

さまざまな職業で活躍する人に、仕事の魅力ややりがいなどを伝えてもらうコーナーです。  
 今回はお豆腐屋さんの田中征也さんです。



## お豆腐屋さん

たなかまさや  
**田中征也**さん(43歳)  
 (有限会社 田中豆腐店 取締役)

田中さんのお店の絹ごし豆腐「健の絹」は、昨年、豆腐製造業者を対象とした「第7回全国豆腐品評会中国四国地区大会」の「絹ごし豆腐部門」で金賞を受賞されました。2種類の大豆を使い、弾力と甘味が評価されたほか、パッケージの良さも認められたそうです。

**季節** 節による気温の変化です。原材料である大豆の水の吸い方は気温によって全く異なる

**お** 仕事をやる中で、気を付けていることはありますか?

**そ** れまでは違う仕事をしていました。結婚を機に義父の仕事を見て、「これは一生をかけて取り組む仕事だ」と感じ、自分からこの世界に飛び込みました。

**な** ぜこのお仕事をしようと思ったのですか?

**豆** 腐、油揚げ、厚揚げ、焼き豆腐など、主に地元の大豆を使った商品の加工、販売をしています。

**ど** んなお仕事をしているのですか? お仕事内容を教えてください。

**将** 来、このお仕事に就くことをしたら良いですか?

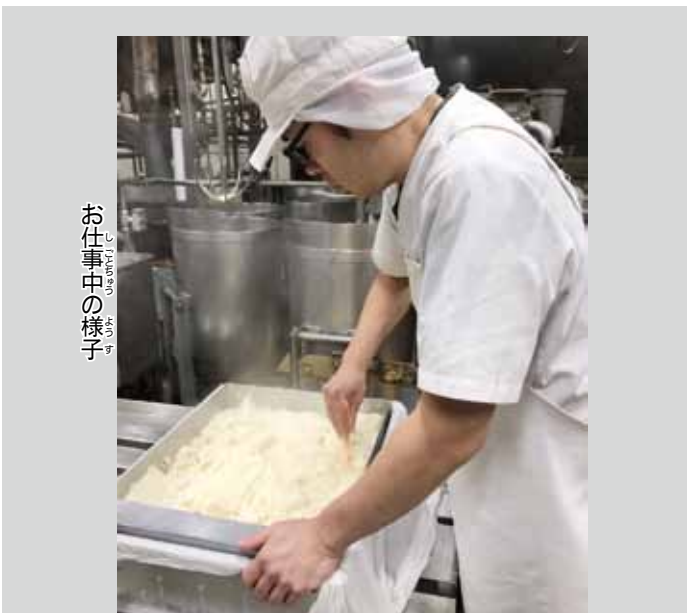
**地** 元の大豆を使った商品が評価された時はもちろんですが、お客様から「おいしい」と言ってもらえた時に喜びを感じます。

**こ** のお仕事をしていて良かったな、と思うのは、どんな時ですか?

**通** 常は午前4時頃に起床しますが、時には1時過ぎから2時頃に起きなければなりません。商品の味に関わりますので、とても気を使います。

**大** 変なことは何ですか?

ります。さらに大豆の品種が違つと性格がガラツと変わり、とても神経を使います。



お仕事の様子

**今** は学校の勉強を頑張つて作つたりすることが大好きであれば、おもしろいと感じた時に、「どんな作り方をしているのかな?」といった疑問を持つことが大切です。また、豆腐は大豆が材料です。植物関係に興味を持つことができたらいいですね。

### 出雲の小学生たちへのメッセージ

私達が住む出雲には豆腐や大豆に限らず良いものがあふれています。それら良いものに気付けるよう、あらゆるものに目を向けてください。

**今** 後、挑戦してみたいことや目標などがあれば教えてください。

**出** 来立ての商品が提供できるイートインスペース(※)を生かし、豆乳ソフトクリームで作ったスイーツや豆腐で作ったコロッケ、その他にはおからで作ったナゲットやドーナツなどを販売する新しいスタイルのお豆腐屋さんを目指しています。

**お** 仕事上でのエピソードを一つ教えてください。

**商** 品に関わる勉強会や各種大会での同業者との出会い、年齢を超えたつながりとなり、大きな財産になります。

(※) イートインスペース: 購入した飲み物や食べ物を店舗内で飲食できる場所のこと。

**内科 嘉村 医院**

診療時間	月	火	水	木	金	土	日
8:30~12:00	○	○	○	○	○	○	×
13:30~15:30(往診)	○	○	○	×	○	○	×
16:00~18:00	○	○	○	×	○	×	×

糖尿病学会認定専門医 **嘉村 正徳**  
 出雲市上島町1025  
 TEL (0853) 48-0666 FAX48-9022

**医療法人 つぶらファミリークリニック**  
**くみ小児科**  
 小児科 内科

院長 **津村 弘人**  
 副院長 **津村 久美**

出雲市渡橋町858番地の1  
 TEL (0853) 23-9393  
 TEL (0853) 23-9399 予約専用  
 予約サイトのURL <http://ssc.doctorqube.com/kumifamily/>

**わたなべこどもクリニック**  
 小児科/渡辺 浩・婦人科/渡辺 祐実

出雲市武志町836-3(北陽小となり) TEL (0853) 30-8020  
 ~ 病児保育室 ひよこ 併設 ~  
 TEL (0853) 25-8104