

「新しいお米のカタチプロジェクト」 の実施について

プロジェクト概要

龍谷大学農学部では、2017年12月からコンビニエンス業界大手(株)ローソンの協力を得て、「新しいお米のカタチプロジェクト」を実施しています。米の消費が低迷している中、本プロジェクトは、米を使用した新しい調理法や加工法、海外への販売戦略、米農家経営などの農業デザインに至るまで、本学農学部生ならではの斬新なアイデアを(株)ローソンに審査いただく課外活動です。農学部2年生～4年生の12チームが、1年間をかけて学び、自由な発想で「新しいお米のカタチ」のアイデアをまとめました。

企画	内容
グルテンフリーのお菓子	小麦アレルギーの人も食べることができるグルテンフリーのお菓子。世間の健康意識の高まりを意識し、野菜を使ったクリームを使用。
ライスマイルクをもとに米の消費量 を上げる 瀬田教学部長賞	健康維持・増進効果が期待できる、玄米ライスマイルクを使用。「レンジで温めるだけの温かいスープ」を商品化。
ライスパフ Ryukoku Extension Center 賞	「ささっと食べてエネルギー補給」をコンセプトに、災害時の非常食や料理をするのが面倒な時の商品として開発。幅広い年代を対象とし、和食・洋食・デザート系の味を再現。
海外へのお米販売戦略	日本の米を海外に輸出し、市場を拡大することでコメ農家の所得向上をめざす。中国における販売戦略として、温かいご飯を提供する方法を模索。
日本人向けスリランカのコメ料理 農学部長賞	日本にはないコメの利用方法の提案。スリランカのコメを使用した伝統料理「インディアータップ」に挑戦。
発芽玄米を用いたビールの開発 学長賞	栄養価が高く、ストレスを和らげリラックス効果のあるビールの開発。GABAを含む発芽玄米を使用することで、ストレスを和らげる効果が期待できる。
紫黒米アントシアニンの炊飯と保存 における減少について	健康機能性が注目される紫黒米の研究。抗酸化活性をもつアントシアニンの減少を防ぎ、炊飯する方法を模索。
お米で作ったお酒を売るための戦略 (商品開発) e-radio FM 滋賀賞	お米で作ったお酒のコンセプトや販売戦略を検討。外国人・若者など様々な対象者に好まれる、お米を使用したお酒を提案。
多収量品種を使った加工品	国産の多収米を使用しコストを抑えながら、若者がお米を消費する機会を作る。和食を食べたい時に手軽に食べることができる「汁かけ飯」を考案。
うるち米を利用した餅づくり 滋賀県米消費拡大推進連絡協議会賞	コンビニのレジ横で販売し、すぐに食べることができる餅製品の開発。老若男女に親しまる郷土料理「五平餅」のタレや販売方法を工夫し提案。
米粉を用いたサワーブレッド	乳酸発酵をしてサワーブレッドとすることで、風味や生地物性を改善し、パンの一種として高い嗜好性を持つ米粉パンを作る。
お米をふんだんに使用した定食 ローソン賞	米の消費量を増加させるために、お米をふんだんに使用した定食を開発。定食のメニューは、塩分を控え、主菜や副菜、汁物、デザートにもお米を使用する等の工夫を施した。



活動期間・参加学生数

2017年12月～2018年12月・課外活動・農学部学生 約50名

活動内容

① 実施説明会(2017年12月8日)

(株)ローソンの商品本部 本部長補佐の伊藤一人氏、農業推進部部長の下澤洋氏から(株)ローソンが抱える食の現場での課題や(株)ローソンが求めるものなどについて講演をいただいた。会場には、農学部1,2年生を中心に約100名が集まり、(株)ローソンの主力商品の多くに米が使用されていること、農家と直接契約を結び、新鮮な農作物を商品化するビジネスモデルなどの事例を伺った。



② 進捗報告会の開催(2018年7月18日・19日)

2018年7月18日・19日の2日間にわたり、農学部2年生～4年生の12チームが、半年間に渡る研究の進捗報告をおこなった。

進捗報告会には、聴講者約50名が訪れ、また、(株)ローソンから商品開発に携わる方3名にご講評いただき、今後の研究課題や研究の方向性の確認を行った。



③ パッケージデザインセッション(2018年10月12日)

プロジェクト参加学生が、(株)ローソンの商品(おにぎり)パッケージデザインを考案。学生たちはそれぞれのパッケージデザインのアイデアを発表。

発表終了後には(株)ローソンから、学生のデザインに対する講評として、マーケティングやパッケージの役割および実例について教わった。



④ 工場見学(2018年11月9日)

サンデリカ滋賀事業所およびオイシス滋賀工場の2工場を見学。プロジェクトに参加する8名の学生が工場見学に参加。

