

大豆

をまるごと使った豆腐の開発

常葉大学
(静岡県)

常葉大学社会環境学部では、環境保全と地域活性化を目的に、耕作放棄地を活用した無農薬による大豆栽培と、収穫した大豆を活用した加工品の開発に取り組んでいる。この取り組みから開発された「まるごとふじこ豆腐」は、おからの出ない製法で製造するため、廃棄物を削減できるだけでなく、食物繊維を多くとることができる。この豆腐は、学生が中心となって様々なイベントで販売し、地域活性化にもつながっている。

地域のブランド牛でカレー開発

甲子園大学
(兵庫県)

甲子園大学では、阪神地域の大学などが売り上げを競う「カレーグランプリ」に毎年出店している。昨年度は栄養学部食創造学科の1年生10人がレシピ開発に取り組み、宝塚市北部の牧場で生産されているブランド牛「宝塚牛」を使用し、具材たっぷりの中辛に仕上げ好評を博した。同大学は同市と包括連携協定を結んでおり、同市のふるさと納税返礼品にもこのカレーが登録されている。ぜひとお申し込みの上、堪能いただきたい。

吉備国際大学農学部は淡路島にキャンパスを構えている。島内には、国産み神話を登場するイザナギとイザナミの二神を祀る「伊弉諾（いざな）神宮」がある。同大学では、観光資源開発として同神宮所縁の製法開発を考案し、同神宮での酵母採取、製品化に取組んだ。足掛け3年にわたった同取組は、結果内ご神殿の礎石である御石から、有用酵母を取得し、これを用いた純米吟醸酒「神宅の杜」(かむやけのもり)が完成した。

伊弉諾神宮発の
日本酒完成

吉備国際大学(岡山県)



伝統的製法でコンビーフ

日本獣医生命科学大学(東京都)

日本獣医生命科学大学食品科学科では、北海道チクングループとの産学連携協定に基づき、インターンシッププログラムを実施している。学生が商品開発に挑戦したオリジナルコンビーフの第2弾として、伝統的製法にこだわり肉汁をたっぷり閉じ込めた製品が完成!。赤身牛肉「キタウシリ」の旨みがギュウッと詰まったコンビーフはご飯との相性も抜群! 7月のオープンキャンパスで先行販売、その後HPからの受注販売を予定している。

※写真はオリジナルコンビーフを使用したコンビーフ丼

規格外にんじんを
有効活用

四国大学短期大学部食物栄養専攻では、地域を元気にする食品開発に挑戦中。「きやろめるばたあ」は、学生が考案した「山上ファームの濃紅みつキャロット」を使った生キャラメルを、山上ファームと老舗・岡萬本舗がブラッシュアップし誕生した、大学と地域の連携によって生まれた商品。第1回パンのおとも選手権でベストスイート賞を授賞し、『ヒルナンデス』や『ZIP』でも紹介された自信作。人参加苦手な人にこそ食べてほしい商品。2024年にとくしま特選ブランドに認定。

四国大学
(徳島県)クラフトビールで観光地の
賑わいづくりを支援

広島経済大学

女性が飲みたくなる
ビールを開発相山女学園大学
(愛知県)

観光を専門に研究する広島経済大学の藤原ゼミでは、地域活性化の課題を抱える市区町村をPRする地域ブランド商品として、地産地消を使用したクラフトビールの共同開発に取り組んだ。これまでに美郷町(島根県)のまたたびや緑茶、安芸太田町(広島県)産の規格外フルーティーなどを使用したビールを開発。レシピの考案から原材料の収穫、フルーティー、製造販売に至るまで、学生が貫いて携わっている。道の駅や広島駅ビールミナモトなどで購入可能。

女性のビール嫌いの割合は男性よりも高いとされるなか、「女性が好むビールを作りたい!」という学生の声を受け、女子大である相山女学園大学がオリジナルビールづくりに取り組んだ。地域活性・地産地消も狙った第一弾は、愛知県産の規格外の桃を使った「相山ピーチクラフトビール」。プルワリーと協働し、味わい、仕込み、デザイン、販売・広報などすべてに学生が関与し、完成品を出展したビールの祭典では、市場調査など分析を行った。ビールは著名なYouTuberに取り上げられるなど、大きな反響を呼んだ。

企業と連携し、Z世代に
刺さる飲料の開発

共愛学園前橋国際大学(群馬県)

共愛学園前橋国際大学と群馬県に拠点を持つハルナプロデュース株式会社、株式会社ベシアがコラボしたペットボトル飲料「共愛果茶」を開発した。Z世代に刺さる飲料を目指し、味覚や流行、SNS映えなど多角的に分析。数か月にわたる試行錯誤の末にティーードを提案。高果汁にこだわって果物本来の甘さとお茶のすっきり感を両立した。フレーバーは白桃・白ぶどう・グレープフルーツの3つを展開し、全国のベシアで販売している。

オリジナルクラフトビール
『ペルメ』をお披露目十文字学園女子大学
(埼玉県)

十文字学園女子大学では、2024年10月10日、オリジナルクラフトビール『ペルメ』のお披露目会が行われた。これは、食品開発学科・渡辺ゼミが新座市でクラフトビールを製造している株式会社システムアドバンスと共同して企画・製造開発したもので、社会情報デザイン学科の松本ゼミがネーミング、川瀬ゼミがパッケージデザインで協力した。試飲した人たちは「苦みが少ない飲みやすい」と好評で、生産された約700本があっという間に完売した。

地元の特産品を活用し、
すももサイダー

摂南大学(大阪府)



摂南大学農学部は2021年3月、農業振興・食などについて地域課題の解決や地域の活性化を目的に、大阪府枚方市と連携協定を締結。その成果のひとつである「すももちゃんサイダー」は、同市杉地区に古くから特産品として伝わるすももに着目し、学生たちによるサイダーのレシピ開発を経て完成した。香料や着色料は一切使用せず、すもも本来の淡いピンク色で爽やかな酸味が楽しめ、枚方市のふるさと納税返礼品にも採用されるなど、地元産品の魅力発信や地域経済の活性化につながっている。

もちもち食感「おおいだパンケーキ」



別府大学

別府大学食物栄養学科では、2017年度より玖珠町産大麦(もち麦)を活用した玖珠町の活性化に取り組んでいる。この度、さらなる大麦粉の消費拡大と認知向上を目指し、大麦粉と玖珠町の特産品であるお米を使用したパンケーキミックス「おおいだパンケーキ」を開発。パンケーキミックスの配合を2023年度の卒業生が完成させ、昨年度、県内企業と協力しながらついに商品化した。大麦の香ばしさともちもちとした食感を楽しむことができ、小麦粉で製造されたパンケーキミックスと比較して食物繊維が多く含まれているのが特徴。また、商品のパッケージデザインは、同大学国際言語・文化学科の学生が担当した。



酒かすの有効利用

福井工業大学

白山山系の名水に恵まれ、米どころでもある福井県には数々の酒蔵がある。清酒製造の副産物である酒かすはこれまで漬物産業などで利用されてきたが、食の洋風化などの影響を受けて近年廃棄されるものが増えている。そこで、福井工業大学環境学部では、需要を高めるため酒かすを使った食品を提案している。地域の問題解決に貢献しながら、SDGsの推進やフードロスの削減を目指している。

東北生活文化大学
(宮城県)

東北生活文化大学健康栄養学専攻では株式会社利久と産学連携協定を結び、「牛タン文化の次世代への継承」をテーマとした商品開発を行っている。初年度は県内4店舗でのレストランメニューとして「牛タン紅茶鍋御膳」を限定発売した。2年目はイオン東北株式会社の協力により「韓国風!牛タン乗せおにぎり」を東北6県のイオン149店舗で販売。どちらも大好評であった。3年目の今年は牛タン弁当の販売を検討中。老若男女だれにでも手に取ってもらえるようなメニュー開発を目指す。

若年層向けの牛タンメニューの開発