

ワインパミスを有効活用したおいしいレシピの開発に挑戦！

名古屋経済大学 人間生活科学部管理栄養学科

team ワインパミス (三浦洗桜、松村歩奈、寛涼樺、桜井采奈、福井心和、松本和佳奈、森部瑠菜)

1. みどり戦略との関連性 食品廃棄物の利用 食品ロスの削減

◎ **ワインパミス**はワインの製造工程で大量に発生し、従来は廃棄されてきたブドウの搾りかすであるが、ブドウの果皮や種にはポリフェノールなど、栄養学的に価値のある成分が多く含まれており、有効利用する意義は大きい。

◎ 昨年度、小牧市や小牧ワイナリー等との産官学連携プロジェクトとして、パン職人によるワインパミス入り特製パンを用いたレシピを管理栄養学科の学生が考案し、商品化に成功した。今年度は、特製パンを用いることを前提とせず、本学で粉末化したワインパミスを自由に取り入れたレシピの開発に取り組んだ。①**種独特の食感が気にならない**こと、②商品化を想定して簡単な調理法であること、を心がけてレシピ5点を考案した。

◎ 本取組みは、**食品廃棄物の有効利用及び食品ロス低減を推進**し、地域住民への情報発信、食品廃棄物について知る機会の創出を目指すものである。

2. 目的

・「**つくる責任 つかう責任**」について改めて考え、**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、地域に広く情報発信していく。**

◆ワインパミスに含まれる主な機能性成分◆

- ★オレオノール酸 (虫歯菌の増殖抑制・抗老化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。)

3. 取り組み内容

2025年

5月 学生が各自でレシピ考案・試作



大学内試作の様子

9月 大学内で試作&試食提供、アンケート評価



大学祭でワインパミスの機能性成分について展示



←大学祭で試食&アンケート実施

学内アンケートの意見を参考にレシピを改善

(改善例)
 ・**パスタへの意見**
 「具が少ない」
 →ズッキーニなどを追加
 ・**団子への意見**
 「団子の見た目がこんにやくみたい」
 →ジュースを加え、ブドウ色にした

10月 大学祭で一般客を対象に試食提供(60食分)、アンケートを実施

大学祭アンケートの意見を参考にレシピを改善、商品化を目指し交渉中

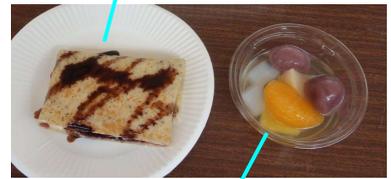
りんごとアールグレイのパウンドケーキ 3.95

Vin Berry 小牧クレープ 4.15



vin rouge affiné (パスタ) 3.70

ブルーベリージャムとワインパミスのレアチーズケーキ 4.25



ワインパミス団子のフルーツポンチ 4.13

4. 結果

・ 大学祭でワインパミスを使った試作品を一般客に提供した際のアンケートにおいて、粉末化したワインパミスに含まれる種のパリパリ食感を「気にならない」と評価した人が多かった。また、ワインパミスという素材自体について、ほとんどの人が「知らなかった」と回答した(図1)が、ワインパミスの機能性成分についての資料展示及び配布により情報発信を試みたところ、有効回答の96%の人が関心を持ってくださった(図2)。

・ アンケートでは各料理の見た目や味などを5点満点で総合評価していただいた。すべての料理が3.7~4.4点と高評価を得られ、「もしこの試作品が商品化されたら購入したいと思うか」との質問に対し「りんごとアールグレイのパウンドケーキ」は約7割、「ブルーベリージャムとワインパミスのレアチーズケーキ」と「Vin Berry 小牧クレープ」は約6割の人が「ぜひ購入したい」と回答した(データ未掲載)。

「ワインパミス」とは何か知っていたか

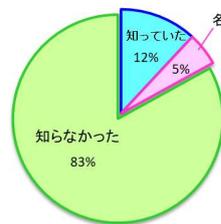


図1 ワインパミスの認知度 (大学祭のアンケート結果)

今回の試食をしてみて、廃棄食材の有効利用について関心が高まったか

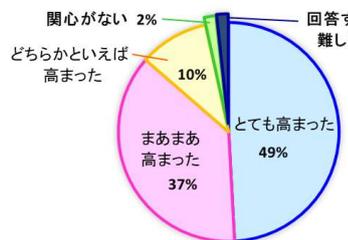


図2 ワインパミスへの関心度の変化 (大学祭のアンケート結果)

5. 考察・まとめ

・ アンケート結果から、ワインパミスは認知度が非常に低いものの、情報発信を行い、実際に試食を行うと、廃棄食材の有効利用について関心を高められることが明らかとなり、ワインパミスの活用は食品廃棄物の削減に貢献できるだけでなく、人々の関心や行動を変えるきっかけにもなり得ることが示唆された。大学祭の来客と触れ合う中で「こうした活動を応援したい」とのお声や、犬山市職員の方から「犬山でもこのような情報発信をしてほしい」というオファーも受け、行動を起こすことの意義を実感した。

・ ワインパミスの程よい酸味や独特の食感が印象的で、栄養成分でも利点のある素材が廃棄されてしまうのはもったいないと考え、レシピ開発に挑戦した。実際に一般の方々から意見をいただいたことで、自分では気付かなかったレシピの長所や新たな着眼点を知ることができた。現在、商品化に向けて小牧市内の飲食店と交渉中であるが、もっと多くの人にワインパミスを食べていただきたいという思いと同時に、ワインパミス以外の食品廃棄物の有効利用にも目を向けていきたいという意欲も芽生えてきた。

・ これまで「SDGsへの貢献」というと難しく感じていたが、身近な興味から取り組むことでも貢献に繋がっていきけることを体感できた。持続的にワインパミスを利用していくには、種のパリパリ感を不快と感じない程度に抑えつつさらに栄養成分を最大限に得られる最適なワインパミスの混合割合を確立し、栄養学的な価値を広く周知していくことが大切である。今後もアンケート結果を参考にレシピの改善を重ね、効果的な情報発信の方法も検討していきたいと考えている。