

京の高校生ら、下京の豆腐店から譲り受け

豆腐店で大量に廃棄されるおからの活用の道を探ろうと、京都市内の高校生らが店から譲り受けたおからを使ってドーナツを作り、キッチンカーなどで販売している。発起人の男子生徒は「既存のリソース（資源）に目を向けるきっかけになれば、『自分たちも何かしてみたい』と思う人が増えてほしい」と期待を込める。

捨てるおからで ドーナツ製造

企画は「おからのわプロジェクト」。京都教育大付属高2年平田爽真さん(17)は昨夏、豆腐店「京とうふ並河商店」(下京区)がおからに頭を悩ませて

いることを知った。店頭販売をするものの、豆腐の製造段階で日々、大量に出るため、余ったおからは産業廃棄物として費用をかけて処理するしかない状況

キッチンカー利用し販売 卵不使用レシピなど試行錯誤

だったという。

平田さんは実際に同店を見学し、持ち上げることが難しいほど大量のおからが入った箱が積み上げられ、場所を取っている様子を目にした。食用利用できないおからが捨てられる現状を解決し、同店の力になりたい。おからの栄養価の高さや同店の「子どもを笑顔にする」という理念を踏まえ、ドーナツを作ろうと考えた。

失敗した試作品をSNS(交流サイト)に投稿したところ、友人らから「どうにかできないかな」「手伝うよ」とメッセージが届いた。徐々に仲間が増え、現在は他校も交えた高校1〜3年の男女13人が参加する。

昼休みに同高の家庭科室にメンバーが集まり、ドーナツの試作を繰り返した。卵アレルギーのあるメンバーがいることをきっかけに卵を使用しないレシピを考案するなど、試行錯誤を重ねて仕上げた。より多くの人に楽しんでもらうため、ゆめゆめは小麦粉の代わりに米粉を使うなどし、グルテンフリーを実現したいという。

(京都市下京区) 京とうふ並河商店の前で、同店から譲り受けたおからを手にする平田さん



おからを使用して平田さんが作ったドーナツのイメージ画像(写真はいずれも平田さん提供)



昨秋以降、市下京青少年活動センターの協力を得てキッチンカーなどを利用し、市内各地でドーナツを売る。「持続可能な活動にしたい。利益を出して場所を借り、出店することにも挑戦してみたい」と夢を描く。

(天草愛理)