

新しく建てたお店の店内で笑顔を見せる和彦さん。



お客さんに喜んでもらい また来たくなる島豆腐を作りたい



松本 ^{かずひこ}和彦さん (58歳)
達小路出身、南町在住

「とうふの松や」店主。Uターンで昨年10月に豆腐屋をオープン。趣味はサイクリング。妻と2人暮らし。

▶とうふの松や

■住所 金ケ崎町西根南町 33-1

■電話 ☎ 0197-34-2323

■営業時間 10:00 ~ 17:00 (日曜定休)

※売り切れ次第閉店。のぼりが営業の目印。

沖縄県宮古島から金ケ崎に戻り、昨年10月に「とうふの松や」をオープンした和彦さん。沖縄で受け継がれている製法で作る島豆腐を、金ケ崎でも食べることができるようになった。

会社員だった頃、何度か沖縄へ旅行しているうちに宮古島を訪れた和彦さん。島民のフレンドリーで優しい人柄や景色の良さに感動し、7年前に移住を決意した。島の伝統産業を見てみたいという思いから豆腐屋で働き、島豆腐の製法を学んだ。島豆腐の魅力に惹かれ、岩手のみんなにも食べてもらいたいという思いから地元での起業を決意した。

和彦さんの作る豆腐は全て手作業。木綿豆腐は弾力があり、ほのかな塩味の特徴。醤油を少し垂らし、冷やっこにして食べるのがおすすめという。味や形など、毎日同じようにできないのが手作業の難しさであり、おもしろさと話す和彦さん。その日の出来栄を点数化して店内に掲示しているが、出来の良い豆腐ができて「もっとおいしくできるはず」と試行錯誤の繰り返し。100点を付けたことはないという。

不安や悩みも前向きに「なんとかかなる」と言い聞かせて決断してきた和彦さん。「開店して数カ月、これからも裾野を広げていきたい」と先を見つめる。

広報日記



年が明けて一カ月半。今月もたくさんのお祝いの行事を取材し、健幸の大切さを改めて学びました。健幸ポイント事業も楽しみながら、歩数管理に取り組んでいきたいと思えます。冬はころばないよう十分足元に気をつけ、毎日の歩数を伸ばしていきたいようがんばります。(村口)

町公式 LINE で情報発信！

広報かねがさきの発行などを LINE (ライン) でお知らせします。



友達登録はこちらから

人口と世帯

1月31日現在

※()内は前月比

人口	15,391人	(-28)
男	7,891人	(-14)
女	7,500人	(-14)
世帯数	6,233世帯	(-1)