

日本海藻食品研究所(白石川興金沢市、白石良蔵会長)は、需要が少なく十分活用されていなかったおからを独自加工で微粒化し使いやすくしたペースト状食品素材「おからd&a元気」を開発、広範な用途に利用をひいている。この素材は無味無臭で加工しやすく、普通のおからより低カロリーで食物繊維が豊富で、シート状食品や麺をはじめ多様な食品が商品化され利用が増加している。

同社の白石会長は20年以



開発者の白石良蔵会長

多様な加工食品レシピ開発

— 日本海藻食品研究所 —

上から一貫して食品素材や健康食品の研究開発を進め多くの実績を持つ。社職

・飲料も開発している。本

そのまじ豊富な健康食材と

利用が多くなり、すり身やひじ

穀類やカルシウムや海藻類

は市内の豆腐メーカー・金

花菜」の商品名で発売され

は、遠隔地からの引き合い

おからペースト利用増大

同社のおからペースト

中心に近い交通至便な陣川

で、大部分は廃棄されてお

功しているのは、特に多様

は、遠隔地からの引き合い

の辺の本江町に本社を置

り、同社はリサイクルを自

な2次加工食品のレシピ開

発を積極化していることに

き、隣接して商品開発室も

的の開発に取組んだ。製造

は、おからを特殊な機械で

に「こんにゃく粉を15%程度

設置している。さらに提携

する金沢大学インキューベ

ーション製成センター内にも

「キューブ」タイプ食品を

研究室を開設している。そ

の他商品ではこんにゃくマ

ンナンや海藻多糖類のフコ

イタンを使用した健康食品

目持ちするとともに、カロ

リーは従来の半分以下の

提供している。キューブタ

ヘルシーおから利用食品の