月刊九品仏 あちこち

2020 5 MAY

今月の こんにちは

素材を生かしたお豆腐とお惣菜が人気の地域を見守る、頼れるお豆腐屋さん。

1932 年創業のお豆腐屋さん。
様々な地域活動に積極的に参加されている毛利さんに
お仕事や地域の事について伺いました。

店舗情報 9

毛利豆腐店
［電話番号］03-3701-1415
［営業時間］9:00 - 19:00
［定休日］日曜日・祝日

お店のことを教えてください。

お店は自分が3代目で、今年でだいたい88年、1932年創業のはずです。創業した頃は、今のこの場所じゃなくて、向かいのファニー興産の裏側、ひとつ路地を入ったところで創業して、ここに引っ越して来たのは60年くらい前ですね。昔の豆腐屋は、自転車とか天秤棒でかついで若い衆が売りに行ってたもんだから、店が商店街にある必要がなかったようで、どこの豆腐屋もそうだったんだけど。まぁウチのおばあさんが先見の明があって、ここに建っていた古い建物を買ってこっちへ出てきたって感じ。自分が物心ついた頃には、親父も売りに行くことはなくて、売り場と食料品屋さんに卸売りするくらいでしたね。最初は、こっちの製造部側だけで、今の売り場の方は中華屋さんに貸していたんだけど、年とってやめちゃったんでこっちに売り場と揚げ場を作って今のお店のかたちになったんです。20年も経たないけどね。

元々お店を継ごうと思っていたんですか？

店の手伝いで小遣いはもらってたけど、あんまり思って無くて。継げとかもいわれたことなかったんだけど、その当時はまぁまぁ稼ぎのいい商売だったんでサラリーマンやるよりいいかなぁ、じゃあ豆腐屋でいいかって思って。今はだいぶん違う話になっちゃったけど（笑）

豆腐作りでこだわっていることは？

お客さんの認識とあわせて、今日つくったのを今日売ってる。ちゃんとしたものを提供するってのは当たり前なんだけど、材料もそうだし、すべての行程を丁寧につくってますね。

ただ同じ材料で、つくればいいってもんでも無くて、大豆をふやかすタイミング、すり潰し具合、煮るときの具合とか、その行程の積み重ねです。今使っている機械は自分が仕事始めてからだけど、もう30年くらい経っちゃうのか。割と壊れないので、消耗品だけ取り替えてく感じだね。

豆乳やお惣菜の評判もすごくいいですよね。

ありがとうございます。豆乳の甘みは別に砂糖とかは入れてなくて、大豆をすりつぶして、煮て、しぼっただけだけど、売り場で40本ぐらいと、入れ物持参で前日に入れ替えるお客さんもいるね。

お惣菜はね、15～6年前に売り場をつくったときに、豆腐だけじゃさみしいのでお袋がはじめて、和風の物や豆腐とゆかりがあるものを。あんまり原価とか気にしてないからｗ…それのせいじゃないかな？（笑）

商店会や地域の活動に積極的に参加されていますよね？

初めは仕事の一環でやってたけど、やってるうちに任されることも増えてきて。一年通して商店街の行事やお祭りだとかの準備で大変だけど、頼りにしてくれるのはありがたいね（笑）

あとは、九品仏小学校の同窓会の役員だけど、それももう30～40年近いかな。年に1回の総会と同窓会だよりの編集。編集は原稿集めるだけだけど、大変なんだよ（笑）

お祭りも盛り上がりますよね。

昔はお祭りも小っちゃっくて軽い御神輿だったんだけど、担ぐ距離が長くてね。こっちから、等々力通り、駒八通り、環八まで行って、人数も少なかったからずっと担ぎっぱなし。20人なんていたのかね（笑）

商店街には九品仏小学校の卒業生の方が多いんですかね？

そうだね。僕は21期だから。クボタ理容店さんやリフレワタナベさんは、一桁代。九品仏小学校は、ベビーブームの一番後ろの方にできた学校だけど、あと2、3年で70周年になるのかな、自然と積み重なっていく物だよね。

この町の魅力は？

どんどん綺麗な建物になって、お店やってる人も少しずつ代わってるけど、やっぱり穏やかなところだよね。お客さんも穏やかな人が多いので。

とくにそう思うようになったのは、九品仏小学校の2～3年生が、店調べとかって来て「九品仏のいいとこはなんですか？」って聞かれて、毎年やってるうちに再認識したよね。

お店の5月のおすすめは？

国産新大豆は、5月ぐらいに新穀になって出回るようになるので、やっぱり豆腐もちょっと香りが良かったりするね。大豆の扱いって、お米をすっかりやり終わった後になるんで。

奥沢周辺でおすすめのお店は？

自由が丘に行く途中にある、漢江って焼き肉屋さんがあるんだよね。今結構有名でテレビ出たりするお店なんだけど。もう4～50年くらいかな。一番最初から食べに行ってるから（笑）特に冷麺がおいしい。

―― ありがとうございました！

（上）揚げ出し豆腐用の豆腐に重しを乗せ、じっくり水切りしています。

（下）ケースには豆腐の他にも様々なお惣菜が並びます。

きてきて！ 地域情報

イベント中止についてのお知らせ

コロナウィルス感染拡大防止のため自粛が決定したイベントを下記の通りお知らせいたします。

【5月5日（火・祝）】
九品佛浄真寺 おめんかぶり ※来年に延期

【5月5日（火・祝）】
第11回フリーマーケット九品仏 ※来年に延期

【～5月6日（水・祝）まで】
NPO法人玉川まちづくりハウス様々な活動を自粛

今後の状況によっても様々な動きがあるかと存じますので詳しくは各団体にお問い合わせください。

編集後記

不安定な状況が続いておりますが、読者の皆様はいかがお過ごしでしょうか。

日々刻々と変化する状況や楽しみにしていた予定が無くなってピリピリとしてしまったり、不安になられている方も多いことかと存じます。

なかなか外に出るのも大変な日々が続きますが、本誌をゆっくりと読んでいただき、少しでもご近所を散歩したような穏やかな気持ちになっていただければ幸いです。1日でも早く平穏な日々が戻ってきますよう願っております。

前号でも少し触れましたが、「月刊九品仏あちこち」は本号から2期目を迎えました。1期よりご継続いただきました協賛店の皆様、読者の皆様、並びにすべての関係者の皆様に感謝しながら、今後も励んで参りますので、引き続き「月刊九品仏あちこち」をなにとぞよろしくお願いいたします。

次回は「暮らし特集」です。暮らしに役立つ特集となりますのでお楽しみに！

公式サイトできました

Webサイト　Facebookページ

月刊九品仏 あちこち
第2巻第1号（通巻13号）
2020年5月号 4月20日発行

発行・編集人／株式会社グラム　水野愛理
〒158-0083
東京都世田谷区奥沢6丁目27番2号 アーバン SKビル2階
電話：03-5752-7330　FAX：03-5752-7331
E-mail：achikochi@graminc.co.jp

みてみて！ 店舗情報

お得なお店情報はこちら！

コロナウィルス感染拡大防止のための協賛店の工夫につきまして

緊急事態宣言にともなって協賛店でもそれぞれ工夫をしております。営業時間を縮小している協賛店もございますのであらかじめお電話などで確認ください。
お問い合わせ先などは裏面の協賛店一覧をご確認ください。

10 洋食カフェ フライパン
テイクアウト対応可
※ディナー営業を自粛しております

11 有楽庵
そば、丼ぶりテイクアウト対応可 /出前対応可

16 wine&smoked nonohito
まぜそば、カルボナーラのテイクアウト対応可

26 Cafe. maison de K.
お弁当、お惣菜、オードブル、ベルギービールの販売
※現在は店内飲食業務を自粛しております

29 O RESTO la med.
夜はタパスのテイクアウト対応可・昼はランチボックス有り
※ランチボックスは当日10時までのご連絡が必要

その他の協賛店でも換気や消毒など様々な感染拡大防止策を行っております。

16 wine&smoked nonohito

ご家庭でウィルス対策できる除菌水 (次亜塩素酸水)が作れる
還元水・強酸性水連続生成器

下取りキャンペーン実施中！

安心の
100%日本製!!

還元水・強酸性水連続生成器
LeveLuk K8
8枚の白金メッキ電極版
LeveLukKANGEN8
管理医療機器製造認証番号
227AGBZX00107000号

店主より
当店では昨年1月より取り扱い販売しております。また店内にも設置し、お客様に飲料・調理にて提供しております。店内・調理器具・スタッフはもちろん除菌水で除菌しております。皆さまのご来店をお待ちしております。