

オーストラリア出身で日本をこよなく愛するクリス・グレンさんが
中部地域の産業の現場や遺産をめぐるります！

産業 クリス・グレンの Impression!

お吸い物や味噌汁の具としておなじみの「お麩」。日本の伝統食材であり、誰もが口にしたことがある身近な食べ物ですが、どのようにつくられているのか、どんな魅力があるのかを知っている人は少ないのではないのでしょうか。今回は、岐阜県本巣市にあるお麩専門の食品メーカー・敷島産業株式会社でお麩を探求してきました！

vol.10

魅力発見！ 「お麩」の世界

取材協力

敷島産業株式会社

1947年（昭和22年）お麩の販売会社・馬場商店を創立。その後、自社でお麩の製造に取り組むようになり、1952年（昭和27年）に敷島産業株式会社に改名、株式会社化。全国でお麩商品の販売を展開している。 <http://ofu.co.jp/>

クリス・グレン

オーストラリア出身。名古屋在住。ラジオDJとしてZIP-FM『RADIO ORBIT』（日曜10:00～13:00）を担当するほか、NHK『プラタモリ』、NHK WORLD『CASTLE QUEST』『NINJA TRUTH』などテレビ出演も多数。趣味は戦国史の研究、城めぐりなど。近年は、外国人目線での地域の魅力の掘り起こしや情報発信などを行うインバウンド観光アドバイザーとしても活躍中。 <http://www.chris-glenn.com/>

~これから~ **Future**



消化にも良いのでアスリート食や離乳食にも適している。

保存が利いて栄養価が高い
お麩のポテンシャルを発信

日本の伝統食とはいえ、どの家庭でも常にお麩を常備している時代ではなくなった。そんな中、同社では、管理栄養士の馬場美穂さんが老若男女に向けた和食や洋食、デザートなどさまざまなお麩メニューを考案。お麩がいかに健康志向の現代にマッチした食品で、手軽に食べられ、幅広い料理に活用できるかを料理教室などを通して広めている。健康食が世界的にも注目されるなか、保存が利いて手軽にタンパク質が摂れるお麩にもスポットライトが当たるはずだ。



料理教室は、多いときは月に20回開催。昨今は、保存が利いてタンパク質を摂ることができ「防災食」として注目。乾物・缶詰を使い簡単に調理できる「乾・缶・簡料理」を提案している。



「交流」ホームページでは、お麩を使ったレシピをご紹介します！(10/26公開予定)

ハンバーグをつくる際、パン粉の代わりにお麩を砕いた粉を使うとジューシーに。そんな料理アイデアから生まれ商品化されたお麩の粉末。

ロングライフで料理しやすく、ヘルシーで言うことなし！
お麩の未来はとて
明るいと感じました！

Amazing!

~いま~ **Now**



最もオーソドックスな棒麩の製造風景。釜はひとつひとつ手づくりの貴重な機器。同社では12台を設置。

シンプルだけど奥深い
お麩づくり&お麩の種類

お麩は、小麦から生成されるタンパク質・グルテンを練って蒸し焼きにすることでできる。シンプルな工程ながら、製粉時の灰分調整やグルテンを釜の上に伸ばして置く職人技術が必要になるなど、経験が物を言う作業だ。現在、同社では日本各地域の伝統のお麩や麩菓子など、200種類以上の商品がラインアップ。地道に全国へ広げた営業網に加え、西にも東にも商品を送りやすい岐阜県という地の利や輸送技術の発達が発展を後押しした。



練った後、寝かせたグルテンを伸ばして釜の上へ。できあがりまで真直ぐになるよう均等に伸ばす技術は職人技。



焼き上がりをいただきました！
香ばしくておいしい！



右から、宮城県や岩手県で食される「あぶらもち」、福井県の一部で食される「角もち」、山形県に伝わる「庄内もち」。



これが原料のグルテン。すご〜く伸びるんですね！

Cool!

*灰分(かいぶん) = 小麦粉に含まれるカルシウムなどのミネラル。

~これまで~ **Past**



1952年(昭和27年)に株式会社化し、敷島産業株式会社を設立。

販路を切り開いた
初代社長のバイタリティー

1947年(昭和22年)、初代社長が岐阜市敷島町にお麩の販売を手掛ける馬場商店(後の敷島産業株式会社)を創立。当時すでに同業社が多かったため、地元だけではなく他県へと販路を求めて遠く九州まで足を伸ばした。その際に、各地のお麩のニーズを掴み、自社製造を開始。棒状のお麩を遠方に運ぶ際、欠けたり折れたりして商品価値が下がるのを防ぐため、カットしたものを販売したところ、家庭で切る手間が省けると喜ばれカット麩が主流となったという逸話も。



自社での麩づくりが始まった頃に稼働していた釜。

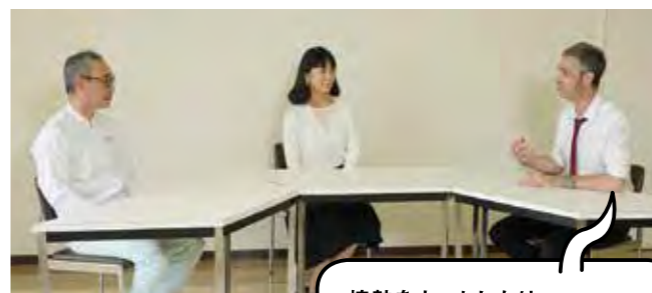
カット麩が主流になってからも、棒麩を求める声は絶えず、商品として残った。写真は昭和50年代の棒麩。



初代が全国を行脚する中でリサーチしたり、問屋と相談して、自社独自の商品名を考案。ロングヒットとなった「あわ雪もち」と「白菊もち」。



1977年(昭和52年) 麩菓子の製造を開始。その際につくったキャラクター「ふーちゃん」。現在では、ほぼすべての商品パッケージに表示されるおなじみのマークに。



同社現行商品のほぼすべてに携わった永田さん(左)、管理栄養士の視点でお麩の魅力を広める馬場さん(中央)。

棒麩をカットしたり、独自にネーミングをしたり初代はアイデアマンですね！

Wow!

伝統食で現代にも重宝される
ヘルシーなお麩を発信！

「お麩」といえば、日本では室町時代初期から食べられ、精進料理にもよく使われてきた伝統食材。日本の各地域ごとで形や食べ方などが違うのも特徴です。今回の取材で、戦国武将たちが兵糧として用いていたという説もお聞きして、ますます興味が湧きました。歴史があつて、文化的にも浸透している日本食材なんですね。

戦後まもなく創業した敷島産業さんは、お麩や麩菓子を製造し、全国各地で販売を行っています。また、お麩の魅力を積極的に発信。お麩は高タンパク質・低カロリーと、とてもヘルシーな食材で洋風の料理やお菓子にも使えるんだそう。日本が誇るヘルシー食材として、世界がお麩に注目する日も近いかもしれませんよ！

ご案内いただいたのは…
管理栄養士
馬場 美穂さん



商品の歴史や
お麩の魅力について
たっぷり伺いました！

企画部
永田 淳至さん

