令和６年度
文京区学生と創るアグリイノベーション事業
成果報告会

雁喰豆の商品・加工技術の開発について

日本女子大学 家政学部 食物学科 4年
高原 弥月・濵口 紗世

背景

- 雁喰豆の認知度の低下
- 豆の消費減少
- ６次産業化による生産復興
- 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

【研究目的】

雁喰豆を用いた新たな加工品の開発

【研究テーマ】

・圧力調理を用いた雁喰豆の調理特性　（高原）
・真空調理を用いた雁喰豆豆腐の開発　（濵口）

玉山地区でのフィールドワーク①（生産）

7月17〜18日

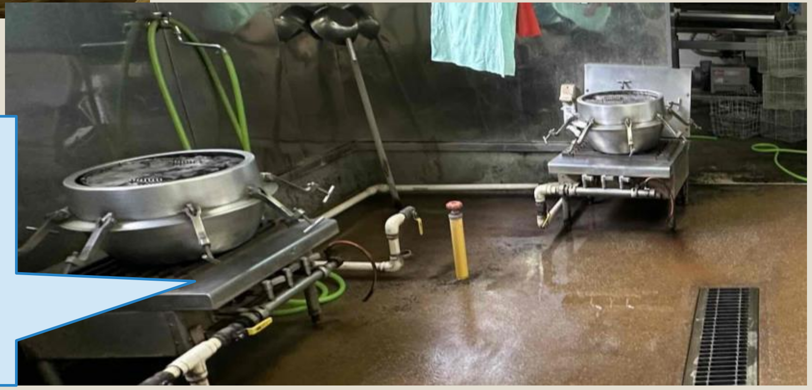
生産者の方より雁喰豆について伺い理解を深めました。

・生 産 者 :盛岡市内で20名ほど
・収穫時期:11月ごろ
・選別方法:選別あみを用いてA・B・C・くずに選別

玉山地区でのフィールドワーク①（加工）

JA新いわてにて『南部ひら黒』の生産を見学させていただきました。

豆の選別の様子
手作業で虫食い・皮割れがないものを選別する



豆を煮ている鍋
圧力鍋で煮ている
たれは継ぎ足して使用
合計3時間30分加熱

玉山地区でのフィールドワーク①（開発）

『チャレンジ(菓子)工房 つなぐ』を見学させていただきました。

スチームコンベクション
オーブン

チャレンジ工房　つなぐ

農畜産物を使用して６次産業化を目指す方の商品開発に向けた相談から、実際のテスト販売や新規開拓までサポートを受けられる施設

25th Anniversary
Yutoland HIMEKAMI

玉山地区でのフィールドワーク②（生産）

12月3～4日

収穫した豆の選別を体験させていただきました。

- 雁喰豆の選別は手作業で少人数で行っている。
- 専用のふるいにかけ、小さいものを取り除く。
- 手作業で虫食い、皺がないもの、皮が破けているものなどを取り除き、状態ごとに分類する。

➡小さいものや、特有のしわがないものなど味は問題ないが、
形が出荷レベルに達しないものが多くある。

玉山地区でのフィールドワーク②　（販売）

盛岡手づくり村を見学させていただきました。

盛岡手づくり村
- 盛岡地域地場産業復興センター
- 手づくり工房
- 南部曲がり家

- 南部鉄器・南部せんべい・盛岡三大麺など、盛岡地域の特産品を取り扱うショップがある。

  ➡雁喰豆加工品販売の可能性

- 外国人の人気が高い（特にアジア圏）。

  ➡雁喰豆の認知拡大

圧力調理を用いた雁喰煮豆

目的

・付加価値をつけた煮豆の調理特性を明らかにする

・若年層でも手に取りやすい豆菓子を開発し、豆の消費拡大と雁喰豆の認知拡大につなげる

雁喰豆の膨潤度の結果

	水浸漬	牛乳浸漬	豆乳浸漬
30分			
1時間			
3時間			
4時間			
8時間			

商品への展望

煮豆
⬇
フリーズドライ

メリット

・若年層でも手に取りやすい
・豆の栄養素がまるごと摂れる
・保存性が高い（非常食に応用できる）

フリーズドライ商品

image

豆の消費拡大、雁喰豆の認知度向上に貢献

真空調理を用いた雁喰豆豆腐

目的

真空調理を用いた雁喰豆豆腐の調製方法の検討
異なるゲル化剤を用いた雁喰豆豆腐の力学特性や嗜好性に及ぼす影響

真空調理のメリット

①素材本来の味や色を維持できる。
②素材の酸化・乾燥を抑制できる。
③加熱時間の調整で一度に調理することが可能。
　➡作業の簡略化につながる。

ORVED　真空包装機

変わり豆腐とは

大豆やにがりを使用せず、澱粉を用いてゲル状に固められた豆腐様食品。地方の郷土料理となっているものがある。

(例：ゴマ豆腐、くるみ豆腐、そば豆腐)

商品への展望

飲料

全澱粉
5％

引用：
https://tsujitofuten.buyshop.jp/items/80692725

（硬）コーン・馬鈴薯・甘藷
（軟）タピオカ・小麦
10％、15％

お惣菜

例）ジーマーミ豆腐

引用：
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/47_18_okinawa.html

タピオカ・小麦
10％、15％

スイーツ

引用：https://www.v-mark.jp/recipe/detail/214

令和6年度の総括･成果

雁喰豆を使用した新たな加工法の模索

・圧力調理：付加価値を付けた雁喰煮豆
・真空調理：新たな食感の雁喰豆豆腐

新たな加工法の調理特性の検討

・雁 喰 煮 豆 ：豆乳で煮るとやわらかくなる。
・雁喰豆豆腐：澱粉の種類・濃度を変えることで、様々な食感の豆腐を調製できる。

用途に応じて加工食品を調製できる

今後の予定（令和7年度）

製品

味・内容量・パッケージの
検討

生産

生産方法の検討

販売

販売場所・価格・数
プロモーション方法の
検討

**令和8年度での販売を目指し、
製品化を進める**

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。