

一丁入魂 豆腐守る



豆腐を寄せる中西さん
＝阿南市下大野町



「初代文吉豆腐」（木綿）と
「ハナちゃんの純絹豆腐」

創業1914年 阿南・中西食品4代目

1914（大正3）年の創業以来、豆腐や油揚げなどを作り続ける中西食品（阿南市）。後継者不足や価格競争の波にさらされる中、4代目の中西啓社長（33）は「原点の味」で活路を探る。曾祖父母が作った「おいしい豆腐」の再現を目指した商品を相次いで出した。

阿南市内の住宅街にある工場。出荷作業が終わった午前11時でも、白衣を着て中に入ると、ムツとした空気に包まれた。豆腐作りは、午前0時ごろ始まる。大豆を水につけ、釜で煮る。機械ですりつぶして、豆乳とおからに分け、豆乳に力を注いで攪拌……。休憩をはさみながら、午前10時ごろまで作業を繰り返す。4、5人で1日約8千丁を作る。

中西さんは12年前、大阪の日本料理店を辞めた。両親は「豆腐



初代の中西文吉さん(右)とハナさん(中央)

曾祖父母の味へ原点回帰

「豆腐店は経営が厳しくなる」と後継者を継ぐことを反対したが、「自分を育ててくれた豆腐で事業をしたい」と説得した。

低価格で業界疲弊

スーパーやドラッグストアなどでの安売り合戦で疲弊する業界。材料費は高止まりが続き、後継者不足に追い打ちをかけていた。

四国豆腐連合会によると、県内の事業所数は14年度で91。10年前の7割以下に減った。総務省の昨年度の家計調査では、豆腐1丁の価格は約80円。20年はど前に比べ、20円以上落ちた。一方、国産大豆の価格は10年前より3割ほど上がっている。

悪循環を断とうと原点回帰を決めた。低価格の商品に負けないうために、おいしいと思ってもらえる商品を作るしかないと思った。

自身は曾祖父母の豆腐を食べたことはない。祖母頼枝さん（85）に話を聞き、試食を繰り返してもらって、味を再現した。

工程にもこだわり

他の豆腐では、コストを抑えるために米国やカナダ産の大豆

を使っていたが、豆腐作りに最適という滋賀県産の大豆（エンシイ）を選んだ。たんぱく質が多く、ほのかな香りと甘みの特徴の品種。にがりを入れる工程などを一部手作業にして、機械では出せないなめらかな堅さを生んだ。

昨年末に発売した「初代文吉木綿豆腐」（400g、158円税別）。しっかりとした食感と舌触りが特徴で、電子レンジで少し温めると、味わいと甘みが増す。今年4月には曾祖母に捧げる「ハナちゃんの純絹豆腐」（同）を発売。絹豆腐だが、麻婆豆腐などに使っても崩れにくいのが特徴だ。生産は合わせて300丁だが、徐々に増やしたいという。中西さんは「豆腐は季節を問わず食卓に出る。ただ安いからではなく、消費者が納得して手を伸ばしてもらえらうまい豆腐を作りたい」と話す。

県内のキョーエイ、フジグラン、セブン（文吉のみ）、イオンスタイル徳島などで販売中。問い合わせは中西食品（<http://www.k-nakanishifood.com/>、電話0884・22・0407）。

（佐藤常敬）