

大豆加工品製造販売のおとうふ工房いしかわ（本社高浜市豊田町1の204の21、石川伸社長、電話0566・54・0330）は、愛知文教女子短期大学（稲沢市）、就労継続支援B型事業所いちよう（同）との産学福連携で、おからを使用し



加藤市長（後列右端）に報告した学生と関係者

おとうふ工房いしかわ

産学福連携で新商品

おから活用の「グラノーラ」開発

た「夢みるグラノーラ」を開発した。おとうふ工房いしかわによる、持続可能な社会を目指す取り組み「イイコトつながるプロジェクト」の一環。

事業所運営の洋菓子カフェなどでの販売を行う。

3者の代表者が連携を支援した稲沢市役所を訪れ、加藤錠司郎市長に完成を報告した。

夢みるグラノーラは、おとうふ工

学生を指導した同短大の奥村智子教授は「おからはグルテンフリー食材。誰もが一緒に食べられるアレルギーフリー食品を目指し、小麦粉や卵、牛乳を使わないお菓子づくりにこだわった」と説明する。

房いしかわの「おからクラッシュ大豆ミート」を、より食べやすくすることを狙った。稲沢市内の菓子店で人気のみたらし団子の味を参考に、同店のボン菓子という黒大豆を混ぜ、甘いしょうゆ味に焼き上げた。1袋180g入りで税込み千円。

一方、いちようでは精神障害などにより一般企業で働きづらい人たちが、スイーツの製造販売を行っている。今回初めて企業との共同開発に取り組んだ。管理者の小森正樹氏は「遠方から何度も足を運んで相談に乗っていただいた」と感謝する。

愛知文教女子短大の学生が、市場調査や商品開発、PR企画などを担当。いちようの利用者が加工と、同

稲沢市への報告には、おとうふ工房いしかわの石川諒（りょう）取締役、愛知文教女子短大の富田健弘学長、奥村

教授と学生の代表、いちようから小森氏と石井友明理事らが出席した。石川取締役は「当社は国産大豆100%の豆腐を製造している。大量に出るおからをおいしく食べていただき、健康にも社会にもよい取り組みになれば」と述べた。

加藤市長は「市のふるさと納税返礼品にできないか検討したい」と話した。

（尾張）



「夢みるグラノーラ」（右）と原料の大豆ミート