

龍谷大学農学部×ハウス食品株式会社

スパイスを使った 製品開発プロジェクトについて

プロジェクト概要

龍谷大学農学部は、食品大手のハウス食品株式会社の協力を得て、スパイスを使用した製品を開発するプロジェクトを実施しました。

農学部1期生(2015年入学)を中心に、約80名が17チームに分かれ、学生の自由な発想でスパイスを使用した新たな製品を開発することをめざした農学部として初めての取り組みです。農学部の学びの特徴である、理論と実践をつなぐ取り組みとして、農学部教授陣とハウス食品(株)の研究者からスパイスの特徴や使い方などを指導していただき、スパイスの成分分析や製品の試作を繰り返した結果、多くの製品アイデアが生まれました。材料となるスパイス(24種類)はハウス食品株式会社からご提供いただきました。※本プロジェクトは、農学部伏木亨教授(食品・栄養化学)がハウス食品株式会社と共同研究していた縁で実現しました。

企画	内容
アップルパイ麦茶	カフェインレスとスパイスの機能で新しい飲料を模索。麦茶にリンゴとシナモンでアップルパイの香りを再現。
甘酒アイス RECセンター長賞	濃厚な甘酒を作り、クリームとスパイスと合わせデザートを作る。スパイスの組み合わせはオールスパイスとシナモンとバナナという斬新な組み合わせ。
塩分ゼロのふりかけ	シナモン、クミンでご飯の甘さを強調し、バジル、白胡椒で塩味を強調した。スパイスのエンハンス効果で、減塩、減糖を苦痛なく行える可能性あり。
香るクレヨン	クレヨンに素材やスパイスを混ぜ込んで溶解、再整形し、香りのあるクレヨンを作る。素材の風味がするクレヨンで紙に絵をかけた料理をイメージできる。
外国人向け、わさびに代替する生臭みを消すもの	白黒胡椒、山椒、クミンと醤油の寒天ジュレ。どんな魚ともあう、おいしい調味料。ワインにもあう。
シートスパイス	ティーマサラを寒天シートにのせておくことで、簡単に紅茶をチャイにできる。
しょうがのハンドクリーム	しょうがをオイルで抽出しワセリンで伸ばしボマード状に固める。手にすり込めばすべすべした感触と温感効果あり。
消臭クリーム 瀬田学部長賞	タイム、クローブ、ローレル、レモングラスのオイルで靴のにおいを消すことを発見。学生自身の靴で実験結果を提示。
スープカレー飲料界のカイロ	カレーパートナー プイオンペーストにかつおと昆布の風味を足して、カレー風スパイスで風味付け。トウガラシで温感を持続。
スパイスとチョコレート	チョコにカルダモン、ローズマリー、バジル、をスパイスに混ぜ込むことで、後味の軽いチョコレートを作る。
納豆とスパイス 農学部長賞	レモングラスが納豆のにおいを緩和させることを発見。適量を実験した。スパイスを提供したハウス食品が成果を基に研究を進め、特許を申請。
ヌカスパ石鹸	米ぬか石鹸にスパイスをあわせて機能を高めた。コリアンダーがぬか臭さを消すことも発見。
パンとスパイス	オールスパイスの香気成分をバジルとローズマリーで代替したり、ナツメグで香りを和らげ、ガーリック、トウガラシでパンチをつけたパンペースト。
疲労回復が早くなるオイル	シナモン、タイム、レモングラスで1km走る足の疲労を軽減することを実験の結果、発見。
ベジタリアンドレッシング 学長賞	マッシュルーム、ごま、オニオン、クミンなどでコクやうまみを出す。スパイスのおいしさを再認識。
防虫効果のあるお香 ハウス食品賞	スパイスの防虫効果をショウジョウバエを使って実験し、お香を作る。
見た目と味がミスマッチな商品	フルーツの飴で綿菓子を作り、スパイスをふりかけて食べる。綿菓子上にスパイス振りかけて食べるスタイルはとても不思議でおいしい。



活動期間・参加学生数

2016年10月～2017年7月・課外活動・農学部生 約80名

活動内容

2016年10月21日

ハウス食品開発研究所(千葉県四街道市) 研究員の富田素子さんによる香辛料を使用した食品製造加工などの講演会を開催した。約130名が参加。

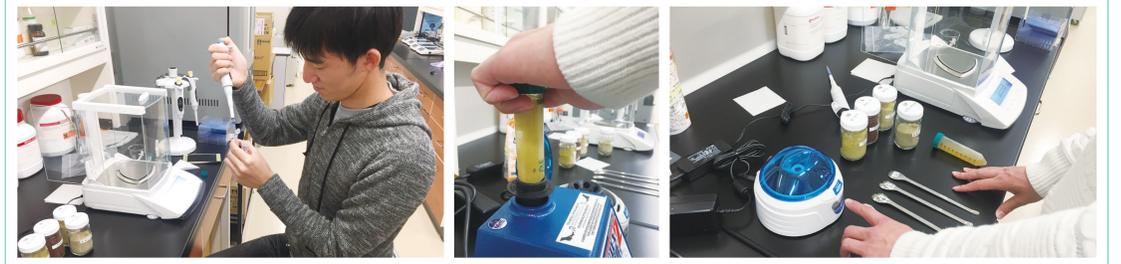


2016年11月

本プロジェクトに参加した学生を募ったところ、22チーム(約80名)から企画案が提出された。伏木教授の面談後、18チームに編成され、農学部教員13名が分担して各チームのアドバイザーとなり、本格的に活動を開始。



学生たちのユニークな視点から、様々な実験など、試作品を作る。



2017年5月8日～10日 17チームの進捗報告会を実施。



2017年6月7日

瀬田キャンパスにおいて、成果報告会を実施。17チームが試作品を展示するなどして、ポスターセッションを行い、コンテストを実施。



学長賞、ハウス食品賞など、計5チームが受賞