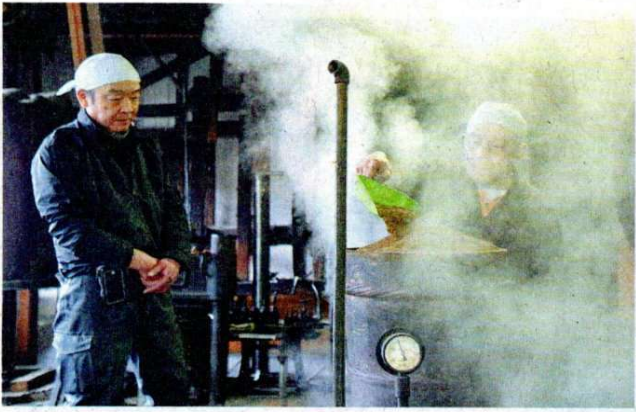


喜多方の小原さん



平出さんから油搾りの製法を教わる
小原さん(左) (小原さん提供)

「菜種油搾り技術、後世に」

ネットで工場改修資金募る

1年半ほど前に廃業した平出油屋(会津若松市)の伝統的な菜種油搾りの技術

を引き継ぐと、とうふ屋おはら(喜多方市)店主の小原直樹さん(65)は平出油屋から設備を譲り受け、市内の古民家の蔵に油搾りの新工場を開設する。インターネット上で資金調達を図るクラウドファンディング(CF)を活用し、7月31日まで蔵の改修費や設備の修理費などを募っている。

小原さんは「長年受け継がれてきた油を守るため、多くの人に協力してほしい」と呼びかけている。

平出油屋は1841年創業。化学薬品などを使わず、時間と手間をかけて菜種油とごま油を作り続けてきた。しかし、機械の老朽化

などを理由に、2022年末に常連客や取引先に惜しまれつつ廃業した。小原さんは平出油屋の油

を使って厚揚げなどを製造販売してきたことから「何とか油搾りの技を後世に残したい」と技術の継承を決意。6代目の平出祐一さん(77)から製法を学んだ。新工場では当面の間、小原さんが豆腐屋と掛け持ちしながら月に数回、油作りを行い、平井油屋の地元客を中心に販売する。

出資者には返礼品で豆腐セットなど贈る。目標額は1千万円で、CFのサイトは「キャンプファイヤー」。返礼品は菜種油や豆腐のセットなど。今月23日に喜多方市の食堂つきとおひさまで、平出油屋で最後に製造した菜種油を使用した焼き菓子などを販

売する。平出さんと小原さんによるトークイベントも開かれる。問い合わせはとうふ屋おはら(電話024-2・85・2770)へ。



© 2024 SANRIO CO., LTD.