

湯葉と豆腐の匠 豆腐
(大阪市福島区)

石坂綾子さん

大阪の野田新橋商店街にある「豆腐」は、店頭が豆腐と豆腐総菜の売店、中程に湯葉工房、奥に豆腐料理を気軽に味わえる食事処がある。ここを切り盛りする石坂綾子さん(61)は、同店の母体となる新丸石物産の社長夫人。スタッフとお揃いのキャスケットが快活だ。



▲テキパキ楽しく接客する綾子さん
▶お洒落だが親しみやすい「豆腐」の店舗

家族でがっちりスクラム組んで

新丸石物産は、名だたる料亭や旅館・ホテルに卸先を持つ、豆腐・湯葉加工に特化した豆腐製造・販売会社。

「豆腐」は、以前からあった直販店・豆腐料理店を、数年前現在地に移転オープンしたもので、洗練された豆腐総菜や豆腐料理がさす

と喜ばれている。

気付けば豆腐店の女将さん

兵庫県出身の石坂綾子さんは、京都でお勤めするとき駅で偶然、博智さんと出会い(詳細は内緒)、2年の交際を経て23歳で結婚。

当時ご主人は、兄が継いだ家業の豆腐製造会社、丸石物産を手伝いつつゆくゆくは簿記の塾を開業する夢を語っていたという。

ところが結婚して1年目、子供を授かったのを機に、大阪の高槻市で、知り合いから引き継いだ職住一体の豆腐店を開業。

「田舎でのんびり育ったので、最初は慣れない。子供と豆腐の面倒を見るのが大変でした。」

当時は景気が良く、得意先が多かった大阪市内に豆腐店を移してからは、料理職人を招き豆腐・湯葉加工品に注力。軌道に乗って従業員を増やすまでは、綾子さんもほぼ年子で恵まれた3人娘の子育てや配達、新作の

売り込みに奔走した。「若かったからできたのかな」とポツリ。

互いに「よう我慢した(笑)」

既存の直営店を現在地に移転して4年、固定客もでき、日々の会話の中で「美味しい」という言葉を聞けば、何とも嬉しく誇らしい……と笑顔の綾子さん。

しかし、景気の良いときには注文が殺到した湯葉・豆腐加工品も最近是一段落。不況の現在はいずれも厳しい状態だ。

幼い頃は学校行事参加もままならず、もっと手をかけてあげたかったと後悔する娘達も、現在は共に働き、また近隣に嫁ぎ、いつでも駆けつけてくれる。

「思えば豆腐店が家業でなければこれほど家族が一致団結していたかどうか」と綾子さん。

社長であるご主人とも、月1回ゴルフに出かける仲良し。「今までよう我慢した」「お互いにネ」と掛け合い漫才だ。最近の休日には孫と遊ぶ方が(?!) 楽しい。家族の結束はこうやって次世代へ受け継がれるのだろう。