

# 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。

2008.5.1 VOL.2

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。

## 「本物」について考えてみたいと思います

いま世の中で最も注目されている言葉が「本物」です。私も「本物の商品」を創りだしたいと思い、ここまでやってきています。なかなか険しい道であり、どこまでいっても辿り着くのが難しいものです。また、外を見回してもなかなか「本物」に出会う機会はないように思います。それくらい今の時代において、「本物」というのはなかなかお目にかかれぬものなのかもしれません。昨年来、様々な食品偽装事件が起っていますが、あれはもちろん「本物」ではありません、「嘘」をついているのですから。ただし、「嘘」をついていなければ「本物」なのか？というところでもないと思うのです。

## 豆腐屋は単なる「ビジネス」でなく「天職」と思っています

経営者としていろいろと勉強してきましたが、私はこの「豆腐製造業」という仕事を「天職」だと思っています。そして「天職」とは、「1つは利益を得る手段であり、1つは社会に奉仕する手段でもある」ということだと私は考えてます。単に利益を稼ぐだけでなく、世の中のためになることで利益がついてきて、社会的使命をはたしていくということです。この両面を実現するからこそ「天職」と言えるのではないのでしょうか。

## 「本物」の仕事の9つの基準

「天職」をまっとうするためにも、「本物」にこだわっていこうと日々学んでいるところです。そんな中出会った9つの基準に、商品や店舗を照らし合わせて考えています。

- 其の1: 真実かどうか
- 其の2: みんなに公平か
- 其の3: 好意と友情を深めるか
- 其の4: みんなのためになるかどうか
- 其の5: 付き合いものを害さない
- 其の6: 付き合いものを良くする = 蘇生化させ調和させる
- 其の7: 高品質で安全、そして安心できる
- 其の8: 単純で、しかも万能である
- 其の9: 経済的である

参考) 1~4 ロータリークラブ「職業奉仕」、5~9 船井幸雄「本物の定義」



毎日健康で楽しく生きていくためには、食べ物 genuinely 大事であるし、必要であると思うので私は、自分の仕事、とうふを通して食べた人が、美味しさを味わっていただき、なお健康な体になり、食べた時の楽しさを感じてくれたら、いいなと思っています。もう15年ぐらいかけて取り組んできましたが、まだまだ完成していませんが、これからも1つ1つ進めていき、皆様に良いと認めてもらえる「本物の豆腐」を造りたいと思っています！