

手作りの食感・
風味を再現し

人びとの健康と地域の幸福度を 高める、本物志向のごまどうふ

有限会社
幸伸食品

- 会社名
- 認定区分
- 認定事業名
- 認定日

有限会社幸伸食品
地域資源
手作りの食感・風味を再現する冷凍および
常温長期日持ちごまどうふの開発・販売
平成30年10月12日

ルーツは800年前に考案された 精進料理

福井県北部にある永平寺町は、禅宗である曹洞宗（そうとうしゅう）大本山永平寺の門前町として知られている。

その曹洞宗の開祖である道元禅師により約800年前に考案された精進料理は、不殺の教えから植物性素材だけを使っていることを特徴としているが、それでいて、僧侶たちの栄養バランスを支えるためには欠かせない栄養価を満たしたものになっている。



有限会社幸伸食品 久保透代表取締役社長

なかでもごまどうふは、ごま・葛などのシンプルな素材を用いつつ、最も手間暇かけてつくられる最高峰の精進料理であり、「おもてなし」の場でのみ供された精進料理である。

ごま豆腐の原料となるごまの小さい粒の中には、良質のタンパク質や脂質、ゴマリグナン、鉄、カルシウム、食物繊維、ビタミンEなど、体に良いとされているさまざまな栄養素が豊富に含まれており、肝臓など体内での脂肪分解に働いたりするゴマリグナンはダイエットに効果的であるといわれている。

今回紹介する「幸伸食品」（以下「同社」という）は、1977年の設立から一貫してごまどうふの製造・卸販売を行っており、現任の久保透代表取締役社長がセールスエンジニア時代に提案した加工技術により、機械生産でありながらも手作り同様の食感・風味を効率的に再現できることを強みとしている。

2002年4月には直営店である「永平寺禅どうふの郷幸家（さちや）」をオープン、創作料理を楽しめるレストランと、ごまどうふや豆乳チョコレート（2005年に農林水産大臣賞を受賞）をはじめとするスイーツ等を販売するショッピングサロンを併設しており、遠方からも多くの来



手作りの食感・風味を再現する冷凍ごまどうふ

場者・リピーターが訪れている。

近年では、冷蔵商品として醸し出している食感・風味を冷凍用あるいは常温用でも同等水準で提供できる技術の開発にも成功、2018年10月に地域資源活用事業計画に認定された（窓口は近畿経済産業局）。

冷凍用は業務用高級和食素材として、常温用は福井・永平寺観光の代表のお土産品として、それぞれ販売している。

上記を含め、2019年4月時点で15個の賞を約20年にわたり受賞、同社の製品加工技術は高い評価を得ている。

幸福度を向上させるための 社会貢献活動

同社は、社会貢献活動に積極的に参加していることも特徴である。

阪神・淡路大震災発生後の1995年2月、現地



これまで受賞した賞状は、同社の正面入口に展示されている

にて社員総出で豆腐の炊き出しを行い、「社会貢献のため、社員全員の力を合わせ必死に頑張れば何でもできる」という自信を得たことをきっかけに、地域の内外を問わず活動を行っている。

地域内の活動として特徴的なのが、子どもたちへの食育・啓発活動である。

具体的には、福井県内の学校給食としての提供、永平寺町内の小中学校に出向いてのごまどうふ作りの授業、工場や店舗に招いての体験学習があげられる。

地域外についても、肥満などの生活習慣病を改善するヘルシーメニューの代金のうち20円を途上国の子どもたちの学校給食1食分として寄付することで世界の食の不均衡を解消する、日本発の「テーブルフオーツ（TFT）プログラム」に取り組んでいる。

同社は2011年8月から福井県内の企業として初めて実施、寄付の合計は現在で約3万食に至っている。

世界に向けた「SHOJIN」ブランド

今後の取組みについては、2020年の東京五輪や2023年の北陸新幹線延伸により、海外の来訪者をはじめ日本料理店やホテルにおける和食の需要の増加が見込まれるなかで、同社は永平寺町ならではの町産品などを永平寺町ブランドとして認定し全国・世界に向けて発信する「SHOJIN」ブランド事業の旗手となり、永平寺町商工会や地域の他企業と相乗効果を発揮しながらブランド確立を進めていくこととしている。

久保社長は、人びとの健康と地域の幸福度を高める同社の取組みについて「ZENの食文化を進化させ世界に発信する」と話しており、今後の同社の活動はますます重要になっていく。

独立行政法人 中小企業企業整備機構
経営支援部 経営支援課 **平本 彰吾**