

おからが出ない「大豆まるごと手造り豆腐」

## (有)恵豆工房

笠間市美原4-3-46 平成14年創業

TEL/FAX: 0296-78-4096

### おいしく栄養豊富で環境に優しい豆腐造り

豆腐製造の過程では最終的に「おから」が発生する。おからには食物繊維やイソフラボン等豊富な栄養分が含まれ、有効利用が課題となっている。また、おからは健康食品あるいは飼料として活用されてきたがその需要も減少し、近年「おからは産業廃棄物」とする判例がでたこともあり、年間70万トンといわれる処理に業界は頭を悩ませているという。

笠間市の(有)恵豆工房は、原料となる大豆をまるごと豆腐にすることでおからが発生せず、その栄養分も取り込める豆腐の製造に取り組んでいる、茨城県で唯一の企業である。

国産大豆をまるごと豆腐にする製法により、大豆がもつ旨みやコクが含まれた味わい深い食感に仕上がった。おからが含む栄養分を取り込むことで健康面でも栄養価に優れ、またおからが発生しないことで環境にも優しい食品となった。

### 創業～販路開拓および専門家派遣事業の利用

藤枝清氏は創業に当たり公社の相談窓口でアドバイスを受け、栄養士の資格をもつ奥様の藤枝敏子氏を代表として、平成14年に創業した。工場は自宅敷地内の一面に配置し、当時会社勤めだった清氏が休日を利用してその設計・施工を手がけることで、最小限の設備投資額に押さえた。

販路開拓においては、清氏の会社員時代の人脈や趣味であるテニス仲間の支援もあり、外食産業や飲食店チェーンへの採用が決まるなど除々に販路を確立し、現在は卸売が売上げの9割を占める。今春オープンする東京の有名ホテルにも同社商品の採用が決まり、順調に業績を伸ばしている。

振興公社のテクノエキスパート派遣事業により新商品開発も行った。



大豆まるごと手作り豆腐



藤枝清氏（左）と代表取締役藤枝敏子氏

### 今後について

御夫婦で毎日製造を3回転行い業者への配送も行うが、当初予想を上回る成長に既存の設備と生産体制では限界が来ており、近い将来の工場増設も考えている。

「毎日朝4時からの仕事で身体もきつい」とおっしゃる2人だが、「人とのつながりで色々な面で助けられ、これまでやって来られた」という。これからも人とのつながりを大切に、おいしく栄養豊富な大豆まるごと豆腐を提供していきたいと語ってくれた。