

# 万能の食材 商品化 「おからde元気」

## 日本海藻食品研究所が発売

石川・金沢の日本海藻食品研究所(本江町9-14 ☎076-292-1178)は、おからペースト「おからde元気」を新発売した。

同社は金沢大学のインキュベーション施設として、13年前からおからを有効活用するために試行錯誤を重ね、このほど添加物や化学抽出媒体を使わずおからをペースト状

に加工する技術を金沢大学の太田富久・薬学博士と共同開発、その技術で商品化したのが「おからde元気」である。

「今までのおからのデメリットを解決し、さらに栄養面でも非常に優れた特性を持っており、あらゆる食品に添加できる万能な食材(同社企画室チーフの北岡麻里さん)という。カロリーは一般



おからペースト「おからde元気」(右)と、「おからde元気」で作った漬物(左)

のおからの約3分の1、糖質と脂質は同約2分の1。カルシウムとカリウムが多く、たんぱく質を適度に含み、無味・無臭。保水性や乳化作用もある。パンやクッキー、ケーキに加えるのはもちろん、から揚げの衣やハンバーグのミンチ、コロツケのジャガイモの代わりにも利用できるほか、豆腐への添加も可能。さらに漬物にすることもできるなど用途は広い。