

令和7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 食科学部 食科学科

調理科学研究室

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

研究テーマ・概要

令和6年度

【研究目標】

雁喰豆を用いた新たな加工法の開発

【研究概要】

- ・ 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

令和7年度

【研究目標】

雁喰豆を用いた商品開発

【研究概要】

- ・ グループに分かれ商品開発
- ・ 拓殖大学様との共同研究

令和8年度

研究テーマ・概要

令和6年度

【研究目標】

雁喰豆を用いた新たな加工法の開発

【研究概要】

- ・ 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

令和7年度

【研究目標】

雁喰豆を用いた商品開発

【研究概要】

- ・ グループに分かれ商品開発
- ・ 拓殖大学様との共同研究

令和8年度

9/20-21 フィールドワーク

瀬川 徹 様

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！

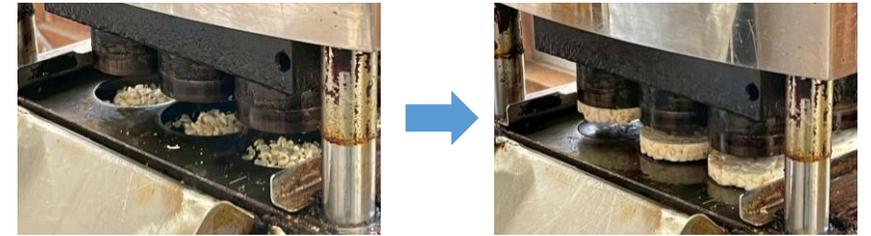


⇒商品開発のヒント

9/20-21 フィールドワーク

- **尾田川農園（株）**：雑穀の生産・加工業者
→保存食としての可能性

雑穀パフの膨化処理



- **（有）平安商店**：蒟蒻/豆腐の生産・加工業者
→雁喰豆豆腐の可能性

- **道の駅 もりおか渋民 たみっと**：盛岡市初の道の駅
→販売場所としての可能性



雁喰豆の加工および商品開発に活かす知識を得るとともに、道の駅や市内の店舗を訪ね、販売状況や商品の傾向を掴み、商品開発に活かした

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
- 健康志向の高まりにより、豆を使用したヘルシーな商品として成長する可能性

- 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

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おう。

惣菜・おつまみ

スイーツ

雁喰豆の特徴

雁喰豆（黒平豆）は黒大豆の一種

- ・平べったい形
- ・粒が大きく光沢がある



日本食品標準成分表（八訂）増補2023年

	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)
雁喰豆 (黒大豆 乾)	33.9	18.8	28.9	20.6
黄大豆 乾	33.8	19.7	29.5	21.5
あずき 乾	20.8	2.0	59.6	24.8

ポリフェノール含有量

- ・ **雁喰豆** **0.60 g / 100 g**
- ・ 黒大豆 0.62 g / 100 g^{※1}
- ・ 黄大豆 0.27 g / 100 g^{※1}
- ・ あずき 0.45 g / 100 g^{※2}

※1 Djordje Malencic. Polyphenol Content and Antioxidant Properties of Colored Soybean Seeds from Central Europe. JOURNAL OF MEDICINAL FOOD JMed Food 15 (1) 2012, 89-95

※2 加藤淳. 小豆の力. キクロス出版. 2015

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

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**を使用した製品で、気軽に雁喰豆の味わいを堪能できるスイーツ

啄木のさと 雁ぽり豆

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



販売イメージ

30 g 300円

＜原材料＞ 原材料費 60円

雁喰豆

啄木のさと 雁ぽり豆 味つけの検討

販売イメージ



30g 300円

● 砂糖がけ

材料：雁ぽり豆、砂糖、水



作り方：

- ①砂糖と水を鍋に入れ加熱し、沸騰したら火を止め、雁ぽり豆を投入し、よく攪拌する。（砂糖の結晶化を利用）
- ②180℃に予熱したオーブンで5分間加熱し、乾燥させ、保存性を高める。

● その他

カレー、ブラックペッパー、蜜がけ

黒雁（くろがん）

塩煮した雁喰豆とクリームチーズを中に閉じ込め、漆黒に輝く見た目が印象的な、雁喰豆の希少さと特別感を強調したおかず系ベーグル



販売イメージ

1個 510円

＜原材料＞ 原材料費 90円

小麦粉、雁喰豆塩煮、クリームチーズ、砂糖、食塩、竹炭パウダー、ドライイースト

BMR「黒雁（くろがん）」

ターゲット	盛岡市民、観光客、20~40代の女性
オケーション	道の駅に寄って、小腹を満たしたい時
ウォンツ	その土地ならではのものを食べたい
ベネフィット	盛岡を感じられる、特別感がある
製品属性	雁喰豆とクリームチーズが贅沢に閉じ込められており、漆黒に輝く見た目が印象的な、雁喰豆の希少さを連想させる特別感を軸とした、おかず系ベーグル
製品	ベーカリー

4. この商品のイメージや印象について、当てはまりと思うものにすべてチェックをつけてください。

● 美味しそう	11
● カッコいい	0
● 目新しい	8
● 栄養が摂れそう	7
● アレンジが出来そう	8
● 小腹を満たせそう	15
● 軽食向き	11
● 年齢問わず食べられそう	4
● かたそう	6
● もちもちそう	5

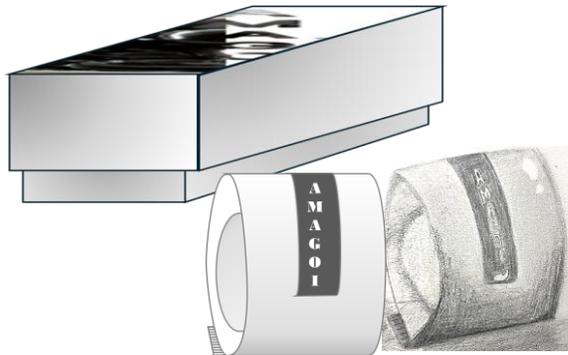


小腹を満たせる
+
目新しさ (特別感)

AMAGOI

商品名の「あまごい」は岩手弁で甘いという意味を持ち、
雁喰豆が持つ**素材本来の甘さともちっと感**を生かした

スイートポテトのような食感と、豆の香ばしい風味が感じられる焼き菓子



販売イメージ

5個 1500円 (300円/個)

<原材料> 原材料費 55円/個

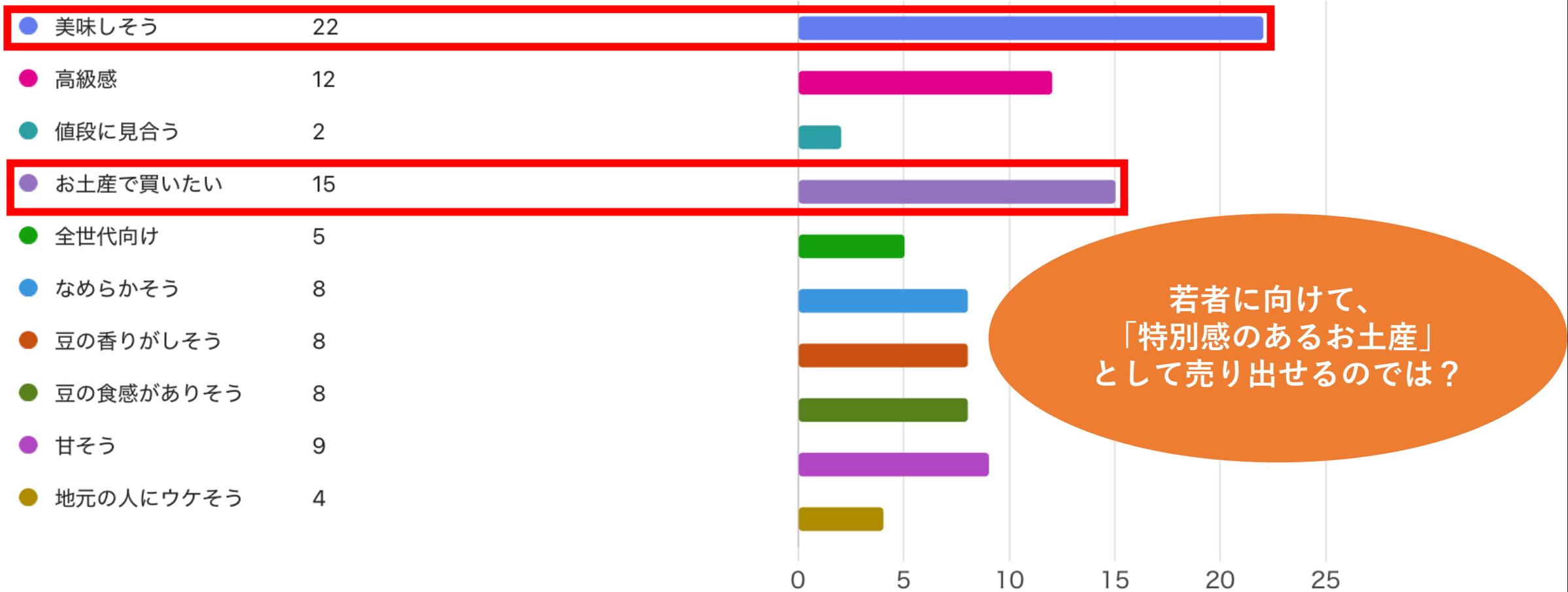
雁喰豆、牛乳、砂糖、卵黄、バター、片栗粉、竹炭パウダー

BMR「AMAGOI」

ターゲット	岩手の食べ物に興味がある若者
オケーション	道の駅に寄った時
ウォンツ	岩手の食べ物の事が知りたい、地域に貢献したい
ベネフィット	地大豆の摂取により地元の振興が叶う
製品属性	地大豆の特徴をよく感じられるもの 若者の興味関心を惹き、次世代まで伝えられるもの
製品	大豆の香りが引き立つ焼き菓子

4. この商品のイメージや印象について、当てはまりと思うものにすべてチェックをつけてください。

[詳細情報](#)



くろフェル

ファラフェルとは中東発祥の豆を使った揚げ物料理で、ひよこ豆やそら豆を潰してスパイスやハーブを混ぜ、丸めて油で揚げた「**豆のコロッケ**」

くろフェルはひよこ豆の代わりに雁喰豆を使用



6個 800円

＜原材料＞ 原材料費 200円/6個

雁喰豆、玉ねぎ、クミン等スパイス、塩

(ソース：ヨーグルト、レモン汁、マヨネーズ)

BMR「くろフェル」

ターゲット	ヴィーガン、健康志向の人
オケーション	道の駅に寄った時
ウォンツ	観光地を回りながら楽しめる、罪悪感なく食べられるものが欲しい
ベネフィット	雁喰豆だけでなく、そのほかの岩手名物の魅力（岩泉ヨーグルト、のだ塩）も伝えられる
製品属性	一口大でそのまま食べたり、ピタサンドに挟んで食べたり様々な食べ方ができるもの
製品	雁喰豆の甘みやほくほくとした食感を生かした惣菜

アピールポイント

- 高たんぱく、高食物繊維
- ヴィーガンや健康志向の人にも！
- 一口サイズなので**食べ歩き**がしやすい
- 友達と**シェア**しながら食べられる
- 雁喰豆だけでなく、そのほかの**岩手名物の魅力**
(岩泉ヨーグルト、のだ塩) も伝えられる



**IWAIZUMI
HOLDINGS**
岩泉ホールディングス

写真引用

のだ塩 / 【公式】岩手県野田村ホームページ
岩泉ヨーグルト | 岩泉ホールディングス株式会社 乳業事業部

拓殖大学様との共同研究

⊗ 福田パン 福田パンの想い

創業当初から福田パンが大切にしてきたのは、

「地元への貢献」と「家族経営の温かみ」

福田パンの創業理念は現在も受け継がれ、地域社会への貢献と変わらない品質へのこだわりが、福田パンの長年の支持につながっている

県内に直営店を4店舗展開し、県外への出店を行わないという独自の方針を貫き、地元での信頼と愛着を大切にし、

「地域とともに成長する」という理念を体現している

また、地元ならではの食文化や季節感を取り入れた具材選びにもこだわり、50種類以上の具材から自由に組み合わせができるスタイルは、多様な味わいを楽しむことができる

引用：<https://www.fukudapan.com/hope>

拓殖大学
田嶋ゼミナール



日本女子大学
藤井研究室

雁喰豆を使用した
フィリングの検討

拓殖大学と福田パンさんとの意見交換から得られた 雁喰豆を使ったメニュー開発の可能性について

1. 豆を使ったパンは人気で失敗はない
2. パンに練り込むのは難しい（工場ではプレーンのコッペパンのみを製造）
3. 他の業者がクリームやジャム状にしたものを納入する形がよい
4. 期間限定で直営店での販売は可能
5. 安定供給と200円～300円程度の価格に抑えられることが重要
6. 外部からのアイデア提案は歓迎
7. 学生客がCVSに奪われている現状
8. 既にメニューにある「黒豆きなこ」との棲み分けをする場合、
「ワンランク上のきな粉」という打ち出し方はいりうる
9. 「餡」は、福田パンだけでなく、他のパン屋に卸すというアイデアもある

目指すフィリング

- ・ **パンに合うような**味、舌触り、香りを目指したい
→パンに負けないバランスの良い甘さ、塗りやすい滑らかさに
- ・ 雁喰豆の**素材の良さ**を活かしたい
→“ただ美味しい”だけでなく、“**豆を感じて**美味しい”に

拓殖大学様との共同研究



材料（1個分）：

<ペースト>

煮豆60g、牛乳12.5g、バター6.25g、グラニュー糖9.0g

<トッピング>

煮豆10g、食塩0.3g

下準備：雁喰豆（浸水時間18時間）を指で軽くつぶせる程度に煮る。

作り方

- ① 煮豆(10g)を細かく刻み、塩で和える。
- ② クッキングシートを敷いた天板に①を広げ、170℃で15分加熱する。
- ③ 煮豆(60g)、牛乳をミキサーで攪拌する。
- ④ ③を裏ごしする。
- ⑤ ④を小鍋に入れ、バター、砂糖を加え、弱火で1分加熱する。
- ⑥ 粗熱がとれたら、⑤をパンの間に挟み、②を散らす。

拓殖大学様との共同研究

<ポイント>

- 滑らかな舌触りのフィリングとカリカリ食感のトッピングのギャップを楽しめる
- 豆以外の材料の使用割合を減らすことで、雁喰豆の特徴である豊かな香りが口いっぱい広がる

<今後の展望>

- 実際に販売してもらうことで、若者の認知度を向上
- 認知度向上による、日常生活における雁喰豆の消費量の増加

今年度のまとめ

◇商品開発

雁喰豆の市場調査を行い、惣菜・おつまみと、スイーツの2つのジャンルの商品開発を行った。



◇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を作製した。



来年度の予定

令和6年度

【研究目標】

雁喰豆を用いた新たな加工法の開発

【研究概要】

- ・ 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

令和7年度

【研究目標】

雁喰豆を用いた商品開発による、認知向上

【研究概要】

- ・ グループに分かれた商品開発
- ・ 拓殖大学様との共同研究

令和8年度

【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、販売場所の選定
- ・ 商品規格の検討
- ・ プロモーション方法の検討

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。