

2013. 7 VOL 64 おいしいおとうふを求めて  
社長のひとり言 株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

## おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。  
本物の食はすぐそこにありました。



今年の7月は千年に一度と言われる大雨や暑さが続いていて、熱中症のかたも多く、大変な暑い年です。体には心配りをしていきたいと思います。

7月は奇跡のりんご、木村秋則さんのりんごが最高に赤くなっているところを絵にしましたので記念にのせてみたいと思います。

「農薬も、化学肥料も、有機肥料も、有機堆肥も使わない自然栽培でりんごが実ることの大変だったこと、なかなか理解できないことだと思います。後ろに見えるのが岩木山です。

そして真ん中にある老木が11年目にピンポン玉くらいのりんごが初めて実った木です。今では年老いていますが、みんなの先頭になってりんごを実らせてくれた、リーダーの役割の苦勞が感じられる古い木です。」



映画をみて感じたこと、本人と話をして感じたこと、経営にも同じことが言えるのでは。いろいろ自分自身大変勉強になりましたので、ひとりごとを言ってみます。

なにごとにも10年必要なのだ、本物の豆腐、美味しくて健康に良い豆腐を造って皆さんに認められるまでには最低10年必要。5年6年で人間楽な行き方を選ぶ人が多いと言われます。絵の先生も5、6年で辞める人が多いと言っています。桶川のお店を造ってから9年その前準備期間5年、目的を曲げずに行こうという強さを頂きました。

《認められるまでにいくつかのハードルを括らなければと強く感じました。

- 1、本物を造るハードル
- 2、物売るハードル
- 3、売上を上げるかべ
- 4、売上を維持するかべ
- 5、他力を感じるかべ
- 6、見えない力のかべ

木村昭則さん、また他の大勢の人に慕われ

成功者といわれる人は**明るい忍耐、継続があつてのこと**》

「木村さんは農薬をだんだん減らして、年に一回だけになりましたそれでもりんごは収穫できましたので完全無農薬でも出来ると考え

29歳のとき完全無農薬栽培に踏み切ったそうです。それからが苦勞の始まり、一回の農薬をやめただけで、まったく取れなくなっていました。それでもあきらめず成功させたのです。豆腐造りも添加物一つでも使うと出来たのに、無添加にすると職人の技がないと出来ない。どちらを選びますか？私たちは完全無添加を選んで、美味しくて、健康に良い豆腐を造っていきます。」

一つ

心