

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。

今月は豆腐工場直販店の歴史について書いてみたいと思います。

今は豆腐を製造し販売していますが、私の父からのことをおもに書きます。

●昭和 20 年太平洋戦争が終戦になりましたが、戦争前は日本栄養食料。

(今の日本農産工業(株))の特約店、穀類などの商いをしていたようです。

●昭和 20 年に戦争が終わり、兵隊から帰ってきてから、食料不足の時代米も統制下の時代米の配給所などしながら、穀類、米、小麦、大麦そして、砂糖など扱いながら、不二商事の肥料特約店(財閥解体で三菱商事が12の商社に解体されたうちの一つの商社)として肥料など商売が始まりました。

●だんだんと戦後も終わり復興の道を進むなかで、解体された12の商社も、三菱商事株式会社一つにまとめられ特約店として商売らしくなったのを覚えています。このころは昭和30年ころだと思います。

当時はまだ私は小学校、まだまだ食べ物なども充分でないのも記憶に残っています。

そして中学になり蒸気機関車で満員のなか学校に通ったのを覚えています。

家では肥料を売ったり、時期には大麦、小麦を肥料代金として集荷したりしていました。

肥料は昭和電工、神島化学、旭化成、それから深川の有機肥料などが商品でした。

食料増産は国策として、力が入り売れた時代です。

●この後に日本人は小さく体力をつけようと飼料(家畜の餌)が売れるようになり、単品ではふすま、菜種かす、配合飼料では日本農産工業製を特約して販売していました。

15トンの量はすぐ無くなる時代でした。

●そして日本も豊になりスーパーも出来始めのころ

昭和45年準備にはいり50年に豆腐の初めての出荷となりました。

それから37年現在にいたります。

●37年の時代豆腐業もずいぶん変わりました。

始めたころは埼玉県に豆腐屋が1600軒もありましたが、今は300軒ぐらいだと思います。

ほとんどスーパーコンビニの時代になり、商店街は特別な場所を除いては無くなりました。

そして機械化が進みどんどん大型豆腐工場が増えているのが現状。

●平成になり、この時代機械化の良さ、欠点、手づくりの良さ、欠点が人それぞれ解る時代、二極化の時代になり、お客さんが、それぞれ価値観のちがいが、手づくりの良さが解る人が増えてきています。

平成16年の豆腐工場直販店「手づくりやさん」オープン。

現在にいたります。

●ますますこだわりの価値観の違いがあると思います。手づくりやさんと致しましては、父の代の肥料商の経験を、生かし、生産者ともよい連携をとりながら、美味しい大豆を作って頂き、三方好しの考えで、手づくりにこだわり、これから頑張ります。

右は「手づくりやさん」のイラストです。

