



豊前のおしごと 親子de体験隊

取材先 ▶ 有限会社 よかろう

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体を取材した記事を掲載する同コーナー。
15回目は、宮本 幸恵さん・まなちゃん（9歳）
・ゆりちゃん（7歳）親子です。



65年変わらぬ味！「よかろう」のかしわ飯はなぜこんなにおいしいの？

今回私たち親子は、創業65年の老舗、かしわ飯の素で有名な「有限会社 よかろう」さんを取材してきました。豊前で、かしわ飯のおにぎり、といえは、多くの人がこの味を思い浮かべるはず！同社が守り続ける昔ながらのレシピで作られた、かしわ飯の素のおいしさの秘密に迫ってきましたよ！

大きいね！



パッケージのデザインもかわいい♪

創業者である先代がこだわり抜いた、地元の醤油を使ったレシピが味の決め手。醤油は3種類をブレンド。かしわ飯のおにぎり、に使用するお米は、こしひかりを使っているそうです。

案内人

副社長 白石 雄大さん



「自慢のかしわ飯をたくさんの人に食べていただきたいです！伝統の味を日本中に届けていきます」と白石さん

一つ一つの工程が全て手作業

大きな釜で素となる具材ができたらず一度冷まし、具と汁を分けてそれぞれ量ってバック詰め。さらに真空作業、シール貼り、一つ一つ丁寧に手作業で行っていました。なんと最年長のスタッフは、60年勤務の80歳！



▲具材詰めを姉妹で交代しながら体験

かしわ飯の素は1種類じゃない

若鶏、地鶏、牛、ハモ、タケノコ、牡蠣（カキ）など、約6種類の商品を展開。豊前の地から海外まで、国内外で販売されていることにびっくりです！

今回、同社の歴史やこだわりを知り「これからも変わらずこの味を残してほしい」と改めて感じました。



▲「製造シールを貼ったよ」

SDGs 見つけた！

みんなが大好きなかしわ飯は、実は福岡県のソウルフードだったんですね。創業65年の「よかろう」さんが、こだわり抜いた地元の醤油で伝統の味を守り続けているのは素晴らしいことです。地元の素材を最大限に使って地域の生産にも貢献されています。さらに世代を超えた方々の経験を活かした手作業を大事にし、みんなが活躍できる場も提供されています。国内外への販売は、きっと地域の魅力発信につながりますね。地元産品や手作業へのこだわりが詰まったこの味をずっと守り続けてほしいです。

取材協力 (株) ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当
水谷洋司・五代厚司・岩崎裕子・吉田丸末・宮川清希

取材先のSDGsポイント！



ポイント① SDGs目標8 働きがいも経済成長も
★受け継がれる手作業が伝統の味を守り続ける



ポイント② SDGs目標12 つくる責任、つかう責任
★地元食材の利用で持続可能な生産に貢献



ポイント③ SDGs目標15 陸の豊かさも守ろう
★これからも山の幸に恵まれた豊前市を誇りに

取材協力 有限会社 よかろう (☎ 0979-83-4674)
福岡県豊前市大字三毛門899-1
<https://www.kashiwameshi-yokarou.com/>



撮影 Juri (@juri0_902)

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中
Instagram ID : @oshigotopalette

