



62

行商販売するかと思は、大学を卒業後、大手  
 えば、大手スーパーなど 生命保険会社に勤務。営  
 にも到。観光地の「な 華でトッブラスの成績  
 ら町（奈良市）では料 所長に任命されたが、當  
 理店を経営する。多形 業よりもちろ「へり  
 な商売を展開する代表取 一金融よりもちろ「へり  
 縮役の近藤芳嗣さん(58) の仕事がかしたい」と29歳  
 では、アイデアあふれる経 で退職。しほ「家業を  
 営者であることも、お 手伝い、翌年、父の急死  
 い「豆腐を安く、大量 提供するための工夫を  
 怠らない技術者でもあ だ。

「『1日限定〇食』と 当時の豆腐は、にがり  
 の代わりに「すまし粉 と呼ばれた硫酸カルシウ  
 ムを使用。大豆をゆっな  
 か、1人の職人しか製法

# 「安く」「おいしく」「創意工夫

を知らない、という姿勢 米国産が主流だった。  
 は、嫌い。たかが豆腐。 すまし粉は豆乳と30  
 たごさんの家庭で、おれ 40秒かけてじっくり混ぜ  
 してものをいっばい、おれ は、濃度が薄くても大  
 じものものを何より「き くてツルツとした豆腐  
 創業者は父、芳一さん が簡単にできる。しか  
 ん。戦時中、海兵隊員と して洋上を航行中、艦船  
 が米軍に撃沈され、捕虜 反対に、本物ににがり  
 として米国本土へ。米軍 は、わずから秒という短  
 の施設で調理人として働 いた。終戦後には現在の  
 いた。終戦後には現在の なく混ぜないといわれ、  
 天理市田部町に帰郷し、 固まらない。普通一棒で  
 昭和25年、自宅近くの工 場でも豆腐の製造、  
 販売を始めた。 販売用  
 長男だった近藤さん の大量生産には向き

## 近藤豆腐店

された。

「なんかおいしい豆 昭和60年代には、本物の  
 腐を作った」。傾けた 豆腐の大量生産化を実  
 情熱は、上下に動く、と 現。平成9年には、使用  
 ころ「〇穴の開いたか する大豆すべて国産に  
 き混ぜ用の金属板の開発 切り替えた。  
 へと結びついた。さらに 先代から引き継いだ等  
 何度も失敗を繰り返し、 校給食などの大口取引先  
 試行錯誤を重ねた末に、 を同業他社に譲り、あえ  
 上下運動を止めると同時 に行商スタイルで販路を  
 に液体の流動も止まりま 拡大。乗用車のトランク  
 自の技術にたどり着き、 に豆腐を積みこみ、自ら  
 特許も取得した。 運転して奈良市内の街頭  
 だが、そこで満足して などで販売した。  
 しまつとはなかった。 ロコミで評判が広ま

「本店」天理市富堂町2-18-7  
 「従業員」32人  
 「創業」昭和25年1月  
 「主要製品」豆腐（木綿・絹、おぼろ豆  
 腐）、豆乳、厚揚げ、薄揚げ、ひろす、揚げ  
 出し豆腐

「おいしい豆腐を安く、大量に提供したい」と話す近藤さん＝天理市富堂町の近藤豆腐店本店



「おいしい豆腐を安く、大量に提供したい」と話す近藤さん＝天理市富堂町の近藤豆腐店本店