



## 中村食品

所在地 旭町 2-1-19

創業 1930年頃

従業員数 4人

事業内容 豆腐の製造・販売



代表  
中村 義勝さん

当店は豆腐の製造・販売を行っている豆腐店です。国産大豆や外国産大豆を使用し、絹ごし豆腐や木綿豆腐、ソフト豆腐、ごま豆腐、厚揚げ、がんもどきなど約20種類の豆腐製品を製造しています。

創業は曾祖父によるもので、私で四代目です。20年ほど前まで市内には豆腐店が5軒ほどありましたが、時代の流れとともに次第に店を畳んでいき、現在では当店が市内で唯一の豆腐店となりました。作った豆腐は主に生活協同組合くまもと内で販売している他、市内の飲食店や病院、学校給食などでも使用いただいています。

豆腐作りでは、私自身の理想とする味と食感を追求し、食べた人に心から美味しいと思っただけのような豆腐を作ることを中心に掛けています。豆腐は材料や製法がシ

プルが故に、その日の気温や湿度、にがりと豆乳の混ぜ方など、ちょっとした条件の違いが味や食感に大きく影響します。だからこそその日の環境に合わせ、最善の手を尽くしていくことが重要です。

今年の7月に開かれた「第9回全国豆腐品評会西日本地区大会」に出品した「ソフト豆腐」が特別賞のカナダ大賞を受賞しました。受賞の報告を受けた時は、自信を持って作っている豆腐が認められ、とても嬉しくなりました。ですが賞を受けたことに満足せず、もっと美味しい豆腐を追求していきたいです。そして、食べてくれた人に美味しいと思っただけのために、これからも技術を磨いてまいります。



▲繊細な包丁さばきで豆腐を切り分けます。

水俣で豆腐を作り続ける中村食品です。私たちは、自然の恵みを大切にしながら、毎日まっすぐに「いいものをつくる」ことに向き合っています。学生の皆さんには、どんな分野でも“自分の手で価値を生み出すことの面白さ”を感じてほしいと思います。失敗を恐れず、挑戦する心を忘れないでください。



水光社にて好評販売中です♪