

## 22年廃業・会津若松の製造設備活用

# 食用油の製法 伝統の技継ぐ

## 喜多方の豆腐店CF

昔ながらの製法で良質な食用油を製造販売し、2022年に廃業した平出油屋（福島県会津若松市）の技術を受け継ぐこと、豆腐店「とうふ屋おはら」（同県喜多方市）を営む小原直樹さん（65）が22日、新工場の取得や製造設備の輸送、組み立てなどに充てる資金を募るクラウドファンディング（CF）を始める。

平出油屋は1841年創業。6代目代表だった平出祐一さん（77）は化学処理をせず、玉締め圧搾法と呼ばれる製法で香りの良い菜種油やごま油を作ってきた。主要工程で用いる玉締め圧搾機は1930年代後半ごろ、原料の焙煎機やすりつぶす機械は60年代以降に導入した年代物でも残る。

香川県生まれの小原さんは東京の広告代理店を退職して移住し、2000年に豆腐店を始めた。平出油屋の菜種油を使った油揚げなどの揚げ物類も人気で、「油を愛用してきた食品店や個人にとって廃業は大きな痛手だった」と小原さん。廃業前、平出油屋に通って技術の習得に努め、製造設備を継ぐ方策を有志と探ってきた。

平出さんは「小原さんは熱意のある真面目な方。廃業し

## 玉締め圧搾機で香り良く



菜種油などの製造を支えてきた玉締め圧搾機を見つめる平出さん

てお客さまや先祖に申し訳ないと感じていたが、継いでもらえるのはうれしい」と製造技術の継承に期待する。

23日には、CFを盛り上げるイベント「継承キックオフ つなげたい平出油屋」が喜多方市の「食堂つきとおひさま」で開かれる。平出さんが最後に製造した菜種油で作った焼き菓子やパンなどの販売、小原さんと平出さんのトークイベントがある。

CFの目標は1000万円。専用サイト「キャンプファイヤー」で7月31日まで募る。返礼品は揚げ物・豆腐セットなど。連絡先はとうふ屋おはら0242(85)2770。