

捨てられていたおからが大活躍

INSIDE KANAZAWA

街を知る



全て「おからda元気ペースト」を使用して実際に作った料理。
おから臭さがなく、低カロリーなので、おいしくいっぱい食べられるのが嬉しい。

日本海藻食品研究所が開発した「おからペースト」は、様々な食品の材料として使い、体にもよく、何より捨てていた「おから」を有効利用しているところが魅力的！

豆

腐を作る過程で、大豆の搾りカスとして発生する「おから」は、食品として食べられなかったり、家畜の飼料として利用されたりもするが、ほとんどが産業廃棄物として処分されている。おからが産業廃棄物だなんて意外に思うかもしれないが、おからは水分が多く焼却が難しいため、一般ゴミでは処理することができず、豆腐製造業者は大量のおからを処分するために、高い費用を払っているのが現実だ。そんな中で、誕生したのが、

そ

日本海藻食品研究所(金沢市本江町)の白石会長が、13年前から開発を進めてきた「おからペースト」。腐りやすく、ザラザラとはざつく形状から、食材への利用が難しいとされていたおからを、豆乳分を抜き、微粒子状とすることで、様々な食品へと利用可能なペーストに再生した。「おからペースト」は、コロッケや餃子の具や皮に入れたり、パンやクッキー、ケーキの生地に加えたりと、用途はいろいろ。おからよりもさらに低カロリーで、無味無臭、食物繊維が豊富で、保存性も高いと、いいことづくめだ。

現

在、おからペーストを製造する装置は、専光寺町の豆腐製造会社「金沢豆腐」に導入されている。今後も、全国の製造業者に導入される予定だ。また、日本海藻食品研究所では、作られたペーストをさらに加工して、新たな商品の開発も行っている。例えば、少量のこんにゃく粉を凝固剤として仕上げた「おからda元気麺」。普通の麺のように伸びる心配がなく、ペペロンチーノ、焼きそば、つけ

めんの3種類が味わえる。同研究所、商品開発室の若林さんは、「廃棄するおからを利用することで、ゴミを減らし、小麦などの代用にするので、原料高に困っている企業様の助けになり、健康を考える消費者の方にも喜んでもらえると思っています。日本古来のおからという健康食品を若い人にも親しみやすい食品として受け入れられるように、今後も様々な技術開発を進めていく予定です」と話している。

日本海藻食品研究所が開発した商品

「おからda元気」ペースト

ペーストは、新商品の開発に取り組みたいと考えている企業向け。



「おからda元気」麺

インターネットで購入可能。
<http://www.shop-ss.com/>

「おからda元気」漬物

こんにゃくのような食感の漬物も製品化。近日、「山下ミツ商店」めいてつ・エムザ店、百番街店で「卵の花こん」として販売開始予定。



写真はイメージ

取材協力

株式会社日本海藻食品研究所
金沢市本江町9-14 サンバード金沢ビル101
☎076-292-1782
<http://www.japan-sfl.com>