

## 龍谷大学農学部×マルコメ株式会社

## 糀の魅力開発プロジェクト

RYUKOKU  
UNIVERSITY

龍谷大学農学部では、2021年5月から12月にかけて、マルコメ株式会社（長野県長野市）の協力を得て「糀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、私たちの食生活を支えてきた国産「糀」をテーマに、新しい糀の魅力を考え、新製品や販売戦略を提案する正課外活動です。学科学年問わず、農学部1年生から農学研究科生に所属する全17チーム（約60名）に分かれて活動を開始。食品やレシピにとらわれず自由な発想でアイデアをまとめました。

## 活動期間・参加学生数

2021年5月～12月 正課外活動  
農学部・農学研究科生 約60名

企画	内容
糀を使った肥料	食の安全・安心が求められる近年の情勢を踏まえ、食べられるもので肥料ができないか思案。
肥料効果を用いたキュウリ栽培実験キット「米で花さくきゅうり」 <b>学長賞</b>	生ゴミとなっている米糀残渣を使用した生育促進効果を確認できる実験キット。
紙せっけん <b>農学研究科長賞</b>	手洗いの必要が求められる中、手荒れ起こす人を思い、紙せっけんの開発に取り組む。
塩糀と世界のスパイスを融合させた 万能調味料 <b>オーディエンス賞</b>	コロナ禍で海外旅行が難しいため、「自宅で世界旅行をしよう」をテーマに提案。
万能ソースを販売戦略とともに提案	ベジタリアンやヴィーガンに対応したソースを開発。日本のしょうゆが今後も成長を見せると予想し日本だけでなく世界でも需要を見込んで提案。
若者にフォーカスしたデザートレシピ（糀パインムース） <b>瀬田教学部長賞</b>	糀そのものに工夫を入れたレシピ。健康志向を踏まえた低カロリーなデザートを考案。
しょうゆ糀のだし手巻き寿司 糀のフルーツピネガー	しょうゆのうま味成分であるグルタミンに着目し、楽しい食卓でおいしい料理をモットーに考案。健康や美容にもよいフルーツピネガーに着目。使用した糀やフルーツも廃棄せずフードロスを意識。
甘酒を使ったレシピ（シュークリーム）	身近なお菓子里に甘酒を入れることで、甘酒が苦手な人にも手軽にとってもらえるようにレシピを工夫。
フレーバー味噌	味噌の需要が高いことに着目し、大豆だけに頼らない味噌を提案。食糧自給率が高いサツマイモを使って継続して供給できる味噌を考案。
乾燥糀・甘酒を使用した藍染め 糀スクラブ <b>マルコメ賞</b> <b>農学部長賞</b>	日本酒と同じ菌が入っている米糀を藍染めに利用することを提案。 マスクの着用による肌トラブルの解決に向けて試作。
マルコメ商品のマスコット	糀の魅力を多くの人に知ってもらうきっかけに、ミニチュアサイズにしたマスコットを、ガチャガチャや製品のおまけにすることを提案。
糀ドレッシング「コーズドレッシング」 糀スクラブ	メイン料理のサブになるドレッシングを、栄養摂取に役立ち、健康に良いものにしようと提案。 スクラブに、4つの美容成分を含む米セラミドの効果が期待される糀を加えることを提案。
糀で連作障害を防ぐ栽培用糀水	連作障害で困っている農家の力になることを目指して、キトサンを処理した糀水を添加することで、連作障害土壌の病害が低減されることを証明。
食品ロス削減を目指したメニュー <b>REC長賞</b>	SDGsに掲げられる食品ロスの削減を目指して、廃棄食品を糀を使用して調理したメニューを考案。

## 活動内容

## ①実施説明会（2021年5月21日）

マルコメ(株)マーケティング本部マーケティング部専任部長 須田 信広氏に、事業内容や糀ができるまでの工程、世界で広がるマルコメの活動についてご講演いただき、学生・教職員約80名が参加しました。



## ②進捗報告会（2021年9月22日）

チームを2部に分けて実施。各チームの活動の様子やこれから取り組む活動計画を披露し、抱える課題や今後の方向性について、マルコメ(株)様からご講評いただきました。



## ③最終報告会（2021年12月16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。糀のイメージを覆す食品だけではないアイデアが多数発表されました。来場とオンラインで参加した審査員が各ブースを訪問。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懸命に伝えました。上位チームには、マルコメ賞・学長賞などが表彰されました。

