

おから活用、グラノーラ商品化

おとうふ工房いしかわ B 型事業所と共同で

【刈谷】おとうふ工房いで生じるおからを有効活用しかわ（本社高浜市、石川伸社長）は、社会福祉法人翠檜（あすなろ）の就労継続支援 B 型事業所・シーダーハウス（愛知県東浦町）と新商品「夢見るグラノーラ」を共同開発し、販売を開始した。豆腐の製造過程

で生じるおからを有効活用し、就労支援事業所で製造する。国産大豆の需給バランス維持と、同事業所利用者の所得向上につなげる狙い。

豆腐の製造過程で生じるおからを有効活用した新商品



東浦町の特産品であるブドウを入れ、ご当地グルメとして提供できるように開発した。内容量は

200g、税込み価格は1080円。愛知県東浦町にある同社直営店「おぼんで豆蔵東浦店」や「おとうふや豆蔵イオンモール東浦店」で販売

している。

多くの障害者就労支援事業所では、賞味期限が短い半生菓子製造に課題がある。一方、グラノーラは、長期保存が可能なため、作業環境の改善につながる。大規模な設備投資を必要とせず、菓子製造業の営業許可を持つ事業所であれば簡単に製造を開始できる点も特長だ。

今回の取り組みは同社が中心となり、地域社会、福祉事業所、企業が連携する「イイコトつながるプロジェクト」の一環。持続可能な社会の構築を目指し、障害者支援、地域活性化、環境配慮、食料自給率の向上を目的に活動している。