



いもる

'83
4月
第301号



働く人

豆腐作りに
かける我が人生

山谷 喜平さん

大きなボイラーからの熱と音、蒸器から出る蒸気、まるでサウナフロに入っているようだ。

そんな中で、朝三時から黙々と仕事に励む山谷さん。

「おやじの後を継いで私が三代目です。今年で創業六十周年になります。」

職人気質は、これだいいいことではありません。毎日が失敗ですよ……

苦勞といえば、戦争当時、原料である大豆が、手に入らなかったことでないでしょうか。私がまだ小さいころでしたが、おやじがいつも話していました。

最近、豆腐作りも機械化されたり薬品でかためたりされていますが、うちでは、おやじに仕込まれたとおりで、なにも進歩していません。進歩したのは車で配達するところだけです。

三代にわたる「のれん」を一生守っています。

「やわらかさの中に、職人根性のかたい信念を感じる。」

(山谷豆腐店主)