令和８年度

文京区学生と創るアグリイノベーション事業　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
- 規格外の豆の有効利用が課題

令和6～7年度の取り組み

【研究目的】 雁喰豆を用いた新たな加工法の開発（令和６年度）
雁喰豆を用いた商品開発（令和７年度）

【研究テーマ】
・圧力調理を用いた雁喰豆の調理特性（令和６年度）
・真空調理を用いた雁喰豆豆腐の開発（令和６年度）
・雁喰豆を利用した商品開発（令和７年度）
・拓殖大学との共同研究（令和７年度）

今年度の活動について

◇研究目標

開発した商品を形にして、販売につなげる

◇研究概要

・加工していただける業者、販売場所の検討
・商品の規格を検討
・プロモーション方法の検討
・盛岡市フィールドワーク (8/17~18)

市場分析

〇「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。

〇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

	プラス要因	マイナス要因
内部環境	**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	**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・機能性食品への需要増加	**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、他の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





商品開発

中東発祥の豆を使った揚げ物料理
"ファラフェル"から取った商品名

雁喰豆のコロッケ（くろフェル）
～岩泉ヨーグルトソースを添えて～

商品イメージ



スパイスの風味だけでなく、**雁喰豆本来**の**甘味**と**ほくほくとした食感。**
「岩泉ヨーグルト」や「のだ塩」を組み合わせ、雁喰豆とともに岩手の食の魅力を伝える一品。

3個(1食)

＜原材料＞　原材料費　85円/3個

コロッケ：雁喰豆、玉ねぎ、コリアンダーパウダー、クミンパウダー、チリパウダー、レモン汁、食塩、豆乳、小麦粉、パン粉

ソース　：無糖ヨーグルト、マヨネーズ、レモン汁

栄養価（1個30 gあたり）	
エネルギー	82 kcal
たんぱく質	3.6 g
脂質	5.7 g
炭水化物	6.0 g
食塩相当量	0.3 g

※揚げ油は含まない

商品開発

くろフェル
～岩泉ヨーグルトソースを添えて～

	材料(3個/1食)	重量 (g)	割合 (%)	原価 (円)
	雁喰豆	25	32.1	40.5
	玉ねぎ	11	14.4	5.4
	コリアンダーパウダー	0.5	0.6	7.9
	クミンパウダー	0.5	0.6	7.9
	チリパウダー	0.1	0.2	2
	レモン汁	1.3	1.6	1.7
	塩	0.8	1.0	0.1
衣	豆乳	11	14.4	2.4
衣	小麦粉	7	8.7	0.6
衣	パン粉	5	6.4	3.4
	揚げ油			
ソース	プレーンヨーグルト (無糖)	12.5	16.1	10.3
ソース	マヨネーズ	1.8	2.2	1.3
ソース	レモン汁	1.3	1.6	1.7
	計	78	100	85

商品開発

BMR「くろフェル～岩泉ヨーグルトソースを添えて～」

ターゲット	健康志向の人、新しい食べ物が好きな20~40代。
オケージョン	小腹が空いたときの軽食として。昼・夕食のおかずとして。
ウォンツ	豆を美味しく、満足感のある形で食べたい。 普段とは少し違う惣菜を楽しみたい。
ベネフィット	豆の栄養素を取り入れながら、肉を使わなくても食べ応えのある惣菜を楽しめる。豆本来の美味しさを味わえる。
製品属性	雁喰豆を主役にしたコロッケ。まるごと雁喰豆を用い、 豆本来の甘味やほくほく食感を味わえる一品。
製品	揚げ料理

商品開発

豆腐deもっちりスイーツ
～雁喰豆の風味を閉じ込めて～

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。**もっちり豆腐様食感**のペーストの上に
グレーズと煮豆をトッピングし、**雁喰豆の風味が際立った一品。**



商品イメージ

45 g/個

＜原材料＞　原材料費　18円
雁喰豆、タピオカ澱粉、砂糖

栄養価（1個45 gあたり）	
エネルギー	61 kcal
たんぱく質	2.7 g
脂質	1.5 g
炭水化物	10.5 g
食塩相当量	0 g

商品開発

豆腐deもっちりスイーツ
～雁喰豆の風味を閉じ込めて～

材料(45ｇ / 1個)	重量 (g)	割合 (%)	原価 (円)
○**黒豆餡**	36	80	
雁喰豆	8	18	12.8
水（加熱用）	19	42	
水（撹拌用）	9	20	
○**タピオカデンプン**	5.6	13	3.0
○**砂糖**	3.4	7	1.2
計	45	100	18
○**トッピング**			
雁喰豆の煮豆	2粒		

商品開発

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。健康にも気をつかっている。
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かっているが、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

商品開発

南部黒平豆あん

雁喰豆以外の材料を抑え、**豆本来の豊かな香り**が口いっぱいに広がる。
パンに合わせやすい**ほどよい甘さ**とトッピングの塩味で甘味を引き立て
滑らかな舌触りと**食感のある**トッピングのギャップが楽しめる。



販売イメージ

あん80 g/パン1個

＜原材料＞　原材料費　96円
雁喰豆、牛乳、無塩バター、食塩

栄養価（1個80 gあたり）	
エネルギー	247 kcal
たんぱく質	13.4 g
脂質	14.4 g
炭水化物	16.5 g
食塩相当量	0.8 g

商品開発

南部黒平豆あん

材料(80 g/福田パン1個)	重量 (g)	割合 (%)	原価 (円)
〇雁喰煮豆	72	52	
雁喰豆	29		46.9
水（加熱用）	87		
〇牛乳	15	11	6
〇無塩バター	7.4	5	19
〇トッピング			
雁喰煮豆	34	24	
雁喰豆	12		19.4
水（加熱用）	30		
食塩	0.8	1	0.3
計	140	100	96

商品開発

BMR「南部黒平豆あん 」

ターゲット	ドライブや買い物で道の駅（たみっと）を訪れた人。
オケージョン	昼ごはんなど小腹が空いたとき。
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。小腹を満たしたい。
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。
製品属性	盛岡で有名な「福田パン」と提携。有名なパン屋さんのパンとともに、岩手県特産であるここでしか食べられないペーストを味わえる商品。
製品	テイクアウト商品

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
- 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







2026年 8月17日・18日
盛岡市フィールドワーク



2026年 8月17日・18日　盛岡市フィールドワーク

雁喰豆　試食会



日程：2026年 8月17日

場所：玉山総合事務所

参加者：拓殖大学学生、拓殖大学教員、産業振興課

山藤農園、福田パン、セゾン・ド・スリール、道の駅もりおか渋民

内容：雁喰豆を用いて開発した3商品の試食およびアンケートの実施。

商品販売に向けての方針決め。

2026年 8月17日・18日　盛岡市フィールドワーク

8 月 17 日　試食会アンケート

くろフェル～ヨーグルトソースを添えて～

Q1. 以下の項目について、どのように感じましたか？*

	5	4	3	2	1
豆の風味を感じる	□	□	□	□	□
外側がカリカリしている	□	□	□	□	□
豆のほくほくとした食感を感じる	□	□	□	□	□
スパイスの風味を感じる	□	□	□	□	□
ソースとの相性が良い	□	□	□	□	□

※5：非常にそう思う ～ 1：全くそう思わない

Q2.　味についてどう感じましたか？*
5：濃すぎる　4：少し濃い　3：ちょうど良い　2：少し薄い　1：薄すぎる

Q3.　この商品を総合的にどの程度好ましいと思いましたか？ *
5：とても好き　4：好き　3：どちらともいえない　2：あまり好きではない　1：好きではない

Q3-2. そのように回答した理由を教えてください。

Q4. この商品が販売されていたら、購入したいと思いますか？*
5：ぜひ購入したい　4：購入したい　3：どちらともいえない　2：あまり購入したくない　1：購入したくない

Q4-2. そのように回答した理由を教えてください。

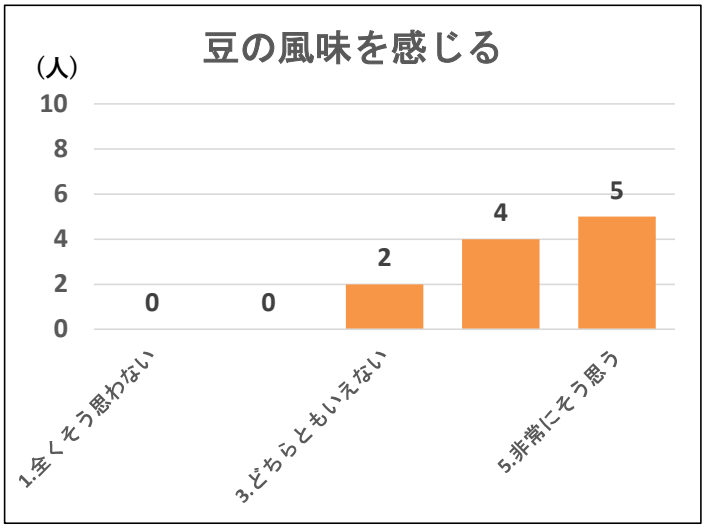
アンケート項目

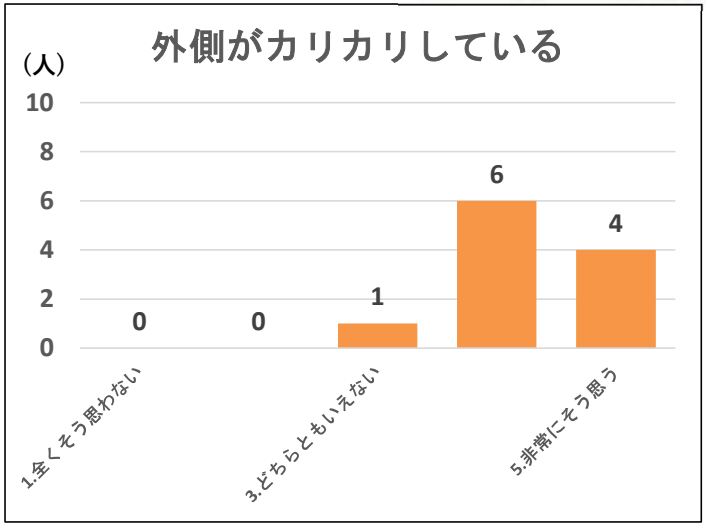
- 各商品の特徴（5段階評価）
- 味、総合的な嗜好性（5段階評価）
  その理由
- 購入意向（5段階評価）
  その理由

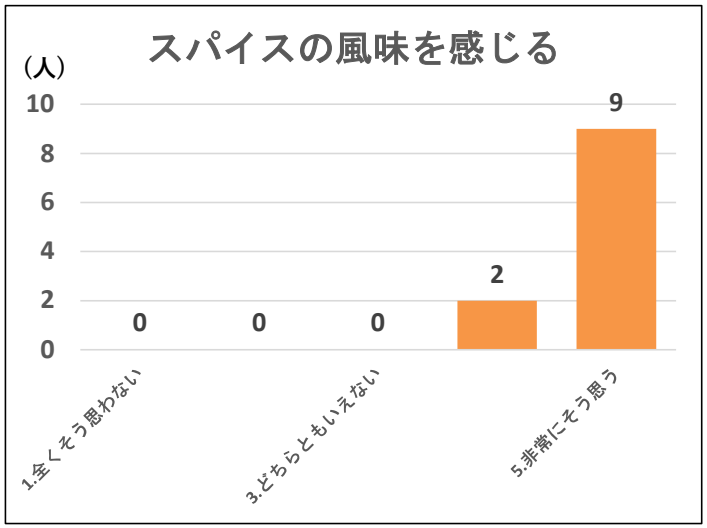
アンケート結果　くろフェル

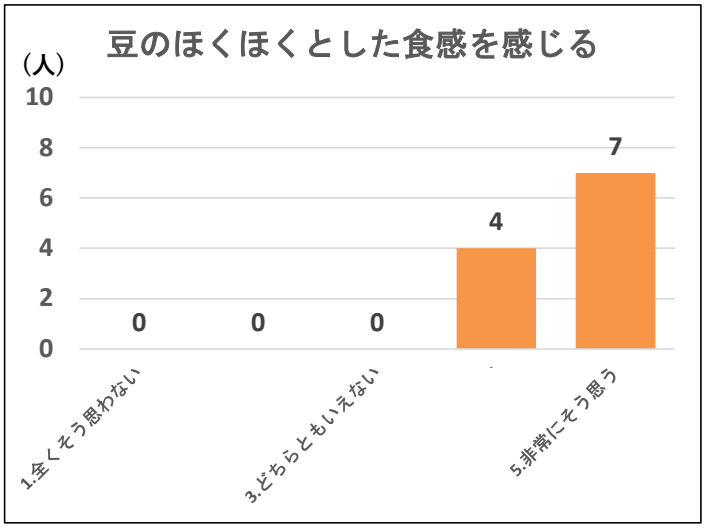


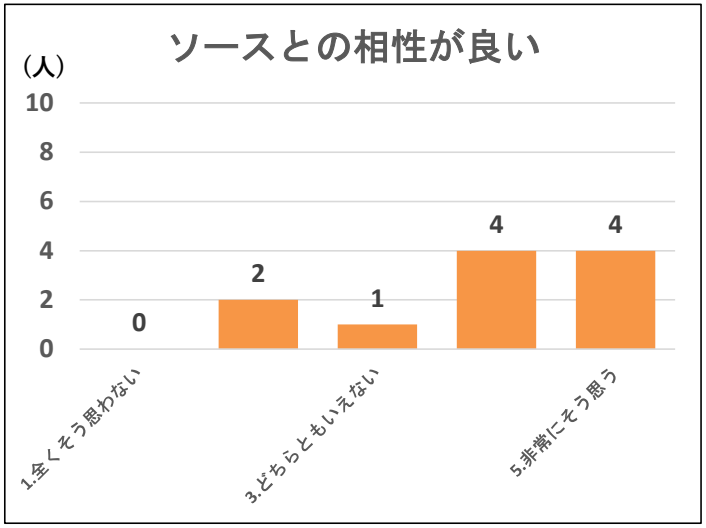
n=11

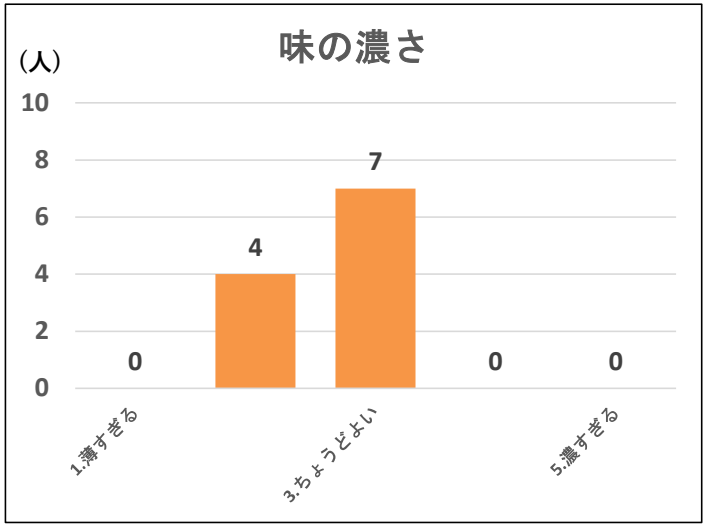












アンケート結果　くろフェル

アンケート結果
n=11



くろフェル

Good

・豆の風味が感じられる

・食べやすく、腹持ちがよさそうな大きさ

・新規性がある味

・スパイスが豆と合う

More

・もう少し塩味があっても良い

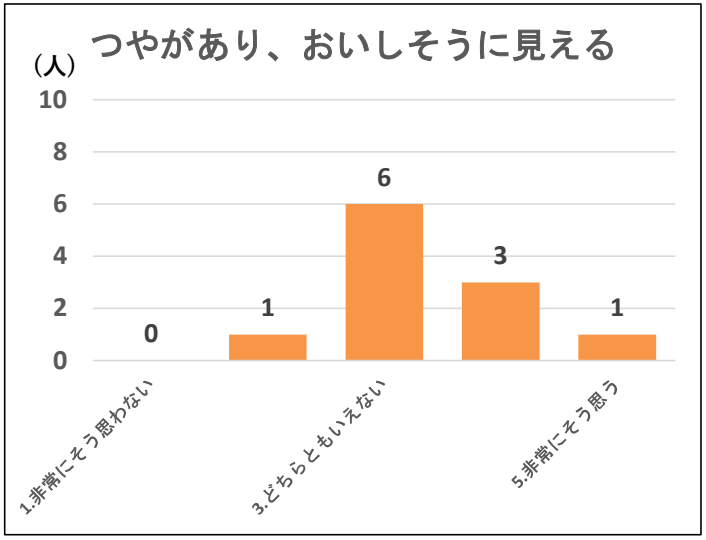
・ヨーグルトソースのバリエーションがもっと欲しい

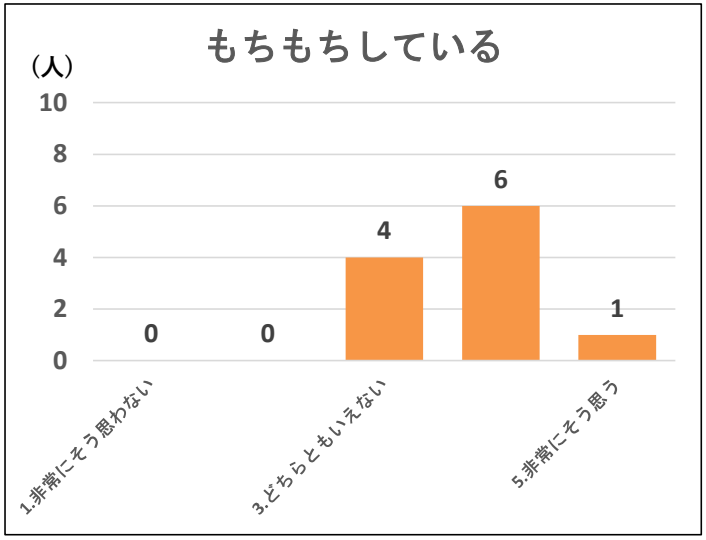
・ヨーグルトソースはもう少しパンチをきかせて欲しい

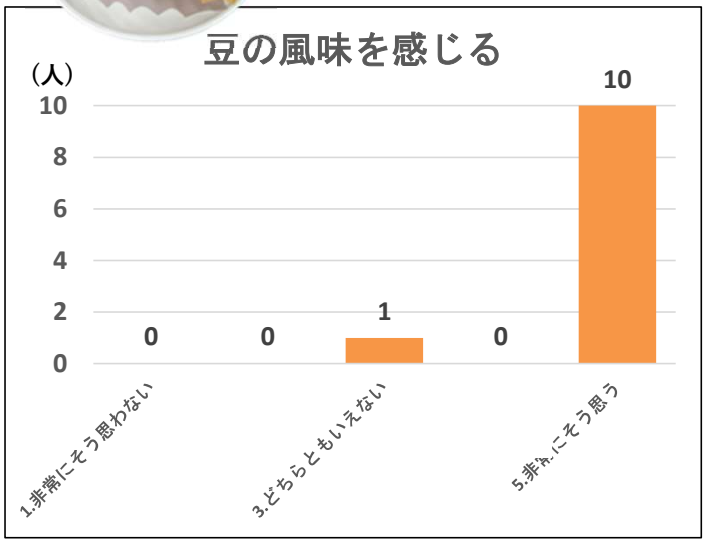
アンケート結果　豆腐deもっちり

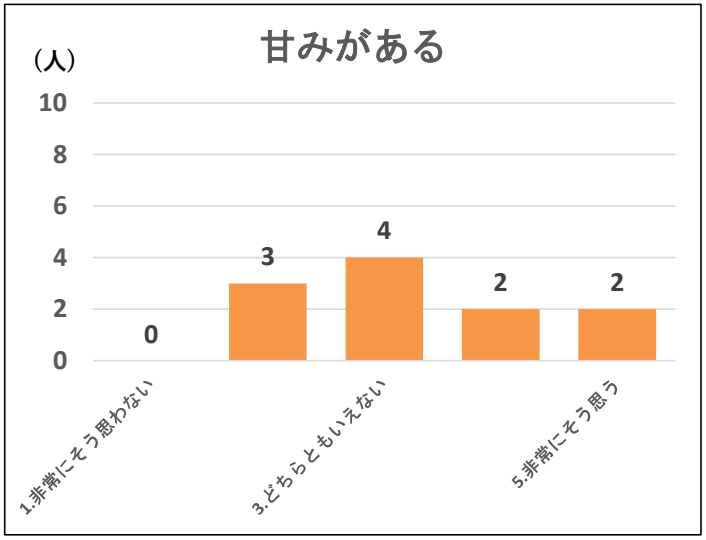


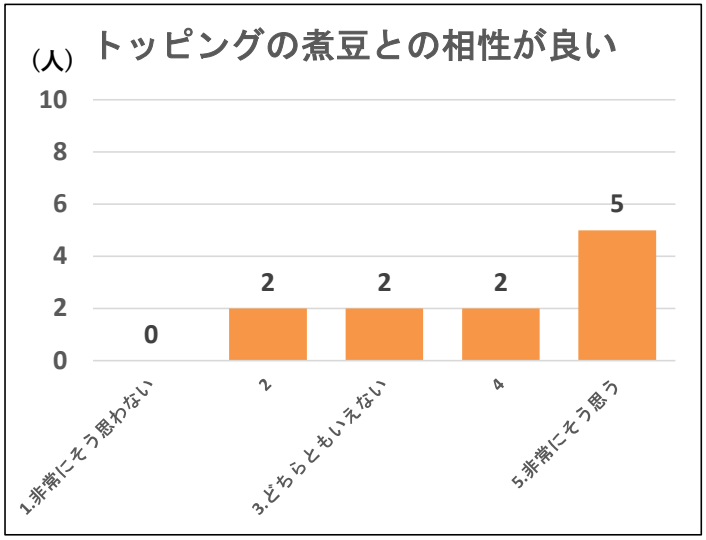
n=11

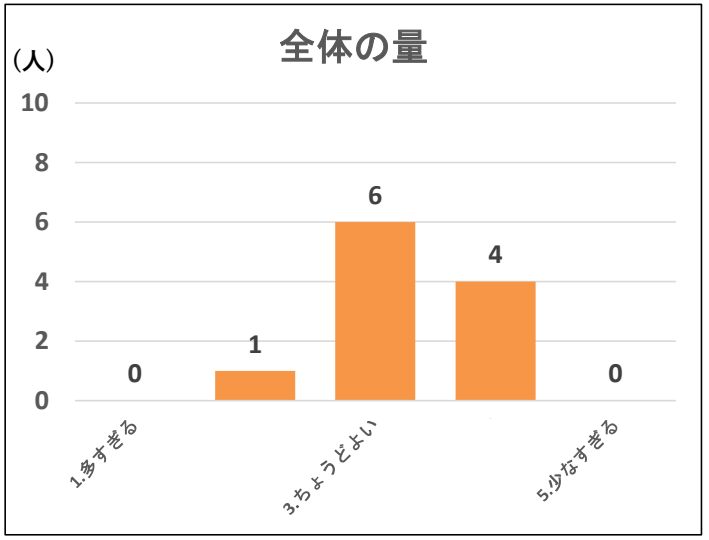












アンケート結果　豆腐deもっちり

アンケート結果
n=11



豆腐deもっちり

Good

- 豆の味が引き立っている
- ヘルシーな感じがする
- 飲み込みやすく、高齢者向けに良さそう
- 甘味がちょうど良い

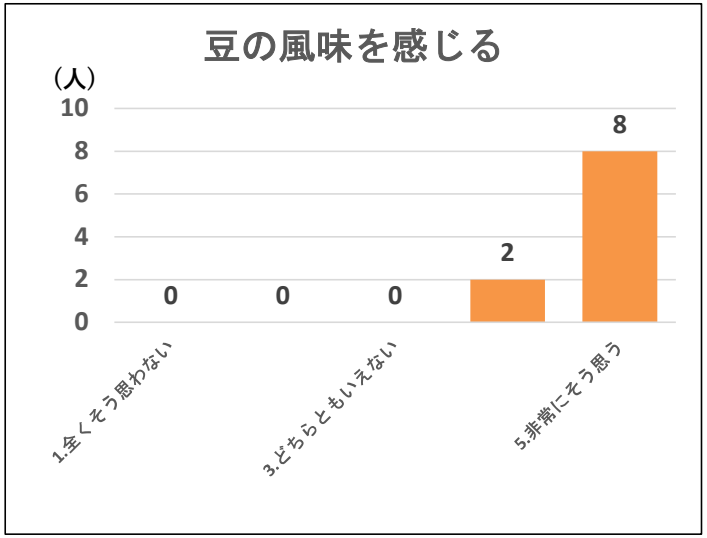
More

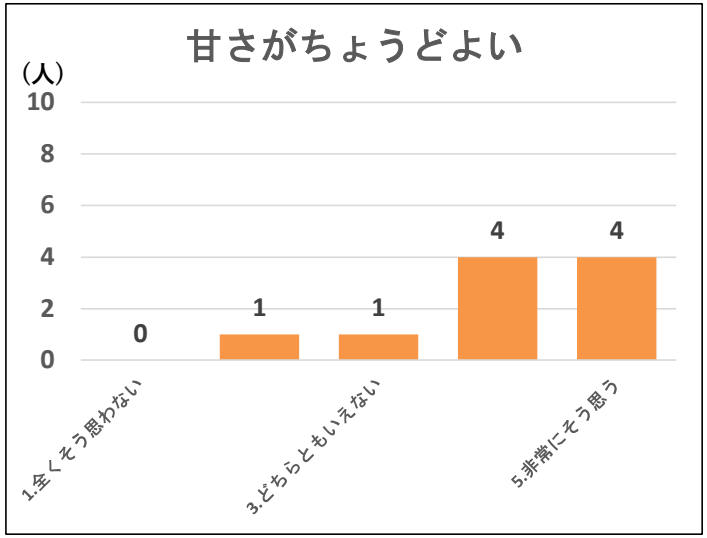
- もう少し小さくても良い
- もっちり感がもっと欲しい
- 見た目に抵抗がある

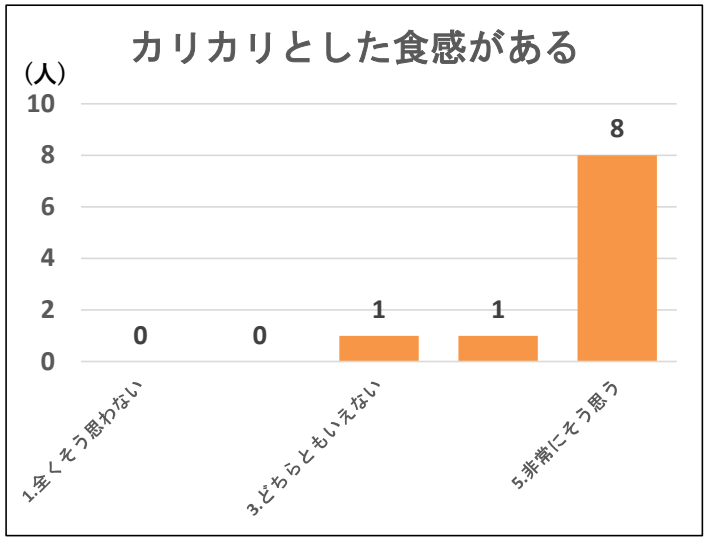
アンケート結果　南部黒平豆あん

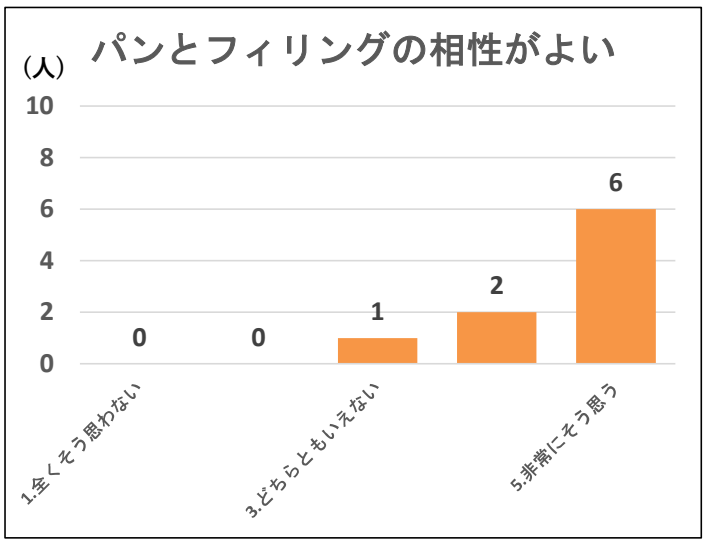


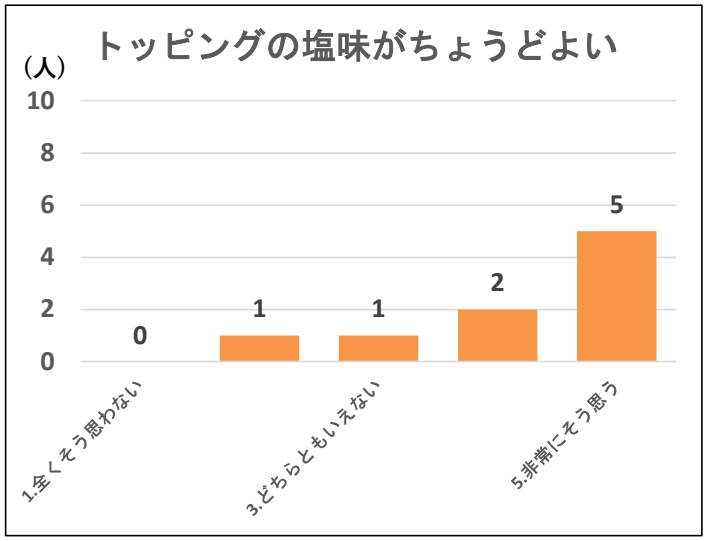
n=9~10











アンケート結果　南部黒平豆あん

アンケート結果
n=11



南部黒平豆あん

Good

- トッピングのザクザク感が美味しい
- 豆の香ばしさと塩味が合う
- 福田パンのイメージに合っている
- 新規性がある

More

- トッピングのオペレーションが難しそう
- 味が薄い

アンケート結果　嗜好性・購入意向の比較

アンケート結果

n=11



くろフェル



豆腐deもっちり



南部黒平豆あん

	くろフェル	豆腐deもっちり	南部黒平豆あん
総合的な好み 5点満点中	4.5	3.8	4.3
購入意向 5点満点中	4.3	3.7	4.1

総合的な好み (5:とても好き～1:好きではない)
購入意向 (5:ぜひ購入したい～1:購入したくない)

現状の課題

フィールドワークにて浮上した課題

・オペレーションの難易度

大学内での試作と工場や販売場所においての調理ではスケールが異なる。
オペレーション面で可能な範囲の提案を行う必要がある。

・雁喰豆の不足

今年は例年に比べて不作であることが予想され、さらに雁喰豆の生産者も
少なくなってきている。
新商品開発をするためには、雁喰豆の生産量を増やしていく必要がある。

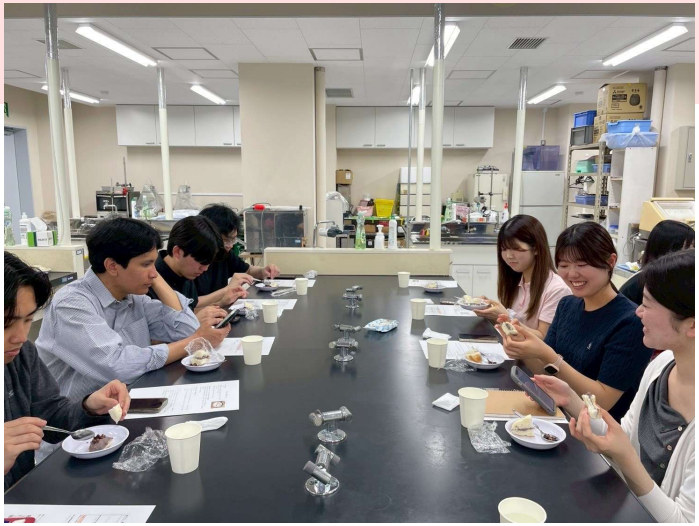
拓殖大学との共同研究

◆ 盛岡市のソウルフードである福田パンで雁喰豆を使用した
新メニューの発売を目指す

日本女子大学
雁喰豆の魅力を最大限に引き出す福田パンの新メニューのレシピ提案・試作

拓殖大学
STP分析や4P分析などからマーケティング戦略を考案

拓殖大学との共同研究



今年度の拓殖大学との交流

◆ 2026年5月8日

日本女子大学にて福田パンのフィリングの試食会

「雁喰豆フィリングの試食会および商品化に向けた今後の方針について」

◆ 2026年8月17日

盛岡市にて、盛岡市の方々を含めた試食プレゼンテーション会

「販売候補3商品の試食会および商品化に向けた今後の方針について」

今後の予定

◆日本女子大学のイベントにて販売

・盛岡市と文京区とのアグリイノベーション事業の紹介
・販売候補3商品を、学園祭（目白祭）同日開催イベントにて販売するため、レシピの最終調整を行う。
・調理オペレーション、提供方法、衛生管理、当日の動線などを含めた販売体制の構築を進める。

◆盛岡での販売に向けた取り組み

・実際に商品化して販売することを目指し、製造業者の選定、販売先・販売形態の検討を行う。

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。