

安平町で活躍する人取材する

あびらでつながり隊！

～人から人へつなげるバトン～

レポーター：山田由美子
カメラマン：小林 誠

問合せ 総務課情報グループ ☎2511



油揚げ作りを手伝い。返すだけでも一苦労。

豆腐屋さんの朝は早い。朝7時からの撮影がこれまでで最も早い撮影開始時間でした

夜が明けぬ4時30分

そこでは一体どのような取材となったのでしょうか？

3月1日から放送しているのは、安平町安平で豆腐屋さんを営んでいる新沼商店さんにお邪魔しました。

今年最初の撮影は、下出菓子舗さんにお邪魔しました。和菓子屋さんの朝は思っていたよりも早く、朝8時から撮影を開始し、うぐいす餅や桜餅を作る工程を見させていだきましたが、素早い手さばきはまさに職人技。レポーターの山田も、下出さんの手つきを真似て挑戦するもかなり苦戦した様子でした。

100年以上の間、大きく変わらない作業方法で作られているそうです。どの工程でも大豆や豆腐を見つめる光雄さんの眼差しは



光雄さんにはたくさんお話を伺いました！

「大量生産はできないけど、一つひとつ丁寧に愛情込めて作るようにしています」と話してくれたのはご主人の光雄さん。

新沼商店の豆腐・油揚げは光雄さんと奥さんのエミ子さんの手作り。そんなこともあり「大量生産はできないけど、一つひとつ丁寧に愛情込めて作るようにしています」と話してくれたのはご主人の光雄さん。

手作りにこだわり

が、この日はなんと4時30分から。しかし私たち以上に新沼商店の朝は早く、伺ったときにはすでに豆腐作りが始まっています。

「長年の技と愛情が込められた作業が美味しさの隠し味になっているんだな」と感じました。



揚げたての油揚げをいただきます！ん～美味しい！！

「食べてみない？」という優しいお言葉に甘え、できたての油揚げをいただくことに。外はサクサク、中がふっくらしつとりと、今まで感じたことの無い油揚げ。とてもビックリしてしまいました。


絶品 職人の味

真剣そのもので、豆腐作りにかける思いを随所で感じることうができました。光雄さんが豆腐を作り、奥さんのエミ子さんが油揚げを作るという連携作業。

YouTubeで動画配信中！

「あびらでつながり隊！」はもちろん、町内のできごとやPR動画などをYouTubeでご覧いただくことができます。

<視聴方法>
YouTubeの検索タブに「安平町」と入力し検索するか、右のQRコードを読み込んでいただくをご覧ください。



あびらでつながり隊！
第8話

放送予定
3月1日(水)～31日(金)

美味しさを追い求めて

撮影の最後は、光雄さんにお話を伺いました。印象的だったのは「豆腐作りはまだまだ勉強中」という言葉。気温や大豆の状態によって、豆腐の固まり方や味が変わるとのこと。長く同じ味を作り続けることはそう簡単なことでなく、日々勉強という満足しない姿に職人の精神を感じました。