

産官学福連携プロジェクト **ワインパミスを有効利用したパンでレシピ開発！** 食を通じた情報発信と地域交流を目指して

福田 結菜¹、藤原 さくら¹、松岡 実玖¹

¹名古屋経済大学 人間生活科学部管理栄養学科



学校法人 市邨学園

名古屋経済大学

【背景】産官学福の連携

小牧市 × 小牧ワイナリー × パンベル × 名古屋経済大学

- ◎小牧市の東部地区では、豊かな自然環境の保全に配慮しつつ、生産機能・研究開発機能を中心とした複合的な拠点づくりを目指している。東部地区の産業をいかした地域協力型のまちづくりの一環として、本プロジェクトを立ち上げた。
- ◎小牧市東部地区にある「社会福祉法人AJU 自立の家 小牧ワイナリー」では、障害者の方たちがブドウの栽培やワインの醸造から販売まで取り組んでいる。ワインの製造工程で、**ワインパミス**（ブドウをしぼった後に残る果皮や種など）が大量に出るが、このプロジェクト以前はすべて廃棄されてきた。
- ◎ワインパミスの有効利用を目指し、小牧市東部地区にある手作りパン店「**パンベル**」と小牧ワイナリーが協力し、**ワインパミスを利用した特製パン**が開発された。
- ◎開発されたワインパミス入り特製パンを用いた**レシピ考案**に、**名古屋経済大学**で管理栄養士を目指している学生が挑戦した。ワインパミスの栄養学的な利点を調べ、試作を繰り返し、パンの味を最大限にいかせるレシピを作成した。選考会議で採択されたレシピは、小牧ワイナリーの**カフェ**にて商品化が進められた。
- ◎本プロジェクトは、産官学福の連携により、**食材の有効利用および廃棄物低減を推進**するのみならず、**地域の活性化**も実現し得るものである。

【目的】

「つくる責任 つかう責任」について考え、ワインパミスの栄養学的な利点や、食材の有効利用の意義について、広く情報発信していく。

学生のアイデアを基に商品開発された料理を販売することで地域の方と触れ合い、様々な立場の方が協力して食を介した地域の活性化を推進する様子を体感する。

【取組内容】

2024年1月 学生が各自でレシピ考案・試作
2月 ①プレゼンテーション 試食会、選考会議
3月 ②商品化レシピ 決定
③産官学福連携 本プロジェクトPRイベント
5月 ④小牧ワイナリー 「春の葡萄酒まつり」で商品化された料理の販売開始

- ①プレゼンテーション、試食会、選考会議
・2024年2月6日、7名の学生が応募したレシピを試作し、プレゼンテーションの後、試食を行い、本プロジェクト関係者による選考会が実施された。

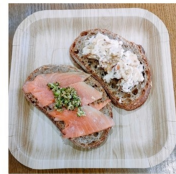


プレゼンテーションの様子

- ②商品化レシピ決定
・3名の学生のレシピが選考された。
「**パンディップ3種**」(福田結菜)
「**オープンサンド(ガーリックサーモン)**」(藤原さくら)
「**CHHESE × BAKON × HONEY**」(松岡実玖)



パンディップ



オープンサンド(左)、
CHHESE × BAKON × HONEY(右)

- ③産官学福連携 本プロジェクトPRイベント
・2024年3月20日、名古屋市栄 森の地下街イベントスペース cuca にて合同イベントが実施された。学生は来場者に各自のレシピの紹介や、ワインパミスの栄養学的な利点をまとめたパネルの展示などを行った。



PRイベントの会場の様子

- ④小牧ワイナリー 「春の葡萄酒まつり」で商品化された料理の販売開始
・2024年5月3日、イベントで料理がお披露目された。料理を販売し、喫食者の反応を直接見聞きた。レシピ採用にあたり、イベントで表彰式が行われた。



表彰式



販売の様子

「ワインパミスに含まれる主な機能性成分」について展示

- ★オレアノール酸：虫菌菌の増殖抑制、アンチエイジング作用が報告されている。
- ★プロアントシアニジン：抗酸化力の強いポリフェノール
- ★レスベラトロール：抗酸化力がある。アルツハイマー病やがんに対する効果も研究されている。

【本プロジェクトに参加して学んだこと、考えたこと】

- ・本来捨てられていたワインパミスを活用して新しい商品の材料として再生させることは、SDGsの目標12「つくる責任、つかう責任」の**廃棄物の発生を大幅に削減**するという項目に該当する。今回の活動を通じて、日常生活の中でSDGsに繋がるものを探したり考えたりするようになった。
- ・ブドウの搾りかすをパンに練り込むことで、**ポリフェノールによる老化防止**や、**食物繊維による腸内環境の改善**など、廃棄するのが勿体ないほどのワインパミスの栄養成分のメリットを気軽に摂取できることを学んだ。
- ・「春の葡萄酒まつり」で、自分の商品をお客様に直接アピールして購入していただいた時、充実した気持ちを感じた。帰り際に「美味しかったよ」とお客様から声をかけていただき、商品化の達成感だけでなく、**地域での交流やコミュニケーションの大切さ**など、多くのものを得る貴重な経験となった。
- ・2024年10月現在、小牧ワイナリーのカフェのモーニングメニューとして、考案した商品が**継続販売**されており、大変嬉しい。地域の方にはぜひ美味しく味わっていただき、ワインパミスの有効利用における可能性や、SDGsへの取組みについても知っていただきたい。
- ・本プロジェクトに参加して、何事にも挑戦することが大切だと学んだ。商品開発の大変さや、商品について具体的に説明する難しさを経験できた。将来、食品開発に携わる職に就きたいと考えているので、今回学んだことを活かしていきたい。

【結果】

レシピ考案から商品販売までの一連の体験により、「つくる責任、つかう責任」について深く考え、地域との交流や連携を通じて情報発信していくことの大切さを体得した。