

目標額 1000 万円達成！ 伝統の圧搾法で搾る「平出油屋の菜種油」を守るためのクラウドファンディング。ネクストゴールに挑戦！

とうふ屋おはら（福島県喜多方市、店主 小原直樹）は、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に挑戦中（期間 6/22～7/31）ですが、7月17日に目標額1000万円を達成しました。引き続きネクストゴール1600万円をめざします。



The image shows a crowdfunding campaign page. At the top, the title reads: 「会津」職人技を継承！昔ながらの玉締め圧搾法で搾る「平出油屋の菜種油」を守りたい. Below the title are icons for the organizer (tofuyaohara), the cause (まちづくり・地域活性化), and the location (福島県). The main visual is a photo of a man in a white hairnet operating a traditional oil press. Text overlaid on the photo says: 会津発 平出油屋さんの技を未来につなぎたい！ あの菜種油が伝説になる前に. To the right of the photo, the campaign progress is shown: 現在の支援総額 10,003,000円, 100% progress bar, 目標金額は10,000,000円, 支援者数 464人, and 24時間以内に22人からの支援がありました. At the bottom right, it says 募集終了まで残り 13日.

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、全国の多くのファンに惜しまれながら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。

何とか、この油搾りの設備と技を後世に残したいと思い、廃業前に小原直樹(とうふ屋おはら)が弟子入りし、玉締め圧搾法の技を教えてくださいました。そして、今では製造されていない玉締めの搾油設備一式を譲り受け、次世代に職人の技をバトンタッチする計画です。移設先は、大和川酒造店(喜多方市)の佐藤彌右衛門会長の紹介による古民家の土蔵を予定しています。

しかし、土蔵の修理改修や設備の移設に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してきました。

【プロジェクト名】 職人技を継承！昔ながらの玉締め圧搾法で搾る

「平出油屋の菜種油」を守りたい

【プラットフォーム】 campfire(キャンプファイヤ)

【開始】 2024/6/22(土)

【終了】 2024/7/31(水)

【目標金額】 1000万円

【資金の使途】

- ・ 物件修理と工事
- ・ 搾油設備の修理と移設
- ・ 移設不可能な設備の購入

【方式】 All-or-Nothing 方式 (目標金額に達しなければ不成立)

7月17日、クラウドファンディング終了まであと13日残す中、目標金額1000万円を達成しました。これで新たな搾油施設をつくる費用は確保できましたが、次代を担う若い世代を育成し、搾油事業を軌道に乗せるためには、まだまだ資金が必要です。引き続き、ネクストゴールの1600万円に挑戦します！

【追加資金の使途】

- ・ ナタネの買い付け費用(1年分)
- ・ ビン・缶などの資材の購入費用
- ・ 候補物件の第2の土蔵の倉庫(なたねや資材置き場)への改修

- ・研修生の手当（事業が採算に乗る前に育成する必要があるため）

引き続き全国の皆様のご支援をお願いしています。

◆campfire のプロジェクトページはこちらです。

<https://camp-fire.jp/projects/view/763267>

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 1 3 0 8 番地の 2

電話：0242-85-2770

Email: 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。