

# 発見! まちのプロフェッショナル

手づくりとうふの店

**喜多村**



西大井二丁目バス停から徒歩2分のところに昭和35年開業の「手作りとうふの店・喜多村」があります。二代目店主喜多村栄一さんとみゆきさんご夫婦で切り盛りされています。

お店のウリは、木綿豆腐と油揚げ。木綿豆腐はにがりを混ぜた後、絹

ごしにはない「おぼろ状」にするためのひと手間が入り、栄一さんによると「木綿の方がおすすめ」だそうです。油揚げはみゆきさんの経験と手腕により、低温→高温の二度揚げすることで、パリッと感のある仕上がりが喜多村の特徴。商品にあわせ大豆の種類や油、揚げる温度を変えたり、季節や天候により大豆の浸水時間を変える等のこだわりや工夫も味わい深さの秘訣のようです。朝4時には作り始め7時台にはでき上がった商品から店頭販売を始めるとのこと。近隣の保育園や伊藤学園、山中小学校などの給食にも卸しており喜多村とうふ店の味を口にしたことのある人は多いのではないのでしょうか。

「一生懸命作っています。その日に作った作りたて、新鮮なものを是非食べて下さい。」(店主栄一さん)

ご夫婦で愛情とこだわりを込めて豆腐づくりに向き合っている喜多村・とうふ店です。ヘルシー食代表の「豆腐」今夜の食卓の一品に加えてみてはいかがでしょうか。【荻・高橋・平松】



西大井2-13-8  
月～土 7:00～19:00  
(13:00～15:00休み)

山中小5年 ペンネーム ミニーさん

『夏休みの思い出』



いい笑顔! 楽しい夏祭りの様子が伝わってきます(^ ^) 写真を重ねて貼ってあるという画面構成が、他にも沢山思い出があるんだろうな〜と想像できてGOOD♪ 右下のカメラのように、人や物の立体感を意識するともっと良くなるよ!



子: 「おはぎ」と「ぼたもち」って別の食べ物?  
母: はぎの花の咲く秋のお彼岸に食べるものを「おはぎ」、ぼたもちの花が咲く春のお彼岸に食べるものを「ぼたもち」と呼ぶんだって  
子: なーんだ、違うのは呼び方だけか母: …?  
\* \* \* \* \*  
わざわざ調べたのに: 知りたかったのは味の違いだったのね。  
【部田】



## 行ってみたい〜いい! 認知症 オレンジカフェ しなふく

開店日時は不定期ですが、事前の申込みは不要で、1杯100円位の飲み物などを注文して頂いています。テーブルを囲んで介護の悩みや体験を話し合ったり、情報交換をしたり、和やかな雰囲気でお茶の場にもなっています。また、参加者自身が楽器演奏やハンドマツサージ等の趣味や特技を披露したり、ビンゴ大会、落語やカラオケ等、毎回趣向の異なる内容のイベントを楽しんでいます。



**行ってみよう!**  
**オレンジカフェしなふく**  
開店日時是不定期ですが、事前の申込みは不要で、1杯100円位の飲み物などを注文して頂いています。



品川総合福祉センターが行っている地域開放事業の「オレンジカフェしなふく」を大井在宅サービスセンターで取材してきました!

「オレンジカフェ」は、厚生労働省が提言した「認知症施策推進総合戦略(新オレンジプラン)」の施策の一つです。認知症の方やそのご家族が地域の方々と交流を深める、どなたでも気軽に参加できる多世代交流の場です。

大井第二地区の大井在宅サービスセンターで行われていた「笑う門倉田の家」も名前を「オレンジカフェしなふく」改め開催しています。



11月13日(日)「オレンジカフェしなふく夜の番外編大井ん家」が大井在宅サービスセンターで行われました。

仕事をしている方にも参加してもらい易くするために日時を工夫し、日曜日の昼過ぎから夜にかけての開催でした。

平日の昼間とはまた違う雰囲気、定年後に地域との関わりを持ちたい男性や介護に興味のある会社員の方も気軽に参加し易いので、情報交換や地域交流のきっかけ作りとしてはいかがでしょうか?

編集員も参加して、認知症に関する知識や地域の情報をしっかりと入手してきました。次回は、来年2月3月の開催を計画中とのこと。地域の「ふれあい掲示板」「広報しなふく」にお知らせが載りますので、お見逃しなく!

知っていますか?  
**オレンジカフェ**

★問い合わせ先★  
大井在宅サービスセンター  
大井4-14-8  
電話 03-5742-2721  
月～土 8:45～17:30

【神田・田上・高島・和田・嶋村】



**オレンジカフェしなふく**  
**夜の番外編 大井ん家**