、この「手づくりやさん」というブランドを立ち上げたというわけです。

## 「本物」をささえる「地産地消」「身土不二」

私はこの桶川で育って来ました。妻も桶川の駅前出身(^o^/)なのですが、もう1つ「本物」を支えるのに大切なことがあると思っています。それが、「私たちの体は育った環境に作られている」ということです。つまり、育った地元のもの食べて生活していった方が、気候の変化でも何でも対応できるのです。それを「身土不二」といいます。

「本物」そして「身土不二」、この2点を私たちが、どう追いかけてきているのかを次回お伝えさせていただきます。



時々、お店に  
いるんですよ！



「本当にからだにいいって何  
だろう？」それが形になった  
のが、「手づくりやさん」です。