



有限会社 佐白山のとうふ屋

代表取締役 河原井 信之 氏

■企業概要

本社：茨城県笠間市笠間2810

創業：平成16年3月

従業員：11名

事業内容：豆腐、生ゆば、油揚げ、味噌、甘納豆、豆乳ドーナツ、豆乳ソフト、豆乳の製造・販売

笠間市の佐白山の麓に拠点を置く「佐白山のとうふ屋」は、HP等での様々な企画の上げをはじめ、地域活動「カサマメ☆プロジェクト」の実施や農商工等連携事業を進めています。また、平成27年度「いばらき経営革新最優秀賞」を受賞する等、大変注目を浴びている企業です。

同社の豆腐は、茨城県の在来種である「たのくろ豆」と佐白山の恵みが生み出した水、最高級の天然にがりを使用し、職人が一つ一つ愛情を込めて手作りしており、その美味しさで多くのファンを魅了しています。

河原井社長は、父が始めた店を助けたいという想いで、建築士から豆腐職人へと転身しました。しかし、今では豆腐作りが生き甲斐となり、茨城の豆腐の美味しさや農業の大切さを伝える伝道師として、日々挑戦し続けています。

(インタビュー日：平成27年12月1日)

[聞き手：筑波総研(株) 専務取締役 藤咲耕一]

創業の歴史と社長様が事業に携わるようになったきっかけ等についてお聞かせください。

佐白山の恵み水が豆腐作りに導く

当社は、私の父が第二の人生として始めた豆腐屋です。創業は平成16年、父が64歳の時でした。

ある日、自動車会社を62歳で退職した父が、「やりがいのある仕事をしたい」と突然言い出しました。そのきっかけとなったのは、わが家の井戸水でした。

以前、保健所で井戸水を調べたところ、自宅の後ろの佐白山で濾されながらわが家の井戸にたど

りついた水は、雑菌が無く、ミネラルが豊富な軟水ということが分かりました。「この水は、酒造りに使えるくらい美味しい水」というヒントから、父は豆腐屋の創業を思い付きました。

父の夢を応援したい

当時の父は、豆腐作りに関して全くの素人だったため、隣町の豆腐屋で製造方法の基礎を学びました。最初は、「豆腐屋なんてやるな」と言っていた同店のご主人でしたが、連日、店の電気が付く早朝5時に、トントンと戸を叩く父の熱意が伝わって、最後は熱心に教えてくださいました。

父の創業に対しては、私を除く家族全員が反対でした。しかし、私には、「高卒で高度成長期を働き抜き、今まで家族を支えてくれた父を応援したい。そして、第二の人生をかけた創業に花を咲かせてあげたい。」という想いがありました。

そのため、当時建築士として働いていた私は、現在の店舗建設に係る全てを買って出ました。また、事業計画書の作成や後継者不在の豆腐屋から設備を譲り受ける等、父と一緒に开店準備を進めました。



店舗外観(手前が店舗、奥が豆腐工場)

私は、夢に向かって邁進する父を見て、「この姿を取材してほしい。」と思うようになり、狭き門とは覚悟していましたが、思い切って、テレビ朝日「人生の楽園」に問合せをしてみました。

すると数日後、同テレビ局から、番組趣旨と合致したため取材したいという申出があり、私はそれを聞いて飛び上がって喜びました。

取材は店のオープン前後の1週間だったため、放映後から連日、多くのお客様にお越しいただくことができました。

建築士から豆腐職人に転身

テレビ取材の効果もあり、父の豆腐屋は好調なスタートを切りました。しかし、労働時間は、朝6時から夜中0時にまで及び、次第に父や手伝いに入った母は、疲労の色が濃くなっていきました。

当時の私は、建築士として独立を考えていた時期でしたが、どんどんやつれていく両親の姿を見ていられませんでした。そして、私は、開業から1年以内に、14年間勤務した建設会社を辞め、父を助けるために豆腐職人の道を歩み始めました。

豆腐の作り方は、全て父に学びました。豆腐作りは奥が深く、少し考え事をしているだけで失敗してしまうほど繊細です。一人前の豆腐職人になるまで、約3年かかりました。

事業拡大のプロセスや大変だった時期、転機となった出来事等についてお聞かせください。

お客様との交流から生まれた人気商品

豆腐作りの技術を習得した私は、次に、店の立地が悪い当社をPRしたいと考え、HP上の企画の充実やSNS等による情報発信に力を注ぎました。その中で、特に好評だったHP上の企画が、「豆腐職人のぶへの挑戦状」（現在は終了）です。

同企画は、お客様から豆腐職人には思い付かない斬新なお題をいただき、実際に私が試作した豆腐を店頭にて無料で振る舞うという企画です。



「挑戦状」から生まれた人気商品「にんにくとうふ」

約5年間で56件の挑戦状が寄せられました。同企画から生まれた「にんにくとうふ」は、現在、当社の人気商品の1つとなっています。

また、HP上で「豆腐道中膝栗毛」を立ち上げました。これは、私が全国の豆腐屋を訪ね歩き、各店の商品や製法等を勉強させていただくとともに、魅力を発信するという企画です。

大変嬉しいことに、豆腐業界で「挑戦状」が有名になっており、私が訪問すると各店で快く受け入れてくださいました。特に印象的だった店舗は、現在も家族ぐるみで親交を持たせていただいている「ふうせつ花(岩手県)」さんです。同店は、豆腐からお菓子まで幅広い商品展開を行っています。この出会いから、当店の豆乳ドーナツ等を開発するヒントをいただくことができました。



「豆腐道中膝栗毛」からヒントを得た人気商品「豆乳ドーナツ」

「挑戦状」が導いた理想の大豆との出会い

開店から順調に業績が伸びていた当社でしたが、平成23年の東日本大震災による影響で、当店はもとより、笠間市や茨城県を訪れる観光客が大幅に減少しました。その時、私は、「このまま店が潰れてしまうのではないか。」と危機感を覚えました。

震災から2ヶ月が経ったある日、当社に1通の「挑戦状」が届きました。内容は、震災で疲弊した茨城県を盛り上げるため、「茨城の茨城たる新しい豆腐を作れ！」というミッションでした。大変悩みましたが、「茨城のためにやるぞ！」と思い立ち、新しい豆腐作りの挑戦が始まりました。

まず私は、今まで豆腐に使われたことがない茨城の大豆を調査するため、茨城県農業総合センター農業研究所を訪問しました。しかし、所内のデータは20年以上更新されておらず、そこからは、自分の足で農家を訪ね歩き、情報を収集する日々が続きました。そして遂に、「美味しい」という理由だけで長年作り続けられてきた在来種の大豆「たのくろ豆」を発見しました。

農家の方に頼んでこの大豆を分けてもらい、試作したところ、私が求めていた味、風味、甘さ、全てが詰まった理想の豆腐ができあがりました。

「たのくろ豆」の魅力やこだわりの製法、豆腐作りへの想い等についてお聞かせください。

茨城を誇ることができる豆腐作り

「たのくろ豆」は、大豆本来の風味が強く、豆腐にすると味が濃厚で、もっちりとした食感が特徴です。当社では、この大豆と佐白山の恵みの水、そして天然にがり（本にがり）を使用し、職人が一つ一つ手作りしています。大豆は種であり、命そのものです。気温等により性質が変化するため、職人には高い技術が求められます。

また、私は、「食の安心・安全」は、原材料と厳格な衛生管理からなるものだと考えています。そのため当社では、常時、HACCP（食品の中に潜む危害要因）を分析し、除去等ができるよう、各工程を管理・記録する体制を構築しています。



油揚げを1枚ずつ手揚げする作業

私は、茨城で豆腐を作る者として、「茨城を誇ることができる豆腐を作りたい」と考えています。伝統的な製法で手作りする当社の豆腐は、機械製造と比較すれば、生産性は劣ります。しかし、私は、作業に時間をかけることで、職人の意気込みが入った豆腐を作ることができると考えています。

当社では、豆腐の以外にも揚げ物や味噌、甘納豆、豆乳ソフトクリーム等30点を販売しています。油揚げは1枚ずつ手揚げしており、機械揚げとは一線を画す味わいです。

天然にがりを使い、最高級の味を出す

当社の豆腐作りは、まず大豆を水に浸けてふやかす、水と一緒にすりつぶします。この工程で生成された呉（どろどろした液体）を加熱して絞り、豆乳とおからに分けます。そして、最後に豆乳に凝固剤を入れて固めてできたものが豆腐です。

当社の凝固剤は、天然にがりを使用しています。このにがりは、他の凝固剤と比べて、豆腐の生産量は少なく、技術的にも難しいのですが、当社の豆腐を作るには欠かせないものです。

消費者参加型企画「カサマメ☆プロジェクト」や農家等との連携について聞かせください。

農業や食べ物の大切さを伝えたい

食べ物は、自分の命をつくる大切なものです。しかし、私達はその価値を価格で判断してしまう傾向があります。しかし、値段以外で判断する方法がうまく見つからないのもまた事実です。

私は、常に、「豆腐を通して、農業の素晴らしさや食べ物の大切さを伝えたい。そして、地元笠間の魅力を多くの人に発信したい。」と考えています。

そこで3年前に、住民が「たのくろ豆」の種まきから収穫までを行い、自分で焼いた笠間焼の豆腐皿で、作りたての豆腐を食べる「カサマメ☆プロジェクト（以下「カサマメ」）」を思い付きました。

同企画を始めるにあたり、笠間市市民生活部市民課課長（現在、（一財）笠間市農業公社 事務局長）の内桶克之氏に相談して、市の助成金や利用する畑等に関するご助言をいただきました。

その後、私は、「NPO法人いばらきの魅力を伝える会」の仲間と共に企画を立案し、実行委員長として事業を運営しています。これまで4回実施し、参加人数は、延べ120人にのほります。

作りたての豆腐を食べた参加者の1人は、「普段食べている豆腐とは、比べものにならないくらいまるやかで美味しい」と感想を話してくれました。

これからも「カサマメ」を通して、茨城の農業や食べ物の大切さを伝えていきたいと思います。

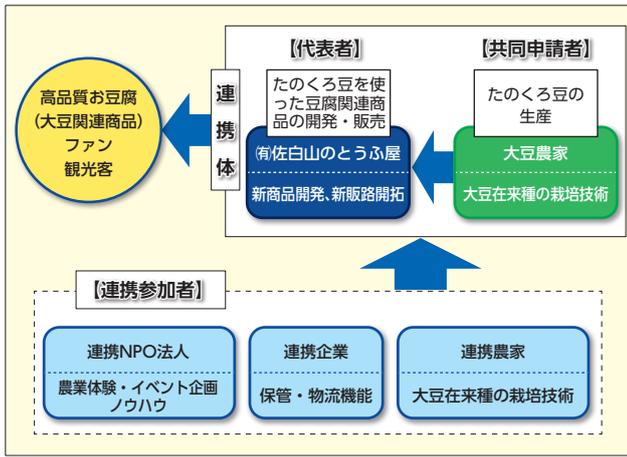


「カサマメ☆プロジェクト」において、作りたての豆腐を参加者に取り分ける河原井社長

豆腐がつなぐ幸せな人間関係

当社では、「たのくろ豆」の生産農家や栽培技術者、地域団体、県外の物流会社等と連携して、高品質な大豆の関連商品の開発を行っています。

平成24年には、この連携事業が評価され、農林水産省及び経済産業省から「農商工等連携事業計画」第14号（図）に認定されました。



茨城の大豆在来種(たのくろ豆)を活用した大豆関連商品の開発による農工商等連携の概念図

また、同連携参加企業の社長が発起人となり、「大豆大好き！ネリマメプロジェクト」を発足されました。同企画は、都内で最も田畑が多い練馬区の農地で大豆を栽培し、収穫した大豆で味噌を作るという企画です。

今年、「カサマメ」で収穫した大豆を「ネリマメ」で味噌にするという交流企画も誕生しました。



「大豆大好き！ネリマメプロジェクト」味噌づくりの様子

「平成27年度いばらき経営革新」において、最優秀賞に選ばれた経緯等についてお聞かせください。

目標から常に逆算して進めた経営革新

当社は、平成23年4月に、茨城県の経営革新計画承認制度を利用して、4年間で経営基盤の強化に取り組む「経営革新計画」を作成しました。

この制度を利用するメリットは、県から計画の承認を受けると、計画達成支援策として、税制、信用保証、融資等を利用することができる点です。

当社は、「茨城の茨城たる新しい豆腐関連商品の開発と豆腐茶屋への変革」計画を立て、様々な取組を行って参りました。その結果、平成27年度「いばらき経営革新最優秀賞」を受賞することができました。

評価された点は、「たのくろ豆」を活用した商品開発と店舗リニューアルを通じて、地域顧客や観光客の来店が増加傾向にあること、また、「カサマメ☆プロジェクト」を毎年開催する等、独自の取組を展開したことにより業績向上を収めたことです。

私は、建設会社に勤務していた頃から、常にゴールを見据え、やるべきことを逆算しながら一生懸命仕事をしてきました。この技術は、どんなに仕事が変わっても応用できると自負しています。

最後に、社長様が思い描く会社の理想像等についてお聞かせください。

豆腐作りは、私の生き甲斐

私が考える企業の理想像は、「地域に信頼される会社」です。そのために、私は、豆腐を召し上がってくださるお客様の笑顔と大豆生産者の汗を想いながら、日々、豆腐作りに励んでいます。そして、お互いに顔が見える関係があるからこそ、“美味しい”だけでなく“幸せな”食べ物を作ることができると思っています。

私は、数奇な縁で建築士から豆腐職人となりました。しかし、今では、豆腐作りの仕事は天から与えられた使命であると自覚するほど、私の生き甲斐になっています。

これからも私は、茨城の豆腐作りの伝道師として、大豆を大切に育ててくれた農業者の想いと豆腐職人の魂を豆腐に込めて、多くの人を幸せにしていきたいと思っています。



河原井社長(中央右)と内桶事務局長(左端)、聞き手・藤咲耕一(中央左)と笠間支店 勝村支店長(右端)

この度は、長時間にわたり貴重なお話をお聞かせいただきまして、誠にありがとうございました。御社の今後益々のご発展をご祈念いたします。

■文責／筑波総研株式会社 研究員 富山かなえ