



拓殖大学
Takushoku University

雁喰豆の消費拡大・生産振興を 目的とした煮豆のパッケージの提案

商学部 田嶋ゼミ

発表者：佐久間優衣

メンバー：太田瑛士 岡俊一郎 小笠原風太 奥山遥翔 佐久間優衣
澤村仁 三羽奈緒子 鈴木はる菜 中黒寛紀 兵頭夏樹
森下集之介 八木綾菜 山崎楓 吉次遥香 渡邊陽南

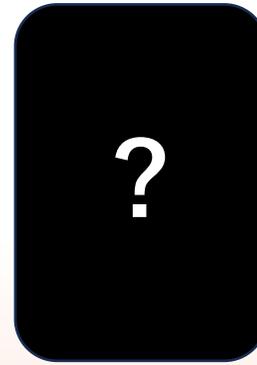
活動の目的

雁喰豆煮豆の新パッケージにより新規顧客の拡大に寄与し、盛岡市玉山地区の目玉商品とすること。



従来のパッケージ

+



新パッケージ





拓殖大学
Takushoku University

これまでの活動

1. 煮豆の課題設定

- ☞ 年末・年始に集中する**需要の平準化**
- ・ **新規需要創出**の必要性

2. 雁喰豆・煮豆の特長の整理

- ☞ かつては「**丹波の黒豆**」に比肩する存在。
- ・ 煮た時にしわになりにくい（**フォルムが美しい**）。
- ・ 品種改良されていない在来種であるため**豆本来の味**
- ・ **煮豆のたれ**は、継ぎ足しで作られている**伝統の味**。

3. 新パッケージの基本方針の設定

- ・ 現行パッケージとの棲み分け
- ・ まずは地産地消の観点から**地元の人をターゲット**に、黒平豆ではなく、「**雁喰豆**」としての**認知度向上**を目指す



拓殖大学
Takushoku University

新パッケージ試案

新パッケージ案のポイント

- ・ 名前の由来である**雁が黒豆を啜っているのイラスト**
- ・ 盛岡名産をアピールするため「**盛岡**」「**がんくい豆**」を記載
- ・ フック穴を付けることで多様な陳列方法に対応
- ・ **POP**広告で雁喰豆の伝統や歴史、**アレンジレシピ**を告知
- ・ **QRコード**で**アレンジレシピ**を提案
- ・ 60グラムで198円（1gあたり¥3.3）



ヨーグルトのトッピングにがんくい豆！

ヨーグルトの酸味とがんくい豆の甘味が合わさって美味しいですよ(^^)／



今後、工学部デザイン学科による正式なパッケージ案及び試作品を提案予定

2023年度前期活動報告 ～シンポジウム開催～

7月8日

跡見女子大学との共催シンポジウム「地方を盛りあげ隊！」を開催しました。

- ・グループワークでは、他大学の学生と「学生としての地域貢献との関わり方」について意見交換
- ・パネル展示では、来場者に活動内容を説明
- ・パネルディスカッションでは、活動報告をした後、意見交換



2023年度前期活動報告 ～盛岡訪問～

7月10日

JA新しいわて玉山支所を訪問し、進捗状況の報告と今後の進め方について意見交換を行う



7月11日

大豆の専門家である岩手大学名誉教授の小野伴忠先生にインタビューを行い、雁喰豆の特長についてご意見をうかがう。



JA新しいわて玉山支所での 意見交換を終えて

パッケージはもう少し
考え直した方がいい

パッケージに貼るシールを
何種類か作成してほしい

小袋の形式がいいかも



パッケージだけでなく、
雁喰豆自体の食べ方提案も
してほしい



小野先生へのインタビューを終えて

品種改良されていないことのメリット

- ・ 昔の味、豆本来の味を楽しめる

黒平豆（雁喰豆）の歴史

- ・ 江戸時代から黒平豆は認知されているが、それ以前の縄文時代から玉山で栽培されていた可能性も否定できない。
- ・ 雁喰豆は黒豆の中でも特に黒く、ポリフェノールがより多く含まれている可能性がある。



拓殖大学
Takushoku University

盛岡訪問を終えての仮説

縄文時代
中期～後期

江戸時代

現在

- ・ 関東や九州北部で大豆を栽培していた痕跡
- ・ 大型で皺のある大豆が存在していた痕跡

東北地方、玉山地区
へ伝播した可能性



黒平豆
(雁喰豆)

中山誠二 (2015) 「縄文時代のダイズの栽培化と種子の形態分化」
『植生史研究』第23巻 第2号
pp.33-42.

- ・ 豆の皺は劣性遺伝であるため雁喰豆同士の交配が脈々と受け継がれてきたこと
- ・ 自家受粉する植物は遺伝的な多様性は低い
- ・ 玉山地区が山間部で外部との交易があまり盛んでなかったこと
- ・ 玉山地区にも縄文時代の遺跡があること (縄文時代から存在した可能性?)

雁喰豆は、江戸時代、またはもっとはるか前から玉山地域で栽培されてきたのではないかな?

今後の活動方針

1. **新パッケージの提案**は、工学部の協力を得ながら引き続き行う。
2. 雁喰豆の新しい**食べ方（使い方）を提案**する。
3. 雁喰豆に関する「**研究**」にも重点を置く。
 - ①農産物のブランディングへの提言
 - ②雁喰豆の特長（強み）に関する分析
 - 1) 在来種としてのルーツに関する提言
 - 2) 「黒さ」に関する提言



2023年度後期活動予定

雁喰豆のルーツ	1.大豆の歴史に関する説
	2.大豆栽培に関する歴史に関する説
	3.「しわ」の劣性遺伝について
	4.「自家受粉」と遺伝について
	5.盛岡、玉山の縄文遺跡について
雁喰豆の今	6.雁喰豆（黒平豆、黒ひら豆）についてわかっていること
	7.他の黒豆と比べて、雁喰豆はどの程度黒いのか
	8.販売ルート（東京で売られている場所など）
	9.生産者（玉山地区に限らず）
	10.雁喰豆の製品、公開されているレシピ
雁喰豆のブランディングに関する基礎研究	11.農産物のブランディングに関する研究の整理
	12.農産物のブランディングに関する事例の整理



拓殖大学
Takushoku University

ご静聴ありがとうございました



拓殖大学は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。