

<イベントレポート>
9月10日は「苦汁（にがり）の日」！
にがり豆腐を使ったヴィーガン料理講座を開催し、新工場を公開
美容・健康にも効果的な、簡単ペットボトル豆腐作りや食べ痩せ講座を開催

赤穂化成株式会社（本社：兵庫県赤穂市、代表取締役社長：池上 良成）と、株式会社天塩（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：鈴木 恵）は、9月10日（火）「苦汁の日」に、①「天塩スタジオ赤穂（兵庫・赤穂市）」、②「天塩スタジオ東京（東京・新宿区）」にて『9月10日「苦汁（にがり）の日」記念イベント』を開催いたしました。また、赤穂化成では豆腐の凝固剤（フレーク状、液体）を製造する新工場「にがり新棟」（2018年12月完成）を初公開いたしました。



①-1 天塩スタジオ赤穂



①-2 赤穂化成 新工場「にがり新棟」



②天塩スタジオ東京

①-1 天塩スタジオ赤穂の様子

にがりを使った豆腐作りの実演をはじめ、豆腐・おから・油揚げを用い、「体にやさしい料理」として最近世界で急増しているヴィーガン（完全菜食主義者）料理講座を行いました。

にがり豆腐の実演は、豆腐に関わって45年の豆腐の神様と呼ばれている、前賀一泰による「ワン・ツー寄せ」が披露され、その実演で出来た豆腐を使って、近藤清美先生によるヴィーガン料理講座を行いました。24名が参加し、肉・魚・卵・乳も使用しない「油揚げミンチのSaradaご飯」や「豆腐ハンバーグ」「豆腐マヨネーズ」などの料理講座を楽しみました。



①-2 新工場「にがり新棟」公開

赤穂化成の新工場「にがり新棟」では、BtoB製品であるフレーク状と液体の「塩化マグネシウム（食品添加物）」を製造しております。今回、生産効率を向上させ、これまでの製造ラインよりもフレークの大きさ・厚みを均一にし、各メーカーが使いやすいウオリティに仕上げる新設備を初公開いたしました。

新工場は2018年12月竣工。床面積は938㎡。鉄骨造り。製造している「塩化マグネシウム」は主に豆腐用凝固剤、発酵助剤、清涼飲料水、硬化剤などに使用されます。フレーク状は250kg～1tの大袋ラインと15kg・20kg対応の小袋ラインを備え、冷却固化・粉碎・分級・包装を行います。液体は20Lバックインボックス包装ラインを備え、貯蔵・包装を行っています。新工場はISO22000食品添加物認証取得。JMAハラル認証を取得しています。



新工場「にがり新棟」内部
液体包装ライン

②天塩スタジオ東京の様子

天塩スタジオ（東京・新宿区）で開催されたイベントでは、子育て中の女性や、美容、健康に関心のある女性を対象に、実はダイエットを初めとした美容・健康効果を持つ食材としても注目が高まっている苦汁を身近に感じてもらうために様々な体験を行いました。苦汁を使った料理として有名な豆腐作り体験では、ペットボトルを上から3分の1の位置で切り離し、そこに温めた豆乳を入れ、スプーンでぐるぐるとかき混ぜ、苦汁を入れて、そのまま静かに置いておくだけで簡単に作れるレシピを伝授しました。参加者たちは、豆腐に黒蜜をかけデザート感覚で、できたての手作り豆腐ならではの口溶け柔らかな舌触りや、大豆の風味を味わいました。

また、食べ痩せ講座では、にがりに含まれるマグネシウムは代謝アップや便秘改善の効果があり、ダイエット時の食事に取り入れるためにもおすすめであることから、苦汁を使ったレシピをご紹介します。

そして最後に、苦汁の入った足湯に浸かりながら食育インストラクターによる講座を行いました。にがりには、肌の潤いを保つ効果があるため、数滴にがりを加えることですべすべしっとりになります。アロマオイルを数滴一緒に入れることで、よりリラックスした気分になることができます。



■「苦汁の日」について

赤穂化成株式会社が、和食の代表食材である豆腐の味を引き立てる苦汁（にがり）の魅力を認知拡大するために、にがりは漢字で「苦汁（くじゅう）」と書くことから「9（く）10（じゅう）」で9月10日を「苦汁（にがり）の日」に制定、日本記念日協会に認定されました。

〈赤穂化成株式会社について〉

社名： 赤穂化成株式会社
本社所在地： 兵庫県赤穂市坂越329番地
ホームページ： <https://www.ako-kasei.co.jp/>

〈株式会社天塩について〉

社名： 株式会社天塩
本社所在地： 東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル
ホームページ： <https://www.amashio.co.jp/>