

広告



今月号の「表紙」と「いしかり産」は、3軒の老舗豆腐店「工藤とうふ店」(八幡)と「妹尾豆腐店」(厚田)、「佐々木商店」(浜益)をご紹介します予定でした。

その取材の皮切りに「工藤とうふ店」を訪れたのは、6月9日(木)午前1時のこと。「今は400丁くらい作っているから、そのくらいの時間に来てもらえば、撮影できると思うよ」と言われて訪れると、すでに忙しそうに立ち回る店主・工藤勝さんの姿がありました。そのときは、仕事の邪魔にならないよう撮影のみ敢行。取材は次の日、あらためてお願いすることになりました。

その数時間後、私たちは工藤さんの訃報を知らされました。配達途中の事故という突然の不幸。事実を前に茫然としました。この企画はご家族の了承を得、いつもの「いしかり産」とは少し違う形で、工藤さんの元気な姿をとどめる写真を掲載させていただきます。

あともう少しお話を伺いたかったと今となっては悔やむばかりですが、工藤さんの豆腐にかけた人生に敬意を表して一。

ご逝去を悼み、謹んで哀悼の意を表します。(編集部一同)



工藤とうふ店の思い出

豆腐屋さんの店じまいはあっけなくやってきた。100年3代にわたる石狩の味を代表するひとつ「工藤とうふ店」の店主、工藤勝さんが急逝された。しかも、私たちの取材から数時間後の出来事である。前夜11時に起床し、家の周りの草刈りを済ませ50年以上途切れたことのない仕事で、当たり前のようにその日も始まった。その日の作品をもつて終わりとなる事など気付く事もなく、おかみさんの洋子さんと2人での夜業は流れるように、しかも

汗汁を放つ瞬間の緊張もいつものものであったはず。なんと過酷な仕事なのだろうか、年を重ねる度に勝さんの目はきつく険しくなった。大病を克服してからはさらに厳しさを増した。石狩の匠はその作業をまるで修行者のごとく突きつめていく。おかみさんも小さくなっていく自分の体と、豆乳のせい、まるで少女のような肌つやを戦歴の誇りと感じていたようだった。「伴にやる事はやった」とおっしゃったおかみさんの涙目の奥に、言い得ぬ達成感を見つけることができ

た。私はうらやましいと感じた。どれだけの人が死の現実を目の前にしてこの言葉を吐くことができるだろうか。二人の呼吸には他人の入る隙はまったく

無い。夫唱婦隨を地で行くご夫婦の姿である。

朝、元気にボールを持った子どもが「豆腐丁ください」と店に入ってくる。数十年前、八幡町の食卓には工藤とうふ店の具と細川糍店の味噌でこしらえた汁は欠くことはできなかった。収穫期を迎えた石狩産の大豆を使った作品。それは淡い大豆の色と香りを沈着させたもので、固くもなく、空気を吸い込んだ工藤とうふ店の至極の一品であった。100年目を迎えた本年4月、八幡町内会長を軸に屋外でのご近所感謝パーティーが開かれた。花飾りを首に下げ、はにかむ二人の姿と町内会皆の満面の笑み。これぞ地域とともに歩んだ名店故に生まれた自然の成り行きだ。昨日までその味は市民図書館や観光センターでも手に入れることができた。しかし今、二度と味わうことはできない。

この稿は、石狩ブランドシリーズ「いしかり産」の企画として広報紙の顔を埋めるものだっただけに、悔しさを伴う紙面となった。今はただ安らかにお休みなさい。ありがとうございます。(市長)

※編集部注・田岡市長は八幡町出身。「細川糍店」は昭和51年6月に廃業しています