

おからハンバーグ開発へ

来年1月 音更「ハピオ」で販売

帯三条高生 帯広物産協会などと連携

貴戸社長（左端）から豆腐の製造過程やおからの特性を聴く生徒たち



帯広三条高の生徒が、豆腐の製造過程で出る大豆の搾りかす「おから」を使ったハンバーグの商品化に挑んでいる。帯広物産協会などと連携し、企業が抱える課題解決に協力する。普通科高校が商品開発に取り組むのは珍しく、来年1月中旬から音更町の食品スーパー「ハピオ」で通年販売する予定だ。

（鈴木宇星）

同校は地域課題の解決策を探るゼミ形式の授業を展開。商品開発をテーマに題材を探していたところ、おからの有効利用を模索していた帯広物産協会とつながった。同協会が事務局を務め、加工品開発や販路開拓を支援する「北海道フードネットワーク」の協力を得て、商品開発の授業が実現。1年生25人が参加し、原材料選びやパッケージデザイン、販売戦略の立案を担う。

授業は10月から開始。同28日には同ネットワークの一員で、原料を提供する豆腐製造業「中田食品」（帯広）の貴戸武利社長が、おからについて講義した。

おからは低糖質、高タンパクで食物繊維を多く含んでいる一方、水分量が多く腐りやすいのが欠点。家畜向けの飼料や産業廃棄物として処理されるケースが多いことを紹介した。同社で出るおからの量は年間60トン余りで、9割が家畜の飼料向けだという。貴戸社長は、「おからの有効利用は豆腐業界にとって長年の課題。若い人の協力で成功事例をつくりたい」と強調した。

おからを食べたことがないという藤島好花さん（16）は「同世代にも手にとってもらえる商品になるよう頑張りたい」と意気込む。

製造は同ネットワークの一員で食肉加工業「オリエンタルフーズ」（帯広）が担い、食品デザインのティーパーパック（札幌）が全体の調整役を担当する。

帯広物産協会の木戸善範事務局長は「商品開発は地域経済に関わる良い機会。企業や地域の課題に目を向けるきっかけにもしたい」と意欲を語った。