

大豆・水・心・技が織りなす絶妙のハーモニー

比叡ゆば物語

農と食
の邂逅

独創的なアイデアでゆばを身近な食材に

おからを地域で再利用し食品廃棄物ゼロへ



株式会社比叡ゆば本舗ゆば八
(滋賀県大津市)

監査役

八木 幸子 さん

ゆばの伝道師として

ゆばは、豆腐とならぶ大豆加工食品の一つだ。大豆をすりつぶして作った豆乳を煮立て、生じた薄絹のような被膜をすくい上げたもので「大豆と水だけ。心と技から生まれます」と語るのは、比叡ゆば本舗ゆば八の監査役を務める八木幸子さん（80歳）。

大豆のすり方や豆乳の搾り方などの技をもとに、破れないゆばをすくい上げるには、心を落ち着け、気を抜かずに引き上げないと、味に角が立つのだという。

その幸子さんの名刺には「ゆばの伝道師」とある。「このゆばを、家庭の食卓に乗せたい。いずれは世界の食材へ」とビジョンを描いて、国内外でゆばの普及に努めてきた。

店を切り盛りしていた夫が急逝したのは1994年。当時、ゆばは珍味として懐石や日本料理に使われるだけだった。

夫の没後、代表取締役社長となった当初は、辛くてくじけそうな日が続いていた。そんなある年、ふと言葉がひらめいた。

「1999年でした。9が三つ続く——サンキューなんだ、と思ったんです」

以来、どんなときも「ありがとう」の言葉が幸子さんのおまじない。「何が起きても怖くない。ピンチはチャンスと感謝します」

そうすると何をすべきかが見えてきた。「まずは名前を知ってもらおうことが大事や」と、経営者交流会など各種の会合に加入し



P17:「生ゆばと米粉のしあわせシフォンケーキ」を手に八木幸子さん
 P18:「ミルフィーユのようでしょ」と生ゆばの「本さしみゆば」をつまむ幸子さん(上段左) 地元の農家とSDGsに取り組んで作った「ゆばがゆ」(上段右上) 講演会用の映像で三色きざみゆばを使った巻き寿司を紹介(上段右下) 守山工場の前で幸子さんと裕さん(中段) 直営店にはゆば商品が並び(下段)



たり、その役員を引き受けたり、メディアにも積極的に出ていった。「自分が『動く広告塔』になろうとしてみました」

以来、全国各地で600回以上に及ぶ講演会を続け、さらに、米国にも出かけて日系女性に向けて講演会と試食会をおこなった。その熱意ある行動の胸の奥に「ゆばを身近な食材として普及させなければ」という強い信念があったからだ。

家庭の食卓へ

ゆばは、平安時代初期に最澄が中国より持ち帰ったのが起源といわれる。帰国後、最澄は滋賀県大津市坂本に延暦寺を建てた。

しかし、ゆばの産地として挙げられるのは、京都や日光だ。「ゆば八商店」は、1940年に義父母が大津市で創業した。

幸子さんは発祥の地ならではの「比叡ゆば」の商標登録を取得してブランド化したいと奔走。特許庁に出願して、ようやく97年に商標を取得できた。以来「比叡ゆば本舗ゆば八」を企業名として、延暦寺につながる産地の独自性を掲げることができた。

地元のホテルと連携して料理教室を開催するなど普及に努める一方、一般家庭で日常の食材として使われるには、誰でも作れる料理本が必要と直感。

2005年に『比叡ゆばから始まるおいしい話』の出版に踏み切り、ゆばを使った50ものレシピを公開。和食のみならずキッシュや中華、デザートに至るまで作り方を掲載。ページを繰ると、幸子さんのゆばへの熱い思いが伝わってくる。

大人になってもゆばを食べ続けてもらうには「まずは子どもの胃袋をつかみたい」と学校給食の煮びたしにゆばを入れてもらうようにも尽力した。

ひらめきによる商品開発

ゆばという食べ物に新風を吹き込む発想は、どうやらひらめきから生まれるようだ。「三色きざみゆば」の着眼点も素晴らしい。

「ゆばにも彩りを持たせたい。ゆばに着色できないものだろうか」と考えあぐねていると、図らずも京染め職人だったスタッフが中途入社した。すかさず「ぜひ、色付きゆばを作ってほしい」と説得。開発に挑んだ。



「水分を多く含んだおからを再利用するために、こんなに大きな乾燥炉が必要なんです」と説明をする裕さん。ゆばを作った残りの豆乳を保存する特大容器もある

ウコンで黄色、紅麴で赤色、紅花黄、クチナシ、ウコンで緑色に染めた三色の乾燥ゆばが誕生。使いやすく無駄がでないようにと細切りの刻みゆばにした。巻き寿司の外に飾れば華やかだし、サラダのトッピング、麺類や弁当の彩りにと、ゆばの概念を一新させている。

ロンドンで開かれた寿司のコンペティションでは「三色きざみゆば」を飾りつけた軍艦巻きが、ヘルシーさと平和を象徴する虹のようだと準グランプリを受賞した。

「ゆばは、ほかの食材の邪魔をしません。食材をエレガントにする。それが特徴です」と語る。

ゆばのスイーツ開発にも着手。ティラミ

スやジェラートなども誕生したが、幸子さんの頭を占めていたのは「世界で初めてのゆばのシフォンケーキ」だった。より多くの人にゆばのよさを伝えたいと、2022年には、クラウドファンディングにも挑戦。幸子さん77歳のときのことだ。

「近江米の米粉を用いてグルテンフリーにしました。生ゆばの端材を細かく入れて、砂糖はきび砂糖。豆乳も入れてクリーミーな風味に仕上がりました」

試行錯誤を重ねて完成まで1年余り。できたてを急速冷凍しているので、自然解凍すれば、もっちり、ふわふわ軽やかな食感。まさに世界に一つしかないシフォンケーキの誕生だ。しなやかな頭脳とフレキシブルな感性が、ゆばに新しい世界をもたらした。

副産物を地域で再利用

1結の大豆から、ゆばは430g程度しかとれない。豆乳を搾った後の残りかすのおからは、栄養的には大変優れている。にもかかわらず、多くのおからは産業廃棄物扱いとして処理されているのが現状だという。比叡ゆば本舗ゆば八では、20年ほど前から、副産物としておからの再利用に取り組んできた。

「堆肥と飼料に使われています」と説明してくれたのは、代表取締役社長の八木裕さん(49歳)。2017年に、社長業を幸子さんから引き継いだ。

守山市に直売所を併設した工場を新設した14年に、食品廃棄物をいかに減らすか考えたそう、ここではおからなどの食品残渣の産業廃棄物はゼロだ。

堆肥として使うのは、守山市の農家で、おからを堆肥にして近江米コシヒカリを生産。その米を仕入れて「比叡の湯葉がゆ」という商品を作っている。「SDGsの意識は早くからあったんですね」と笑う。

甲賀市信楽町の牧場では、乳牛の飼料として使われている。おからは足が早く、扱いが難しいため、乾燥状態にして運ばれる。

「乾燥おからは重量がかさむので、運搬用にフォークリフトも導入しました」

ゆばを作った後の豆乳も、乳牛の飼料になる。「100%滋賀県産の大豆を使うので、牛たち、おいしい、おいしいと豆乳を飲むそうです。大豆には、イソフラボンが含まれるでしょう。女性ホルモンのエストロゲンと似た成分なので、きつといいお乳が出るんじゃないかと想像しています」

守山工場では、FSSC22000(食品安全システム認証)を取得。ゆば業界では初で、徹底した衛生管理をしている。足の早い生ゆばなのに賞味期限はなんと2カ月だという。驚異的だ。

工場の傍らには、畑が続いている。

「もうすぐ大豆の芽が出てくるはずですよ」「この大豆は、皆うちのゆばになります」と、幸子さんと裕さんが口々に語った。

(片柳草生／文 藤井大介／撮影)