

05

伝統製法で加工した吉野本葛で作った様々な商品を販売する仕事

株式会社 井上天極堂

御所市戸毛107 ☎0745-67-1665 https://kudzu.co.jp/
設立:1870年 従業員数:145人



ウェブページ
を見る

見学OK!

詳しくはお問い合わせください



吉野本葛で作る多彩な商品で
奈良の伝統産業の魅力を発信

クズという植物の根を加工することで、粉状で食べられる葛になります。葛を使い、バラエティ豊かでおいしい商品を製造・販売するだけでなく、クズの研究や開発にも取り組んでいます。多くの人に葛を知ってもらうべく魅力を広める活動を行い、地域の食文化を守っています。



吉野本葛ってどんなもの?

※カタカナの「クズ」は植物を、漢字の「葛」は商品を表します。



クズは山野に生えているマメ科の植物で、根には澱粉が含まれています。掘り起こしたクズの根を繊維状に粉碎し、水で揉みだしして澱粉を抽出。その様に「吉野晒」という吉野地方独自の伝統製法で精製して作られた食用澱粉が、「吉野本葛」です。クズの根は「葛根」と呼ばれ、薬にも使われます。

葛でどんな商品を作っているの?



いろんな食品に使われているんだね!

葛粉を練り込んだうどん、葛餅や葛みず羊羹などの和菓子、吉野本葛の生地で作るロールケーキなどのスイーツ。独自のレシピで様々な商品が作られます。

吉野本葛ができるまで



こんな仕事もしています

- 飲食店の経営**
吉野本葛を使った料理を提供するお店や、加工商品を販売するお店が県内に6店舗あります。
- 出前授業・葛ソムリエ**
葛ソムリエが小学校に訪れて吉野本葛の魅力伝え、葛餅などを一緒に作る授業を行います。
- 開発・研究**
植物のクズから発見した乳酸菌で新商品を開発するなど、クズの可能性を追求しています。

こんな人が働いています

- 製造部 / 翼 信吾さん**
クズの根から不純物を残さず削ぎ落す作業など、気を遣う仕事も多いですが、アンケートなどで「おいしかった!」というコメントを見ると、やりがいになります。
- 品質管理課 / 武河悠加里さん**
葛餅や葛うどんなど葛を使った商品の品質検査をしています。最終チェックをする仕事なので、お客様に良い商品を送り出す責任を感じながら作業をしています。

この仕事の魅力

吉野地方独自の伝統製法を守り、創業当時から受け継いできた技術や思いを若い世代へと繋げていく役目も担っています。大切に加工された吉野本葛で作る、おいしくて健康にも良い多彩な商品を全国の人に届けられる素敵な仕事です。