

令和元年度 学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクト

地域に根ざす特産品開発ビジネスの検討

中国学園大学 現代生活学部 人間栄養学科 河野ゼミ

藤原 麻友美、岡田 莉奈、小野 可奈代、平良 知子

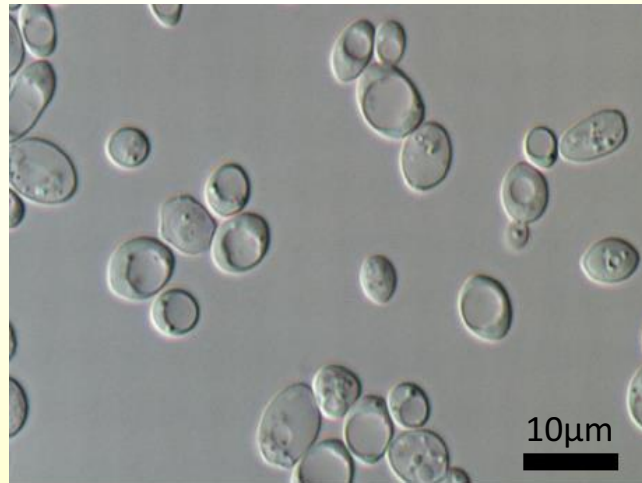
瀧本 実永、坪本 愛絵理、富 麻美、本庄 瑠衣

事業の概要

犬養木堂生家から分離した酵母を用いた特徴のある製品（日本酒、パン）を作り、販売を通じてその商品価値を高め、地域で継続的に製造販売される地域特産品を開発する。



犬養木堂生家



分離酵母：*Saccharomyces cerevisiae*

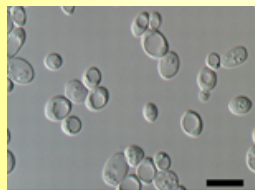


地域特産品の開発
(日本酒、パン)



事前の取り組み①

日本酒造り



1週間



木堂酵母
(生家の分離酵母)

酒母 (酵母液)

雄町米 (65%精白)



麴



麴

蒸米



冷却



蒸米



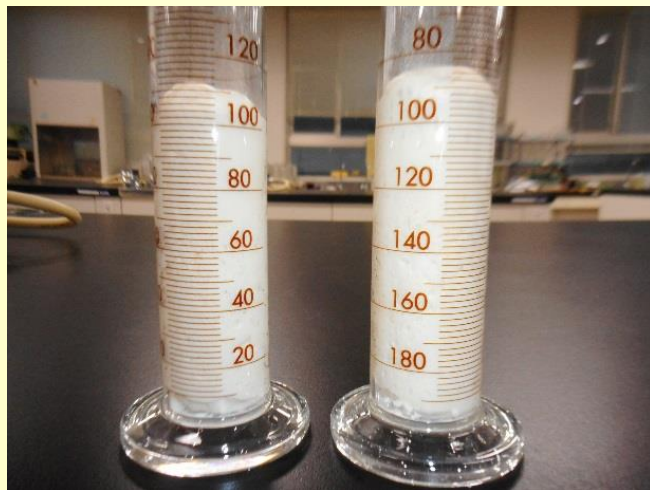
(株)板野酒造本店 (岡山市北区大井)



日本酒もろみ

事前の取り組み②

発酵試験



(左:市販酵母(こだま酵母)、右:分離酵母)

製パン試験



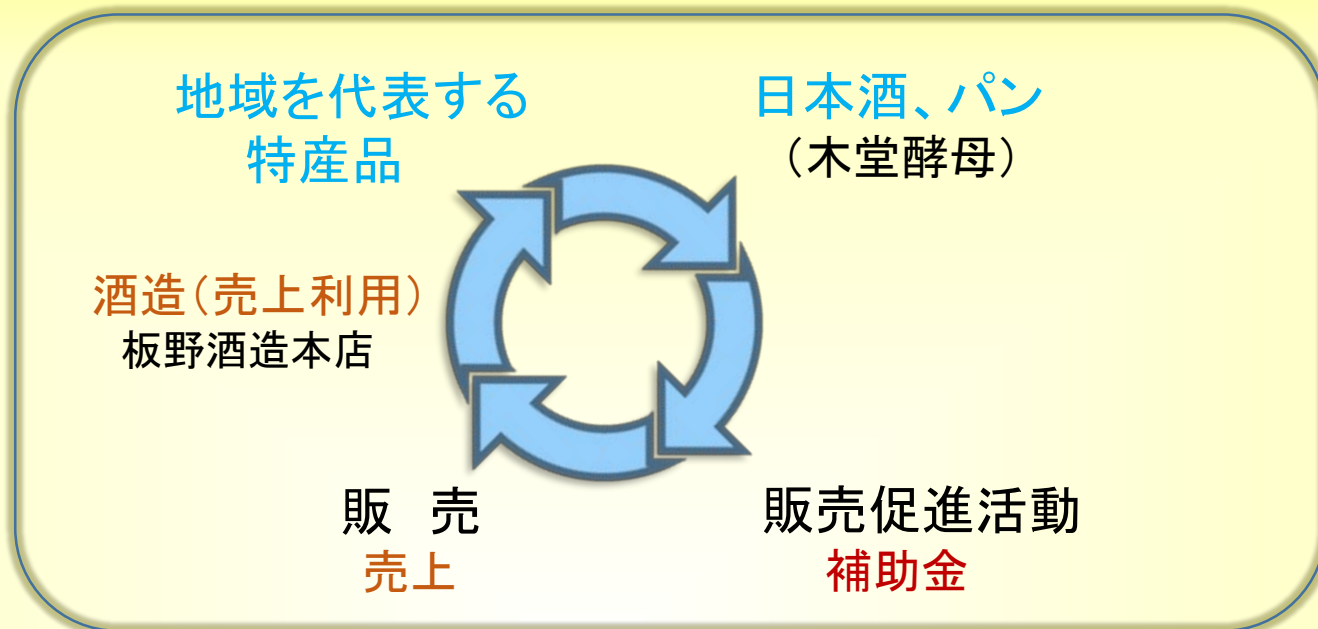
(左:分離酵母、右:市販酵母(こだま酵母))

市販パン酵母と同様のパンを作ることが出来た。



分離酵母を使った商品化を検討

活動内容



[スケジュール案]

1. 販売促進活動

- ・デザインの策定、レシピの試作開発(7月~8月)
- ・専門家への意見聴取(試飲会、レシピ試食)(8月~9月)
- ・酒類販売業者への意見聴取(試食、試飲会)(10月)
- ・店頭での販売、レシピ紹介(11月)

2. 清酒製造

- ・清酒製造準備ならびに清酒仕込み(12月~2月)

3. パン製造

- ・パンの試作開発(9月~12月)

活動の効果

犬養木堂生家から分離した酵母(木堂酵母)利用



多種類の特徴を有する製品の開発(日本酒、パン等)



継続的に製造販売される地域特産品の開発



岡山県をアピールできる製品



産業の振興(地域内から県内)



文化資産(犬養木堂生家)の魅力向上に繋がる情報発信



地域振興



よろしくお願ひします！



中国学園大学 現代生活学部 人間栄養学科

