



「半人前ですが……」と言
って出された豆腐は、原料の
大豆そのものの風味が生きて
いた。豆腐の知識も深く、最
近まで木工だけやっていたと
は思えない。「ものづくりは
一緒。どの段階でも手を抜か
ない。それに、新しいもん好
きなんですわ」。転身成功の
理由を、こう説明する。

ひもで縛れるくらい硬いこ
とで有名な「五箇山豆腐」の
味を今に伝える旧平、上平村
(現・南砺市)で約40年ぶり、
6軒目となる豆腐店「平家豆
腐」の宮脇ひろあきさん(45)

40年ぶりに豆腐店を
旧平、上平村に開店した
宮脇廣さん45

腐ね(のくら工房)を、1
日にオープンした。
元は、農事組合法人「五箇
山木工特産組合」の代表理事。
組合は、親族が「平村に雇用
の場を」と作ったもの。宮脇
さんは、設立時から代表就任
後を含め約20年、実質的な責
任者として、豆腐店に改装す
る前の作業所で、主に、有名
キャラクターのベビー用チェ
アを下請け製造していた。
1988年の最盛期は従業
員15人を雇い、約6900万
円を売り上げた。だが、20
02年3月、主力商品の生産
を海外に奪われ、仕事が無く
なった。
従業員6人も解雇し、作業
所から火が消えた。そんな時、
組合発足時の出資者の一人
で、五箇山豆腐店を営む70歳
代の人物から、豆腐作りを提
案される。

木工職人から転身 「五箇山」の味 継承

以前から、合掌家屋や民謡
のほかに「味の文化を五箇山
の観光に生かせないか」と感
じた。1959年、旧平村(現・
南砺市)生まれ。83年、大阪
学院大商学部を卒業後、旧城
端町(同)で木工を1年間学
ぶ。翌84年、出資者の一人と
して五箇山木工特産組合の設
立に加わり、86年に同組合は
農事組合法人に。98年から代
表理事。2004年5月に五
箇山特産組合と名称変更し、
今年5月に店を開いた。

じ、「そのような店がほとん
ど無い」とも思っていた。集
落内2軒の豆腐店の高齢化が
進み、味継承の危機も背景に
あった。決意した。「なるよ
うになれ！」
大学の3年間、神戸の高級
ホテルで接客は経験していた
が、料理は素人。03年から1
年、砺波市の料理学校に通
い、全国、県内約30の有
名豆腐店を見て回った。

周田から、「やめとかれ。
奥さん泣くよ」と言われるこ
ともあったが、04年には提案
者の店、更に富山市(旧大沢
野町)の店で修業、開店にこ
き着けた。
大豆は県産、にがりは九州
産の天然物を使うなど、材料
にこだわる。地域では珍しい
絹ごしを独自に作り出した
り、油揚げに高級菜種油を使
ったりと、研究・改良に余念
がない。
おいしい豆腐の追究以上
に、「雇用の場再興」を考え
ている。実は、自身も、村に
働く場所が無かったため大学
進学を選んだ人間の一人。店
は最大10人が働ける広さにし
ておいた。
五箇山の味を求める客であ
ふれ、多くの従業員が働き回
る店を夢見る店長。「日々勉
強です」。挑戦は始まったば
かりだ。



文 米川 丈士
写真 佐々木紀明
(毎週月曜日掲載)