

## 6代続く職人技！昔ながらの玉締め圧搾法で 搾る「平出油屋の菜種油」を守るため6/22から クラウドファンディング開始

とうふ屋おはら(福島県喜多方市、店主 小原直樹)は、6月22日(土)から、会津の老舗であり2022年末に廃業した平出油屋(福島県会津若松市 代表:平出祐一氏)の伝統的な油搾りの技を後世に残すため設備投資費などの資金を募るクラウドファンディングを開始します。



今では全国的にも珍しくなった玉締め圧搾法という油搾りを代々守ってきた、江戸時代から6代続く老舗の平出油屋(福島県会津若松市 代表:平出祐一氏)が2022年末に廃業しました。設備の修理が必要になったことと、後継者不在が主な理由でした。

とうふ屋おはら(福島県喜多方市)は、小原直樹が脱サラして東京から会津に移住し、2000年に創業した豆腐店です。創業時から、平出油屋の菜種油を使用して揚げ物類を揚げてきましたが、その油のおかげで、当店の揚げ物類は人気の商品となりました。その油がなくなると、当店にとっては大変なダメージになりますが、全国に広がる多くのお店や個人ファンもそれに代わる油が見つからず、困っています。

何とか、この油搾りの設備と技を後世に残したいと思い、廃業前に小原が弟子入りし、油搾りの技を教えてもらいました。様々な事情から元々の工場で再開することができないため、別の建物を確保し、設備を移設する必要があります。そのため、多額の資金が必要で、自己資金だけでは不足するため、地域の仲間と協力してプロジェクトを立ち上げクラウドファンディングに挑戦することにしました。

【プラットフォーム】campfire(キャンプファイヤ)  
【開始予定】2024/6/22(土)  
【終了予定】2024/7/31(水)  
【目標金額】1000万円  
【方式】All-or-Nothing方式(目標金額に達しなければ不成立)

この機会を逃すと、6代にわたって引き継がれてきた、地域の貴重な宝が永久に失われてしまいます。全国の皆様にご支援をいただきたいと切望しています。

campfireの本番前のプレビュー版(限定公開)はこちらです。6/22(土)からは本番へのリンクとなります。

<https://ohara21.com/617.php>

また、このクラウドファンディングの応援イベントが6/23(日)に食堂つきとおひさま(福島県喜多方市)主催で開催され、平出油屋の平出祐一氏と「とうふ屋おはら」の小原直樹がトークイベントに登場します。

平出油屋継承キックオフ  
「つなげたい平出油屋」  
6月23日(日)主催と会場: 食堂つきとおひさま

10時-15時 平出油屋の菜種油を味わう「つなぐマルシェ」  
【出店者】(平出油屋の最後の菜種油を使用した焼き菓子などを販売)  
JIMAMA(カレー)※11時open  
食堂つきとおひさま(定食)※11時open  
mogu mogu standブチ(ドーナツ)  
cafe ametuchi(マフィン)  
こみと屋(天然酵母食パン)  
くうべくうべ(天然酵母パン)  
山ノ禾(シフォンケーキ)  
食堂ヒト(焼菓子)  
空色カフェ(焼菓子)  
foodmood(焼菓子)

16時-18時 キックオフトークイベント「これまでとこれからの油の話vol.2」  
平出祐一(平出油屋)  
小原直樹(とうふ屋おはら)  
司会 渡部あきこ(ライター)

このイベントの問い合わせ先: 食堂つきとおひさま 電話: 0241-23-5188

## プレスリリースの問い合わせ先

とうふ屋おはら

小原直樹

住所: 福島県喜多方市高郷町大田賀字地神原1308番地の2

電話: 0242-85-2770

Email: [aizu23@ohara21.com](mailto:aizu23@ohara21.com)

HP: <https://ohara21.com>

とうふ屋おはらは、東京の広告代理店を退職して会津に移住した小原直樹(京都大学法学部卒)が2000年に創業。全国豆腐品評会(全国豆腐連合会主催)に毎回出品しており、2024/6/15に開催された第8回全国豆腐品評会の東北地区大会(予選)で「もめん豆腐」(木綿豆腐部門)と豆幻郷(充填豆腐部門)の2部門で金賞を受賞し、秋の全国大会に出品する権利を得た。