

令和7年度

文京区学生と創るアグリノベーション事業 中間報告会

雁喰豆の商品・加工技術の開発について

日本女子大学 食科学部 食科学科
調理科学研究室

研究テーマ・概要

全体のテーマ：**雁喰豆の商品・加工技術の開発**

《 背景 》

- ・ 雁喰豆の認知度不足
- ・ 豆の消費減少
- ・ 規格外の豆を使用した製品の開発により、貴重な豆のロス削減

令和6年度取り組み

【研究目的】 雁喰豆を用いた新たな加工法の開発

【研究テーマ】 ・ 圧力調理を用いた雁喰豆の調理特性
・ 真空調理を用いた雁喰豆豆腐の開発

今年度の活動について

◇研究目的

雁喰豆を用いた商品開発による、雁喰豆の認知向上

◇研究概要

盛岡市内外の雁喰豆の認知向上、消費拡大を目指し、
雁喰豆を用いた新たな加工品の開発を行う。

- ・ 岩手県でのフィールドワーク（9/20～21）
- ・ グループに分かれた商品開発

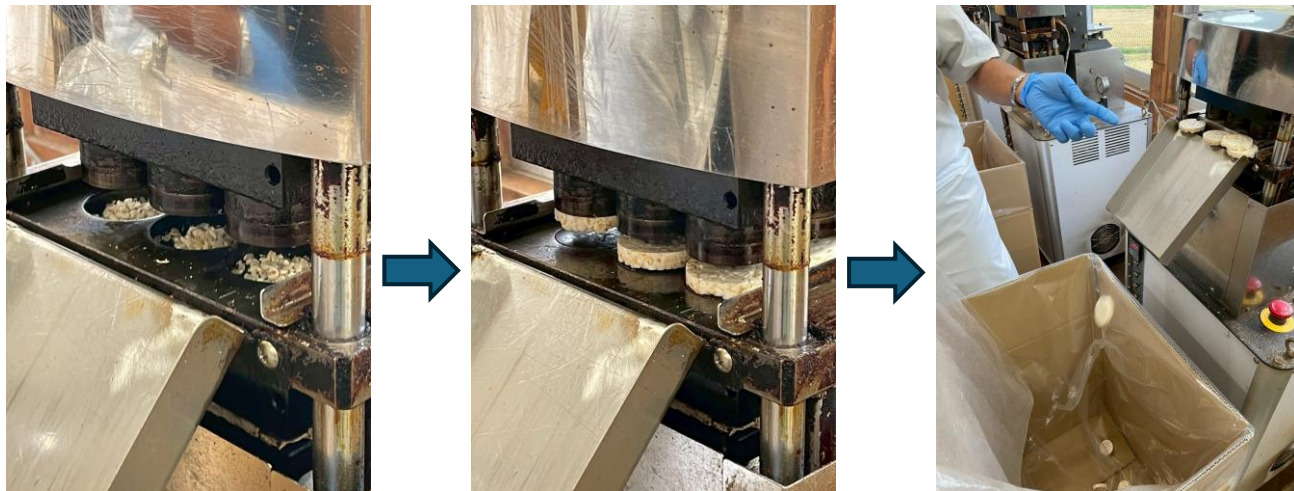
9月20日・21日
岩手県フィールドワーク



尾田川農園（株）

雑穀の生産・加工業者

雑穀パフの膨化処理



↓尾田川農園のソフトパフ(左)とハードパフ(右)



パフ加工品のアレンジ例





- 豆腐の消費量について
- 豆腐の作り方
- 盛岡での豆腐文化の歴史

豆腐・蒟蒻を製造

岩手県産大豆を積極的に使用しており、
県産大豆100%の商品も展開



瀬川 徹 様

岩手県出身のパティシエ

盛岡市を拠点に地元素材と詩的な物語性を融合した
スイーツブランド「セゾン・ド・スリール」を運営

地賛地笑

地域とのつながりを重視し、生産者の想いを
直接汲み取り、製品開発に活かしている

月影のひとくち
～黒平豆のブラウニー～

雁喰豆が5つ！
ブラウニーとの一体感が
抜群！



道の駅 もりおか渋民 たみっと

盛岡市初の道の駅

地元の郷土料理や
名産品を食べて、
玉山地区を満喫



市場分析

- 「雁喰豆」は岩手県盛岡市の特産品で、味がよく、安全・安心な食材である。
- 健康志向の高まりにより、豆を使用したヘルシーな商品は今後も成長する可能性がある。

- 豆を摂取する機会が少ない若者へのアプローチが課題。
- 雁喰豆は、日常的な食品としての活用が少なく、若者の認知度が低い。

SWOT分析

内部環境

プラス要因

Strength (強み)

- 地域ブランド性がある
- 味が良く、安全・安心な食材として評価されている
- 栄養価に優れ、健康食材としてのポテンシャルが高い

マイナス要因

Weakness (弱み)

- 若年層の豆摂取機会が少なく、消費者層が限定的
- 日常的な食品としての利用が少ない
- 認知度が低く、特に若者に浸透していない

外部環境

Opportunity (機会)

- 健康志向の高まりにより、豆製品市場が拡大している
- 高齢化社会における健康食・機能的食品への需要増加

Threat (脅威)

- 他の大豆や健康食品との競合
(国産ブランド豆や輸入豆製品など)
- 消費者の嗜好の多様化による伝統食材離れ
- 生産者の高齢化や担い手不足による安定供給リスク

SWOT分析

Strength (強み)

Weakness (弱み)

Opportunity (機会)

強み × 機会

- 「地域特産品 × 健康志向」を組み合わせ、ヘルシー食品・高齢者向け食品としての展開
- 栄養価の高さを活かし、日常的に取り入れやすい加工食品を開発

弱み × 機会

- 若年層に向けた「手軽さ」「おしゃれさ」を意識した商品開発
- SNSや動画媒体を活用して、雁喰豆の魅力を若者に発信
- 学校給食やカフェメニューへの導入で、日常的な利用機会を増やす

Threat (脅威)

強み × 脅威

- 地域ブランドや安全・安心を前面に出し、他的大豆や輸入豆との差別化を図る
- 味の良さを活かした商品展開により、嗜好多様化に対応

弱み × 脅威

- 認知度向上のため、地域内外での情報発信や販売チャネルの拡大（EC販売、観光土産）
- 豆摂取習慣のない若者に対し、「簡便調理」「即食性」を備えた商品でアプローチ

マーケティング戦略

生活者の「**地域性・健康・映え・限定感**」というニーズに対応し、雁喰豆の**知名度向上**と**地域農業支援**に貢献し、
まずは地元の方の雁喰豆の認知度を拡大し、
将来的には国内外から訪れる多くの観光客に雁喰豆の存在を知ってもらう。

惣菜・おつまみ

スイーツ

商品開発

🍴 惣菜・おつまみ



🍦 スイーツ



啄木のさと 雁ぽり豆



黒豆の栄養素をまるごと、
いつでもどこでも手軽に摂ることができるヘルシーなお菓子です。
飲酒時のおつまみとしてもおすすめです。



販売イメージ

30 g 300円

＜原材料＞ 原材料費 60円

雁喰豆

BMR「啄木のさと 雁ぽり豆」

ターゲット	食事が偏りがちな若者、健康志向の中年女性、 飲酒機会の多い中年男性
オเคーション	手軽に豆の栄養素を摂取したいとき 手軽にヘルシーなおつまみを食べたいとき
ウォンツ	自宅で調理する機会が少ない豆類を手軽に摂取したい
ベネフィット	調理に手間のかかる豆類が手軽においしく摂取できる
製品属性	豆の栄養素をまるごと、いつでもどこでも手軽においしく 摂ることができる
製品	豆菓子

豆腐deもっちりスイーツ ～雁喰豆の風味を閉じ込めて～

市内で生産した雁喰豆を皮ごとふんだんに使っているので、タンパク質やポリフェノールが豊富で、もっちり感と素材の味を楽しめる豆腐様食品です。



販売イメージ

75g/個 324円

＜原材料＞ 原材料費 50円

雁喰豆、砂糖、成分無調整豆乳、タピオカ澱粉

BMR「豆腐deもっちりスイーツ ～雁喰豆の風味を閉じ込めて～」

ターゲット	20～40代の女性。健康にも気をつけている
オケージョン	玉山地区でしか味わえない商品を楽しみたいとき
ウォンツ	健康を意識して食事に気をつけているが、甘いものが食べたい。この地域の特産品を食べたい
ベネフィット	雁喰豆を丸ごと使用し、栄養たっぷりで小腹を満たせる
製品属性	地元の特産品を使い、他では食べられない素材の風味を活かした豆腐様食品
製品	新規豆腐様食品

こころに溶ける豆のひとさじ〜The 雁喰豆アイス〜

ワッフルコーンにもアイスクリームにも雁喰豆を
たっぷり使用した製品なので、道の駅に立ち寄った
時に、気軽に雁喰豆の味わいを堪能できる、
テイクアウトスイーツです。



1個 510円

＜原材料＞ 原材料費 77円

アイス：雁喰豆、牛乳、生クリーム、卵黄、砂糖、バニラエッセンス

コーン：雁喰豆（粉末）、砂糖、米油、全卵、卵白、牛乳

販売イメージ

BMR「ここに溶ける豆のひとさじ ～The 雁喰豆アイス～」

ターゲット	ドライブや買い物で道の駅（たみっと）に訪れた人
オケーション	ちょっと一息つきたいとき
ウォンツ	地元食材を使った、そこでしか食べられない食べ物を食べたい
ベネフィット	盛岡の名産品“雁喰豆”の味わいを堪能できるスイーツを食べられる
製品属性	ここでしか食べられない、コーンにもソフトクリームにも雁喰豆を使ったスイーツ
製品	テイクアウトスイーツ

コミュニケーション戦略

〈広告〉

- ・ 地元広報誌への掲載
 - ・ 地元TVで紹介
 - ・ ツアーに組み込み
 - ・ たみっと公式SNSで発信
- #盛岡スイーツ #盛岡グルメ

〈販売促進〉

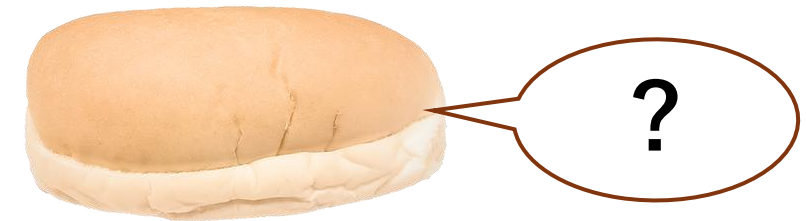
- ・ 広報誌で割引券配布
- ・ SNSへの投稿で50円引き等
- ・ 道の駅での試食イベント



今後の活動予定

◇商品開発

- ・意見交換会で出た意見を参考に、各商品案のブラッシュアップ。
- ・加工業者および販売場所の検討。



◇福田パンのフィリングの考案

拓殖大学様との共同研究として地元のパン屋である
福田パンの雁喰豆を用いたフィリングの作製を行う。

謝辞

雁喰豆の提供並びに、フィールドワークにご協力くださいました、産業振興課の皆様、関係各位に厚く御礼申し上げます。