

桐生人こそ宝。～快疎のまちで輝く人々～

黒保根産の豆腐、自信を持って届けたい。

黒保根町で作る豆腐の魅力は？

黒保根町は水に恵まれていて、豆腐作りに最適です。また、地元の食材を使って新しい製品を作ることができます。そうやってできた豆腐を、お客さんが食べて笑顔になってくれると、とても嬉しくなります。(吉秋さん・博子さん)

「赤城豆腐すみれ屋」を続けてきて良かったことは？

家族と一緒にお店ができること。娘は私たちと一緒にお店をしており、息子はのれん分けしたお店を開業してくれました。(博子さん)

これから挑戦していきたいことは？

お店に直接来られない人のために、移動販売を続けています。これからはもっと移動販売する地域を増やし、多くのお客さんに豆腐を届けていきたいです。(吉秋さん)



おおつか よしあき ひろこ
大塚 吉秋さん・博子さん

吉秋さんは桐生市出身。51歳のときに片品村で食べた豆腐に感銘を受け、当時勤めていた会社を退職し、豆腐作りを学ぶ。平成15年に黒保根町で「赤城豆腐すみれ屋」を開業。大豆は自家栽培するなど、素材一つ一つにこだわった、黒保根産の豆腐を提供する。博子さんは桐生市出身。吉秋さんとともに「赤城豆腐すみれ屋」を切り盛りする。豆腐の決め手となる豆乳の品質チェックを毎日行い、お店の味を守り続けている。



パチリいい顔 桐生っ子

市内に居住する3歳まで（申し込み時）の桐生っ子を募集します。

申し込み = Eメール (miryoku@city.kiryu.lg.jp) にお子さんの氏名（ふりがな）、生年月日、住所、保護者氏名、電話番号を記入し、お子さんの画像データを添付のうえ、魅力発信課（☎内線505・506）へ。



みむら まお
三村 茉央ちゃん
1歳2か月
(広沢町四丁目)



たけ いっせい
武 壺星ちゃん
10か月
(新里町新川)



おおや さすけ
大谷 颯空ちゃん
2歳3か月
(広沢町二丁目)