

令和5年11月1日

福島大学×西郷村地元企業 共同開発による新商品 ～西郷村在来大豆を用いたスイーツの販売を開始～

福島大学食農学類で開講されている「食農実践演習」の中で、西郷村をフィールドに活動中の教員・学生と、西郷村地元企業がコンソーシアムを結成して、4つのスイーツ新商品を開発しました。11月5日*より、西郷村の農産物直売所「まるごと西郷館」、「白河菓匠大黒屋」にて販売を開始します。

*11月4日のまるごと西郷館収穫祭にて先行販売します。

これらを、NeeMOのもとでブランド化し、西郷村の認知度向上と、遊休農地などを活用した地域特産品の産地形成に貢献します。

今回販売する西郷村在来大豆を用いたスイーツ新商品



Soy Milk Amazake
豆乳甘酒

豆乳と甘酒が出会ったら、
今までにない新感覚のドリンクができました。
まるでヨーグルトのような、
濃厚でとろりとした味わいです。

Soy Milk Pudding
豆乳プリン

上品で豊かな味わいは、
プリンの概念を変えるかもしれません。
まずは黒蜜をかけずに、
大豆の風味を感じてみてください。

Soy Milk Cheesecake
豆乳チーズケーキ

ほどよいコクと酸味で、
さっぱりと食べられます。
チーズケーキ好きはもちろん、
普段あまり食べない方もぜひお試しください。

Soy Milk Donut
豆乳ドーナッツ

しっとりふわふわの生地が自慢の一品。
優しい甘さで食べ飽きない美味しさです。
お子さまのおやつにもおすすめ。

西郷村在来大豆を用いた商品開発コンソーシアム

福島大学食農学類、西郷ゆば工房、株式会社大黒屋、株式会社スターズテック、
一般財団法人西郷村農業公社、西郷村産業振興課

NeeMO
にしのものニーモ

たべもの。自然のもの。面白いもの。
西郷にあるもの全部ひっくるめて
「にしのもの、ニーモ」と呼びます。

持続的に西郷村の特産品を生み出していくために、
NeeMO ブランドを展開していきます。

(お問い合わせ先)

食農学類・教授 河野恵伸

電話：024-503-4968

メール：kono@agri.fukushima-u.ac.jp

福島大学 × 西郷村地元企業

～西郷村在来大豆を用いた スイーツの販売を開始～

福島大学 食農学類

西郷フィールド産地形成チーム

教員：河野恵伸 深山陽子 松田幹

学生(三期生)：佐々木康生 西東茉佑子 五十嵐海音 小泉麻紘 佐藤涼乃 野川瑠星 松浦佑弥

西郷フィールド産地形成チームの目的

西郷村フィールドの目標

- ① 農産物直売所(まるごと西郷館)を核とした地域農業の活性化

産地形成チーム

- ② 西郷在来大豆等の地元農産物を用いて商品開発を行い、まるごと西郷館で販売し、地域特産品を増やしていくこと
- ③ 地域特産品の原料生産(地元農産物)を拡大し、耕作放棄地などを活用して、産地として確立していくこと
- ② 西郷村の認知度向上を図ること

今までの活動内容

① まるごと西郷館のPOSデータ分析

結果：冬場に売上の多い品目が少ない
→ 目玉となる加工品の開発を検討



② 西郷村のプロモーション動画の作成

- ・ 西郷村の生産者へのインタビューを中心に作成
- ・ 改善・改良・コンテンツ増加後、まるごと西郷館での放映予定



プロモーション動画一部抜粋
(上段：西郷ゆば工房、下段：
ブロッコリー生産者)

商品開発コンソーシアムの形成

③ 西郷在来大豆を用いた商品開発

2年前（1期生の代）からレシピ開発を行っていたが、昨年度までは試作止まりで、商品化の目途は立っていませんでした。

今年度から、地元のコーディネーターとして株式会社スターズテックが参画し、商品化を実現するために、西郷在来大豆の商品開発コンソーシアム（福島大学食農学類、西郷ゆば工房、株式会社大黒屋、株式会社スターズテック、一般財団法人西郷村農業公社（まるごと西郷館）、西郷村役場産業振興課）を形成しました。

コンソーシアムの役割分担

- 福島大学食農学類 : 成分分析、レシピ開発、プロモーション
 - 西郷ゆば工房 : 原料大豆生産、豆乳製造
 - 株式会社大黒屋 : 商品化、商品製造、販売
 - 一般財団法人
西郷村農業公社
(まるごと西郷館) : 販売
 - 株式会社
スターズテック : コーディネート、プロモーション
- 西郷村役場産業振興課 : 政策的支援

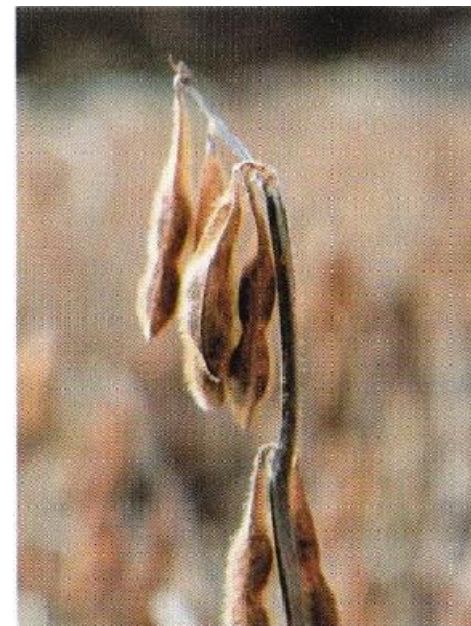
商品開発会議の様子

月1回のペースで会議を実施



地元農産物：西郷在来大豆

- 西郷村で古くから栽培されてきました。
- 100粒重50 g程度（通常概ね20-35 g）と粒が大きいことが特徴。
- うまみ成分であるグルタミン酸や免疫力アップや疲労回復に効果的なアルギニンを豊富に含みます。
- 西郷ゆば工房の創業者は美味しい豆腐とゆばを探し続け「西郷在来大豆」にたどり着きました。



豆乳商品 11月5日販売開始



Soy Milk Amazake

豆乳甘酒

豆乳と甘酒が出会ったら、
今までにない新感覚のドリンクができました。
まるでヨーグルトのような、
濃厚でとろりとした味わいです。

Soy Milk Pudding

豆乳プリン

上品で豊かな味わいは、
プリンの概念を変えるかもしれません。
まずは黒蜜をかけずに、
大豆の風味を感じてみてください。

Soy Milk Cheesecake

豆乳チーズケーキ

ほどよいコクと酸味で、
さっぱりと食べられます。
チーズケーキ好きはもちろん、
普段あまり食べない方もぜひお試しください。

Soy Milk Donut

豆乳どーナつつ

しっとりふわふわの生地が自慢の一品。
優しい甘さで食べ飽きない美味しさです。
お子さまのおやつにもおすすめ。

持続的地域活性化のために

NeeMO
にしのものニーモ

たべもの。自然のもの。面白いもの。
西郷にあるもの全部ひっくるめて
「にしのもの、ニーモ」と呼びます。

- ・ 今後、持続的に西郷村の特産品が生み出されるように、統一ブランドとして「NeeMO」を用意しました。
- ・ 希望される生産者、製造業者、流通・小売業者の方が「NeeMO」ブランドを使えるように、また、多くの方に使ってもらえるようにブランドの管理方法を協議していきます。
- ・ 様々な地元特産品を「NeeMO」ブランドに結集させることで、西郷村の認知度向上を目指します。