

龍谷大学 × 白ハト食品工業株式会社



# 世界に広がれ! さつまいも EXPO プロジェクト

## プロジェクト概要

龍谷大学農学部では、2025年6月から12月にかけて、白ハト食品工業株式会社様（大阪府守口市）の協力を得て「世界に広がれ! さつまいも EXPO プロジェクト」を実施しました。本プロジェクトは、さつまいもを使用して、世界の人々をワクワクさせる新たな調理法や、これまでにない加工法、販売戦略など、自由な発想でアイデアを考案する正課外活動です。農学部・農学研究科有志の学生が参画し、全13チーム（約50名）に分かれて活動を開始。数種類のさつまいもサンプルを白ハト食品工業株式会社様にご提供いただき、学生たちが多様なアイデアを提案しました。

## 活動期間・参加学生数

2025年6月～12月  
正課外活動  
農学部・農学研究科  
約50名

企画	内容
白ハト食品工業賞 いも蜜 × リップバーム～植物由来のやさしいリップ開発～	子どもにも社会にもやさしい、完全植物由来の保湿「リップバーム」を開発。
学長賞 今日をリセット。～おうち時間にホッとひと息、健康おつまみ～	50代前半のサラリーマン男性の晩酌習慣に寄り添い、さつまいもを低油調理等で「罪悪感なく楽しめるおつまみ」を提案。
龍谷エクステンションセンター長賞 さつまいもジャム	手軽さや利便性を重視したチューブ型の「さつまいもジャム」を開発。子どもから大人まで学びにつながる仕掛けも特徴。
瀬田教学部長賞 紫雅（しが）チーズまん	宗教や国籍、生活環境に左右されず、「誰もが安心して食べられるおいしさ」と「体にうれしい栄養」を両立させたスイーツを開発。
農学部長賞 こころからだに寄り添うスムージー	繊細な人でも手に取りやすく安心して持ち運びができる「さつまいもスムージー」を開発。
コグマアイス	幼稚園から小学校低学年の子供をターゲットとして、さつまいもの自然な甘さを楽しめる「コグマアイス」を開発。
世界で愛されるサツマイモ料理を!	「日本だけでなく、世界で愛されるサツマイモ料理を!」をテーマに、冷凍や冷蔵対応で幅広く販売できる餃子と、海外でも人気のパンケーキを開発。
おいもを使った機内食	初めて海外旅行に行く女子大生をターゲットとし、栄養バランス・ストレス軽減等に着目した機内食を提案。
高齢者も安心! やわらかいもち	高齢者が安心しておいしく食べられるよう、さつまいもの自然な甘みを生かしつつ、もち特有の硬さと粘りを抑えた「やわらかいもち」を開発。
Yoruimo パー	夜に甘いものが欲しくても罪悪感なく食べたい20代女性に向けて、さつまいもの栄養と満足感を活かした「Yoruimo パー」を開発。
期間限定のさつまいもシュークリーム	同年代の女子をターゲットとし、「映え」と食べやすさにこだわった「さつまいもシュークリーム」を開発。
さつまいもから麺へ ー 新しい可能性への挑戦ー	手軽さと健康性を両立させ、通年利用できる「食事系さつまいも商品」の提案を目的とし、さつまいもパウダーを練りこんだ新食感麺を開発。
十人十芋チーズケーキ	心身の健康を重視する現代人に向けて、さつまいもの自然な甘さとチーズを調和させた多様な食感を楽しめる「十人十芋チーズケーキ」を開発。

## 活動内容

### ①実施説明会 (2025年6月5日)

白ハト食品工業株式会社 天川氏、和田氏に、事業概要や商品開発の現状などについてご講演いただき、学生・教職員約40名が参加しました。



### ②中間報告会 (2025年9月2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、白ハト食品工業株式会社 天川氏、和田氏からご講評いただきました。



### ③最終報告会 (2025年12月17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。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、白ハト食品工業賞・学長賞などが表彰されました。



白ハト食品工業株式会社  
6次化ひともの創造本部  
常務執行役員 統轄本部長  
天川均氏  
6次化マーケティング開発本部  
執行役員 本部長  
和田 聡美氏