

葛の文化を現代に伝える

株式会社井上天極堂 奈良県御所市

奈良県吉野地方は古くから良質の葛（くず）粉の産地として知られる。株式会社井上天極堂は、この地に伝わる昔ながらの製法で、130年以上も前から高純度・高品質の葛をつくり続けてきた。

古くは万葉の歌にも詠まれ、日本人にはなじみの深い葛は、種々の薬効成分を含むとともに、和菓子や日本料理には欠かせない食材である。

誰にもやさしくナチュラルな葛を現代生活に、もっととりいれてもらおうと、同社は葛のテーマ館をつくり、一般消費者向けに葛のおいしい食べ方や美しい調理方法を提案するなど、葛の文化を現代に伝える役目を自任する、和の食文化の創造企業でもある。

会社概要



会社名：株式会社井上天極堂
 所在地：奈良県御所市戸毛 107
 電話：0745-67-1665
 創業：1870年1月
 設立：1987年4月
 代表者：代表取締役 井上 昇吾
 従業員：52名
 事業内容：吉野本葛及び製菓・食品材料の製造販売
 E-mail: tengyokudo@kudzu.co.jp
 URL: <http://www.kudzu.co.jp>



本社及び本社工場

古来の製法にこだわる

株式会社井上天極堂の創業は1870年（明治3年）。吉野・葛城山系でとれる最上級の葛の根を材料に、良質の水と寒暖の差が激しい気候を利用した「吉野ざらし」という、この地に伝わる独特の製法で、130年以上にわたり品質の高い吉野葛をつくり続けてきた。同社5代目となる井上昇吾社長は「機械を使わず水でさらす昔ながらの方法が、でんぷんの粒子を傷つけず、くず本来の力を残す」という。

このように頑ななまでに旧来の製法にこだわりながら、全国の日本料理店、和菓子などの食品業者に販路を拡大してきた。

ところが、吉野葛は葛の根を掘り出し、つぶし、洗い落として粗葛にし、精製して乾燥させるという昔ながらの家内工業的な生産形態が中心となり、大規模な工業化が難しい。また、葛は山野の至る所で自生しているものの、最近では、葛の根掘りをする人がほとんどいなくなったことや、かんしょでんぷん、コーンスターチなど葛に代わる安価なでんぷんの出現で、葛の生産量は伸び悩んでいる。今では葛を生産する会社は県内で4社、全国でもわずか6、7社にとどまるという。



葛の根



吉野本葛

葛のテーマ館をつくる

葛の先行きに危機感を抱いた井上社長は、メーカーとして川上でもものをつくっているだけではな

く、直接、一般消費者向けに葛の魅力を発信しようと、96年11月に奈良市に同社初の飲食・物販を兼ねた葛の専門店「天極堂奈良本店」を出店した。

店舗は木造二階建て、延べ床面積が約180㎡。東大寺にほど近いところにあることから周囲の景観にも配慮して外観は黒塗りにするなど、天平時代をイメージしてつくった。古都奈良のまちなみにマッチしているということで、翌97年には奈良市建築文化賞・奨励賞を受賞している。

店内では葛きり、葛湯、葛うどんなどが味わえるほか、葛餅や葛まんじゅう、純国内産の葛からつくった「吉野本葛」などいろいろな葛製品を販売。また、葛の灰を釉薬（ゆうやく）にして焼き上げた陶器の他、葛のツルで編んだかご、葛の繊維からつくったコースター、ランチョンマットなども展示販売しており、まさに「葛のテーマ館」となっている。

「単なる販売だけの店にせず、葛の文化を現代に伝える場所にしたい」と井上社長は、葛の文化の発信基地としての同店の役割を強調する。



奈良市建築文化賞
奨励賞を受賞した
天極堂奈良本店

同店内（1階）



葛の魅力伝える

現代の食生活では使われることが少なくなった葛だが、「江戸時代には今の1000倍も使われていた。葛は一般的な食材だった」と井上社長はいう。

葛は単に食材というだけでなく、種々の効能もある。風邪薬として有名な葛根湯^{かっこんとう}は、読んで字のごとく葛の根が使われている。葛の根にはイソフラボン誘導体であるダイゼイン・ダイズイン・ペラリンなどが微量成分として含まれており、発汗、解熱、鎮痙作用がある。また、イソフラボンは血中コレステロールの低下や体内カルシウムのコントロールに役立つので、骨粗しょう症や更年期障害の予防にも有効といわれる。



この秋、同社は「100%K u d z u」というタイトルの料理本を発行した。葛には「食感力」「包容力」「未来力」「癒し力」という4つの「葛力」があるという。それぞれの「力」ごとに葛料理のレシピを鮮やかな色づかいで紹介する。

我が国でもゆったりとした時間を過ごし人生を楽しむスローライフが注目されるようになってきた。「日本の伝統的な食材である葛は、日本を代表するスローフードであり、日本人の心を象徴するもの」と井上社長はいう。

「葛には人を幸せにするチカラがいっぱい！」本の帯紙には大きな文字でこう書かれている。このコピーには、井上社長の葛の文化を守り育てていこうという熱き思いが凝縮されている。

（井阪、島田）