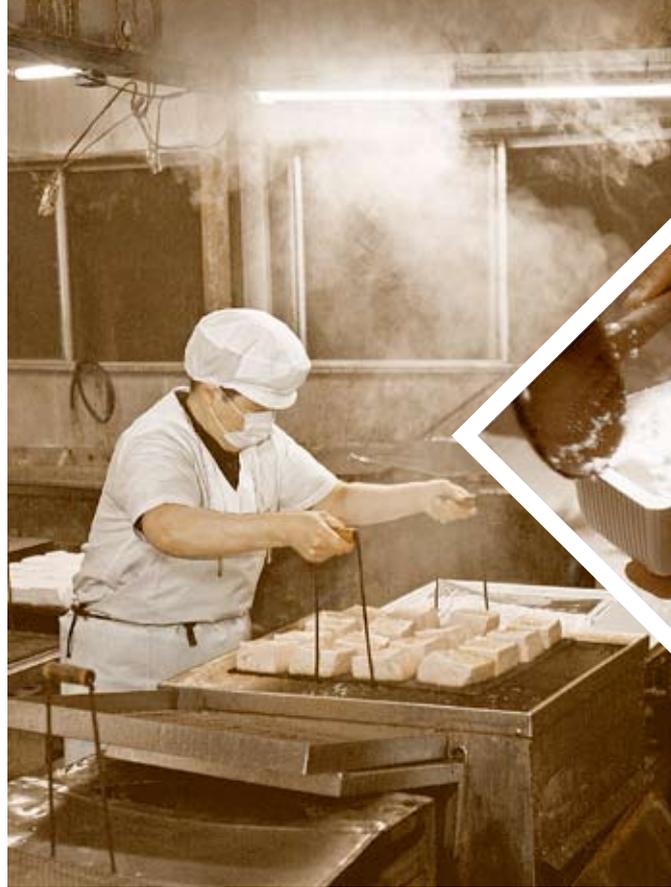


がんばってます！
まちのものづくり企業



技

食通もうなる豆腐を作る永尾社長。奥さんとともに二人三脚で店を切り盛りしています。奥さんに話を聞くと「いろいろな所に豆腐を食べに行きましたが、主人の豆腐が一番おいしいです。」と仲睦まじく笑顔で話してくださいました。

真心こめてこだわりの 完全手作り 永尾豆腐店

早 朝5時。湯けむりが立ち込める「永尾豆腐店」では、社長
の永尾さんをはじめ従業員の皆さんが豆腐づくりに励
んでいました。毎朝午前3時ごろから作業に取り掛かるそう
で、こだわりの豆腐づくりは、真心をこめて一つ一つ手作業で
行われています。

昭和26年、先代が大村駅前で豆腐店を創業し、昭和53年に地下
水が豊富な現在の杭出津に移りました。昔ながらの製造方法を
継承し、熟練の技で、豆度が濃く、栄養分たっぷりのおいしい豆
腐を製造しています。

おいしい豆腐の決め手は原材料です。大豆は、熊本県の阿蘇
産のものを使用しています。永尾さんは「海外産の大豆は価格
は安いですが、水分が多く思った味が出せない。選び抜いた阿蘇産
の大豆は、甘みがあつて香ばしい。」と教えてくださいました。

また、伝統製法で豆乳を豆腐に変える「にがり」は、決まった
成分の入った国産のものしか使用しません。熟練の技で「にがり
」を入れるタイミングと混ぜ方でこだわりの豆腐ができあが
りますが、毎日微妙に味が変わるそうです。永尾さんは「まだま
だ満足していません。これからも完全な味を追及していきます
よ。」とプロの顔をのぞかせました。

永尾豆腐店では豆腐のほかに、手揚げのうす揚げや厚揚げな
ど、約10種類ほどの商品をすべて手作りで製造していて、店頭で
の販売はほぼ午前中で終了します。このほか、市内の限られた直
売所などで販売されていますが、遠方から買い求めに来るお客さ
んもおられるそうです。また、菅瀬地区の黒木町で採れる大豆で、
年に1日だけ特別に大村産の豆腐を製造しています。

昔は各町内に1軒は豆腐屋さんがあつて、ボールを持ってお
使いする風景がありました。現代は、商品流通も拡大し、お取り
寄せなどでもできる時代になり、市内の豆腐屋さんは4件に激減
しました。永尾さんは「便利な世の中だからこそ原点に帰って、
身近な人においしいものを提供し、地域で作って地域で消費す
る地産地消に、今一度目を向けて欲しいですね。」と思いを語っ
てくださいました。

永尾豆腐店

杭出津1丁目522-1

☎023073

2代目社長 永尾辰彦 氏

