

## 伝統製法で加工した吉野本葛で作った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



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。



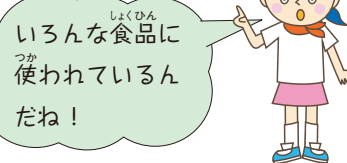
### 吉野本葛ってどんなもの？

※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、水で揉み出して澱粉を抽出。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。独自のレシピでさまざまな商品が作られます。

### 葛があなたに届くまで

#### 吉野本葛を作る



掘り出したクズの根をつぶして澱粉をもみ出し、吉野晒で精製し、乾燥させます。

#### 葛もちを作る



葛もちを炊き、カップ充填・レトルト殺菌。きな粉・黒蜜とセットにします。

#### 店舗で販売する



出来上がった吉野本葛や葛もちは天極堂の店舗や通信販売で販売しています。

### 伝統を次世代につなぐためにこんな取り組みもしています

#### クズ栽培への取り組み



国産原料を確保するため、畑でクズを栽培する方法の確立を目指しています。

#### 出前授業・葛ソムリエ



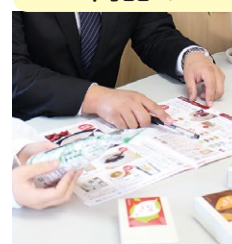
葛ソムリエが小学校に訪れて吉野本葛の魅力伝え、葛もちと一緒に作ります。

#### 乳酸菌の研究・開発



クズから発見した乳酸菌で新商品を開発するなど、葛の可能性を追求しています。

#### 商品・メニュー開発



みんなに好きになってもらえるような新商品や新メニューを考えています。

#### キッチンカー



子どもたちにも葛に親しんでもらおうと、葛もちサイダーを販売しています。

#### イベント



葛を見て、触れて、味わってもらえるようなイベントやワークショップを開催。

### 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つな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。