



コロナ禍の中で「食」について語る石川社長
＝高浜市豊田町のおとうふ工房いしかわで

いしかわ・のぶる 1963年2月3日生まれ。刈谷市出身。日本大農獣医学部卒。高浜市の「石川豆腐店」の4代目。年商3000万円だった町の豆腐店を、年商50億円の企業に躍進させた。B級グルメ「高浜とりめし」の発起人。高浜市商工会長。前高浜市観光協会会長。

新型コロナウイルスが人々の食生活をどう変えたのか。家庭の消費動向を踏まえて「家族で過ごす時間が増えたことで食を取り巻く環境が昭和時代に戻っている」と指摘する高浜市の豆腐製造販売会社「おとうふ工房いしかわ」の石川伸社長(左)に、影響と展望を聞いた。

会社は今年、創立三十周年を迎える。この間、バブル経済崩壊とリーマン・ショックの不況も乗り越えた。今回は過去二回の危機と同じ現象があるという。「いずれの危機の前にも、安売り競争の時代を迎えていた。外食する機会が減った分、少し高い食材を買ってでも良い物をちゃんと食べようよ、という意識が強くなっている」

グループの売り上げの割合は豆腐の卸が60%、飲食と物販の店舗で25%、ドーナツや菓子などその他が15%。全国に出店する飲食店が臨時休業した影響などで三月の全体の売り上げは前年比6%減となった。しかしその後、宅配業者への特需や卸業者への対応も進み、四月は同2%減と回復基調となった。五月以降は前年比プラスに転じる見通しで「生協など食に対する意識が高い層の消費が活発」だ。

テレビの経済番組で経営哲学を語ったこともある。子会社の地ビール会社「安

城デンビル」が取引先の飲食店の臨時休業の影響で在庫を抱え、打開策を模索している。「スタッフが知恵を絞って出したアイデアを経営者が受け入れ、実行



コロナ禍の影響で一時的に売り上げが減ったが、増加に転じている「おとうふ工房いしかわ」＝高浜市豊田町の直営店で

できるよう整えること。今は知恵の絞り時」と従業員五百人の総力を結集する構えだ。

コロナ禍の収束後はどうなるか。環境や社会に配慮した倫理的消費の「エシカル消費」が一層重視されると考えている。「おいしいとか高価とかではなく、安定的に豊かな食事が求められる。『おふくろの味』のような、誰かが誰かのためにつくるといった関係性そのものが大事になる」

消費者の反応を見て、今ほど食に「安心」を求める時代はなかったとも。「自分の子どもや、子どもたちに食べさせたいという原点の思いに立ち返って、自分たちの価値観を貫いていきたい」。社訓に掲げた「旨い安全安心」への原点回帰を誓う。



▶204◀



ふくさわ・かずよし

コロナ禍の自粛ムードで、めっきり飲み歩く機会が減った一方で、テイクアウトを始めた飲食店の味を順に楽しんでいる。酒量は減ったはずなのに、体重が運動して減らないのが不思議な43歳。碧南通信局。

“おふくろの味”に回帰

福沢 和義