

マンナンヒカリの新しい魅力開発プロジェクト

龍谷大学農学部・短期大学部では、2024年5月から12月にかけて、大塚食品株式会社（大阪市）の協力を得て「マンナンヒカリの新しい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、大塚食品の商品である「マンナンヒカリ」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18チーム（82名）に分かれて活動を開始。材料となるマンナンヒカリを大塚食品株式会社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

2024年5月～12月
正課外活動
農学部・農学研究科
短期大学部生 82名

企画	内容
五平餅	低糖質、低カロリーをテーマにマンナンヒカリのメリットを最大限生かした和菓子の提案。
マンナンお子様ランチ	子どもが大好きなハンバーグ・揚げ物・炒飯・スープ・デザートにマンナンヒカリを使用し不足しがちな食物繊維を補える「マンナンお子様ランチ」を提案。
栄養バランスを整える セレクト肉満ライフ 大塚食品賞	健康意識の高い30～40代をターゲットに4種の肉まんを準備。不足しがちな栄養素を補い、日常に合わせてセレクト、スキマ時間で満足できる「肉饅」を販売戦略まで含めて提案。
健康的にダイエットを！	ダイエットも健康もおいしさも大切にできる食事「マンナンのフォー」「さつまいもとマンナンの蒸しまんじゅう」を試作。
酒好き必見！万人受けのおつまみ パリモちせんべい	米・マンナンヒカリと家庭にある調味料で簡単に作れてディップでも楽しめる、30～40代の宅飲みに適した低糖質パリモちせんべいの誕生。
ヘルシーシフォンケーキ	ダイエットブーム・健康志向を考えたヘルシーなスイーツ料理の試作。
マンナンヒカリ×新食感総菜ケーキ「マータベレ！」	おいしさ・見た目の良さ・食べやすさを兼ね備え、おいしく楽しく糖質オフ&グルテンフリーができる総菜ケーキ「マータベレ！」（=まあ食べな）を開発。
ダイエット思考のライスペーパー	マンナンヒカリの食物繊維の多さや糖質・カロリーコントロールができる点を活かしたマンナンヒカリの新しい「カタチ」を提案。
マンナンヒカリ×冷凍弁当 ～ヘルシーな保存食品の新たな価値創造～ 瀬田学部長賞	手軽に食事がとれ長期保存ができる冷凍弁当にマンナンヒカリを活用。食物アレルギー食材を含めず生活習慣病を予防する食材を使用することで、他社との差別化も図る提案。
つぶナンです。	マンナンヒカリの精米そっくりの形状に着目した、家族で楽しく調理でき、個人の嗜好に沿ったアレンジを施すことが出来る牛乳寒天レシピの提案。
食物繊維たっぷり和菓子	カロリーを抑えながら普段の生活で不足しがちな食物繊維や栄養を、気軽に取り入れられる。多くの世代に親しまれるどこか懐かしい味「さつまなん団子」の試作。
食べられる器とカトラリー RECセンター長賞	SDGsに着目し、マンナンヒカリやボンカレーを使用した食べられるカトラリーとそれに合う料理・デザートを豊富に作成。持続可能な未来を築く提案。
マンナンヒカリのカップリゾット 農学部長賞	20～30代に向けた即席スープリゾット。手軽で栄養バランスの取れた洋風カップスープリゾットで満足感のある食事体験を提供。
マンナンヒカリを使用したパンの開発	若い女性、特に健康に不安がある方やダイエット中の方をターゲットとした、小売だけでなく飲食店での提供を目標としたマンナンパンの開発。
マンナンヒカリ「食べる」健康甘酒 琵琶湖研究所賞	30～40代女性や、嚥下障害のある方をターゲットにした健康的に食べるマンナン甘酒。低糖質・低カロリー化を実現し、自然な甘さが特徴。ホテルの朝食販売、病院食として提案。
マンナンヒカリスクラブで白玉肌★ 農学研究科長賞	マンナンヒカリの高い吸水性を活かしつつ、米とこんにゃくの良いところを生かした美容商品の開発。
食物繊維を摂れる健康的な外郎の開発 学長賞	日本の伝統的な和菓子である外郎からヒントを得た「おいしく食物繊維が摂れて健康的な外郎」。血糖値測定実験や官能検査を行い試作品の特徴を数値化した提案。
短大 子ども達が楽しめるメニュー開発	子どもたちが健やかに育つため、栄養バランスや食物アレルギー、子どもの嗜好を考慮した、子ども達が楽しめて保護者にも活用できるメニューを開発。

活動内容

①実施説明会(2024年5月31日)

大塚食品株式会社 伊藤氏、久木氏に、事業内容やマンナンヒカリのこれまでの歴史や販売活動についてご講演いただき、100名を超える学生・教職員が参加しました。



②中間報告会(2024年9月18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、木原氏、平間氏、伊藤氏、久木氏からご講演いただきました。

③最終報告会(2024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、大塚食品賞・琵琶湖研究所賞、学長賞などが表彰されました。



大塚食品株式会社 琵琶湖研究所
 所長補佐 木原 大成 氏
 食品開発室長 平間 己敬 氏
 研究員 久木 崇広 氏
 大塚食品株式会社 製品部
 ミライフードソリューションチーム
 マンナンヒカリ担当 PM
 伊藤 紫麻 氏