



Alter Weekly Order Catalogue

# ほんものを たべよう

B

2025.4月1週号

提出日				
3/	火	水	木	金
25	26	27	28	
配達日				
4/	火	水	木	金
1	2	3	4	
翌々週分配達日				
4/	火	水	木	金
8	9	10	11	

## オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。

○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。

○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。

○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 菓子

# 子どもの歯がために かたいお菓子を

とうふ屋が作ったこだわりのきらず揚げ

(株)おとうふ工房いしかわ /  
(株)井桁屋製菓

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

## おからのお菓子

愛知県高浜市にあるおとうふ工房いしかわ 石川 伸社長は、国産大豆、にがりで安全・安心のとうふを製造しています。そのとうふ製造から出たおからを、とうふ工場のすぐ隣にある井桁屋製菓 野村 昭浩社長において、きらず揚げに加工しています。きらずとは一部の地域で使われている古語で“おから”のことです。

このきらず揚げの原料は国産小麦、おから（国産大豆）、粗糖、菜種油（圧搾しぼり）、食塩、重曹とこだわっています。

オルターでもきらず揚げはおいしいと評判になっています。おからは低カロリーで食物繊維が豊富、生活習慣病に効果が高いとされる蛋白質、リノール酸、オレイン酸も含まれ、健康食品やダイエット食品としても注目されています。

## 生協の組合員の声で誕生

おとうふ工房いしかわ 石川 伸社長は、明治時代



おとうふ工房いしかわ本社

に半農半商で創業した曾祖父の初代から数えて4代目になります。代々のとうふ屋を継ぐのがいやで、東京へ出て、日本大学農獣医学部食品工学科に入学しました。その卒業論文で奇しくも学んだのが“おから”の研究でした。

仕送りをしてくれる親の苦労や家業の大切さを理解し、大学卒業後5年間食品会社で修行したあと家業を継ぐことを決心されます。1990年27歳で家業を継ぎ、1991年に法人化されました。

当初は輸入大豆やすまし粉（硫酸カルシウム）を使った一般市販のとうふを作っていました。ある自然食品店の主人から、国産大豆とにがりで昔ながらのとうふを作ったらとアドバイスを受け、現在の安全安心のとうふ作りの道に入りました。長男も誕生し、自分の子どもに食べさせたいものを作ろうと思ったからです。

そのとうふを認めてくれたある生協の組合員の女性からの「最近のお菓子は柔らかいものが多く、子どもが歯がためできるものがなくて、困っているんです」という言葉でひらめきました。

おからを使った加工品を考えると、十分な量のおからを入れるとかたくなります。おからで柔らかいお菓子を作るのは難しいのです。しかし、かたいお菓子を作るのは難しくないのです。おからの研究をしていたことがたいへんなプラスになりました。これがきらず揚げ誕生の最初のヒントでした。

## 伝統の揚げ菓子とのコラボ

愛知県にはひねり揚げ（ねじり棒）と呼ばれる伝統のお菓子があります。それを作っていた井桁屋製菓 野村 昭浩社長は、時代の変化で売上が低迷し



おとうふ工房いしかわ  
石川 伸社長



井桁屋製菓  
野村 昭浩社長

たこのひねり揚げに代わる新しいお菓子はないかと考え、おとうふ工房いしかわ 石川 伸社長に「おからを分けてもらえませんか」という相談をしました。以来、両社の共同開発が始まり、おからの揚げ菓子“きらず揚げ”の誕生となりました。

## 気骨のある生産者

消費者庁が遺伝子組み換えの表示ルールを改悪し、NON-GMO表示をさせない圧力を全国の製造メーカーにかけていますが、この圧力を受けた際、石川 伸社長は、当社の大豆は遺伝子組み換え原料ゼロです、何ならPCR検査もしましょうと、表示改悪を毅然と拒否されました。オルターと全く同意見です。

## すごい技術力で製品化

きらず揚げの製造はたいへんセンシティブです。その日の気温、湿度やおからの粒子、水分の状態によって生地作りは左右されます。ロットによって食感が多少変化するのはそのためです。生地作り、型出し、揚げ方など工夫に満ちた機械や熟練のスタッフによって、その品質は支えられています。

今後はオルターとのコラボで、もう一段高いオーガニックの製品作りにチャレンジしていただきたいと考えています。



揚げたて



目視確認

## おとうふ工房いしかわの きらず揚げ

### ●原料

#### ◇塩味

小麦粉 国産小麦(愛知県産)  
おからパウダー おとうふ工房いしかわ 国産大豆  
粗糖 新光糖業 種子島甘蔗分蜜糖  
植物油 太田油脂 菜種油(オーストラリア産他)  
食塩 海はいのち(長崎県産)  
膨張剤 東ソー 重曹

#### ◇黒砂糖

上記以外  
黒砂糖 宮古製糖 多良間工場

#### ◇黒ゴマ

上記以外  
黒ゴマ 九鬼産業(中国産他)

※取材時の原材料のため、今後改良される場合があります。

### ●製造工程

- |               |        |
|---------------|--------|
| 1 原料を混合し、生地作り | 7 計量   |
| 2 成型          | 8 袋詰め  |
| 3 フライ         | 9 金属探知 |
| 4 味付け         |        |
| 5 冷却          |        |
| 6 選別(目視)      |        |

P3でおとうふ工房いしかわのきらず揚げをご紹介します。