



龍谷大学 × 旭松食品株式会社



# 新しい「こうや豆腐」のカタチプロジェクト

## プロジェクト概要

龍谷大学農学部・短期大学部では、2023年5月から12月にかけて、旭松食品株式会社（長野県飯田市）の協力を得て「新しい『こうや豆腐』のカタチプロジェクト」を実施しました。本プロジェクトは、日本の伝統的な食材である高野豆腐をテーマに、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、短期大学部の学生が参画し、全11チーム（約40名）に分かれて活動を開始。材料となるこうや豆腐を旭松食品（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。

## 活動期間・参加学生数

2023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40名

企画	内容
Powdered tofu house 「豆乳変更で」と同じステージへ	アレルギーが含まれず、子どもに不足しがちな栄養素を補う「こうや豆腐」を使っての知育菓子、お菓子の家キットを提案。 【スターボックスの「豆乳変更で!」と同じステージに】をモットーに、賞味期限が長く鉄分豊富なこうや豆腐の粉を、なまものの代用品として使用することを提案。
旭松食品 × 長野県食材のお土産	長野県飯田市に本店と工場をもつ旭松食品(株)と長野県食材を掛け合わせたお菓子を、お土産として販売することを提案。
こうや豆腐のスパイスカレー	世界中の人に美味しくこうや豆腐を食べてもらうことを目標に、大豆乾物のソヤビーンズの代替として「こうや豆腐」を利用したスパイスカレーを試作。
新あさひ豆腐 × 犬用ペットフード 「新あさひ高野ドック」の開発	「旭松食品(株)の高野豆腐の良さを生かす健康的なペットフード」をコンセプトとした、二種類の犬用ペットフードを開発。
新たな世界の料理	辛みの強い韓国料理のトプチョリム、中国料理のラーティアオに使用される豆類をこうや豆腐に置き換えたレシピを提案。
高野豆腐パー	レジスタントプロテインなどに着目した、「高野豆腐の良さを活かして手軽で健康的にタンパク質が取れるパー」のレシピを提案。
モチマル高野おかゆプラス	高齢者の方でも食べやすいおかゆをテーマに、「高野豆腐もち」を開発。おかゆにプラスして安心して味わえるこうや豆腐を提案。
こうや豆腐の調理法	「揚げる、蒸す、炒める」という3つの調理方法を戻し時間を調べながら、こうや豆腐を「煮る」以外で調理する方法を研究。
こうや豆腐を使用したクッキー	「こうや豆腐」の魅力幅広い年齢層の方々や海外でも多くの人に知ってもらうため、簡単に食べやすい「こうや豆腐クッキー」を試作。
短大	みんなで同じ食事を楽しもう!
	家庭で楽しく団欒の時間を過ごすことができるきっかけとなる、みんなで食べられる肉団子やクッキー、ラスク、フルーツポンチ、リッツデザートを試作。

## 活動内容

### ①実施説明会（2023年5月19日）

旭松食品(株)石黒氏、中川氏に、事業内容やこうや豆腐ができるまでの工程、世代や世界に広がる活動についてご講演いただき、学生・教職員約70名が参加しました。



### ②中間報告会（2023年10月3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、旭松食品(株)石黒氏、宮下氏からご講評いただきました。



### ③最終報告会（2023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。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、旭松食品賞・学長賞などが表彰されました。



旭松食品(株)

研究開発本部 研究所  
副主任研究員 石黒 貴寛 氏

研究開発統括部 商品開発一課  
こうや豆腐担当リーダー  
宮下 愛美 氏