

# 国産大豆利用拡大に向けた おから入り大豆ミートの商品化

株式会社おとうふう工房いしかわ  
社長室 石川麻利江

## 「新たな食づくり」と「社会課題の解決」で、 持続可能な未来を創造する製品

### 新規性のある商品

- **おからのアップサイクル**  
豆腐製造時の副産物であるおからを、大豆ミートの原料として有効活用
- **新たな価値の創造**  
原材料の特性を逆手にとり、新たな利用用途を模索

### 社会課題の解決

- **国産大豆の需要拡大**  
大豆増産計画に伴い、需給バランスの維持のため利用拡大の一助として開発。
- **障がい者の賃金格差解消**  
本商品を使用し就労支援施設の工賃を向上させる取り組みを産学福連携で行なう



# おからの有効活用の経緯①



年間約**70万t**のおからが排出  
腐敗しやすいため、  
食用への活用は**1%**

農家さんが大切に育ててくれた大豆を余すことなく食べて欲しいという思いから商品開発を進めてきた



1996年 きらず揚げ（揚げ菓子）小麦・生おからを練り合わせ揚げたもの

# おからの有効活用の経緯②



課題  
活用用途が限られる



2011年 おから乾燥炉を導入

現在も県内で唯一食用として稼働  
パンやドーナツ、惣菜へも活用可能  
おからの廃棄ゼロで運用



おからクランチ大豆ミートにも  
おからを入れ込み商品化することとなった



# 従来の大豆ミートとの比較



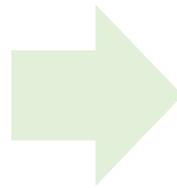
おからの豊富な食物繊維による結着しづらさに苦慮するも、  
逆転の発想で利用用途の広い新たな大豆ミートを開発

## 従来の大豆ミート 動物性たんぱくの代替

硬くしっかりとした食感

大豆特有の豆臭さ

調理時水戻し工程が必要



## おからクランチ 大豆ミート 菓子等幅広い使用用途

軽くサクサクした食感

豆臭さの低減

水戻しなく喫食できる

おからクランチで国産大豆の需給バランス維持と  
障がい者の賃金格差解消に貢献します。

## Our Goal 01

国産大豆の需給バランス維持

おからクランチにより、国産大豆の需要を拡大し、持続可能な農業生産を支援します。

## Our Goal 02

障がい者の賃金格差解消

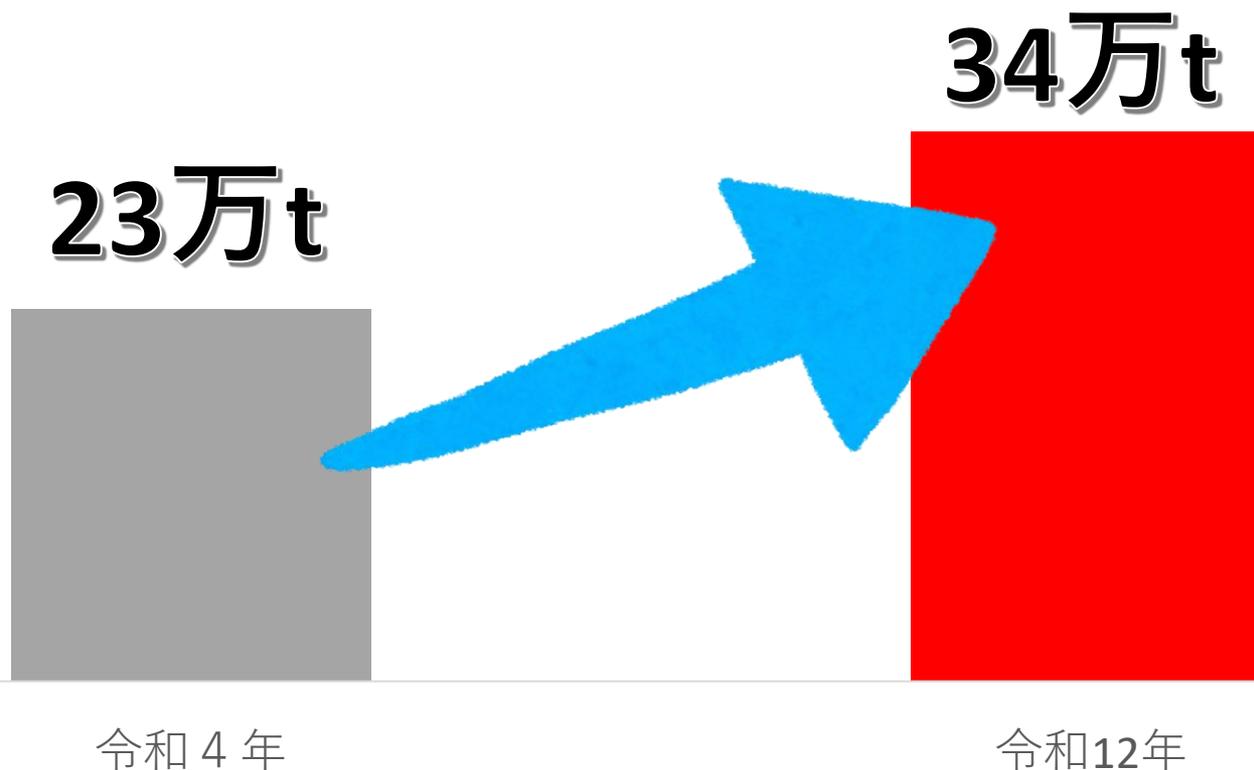
販売力のある商品開発と販売促進を支援することで、障がい者の工賃向上に寄与します。

# 国産大豆の需給バランス維持



再生産可能な大豆の流通価格を維持するために  
増産目標に沿って需要拡大を図る必要がある

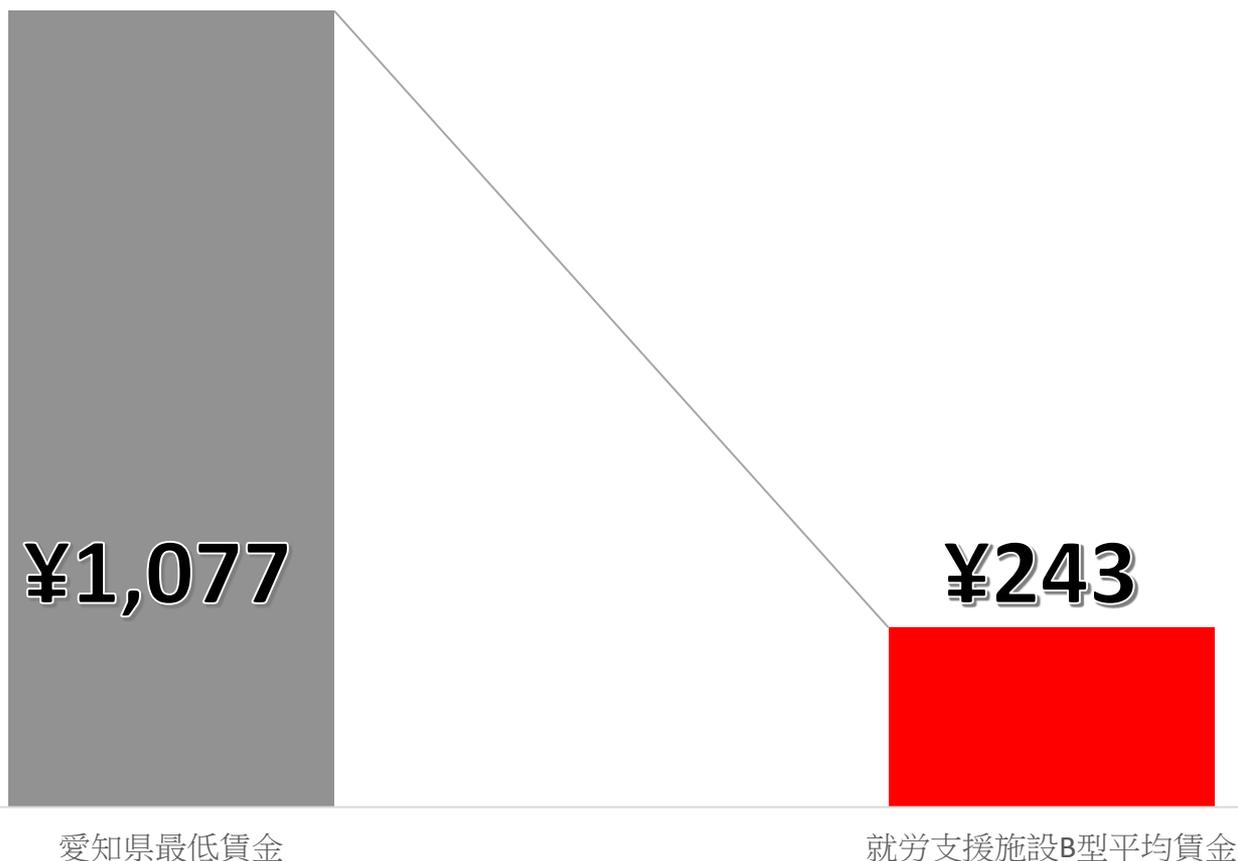
国産大豆の生産量



# 障がい者の賃金格差



約 **4倍** の格差



厚生労働省 令和4年度工賃実績  
厚生労働省 愛知労働局 令和6年度愛知県の最低賃金

# 就労支援施設の所得向上支援



2009年から地元の就労支援施設の支援を行う



課題

- ・ 工賃が低い
- ・ 商品開発、販路開拓
- ・ 食品衛生製造技術
- ・ 食品表示知識

愛知文教女子短期大学

就労支援施設  
授産所安立

産官学福連携

おとうふ工房いしかわ

高浜市

# 大学と協働でグラノーラを開発



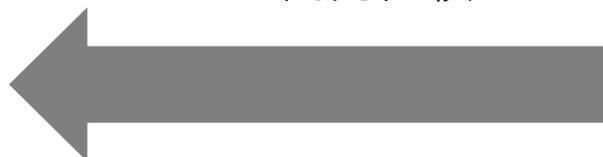
## 多くの就労支援施設で取り組めるスキームを構築

愛知文教女子短期大学



市場調査を行い  
商品レシピ開発

レシピ開発依頼



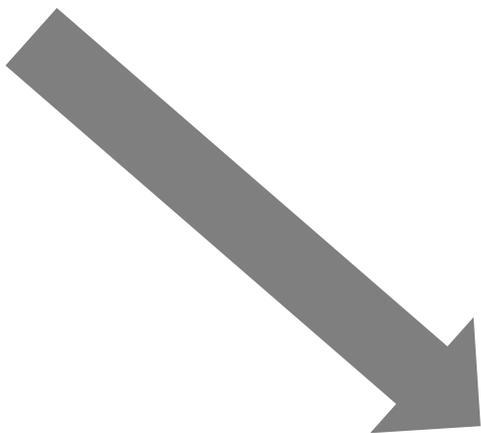
おとうふ工房いしかわ



賛同事業者の開拓  
販路支援  
製造技術支援

就労継続支援事業者

オリジナルグラノーラを製造



東浦町、稲沢市の  
就労支援施設で  
取り組み開始

# おいしく社会課題を解決し たくさんの人を笑顔にできる商品

