

「サクサク」でも、「バリバリ」でもない。「バリバリ、バリバリ」。軽い食感の菓子が人気だった30年ほど前、おとうふ工房いわ（愛知県高浜市）は、おからを使った硬い菓子「きらず揚げ」を売り出した。「きらず」は、おからの別名で、切らない野菜という意味だという。

掲げるのは「子どもに食べさせたい菓子」。国産大豆を使った豆腐の製造過程で出るおからを粉に。地元愛知県内産の小麦と、長崎産の塩を混ぜ、種子島の粗糖を蜜にしてつなぎにする。うどんより硬い生地を型から押し出し、遺伝子組み換えではない菜種油で揚げている。「自然に近いも

子に食べさせたい硬さ

買う

愛知県内を中心とする直営店38店舗で全9種類を扱う。定番の「しお」や「黒ごま」のほか、井桁屋製菓が販売していた塩をかけていない商品を、2024年に復活させた「復刻版」（プレーン）＝写真手前も＝などがある。1袋324円。

直営店の一部では、プレーンに好みの味のパウダーをトッピングする「シャカシャカきらずあげ」（324円）も実施。高浜市の本店では、毎月第1土曜の午前7～9時に朝市を開いており、塩味の詰め放題（400円）ができる。3日も実施する。



きらず揚げ

（愛知県高浜市）



食べる子どもの発育や健康に配慮して開発された「きらず揚げ」。発売当初からある「しお」と「黒ごま」

のを探した」と社長の石川伸さん（62）。材料はすべて産地で確認してきた。発売当初からあるのが、乳幼児向けに考えたごまを練り込んだものと、大人向けに塩を振ったもの。塩味がヒットし、ロングセラーとなった。

開発のきっかけになったのは、揚げ菓子などを作っていた井桁屋製菓（同市）。

現社長の野村昭浩さん（56）から、おからを使った商品の相談があった。石川さんは大学時代、おからの有効利用の研究をしており、一緒に開発することに。当初、目指したのはサクッと軽い食感だったが、おからの量を増やせば増やすほど、理想とは離れていった。

「子どもに食べさせるなら、硬い方がいい」。豆腐を取り扱ってもらっていた生活協同組合の組合員のひと言が後押しになり、子どもの発育や健康に役立つ菓子を考えた。おとうふ工房いしかわが企画販売し、井桁屋製菓が製造を担う。

「硬い物を食べると、歯茎やあごが強くなり、虫歯予防になる唾液もたくさん出る」と石川さんは話す。かみ続けてもらうため、かめばかむほど甘みを感じるよう、にがり成分を含んだ塩を選んだ。「子どもは食を選べない。保護者が興味を持ち、子どもに食べさせたいものを選んでほしい」