

妹背牛の食卓を支えた「高田とうふ店」74年の歴史に幕



長年豆腐作りを続けてきた工場に立つ、
高田英実さん（右）と妻の美代子さん

妹背牛町民の食卓を長年支えてきた「高田とうふ店」が、店主夫妻の高齢化に加え、部品調達が難しくなった機械・設備の老朽化のため、9月末で74年の歴史に幕を下ろしました。

2代目店主の高田英実さん（74）は、大学卒業後、父親が倒れたことをきっかけに23歳で家業を継ぎました。先代から受け継いだ製法を守り、毎朝4時半ごろから妻の美代子さん（77）と二人三脚で豆腐作りを続けてきました。

機械化が進む中でも手作りにこだわり、火加減や水の量も細かく

調整。20代ころはお客から味について厳しい言葉を受けることもありましたが、その声に学びながら技術を磨きました。

店では木綿や絹ごしのほか、生揚げやがんもなども製造。道産の黒千石大豆を使った「黒ちゃんとうふ」は、にがりの配合を何度も見直し、試行錯誤の末に完成させた自慢の一品です。商品は町内の店舗をはじめ、学校給食や保育所、妹背牛温泉ペルなどでも親しまれてきました。

ペルのレストラン「米里」の齋藤良料理長は「がんもや油揚げを使ったそばとうどんはレストランの人気メニュー。リピーターも多かっただけに、閉店は非常に残念」と惜しみます。

町外へ移り住んだ人が、懐かしい味を求めて店を訪れることもありました。高田さんは「町内外の皆さんに買ってもらえることがうれしかった。『おいしい』という言葉が、また作る力になった」と振り返り、長年支えてくれた地域の人たちへ感謝を伝えています。

地域おこし協力隊通信

妹背牛町に在籍する地域おこし協力隊員の活動状況などを紹介します。

竹島 明弘 さん 実千嘉 さん 夫妻



来春のオープンを目指す店舗の建設予定地で、
笑顔を見せる竹島明弘さん（左）と実千嘉さん

薪窯を備えたキッチンカーで本格的なピザを提供する、地域おこし協力隊の竹島明弘さんと妻の実千嘉さんは、飲食店「ピアンカネーヴェ」の来春のオープンを目指し、準備を進めています。

協力隊への着任から1年が経過。留萌市出身で、移住前は旭川市に住んでいた明弘さんは「最初から印象は変わらず、住み心地がいいです」と、妹背牛の暮らしにもなじんでいます。好きな温泉とサウナが身近にあり、妹背牛温泉ペルへの出店後すぐに温泉を

楽しめることも、町で生活する楽しみの一つです。

この1年で、町内の農家と知り合い、新鮮な野菜を直接仕入れられるつながりが生まれたことも大きな収穫でした。

夏季限定メニューとして、ナスやズッキーニ、トマト、バジルなどを使った「夏野菜ピザ」を販売。実千嘉さんの「野菜を煮込んでみたら」というアイデアも取り入れ、地元食材に触れてきた明弘さんは、メニューを考える発想が以前より柔軟になったと感じています。

新店舗は、1区西4町内の住宅街の一角に建設予定。店内では、ピザに加え、野菜の水分とうま味を生かした無水カレーなど、米どころの特色をPRする料理の提供も検討しています。

カフェでの勤務経験がある明弘さんは「町を訪れるきっかけになるようなお店にしたいです」と、地域の人はもちろん、遠方からもお客を呼び込める店づくりを思い描いています。