



# の就職台戦

その春

## コンセプト

普段私たちの身近にある豆腐からカスとして排出されている『おから』。地方では、家畜のえさとして使われていますが、都心部では、行き場のない産業廃棄物として処理されています。おからは腐敗するのが早く、水分を大量に含んでおり、輸送が大変なため、産廃物として処理する他ないようです。豆腐を作っている業者では、処分処理業者に毎月高い処分料を支払い引き取ってもらっているのです。

おからは食べられるもの。そこで私たちは、産業廃棄物として捨てられているおからを利用して、何か作れないか。おからの使い道、言わば就職先を探し出せないものかと考えました。

ぼくには・・・  
いろんな成分があるのに  
就職できるのかな~?



## おからくんの成分 <100g中>

エネルギー	89kcal
タンパク質	4.8g
脂質	3.6g
糖質	6.4g
カルシウム	100mg
鉄分	1.2mg
ビタミンB1	0.11mg
B2	0.04mg
E	0.2mg

OKARO  
POWER

## おからくんのはたらき

<食物繊維>  
腸の中で有効物質を吸収したり消化吸収のスピードをコントロールする  
<タンパク質>  
体の肉、皮膚、骨、髪の毛などを作るもとホルモンを作るもと  
<脂質>  
エネルギー源  
<カルシウム>  
骨や歯になる

<鉄分>  
筋肉や血液になる  
<ビタミンB1,B2,E>  
不安定な心をしのめる  
疲労物質を取り除く  
食物の消化吸収をうながす  
妊娠の条件をつくる  
呼吸器を守る  
運動能力を高める  
脳卒中、心臓病、ガンを防ぐ  
血液をよくし、老人ボケを防ぐ



# の就職合戦

その3

おかべくわ

## アンケートの結果(101人回答)

Q.あなたはおからを食べますか?

5%



- よく食べる
- たまに食べる
- あまり食べない

### 食べない理由ベスト3

- 1位 作れないと・めんどう
- 2位 味が・食感にのらない
- 3位 あまり店で見かけない

### 嫌な理由ベスト3

- 1位 食感が悪い
- 2位 味がなじむ
- 3位 見た目が悪い・口詰きする



## アンケートから読み取れること

おからは悪いイメージが強く、  
あまり食卓にのらないようだ。  
しかし、栄養価の高さや、もっと  
煮った調理法を知れば食べる機会  
も増えると思う。

## 特集 7

現代人は生活が忙ってゆるため、おからのように栄養が豊富な食品が必要不可欠であり、子供から大人まで美味しい食べられて、簡単に作られるおから料理を提案します。

味の薄いおからを料理に入れると、おからの味も食感も盛り  
ず食べられ、体に栄養を取り入  
れることができるというわけ  
です。

栄養価点の  
料理ができる  
ぞうだね！



### 調理例

私は、クッキー、ハンバーグ、  
団子、うどんを作りました。

#### <クッキー>

強力粉：おから=2:1

#### <ハンバーグ>

ひき肉：おから=3:1

#### <団子>

糯米粉：おから=2:1

#### <うどん>

強力粉：おから=6:4

#### <お酒>

おからにイースト酒  
を混ぜ、発酵させア  
ルコールを作る。

#### <おからドリンク>

おからをティーバッ  
クに入れてお湯のま  
でのむ。食感が悪い  
人でも飲めます。



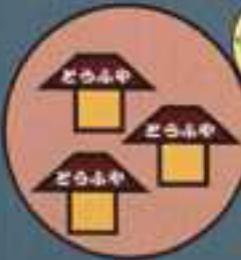
# の就職合戦

みかんくわ

その2

## 提案2

おからを食用調味料だけではなく、工業的に利用できないものが?  
おからの成分を複数、簡便に再利用できる完全リサイクル法を考えました。



生産物の  
安定供給



### 業務内容

- ・おからフレーク  
(おからを真空乾燥させ、パウダー状にする。)
- ・おから活性炭  
(おからを焼いて炭にし、用途に合わせて加工する。)



再生活性炭



汚れた活性炭の中から不純物を取除き、再生活性炭を作る。



使用済みおから活性炭

有害ガスの吸着剤として建材用を使用する。



使用済活性炭を燃料として、火力発電を行つ。  
電気・温水を工場や家庭に供給する。

電気・温水を供給する



食物生産  
プラント工場

### 業務内容

- ・おからボット  
(おからフレークから繊維組織を抽出して、花や野菜の用途に合わせボットを造り、栄養液を混合させ製造する。)
- ・食供生産ライン  
(温水や電気を利用して、栽培温度を一定に保ち植物や花の生産をライiniz化して安定供給する。)





# の就職合戦

その四



女性向けの雑誌におからのアイディア料理を載せ、いろんな調理法を知ってもらう。子供向けの絵本を作る。おからくんを主人公に、わかりやすくおからの栄養価の高さを教える。



おかフレークをたくさんの人々に買ってもらうためTVコマーシャルで宣伝する。



エプロン、マグカップなどおからくんグッズの販売。

## 提案③

おからの良さや提案①、②で提案したものを、どのようにたくさん的人々に知ってもらえるかそのPR方法を考えました。



おからんどと話して、提案した内容をアミューズメントパークとして建設する。

## まとめ

食べられるおからを産業廃棄物として捨てるのはもったいないことです。もっと、おからの使い方を見直せば、きっと就職先が見つかるはずです。おからを産業廃棄物として見るのでなく、1つの地球の大切な資源として見ることが私達の課題です。