

龍谷大学×不二製油株式会社



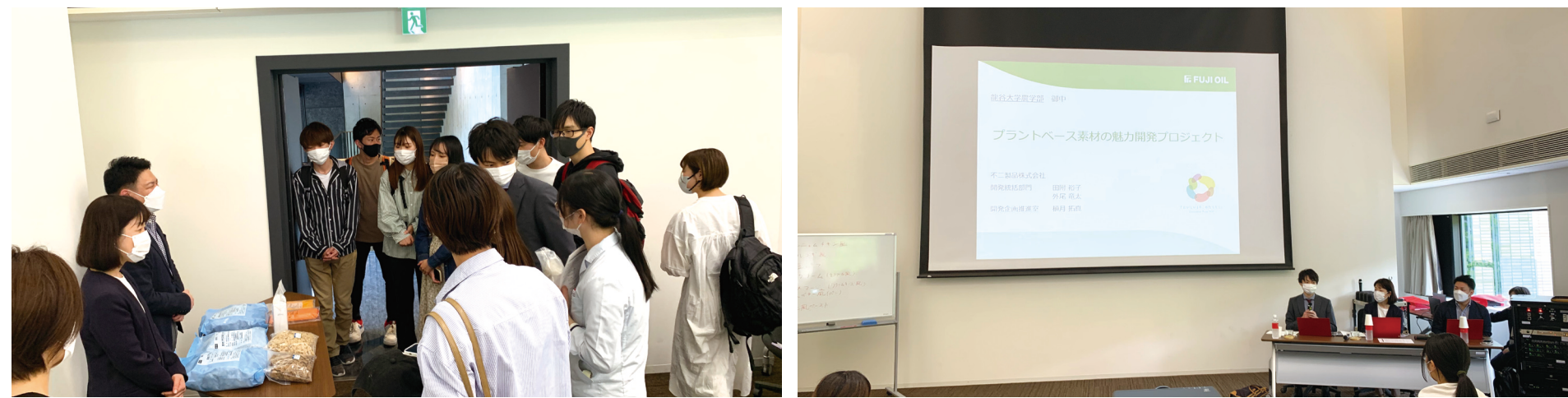
プラントベース素材の魅力開発プロジェクト

プロジェクト概要	活動期間・参加学生数
龍谷大学農学部・短期大学部では、2022 年 5 月から 12 月にかけて、不二製油株式会社(大阪府泉佐野市)の協力を得て「プラントベース素材の魅力開発プロジェクト」を実施しました。本プロジェクトは、植物由来の原材料を使ったプラントベース素材をテーマに、新製品や販売戦略を提案する正課外活動です。農学部・農学研究科有志に加え、今年度から新たに短期大学部の学生が参画し、全 15 チーム(約 60 名)に分かれて活動を開始。材料となる大豆ミートや豆乳クリーム等のプラントベース素材を不二製油(株)様にご提供いただき、学生たちが食品やレシピにとらわれず自由な発想でアイデアを提案しました。	2022年5月～12月 正課外活動 農学部・農学研究科 短期大学部生 約60名

企 画	内 容
溶けないアイスクレープ	不二製油賞 「溶けないアイス」で手が汚れる心配がなく、「植物性」でアレルギー・ヴィーガン対応のアイスクレープ。
大豆絵具と粘土	口に入れても安全なプラントベース絵の具・粘土。文房具への活用で大豆の新たな可能性を提案。
大豆万能生地	農学研究科長賞 普段の食生活で容易にタンパク質を摂取できる大豆生地。
プラントベースカレーペースト	オーディエンス賞 ムスリムやベジタリアンに対応したカレーペースト。食のボーダレスな世界を目指して提案。
プラントベース弁当	「男性でも満足感を得ることができ、日常的に食べてもらえるもの」というコンセプトのもと、プラントベース製品を使用したお弁当を提案。
高タンパクプラントベーススイーツ	特に健康意識がない人でも美味しく食べられるプラントベーススイーツ。
プラントベース素材と東南アジア料理を楽しむためのレシピ開発	ナシゴレン風のご飯のお供とディップソース。健康に配慮しつつ手軽に東南アジアの食文化を体験できる料理を提案。
フムスを活用したディップソースの提案	学長賞 栄養バランスが良く、手軽なペースト状の料理「フムス」に着目し、日本人の口に合う新たなディップソースを提案。
大豆ミートを使った非常食	REC長賞 大豆ミートを用いた即席スープ。ヴィーガンや宗教的な理由等で食事が制限されている人でも食べられる非常食を提案。
プラントベースお試しキット	瀬田教学部長賞 プラントベース素材の認知を目的としたお試しキット2 種類を提案。
コククリームを用いた豆乳ヨーグルトとソースの開発	植物性で腹持ちの良い豆乳ヨーグルト。若者の朝食離れに着目し提案。
プラスチックゴミ削減を目指した食べられるお皿の開発	農学部長賞 環境問題に貢献でき、かつ美味しく食べることのできる器。
離乳食レシピキット	どんな料理にも使える新たな大豆ソースを開発。離乳食作りに悩む親のためのレシピ付きキットを提案。
大豆フレークふりかけ	子どもたちが朝食に関心を持ち、効率的に栄養摂取できるふりかけを提案。
大豆を育てる喜びをアートに	大豆を栽培、収穫、調理すること、またその生長の様子を絵に描いて楽しむことができる大豆栽培用品、顔彩などのセット販売を提案。

活動内容

- ①実施説明会(2022年5月19日)
不二製油(株)の開発担当者3名にお越しいたいただき、同社の事業概要や、食料資源をとりまく環境変化と社会課題などについてご講演いただき、農学部生約80名と短大生6名(オンライン)が参加しました。
- ③最終報告会(2022年12月14日)
プロジェクトの集大成として、パネルディスカッション形式で実施。食品だけでなく、プラントベース素材の特徴を生かした文房具や食器などを提案。学生たちは実験データや試作品などを用いてアイデアを紹介しました。上位チームには、不二製油賞・学長賞などが表彰されました。



- ②進捗報告会(2022年9月30日)
各チームから企画内容を披露し、抱える課題や今後の活動内容について、不二製油(株)様からご講評いただきました。



不二製油(株)
事業部門管掌(開発)開発企画推進室
室長 長谷川 芳則 氏
植月 拓真 氏
開発統括部門
市場ソリューション
第一開発部 外尾 竜太 氏
第二開発部 田附 裕子 氏

