

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI

Days

令和6年

9

No.1438



今月の高槻な人

松本伸雄さん

高槻センター街理事 [松屋豆腐店] 店主

商店街は、いつもフェスティバル

PICK UP

- 10 子どもが楽しむスポーツの始め方
- 18 生活に困ったときのSOS
くらしごとセンターへ
- 45 保育所・認定こども園(2・3号)など
来年4月の入園手続き

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

松本伸雄 さん

高槻センター街理事 [松屋豆腐店]店主



手造りとっふ・あげ・製豆卸小売

松屋豆腐専門店 ☎85-0606

松屋特製 揚げ豆腐 1袋 ¥270	松屋特製 揚げ豆腐 3袋 ¥300	松屋特製 揚げ豆腐 4袋 ¥300	松屋特製 揚げ豆腐 6袋 ¥160	松屋特製 絹豆腐 1袋 ¥200	松屋特製 絹豆腐 1袋 ¥200	松屋特製 絹豆腐 1袋 ¥190	松屋特製 絹豆腐 1袋 ¥160			
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------



商店街は、
いつもフェスティバル

歴史ある高槻センター街にある豆腐店の3代目として、イベントや催事で地元を盛り上げている松本さん。高槻からは一度も引っ越していない生粋の高槻人に、商店街から見た高槻の魅力を教えてもらいました。

大豆を分別・集荷した大豆を使用しています。松屋豆腐店



厚揚げやひろうすすべて手作り。

[松屋豆腐店]は豆腐はもちろん、厚揚げやひろうすなどの加工品も全て手作り。厚揚げは、出来たての木綿豆腐を重しにかけ、水分を抜いてから揚げて作ります。



創業時から変わらない店の風情。

松本さんの祖父が、大阪市の十三から引っ越ししてきて昭和25年に創業した[松屋豆腐店]。内装、金枠などの道具は、当時とほとんど変わらないまま豆腐作りをしています。



豆乳とおからに分ける機械、プラント。

右側にある機械で水と大豆を合わせて煮た後、左の釜の中で100℃で2、3分温めると豆乳とおからに分けることができます。この豆乳を固めることで、豆腐が出来上がります。



天然にがりで作る豆腐。

「ちょっと食べてみて」といただいた、天然にがりを使った豆腐は、お店の看板商品で人気ナンバーワン。松本さんいわく、「天然にがりの豆腐作りは量のあるばいが難しいんです」

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

松本伸雄 さん

高槻センター街理事 [松屋豆腐店]店主



商店街は、いつもフェスティバル

30年以上も続けている、商店街のお祭り担当。

「[松屋豆腐店]の3代目として、日々豆腐作りをされている松本さんですが、高槻センター街の理事としての仕事はどのようなことをされているのでしょうか？「お祭り好きなもので、毎年夏に開催している夜祭り「センタ祭り」をはじめ、商店街で行われるイベントの担当を、もう30年ぐらいやっています」

「30年ですか！すごい！具体的にはどのようなことをされるんですか？「全部自分でやらな気がすまない性格で(笑)。こんなんやったら喜ばれるかな？とゲームや出し物の企画を考えて、食材や景品の買い出しにも行きますよ。「センタ祭り」は、子どもたちがものすごく来てくれるんですよ。焼きそば200円とか安いし、輪投げのゲームなども楽し

松本さんの歩み

昭和37年 1962年	[松屋豆腐店]近くの産婦人科で生まれる 体重はそれほどなかったけど、ぶくぶくふっくらしていたそう。
昭和43年 1968年	高槻市立桃園小学校に入学 のちに母校のPTA会長も務めることに。
昭和49年 1974年	高槻市立第一中学校に入学 本人いわく「中学時代は、悪さをしてよく正座させられました」
昭和55年 1980年	普通自動車免許を取得 18歳になってすぐ免許を取り、車で遊ぶように。
昭和56年 1981年	大阪学院大学に入学 この頃、[松屋豆腐店]の2階にあった喫茶店を手伝い始める。
平成3年 1991年	父の逝去により、[松屋豆腐店]を継ぐ 高槻センター街の理事の仕事も父から引き継ぐ。
平成22年 2010年	関西大学の学生とイベントで協働し始める 関西大学高槻ミュージックキャンパスが開設した年から、商店街の催事担当として学生の力を借りることに。
令和2年 2020年	初孫誕生 娘が第一子を出産。令和5年には第二子も誕生。

んでくれる。赤字も出したくないけど、儲けたくもなくて、お客さんもオレらも損せえへんかったらいいんちゃうかな。祭り当日、最後はクッタクタになるけど、速くからもたくさん来てくれるし、祭りはいいですよ」

「厚揚げは200℃の油で揚げるので、大豆を煮る100℃の蒸気と合わさると地獄(笑)」と松本さん。

「今年9月7日に開催されるということで、今から楽しみです。祭りの運営は、松本さんをはじめ、商店街の人たちでされているのですか？「昔はそうやったんやけどねえ。参加する店もだんだん減ってきて、今は関西大学の学生さんに力になってもらってる。30人ぐらい手伝ってくれますが、めちゃくちゃ働いてくれますよ。子どもの相手も上手にしてくれますし。おっちゃんらはもう疲れているから(笑)、焼きそばとかのブースも手伝ってもらってる」

「それは、心強い助っ人ですね。いつ頃から学生たちとコラボレーションするようになったのですか？「かつてセンター街は、違法駐輪の問題で困っていて、それを解消するために関大の学生さんが策をいろいろ考えてくれた。地面に子どもに絵を描いてもらって、自転車を停めるのを躊躇するようにしたり。そこで接点が出て、それからはイベントなどにも参画してくれるようになりましたね」



国産大豆を使い、汲み上げた地下水を使用して豆腐を作ります。

60年前のセンター街は、市営バスも走っていた。

「生まれた時から、高槻センター街とともに60年以上暮らしてきた松本さんですが、小さい頃の商店街はどんな感じだったんですかね？「親父が8ミリフィルムが好きで、僕が生まれた頃の映像が残っているんですけど、当時のセン



ター街は砂利道で、バスも通ってた。お袋が結婚した時、文金高島田でここから車に乗って出ていく映像もあったけど、それを見ると、ここから天神町あたりまで家は5、6軒しかなかった」

夏にはどこでんやこんにゃくなどがよく売れるそう。

「今では考えられないですね。60年の間に高槻の中心街も発展しました。「[松屋豆腐店]も、今は10時開店と「朝早くない豆腐屋、なんです(笑)、当時は、近所のおかあさんたちが、6時とか7時にボウル持参で豆腐を買いに来てたみたいですね」



「味噌汁とか、朝ごはんに出来たての豆腐を食べていたんでしょね。松本さんが今覚えている小さい頃の記憶はありますか？「3歳の頃、今[純喫茶モン]のあるところに幼馴染の(園田)賢ちゃんの家があって、家の前でよく遊んでましたね。一緒に幼稚園にも行きました。それから、もう60年近く経ちますが、今でも遊び友達です」

「長く続くいい関係ですね。[松屋豆腐店]はいつから店を継がれたのですか。「33年前に親父が亡くなった時から店を継いでいます。59歳で亡くなったので、その時のオレの目標は59歳まで生きること。数年前に何とか達成しました」

「豆腐作りは、やはり先代から学ばれたのですか？「そうですね。なんとなく親父をラクさせたらなあかんという気持ちがあって、亡くなる5、6年前から教わりながら作ってましたね。今は……息子がいるのですが、オレが教えるのが下手すぎて(笑)、なかなか身につかない。なので、豆腐作りはこのままオレが最後までやると決めています」

若い世代が子育てしやすく暮らしやすい街・高槻。

「60年以上、一歩も外に出ず高槻で暮らしてきて、今の高槻の魅力ってどういうところにあると思いますか？「今の若い世代にはとても住みやすい街なんじゃないですか。うちの娘も、しばらく夫の転勤で茨城県にいたのですが、帰ってきたら「やっぱり高槻いいよ。子育てがしやすい」と喜んでましたから。子どもの医療費は500円だし、小学校も中学校も給食費が無料やし。娘は妊



松本さんは、高槻市内の小学校教員で10年間、豆腐作りを教えていたことも。

「お袋が結婚した時、運賃が100円になる市営バスのこのとりバスを使って助かってました」

「子育て世代にはいい街ですね。そういう若い世代は、商店街に来られますか？「来ますよ。若い人は、うちや隣の高槻市場に来たら楽しんでるのがわかるね。今の時代、豆腐屋なんか珍しいって。市場の魚屋なんか面白いおっちゃんがおるから楽しいと思いますよ。オレらもどんどん声掛けてくれたら話もしますし。子どもと一緒に見に来るだけでもいいんです」

「そうやって商店街が日々ぎわえばいいですね。お祭り担当、として、今後やっていきたいことはありますか？「将棋を盛りあげていきたいよね。こないだセンター街で、「100面指し指導対局」が開催されたけど面白かった。高槻に住む古森悠太五段推して、いろんなイベントをやってほしいですね」





好きなヒト & スポット

01

ヒト

TAKATSUKI NA HITO

平岡銘茶舗
木下能一さん

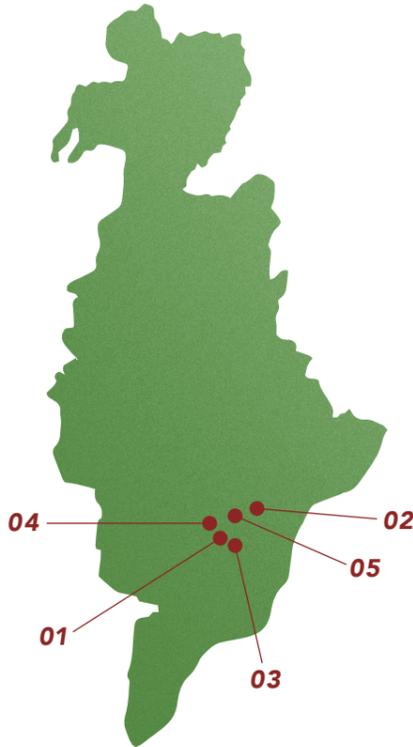
高槻町

老舗お茶屋の3代目は、
毎日顔を合わせるよき先輩。

高槻センター街で80年以上の歴史を持つ老舗[平岡銘茶舗]。店主の木下さんは、松本さんの10歳上で、ことあるごとに頼ってきた先輩。「お茶屋さんの店の中には、縁台に座ってお茶を飲める場所があるので、学生などたくさんの方が集まってくるんですよ。オレも毎日休憩時間に一服しに行きます。木下さんは、『こういうのがあるけど、松ちゃんどうや?』と商店街に対していろいろな提案をしてくれますね」



創業当時から使い続けている茶箱が置かれ、時の流れを感じながら心地よく過ごせる店内。「松ちゃんとは車の話をよくするなあ。豆腐作りは一生懸命やってる(笑)」と木下さん。



04

TAKATSUKI NA SPOT

スポット

[松坂屋高槻店]の
屋上遊園スカイランド

紺屋町

関西で唯一残っている百貨店屋上の遊園地。

かつては多くの百貨店にあった屋上遊園地ですが、今では全国でも希少な存在。[松坂屋高槻店]が開業した昭和54年から営業している屋上遊園スカイランドは、今では関西唯一の百貨店屋上遊園地です。ゴーカートや電車、ショベルカーなど、子どもたちが喜びそうな乗り物がいっぱい。「3歳の孫を連れてよく行きます。速くテーマパークや遊園地に行かなくてもすぐ行けるので気に入っています。乗り物は1回100円とか200円で乗れるので安いのですが、孫はゴーカートが好きで何回も乗るので、1,000円を超えちゃうこともありますね」

03

TAKATSUKI NA SPOT

スポット

純喫茶モン

高槻町

60年近く変わらないシックな趣のレトロ喫茶。

松本さんの竹馬の友、園田賢二さんの母と叔母が58年前に始めた喫茶店。チョコレート色の壁と天井で囲まれたシックな空間は創業当時のまま。今でも園田さんの母は元気に店に立ち、賢二さんの妻・恭子さんも店を義理の姉と手伝います。「天井と壁の境目がアールになっているところやランプがかっこいいでしょ。賢ちゃんとは今でもしょっちゅう遊んでいるので、恭子さんとも仲良くさせてもらっています」



高槻センター街の1本北側の通りに面した[純喫茶モン]。クリームソーダやミックスジュースなど、昔ながらの純喫茶らしいメニューもそろいます。

05

TAKATSUKI NA HITO

ヒト

関西大学
社会安全学部
花本真乃介さん

白梅町

高槻センター街のイベントを
一緒に盛り上げる。

花本さんは、関西大学社会安全学部の2年生。大学の統一学園祭実行委員会構成局長を務め、6月に行われた「第7回 高槻ミュージックフェス」の企画・運営を取り仕切りました。「『セント祭り』で手伝ってもらった時は、学生が30人ぐらい来てくれるので、リーダーとしてまとめるのは大変。花本くんはよくやってくれています。『高槻まつり』の時には、[松屋豆腐店]の前でかき氷やおもちやくいの出店を出すんですが、それも手伝ってもらってます」という松本さんに、「気さくでとても面白くて、いい方ですね」と花本さん。



02

スポット

TAKATSUKI NA SPOT

安満遺跡公園の
北側にある
踏み切り

八丁畷町

電車好きにはたまらない
人だけが通れる踏切。

安満遺跡公園の北側に接するようにある安満第三踏切は、車は通れなくて人だけが通行できる踏み切り。「3歳の孫を連れて安満遺跡公園に遊びに行った時、まずはふわふわドームで遊びます。飽きてきたら、孫は電車好きなので、公園を突っ切って踏み切りまで行って電車をみに行きます。あのあたりの線路は、どこまでも直線ですよ」

※周辺には安全確認を

