

05

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

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。

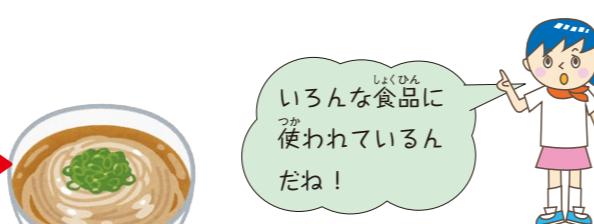
## 吉野本葛ってどんなもの?



\*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  
たクズの根を纖維状に粉碎し、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?



葛粉を練り込んだうどん、葛餅や葛  
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。



見学OK!

ウェブページを見る 詳しくはお問い合わせください

## 葛があなたに届くまで

## 吉野本葛を作る



ほりだ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  
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  
ざしています。

## 出前授業・葛ソムリエ



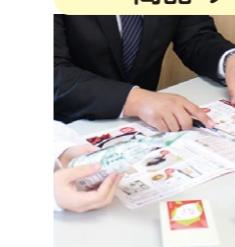
葛ソムリエが小学校  
に訪れて吉野本葛の  
魅力を伝え、葛もち  
と一緒に作ります。

## 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  
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  
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／巽 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。