

TOP > 観光スポット > 商店街、ショッピング > ほんまもんの豆腐を作る人「小野田豆腐四代目」小野田滋さんにお話を伺いました！

[シェア](#)[ツイート](#)

## ほんまもんの豆腐を作る人「小野田豆腐四代目」小野田滋さんにお話を伺いました！

2022.03.09 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：区民レポーター るみyoga

[グルメ] [観光スポット] [商店街、ショッピング] [区民レポーター]



明治38年からスタートした、小野田豆腐店。歴史ある豆腐屋、4代目社長の小野田滋さんは、笑顔で迎えてくださいました。

こんにちは！るみyogaです。今回は、東中野の「小野田豆腐店」をご紹介します！こちら創業から117年という老舗。そのお店の4代目社長の小野田滋さんにお話をうかがいました。

とにかく「豆腐作りが面白い！」と、その魅力を語ってくださる小野田社長。その理由を尋ねると「大豆の仕入から、豆腐作り、販売までを、一貫して自分が関わることができるから」とのこと。「手ごたえがわかる、おもしろさ」を楽しんでいらっしゃる小野田社長は、手がかかるけれど、水と、豆と、にがりだけで作る豆腐にこだわっています。



様々な豆と、日々向き合う。人と同じで、その日その日で豆の様子も異なる  
といます。それに合わせて、最高の調整をするのが、小野田社長の腕のみ  
せどころ！

小野田社長に豆腐作りの面白さを教えてくれたのは、池袋の豆腐屋さん「大桃」さん。“トーフ屋の集い”で出会  
い、大桃さんの豆腐づくりを観てから豆腐に対する考え方がガラリと変わったといます。以後、本物の美味しい  
豆腐を作りたい！と熱望するようになり、「水と豆とにがり」だけの、手間ひまをかけた無添加豆腐作りに転向。  
また“トーフ屋の集い”の朝練で鍛えられたと言います。（朝4時から、大桃師匠の下でワイワイと行うそう  
です！）



仕入先さんとも、豆農家の方々とも、お客様とも、長く、気持ち良い関係  
を作る。そして材料だけではなく、こころも大切に。そうしてこそ本物の  
豆腐ができあがる、とのこと。

その後、毎朝作る豆腐の現場で、自身で改善点を見つけ、試行錯誤で取り組まれたそうです。それから、少しづ  
つ、少しずつ、目指す豆腐ができるようになり、今では、四代目を冠する豆腐を販売されるまでになりました。

かつての東日本大震災の時に、「自身にできることは何か」を考えたという小野田社長。その行動は、とってもユ  
ニークでした。「単にお金を出すだけではなく、その行動すべてがプレゼントでありたい」。両親が2万円の募金

をするという話を発端に、そのお金で仕入先から豆を購入し、その豆を自身が豆腐にして「復興応援豆腐」として販売することで、その売り上げをお客さんからの気持ちも添えて募金ができたら！と、即行動されたのでした。

結果、ご両親の2万円は、10万円以上にもなり、そのお金は復興のために寄付されたそうです。金額もさることながら、そのお金はみんなの気持ちが集まったお金であり、金額以上の価値だったろうと思いました。



とても気さくな小野田社長。日々、夫婦二人三脚でお豆腐を作り、お豆腐を店頭に並べ、お客様の対応をされています。とても楽しそう！

仕入先さんや豆を作る農家さんとも、しっかりとしたつながりを持つと努力され、また、手がかかっても美味しい豆腐を届けたいと情熱を持ち続けていらっしゃる小野田社長。

「これから社長がめざすことは、何でしょうか？」という質問に、「毎日、新たな気持ちで、豆の力を引き出し、美味しい豆腐を作っていく。日々、豆腐づくり。それだけです。」という、実直な四代目、小野田社長でした！



地元の方々に愛される、ほんまもんの豆腐屋さん。定番のお豆腐以外に、曜日や季節によって楽しめるお豆腐も用意されているそうです。ほんものの豆腐のお味、気になる方はぜひ、おでかけください。

## 小野田豆腐店

所在地 中野区東中野5-25-6

TEL 03-3371-8391

営業時間 11:~18:00

定休日 日曜・祭日

アクセス JR「東中野駅」より徒歩9分、東京メトロ東西線「落合駅」より徒歩5分



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。