

# おからで こんにやく漬物

大豆が高騰する中、これまで産業廃棄物として処分されてきたおからの活用が広がってきた。金大発のベンチャー、日本海藻食品研究所（金沢市）は、漬け物製造・販売のかばた（同）に、おからで作ったこんにやくを提供、かばたは漬物にして今春にも発売する。低カロリーで食物繊維が豊富な特徴を生かし、新食感のメタボ対策食品として需要を見込む。

商品名は「卵の花こんにやく漬物」で、みそ、梅、しょうゆ漬けの三種類。

こんにやくには、同研究所が太田富久金大大学院教授と共同開発した新

## 日本海藻食品研究所が提供 かばた、今春にも発売

製法のおからペーストを約80%配合する。おからペーストは無味・無臭の微粒子で、カロリーは一般のおからの約三分の一、糖質・脂質は約半分。専用の製造プラントを持つ金沢豆富（金沢市）から同研究所が買い上げ、こんにやくに加工し、かばたに販売する。漬物はすでに大手百貨店から引き合いがあるという。

同研究所では、おからペーストを使っためんやコロッケ、ギョーザなども開発しており、写真Ⅱ、白石良藏会長は「石川発のリサイクル食品として全国に広めたい」と話した。



## 低カロリーでメタボ対策