

おいしく食べ 社会貢献

おいしく食べて食品ロスの削減に貢献、さらに障害がある人の仕事にも。そんな「三方よし」の商品が東浦町から生まれた。石浜の就労継続支援B型事業所「シーダーハウス」と、町内に事業所を持つ「おとうふ工房いしかわ」

（本社・高浜市）がタッグを組んで製造する「夢みるグラノーラ」。2月に発売した。主原料は、豆腐の製造過程で出るおからを活用したいし

かわ製の「おからクランチ（大豆ミート）」。レーズンやきな粉などの具材を混ぜてオープンで焼き上げ、ざくざくとした食感に仕上げた。

おからは、廃棄食材の再利用を目指して町などが進める「ひがしつらReeBone（リボン）グルメ」の対象食材。レーズンも町特産のブドウを意識した。

製造を担うのはシーダーハウスの利用者だ。計量などを任されている笹木夕莉さん



夢みるグラノーラ

シーダーハウス＝東浦町
おとうふ工房いしかわ＝高浜市

わが社の推し

おから原料の「夢みるグラノーラ」



「夢みるグラノーラ」をPRする（右から）石川さん、笹木さん、小仲さん＝東浦町石浜のシーダーハウスで

シーダーハウス 2007年、知的障害者地域活動支援センターとして開所し、12年に就労継続支援B型事業所へ移行した。社会福祉法人翌檜（あすなろ、高浜市）が運営。事業所内のカフェでは、シフォンケーキやコーヒーなどを楽しめる。

おとうふ工房いしかわ 明治時代に創業。豆腐をはじめとする大豆加工品や、豆乳やおからを使った菓子の製造販売など。東浦町には工場と二つの直営店を置く。10年、高浜市の福祉施設などと開発した菓子「ばりまる」を発売。シーダーハウスとの商品開発は初めて。

（31）は「甘くておいしい。みんなに食べてもらいたい」と胸を張る。

いしかわは15年ほど前から、障害者の活躍を支援しようとして、福祉施設と商品開発に取り組んできた。その中で直面したのが賞味期限のハードル。期限が短いと販売期間や場所が限られて廃棄が生じやすい上、販路を広げるのも難しかった。

解決策としてひらめいたのが比較的、長期保存が利くグラノーラだった。特別な機械を導入しなくても、オープンやミキサーなど基本的な調理器具があれば作れるという利

点もあった。愛知文教女子短大（稲沢市）の協力でレシピを考え、シーダーハウスと試作を重ねた。

シーダーハウスはこれまで、シフォンケーキなどの製造販売を行ってきた。サービスマン（46）は「自分たちだけで新規事業を立ち上げるのは難しかった。一緒にできるのはありがたい」と話す。

いしかわは、夢みるグラノーラをシリーズ化して、地域色を取り入れながら各地で展開したい考え。完成後は同社の直営店を取り扱い、販売も支援する。現在は稲沢市のB

型事業所とも「みたらし味」のグラノーラの発売に向けて取り組んでいる。

「プロジェクトの骨子は、各事業所が販売力のある商品を作る仕組みを提供すること。利用者の工賃向上につながってほしい」と石川諒取締役（33）。地域企業と福祉、そして商品を手取る消費者がつながり、支援の輪が広がっていく未来を夢見ている。

200g入り1080円（税込）。同社直営の「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。おとうふ工房いしかわ＝0566（54）0330（望月海希）

◇ 知多半島の企業から、推しの商品を紹介します。原則、第4火曜日に掲載します。