

マチ活 information

1 地域活動の対話で役立つ コミュニケーションカード作り

相原町を中心に活動する学生団体「へりぼーと」が4月18日(日)、「ファシリテーターの天国と地獄」編と題し、ファシリテーターが地域活動の場で対話を盛り上げるのに役立つコミュニケーションカード作りのワークショップを開催。午後2時～4時、場所未定。参加費500円(カード代込み)で先着10人。詳細・申込は<https://fb.me/e/3r61vnrHS>へ。

2 シニアによるシニアのための スマホ・タブレット講座

シニアのITアドバイザーが設立したNPO法人アクティブSITAでは、シニア初心者向けの「スマホ・タブレット講座」を奇数月に定期開催しています。次回「Android編」は5月7日(金)、14日(金)、21日(金)、28日(金)の全4回。せりがや会館(予定)で午後1時30分～4時30分、受講料4,200円(テキスト代1,000円を含む)。詳細・申込は080-6543-6135(川上さん)、<http://active-sita.com>へ。

3 「親の終活」を考える オンラインセミナー

認定NPO法人エンディングセンターは5月22日(土)、オンラインセミナー「親の終活 子は何をすればいい?」を開催します。「Zoom」で午後1時30分～3時。講師は同センターの井上治代理事長。参加費無料。定員20名。申込はinfo@endingcenter.comへ。

4 シニアのスマホ活用をお手伝い オンラインサポーター募集中!

「オンラインサポーターまちだ」では、シニアが安心してネットを利用し、自立して心豊かに生活し続けられるよう、スマホやタブレットなどの使い方を支援するボランティア「まちだのオンラインサポーター」を募集しています。サポーターのためのセミナーも開催予定です。問い合わせは下記二次元バーコードからLINE公式アカウントに登録。担当は同会代表の清水静香さん。



5 ファミリー応援マガジン 『らぶ♡ふぁみ』最新号

町田ママが作るファミリーのための応援マガジン『らぶ♡ふぁみ』の最新号が3月15日に発行します。今回の特集は「子どもと食べたい町田の美味しいパン屋さん」。町田駅周辺商業施設の授乳室やぼっぼ町田、健康福祉会館等に設置予定です。その他の設置先はホームページ(<https://machidalovefami.amebaownd.com/>)に掲載しています。



休刊のお知らせ

地域情報誌「まちびと」は、地域活動へ関心を持つきっかけづくりを目的に発行してまいりましたが、このたび、本号(2021春号)をもちまして休刊させていただきますこととなりました。今後、地域活動の情報につきましては、町田市ホームページ(トップページ>暮らし>コミュニティ)等をご覧頂ければ幸いです。

ご愛読頂きました読者の皆様、これまで紙面にご登場いただきました方々、取材、発行、配架に至るまで、多大なるお力添えを賜りました関係各位に心から御礼申し上げます。ありがとうございました。

発行者 町田市市民部市民協働推進課

てくてく昭和



町田で53年、二人きりでコツコツと豆腐づくりに励んできた曾根さん夫妻

二人三脚で作る真心込めた一丁

美濃屋豆腐店



まだ辺りが暗い早朝、美濃屋豆腐店にぼつんと明かりが灯る。店主の曾根さん(81)がガラガラと茶の間の引き戸を開けて作業場に降り、年季の入ったラジカセのスイッチを押せば仕込み開始の合図。大好きなジャズをBGMに、60年近く連れ添う妻の八枝子さん(78)との豆腐作りが始まる。

墨田区でせんべい屋を営む家に生まれた見さん。家業は兄が継いだだが、商人になりたいという夢を捨て切れず、中学卒業後に麻布の豆腐屋へ奉公に出た。下積み時代は午前2時に起き、薪割りに汗を流す日々。住み込みで休みもなく、遊びたい盛りでありながらも懸命に仕事に打ち込んだ。

約3年が過ぎた頃、都内の呉服屋で奉公していた八枝子さんと婚約。まもなく、藤沢市の借家まで店を開くことも決まった。あちこちに、町のお豆腐屋さん〴〵が存在した時代。「一番の新参者」として縄張りを荒らさぬよう遠くまで行商に出かけ、少しずつお得意さんを増やしていった苦

労も良い思い出。
一男一女に恵まれ、1968年に店舗兼住宅を購入したのを機に現在の地へ。豆腐のイロハを教わっ

た奉公先に店名を頂き、美濃屋が誕生した。見知らぬ土地でも、商店会仲間にも助けられて滑り出しは順調。大晦日もなれば、おせち料理やすき焼き用に買

い求める客がひっきりなしに訪れ、手伝いに子どもたちを駆り出すほど盛況だった。

あれから半世紀。「どこのスーパーでも買えるんだから仕方ない」。全盛期には毎日200丁を作っていたが、今はその4分の1に減った。売り上げも同様。心配する周囲から値上げを提案されるが、「1丁120円」は変わらない。「ホケズに働いて、ご飯を食べられたらそれでいいかな」

豆腐を冷やす5℃の水に赤く手を腫らし、地道に、謙虚に励んできた二人。美濃屋の豆腐はずっしりと重く、味も濃い。「食べたらかかってもらえると思っただけ」と見さん。八枝子さんは、「おいしかった」と言葉をお客にかけられると、「んまあ、お父さんにも言っておいて」と心底嬉しそうだ。

午後4時。見さんは「商人は売れることが一番」と、相棒の真鍮製ラッパを手に軽トラで行商へ出かけて行った。



町田市本町田3205 ☎042-726-8285 営10:00～18:00 日曜・祝日定休