

## 相模原市の熊澤さん

# こだわりの豆腐 作り続け58年

【相模原】相模原市中央区横山台で、大粒で甘味が強く深いこくがある津久井在来大豆や佐賀、宮城県産などの国産大豆、天然のにがり等材料に、豆腐を作っている熊澤俊行さん(73)。

J A相模原市農産物直売所「ベジタペー」にはオープン時から毎日、出荷している。子どもから大人まで、この豆腐を食べたら他の豆腐は食べられないと評判だ。  
先代の父が富士見地



こだわり豆腐を作る熊澤さん

区で「熊澤豆腐店」をオープン。中学卒業後、豆腐作りを父から学び30歳のときに横山台地区に移転。こだわりの豆腐を作り続けて58年になる。経営は妻

他、厚揚げや湯葉、豆乳杏仁(あんじん)などもファンが多い。一番人気は「絹豆腐」。大豆本来の甘さを生かし、好みの薬味と甘めのしょうゆで食べるのがお勧めだ。  
常連客や若い主婦、遠方から訪れ買いに来る客も多く、味と素材にこだわった豆腐店は、たくさんの人に愛されている。  
「おかげさまで、口コミが広がり多くのお客さまが買いに来てくれる。『おいしかったよ』『元気で長く続けてくださいね』といった声をいただけるとうれしい」と話す。  
店の営業時間は午前7時～午後7時(なくなり次第終了。日曜定休)。予約注文も受け付けている。「ベジタペー」な「ベジタペー mini」や量販店で販売している。