

水紋

“体に美味しい”こだわりのとうふ作り ～六戸町 とうふ職人の想い～



六戸町の温泉、六戸モリランド敷地内に店を構える「天狗とうふ店」。素材にこだわり一つ一つ丁寧に作った製品は、濃厚な大豆の風味が楽しめると評判で町内外から多くの客が訪れる。代表を務める田中富美男さんにお話を伺った。

母の想いを継いで

1935年(昭和10年)、田中さんの母・フジさんが八戸市田中町で「田中豆腐店」を創業。学校から帰るといつも大豆の仕込みや配達の手伝いをして母の仕事をそばでずっと見てきたという。代が変わり糾余曲折もあったが、「母が始めた豆腐店を何とかしたい」との想いで、2007年においらせ町で「天狗とうふ店」として個人で創業し、2012年12月に六戸町へ。

以来、豆腐だけではなくおからや豆乳、寄せとうふ、揚げ物など20を超える商品を製造販売。周辺市町で開催されるイベントやスーパーでの出張販売、宅配も手掛け、魅力を広く発信している。

とうふ作りのこだわり

地産地消にこだわり、原料の大豆は青森県産丸大豆「おおすず」、にがりは瀬戸内海産・純国産天然にがり100パーセント。一般的に様々な種類の豆



水の中から大きなとうふが



腐が販売されているが、天然のにがりを使用している製品は数少ない。天然のにがりには体に必要なミネラルが豊富に含まれている。

さらに地元の水を使用し製造することで豆腐のミネラル分を高め、より体に良い・体が欲するとうふ満りを目指している。

体に美味しい豆腐を届けたい

長年変わらないこだわりは、水道と同じく「安全安心」。体に美味しい物を一人でも多くの人に食べてもらいたいという田中さん。健康食品は長年ブームだが、天然の食から摂取してほしいと話す。

暑い時期は冷奴として食べることが多いと思うが、冷やしすぎても美味しさを感じにくいので17℃くらいで食するのがおススメだそうだ。



濃厚な大豆の風味を楽しんで

新型コロナウイルスの影響で移動販売の規模は縮小となっているが、店頭では感染対策に気を付けて営業している。県内各地のファンに支えられている「天狗とうふ店」の美味しい豆腐。ぜひ一度食べてもらいたい。

このコーナーは、広報編集員
橋本 麗奈が担当しました。