

兵庫県立大学国際商経学部学生が提案した 丹波黒枝豆の規格外品を活用したパンの商品化について

兵庫県立大学国際商経学部グローバルビジネスコース（以下、GBC）では、フードロス削減に関するSDGs課題に対応して、アスマン寺田ゼミおよびキョウゼミ（プロジェクトセミナー）にて株式会社阪急ベーカリー、株式会社 NOUEN と連携して新商品の開発に取り組みました。「つくる責任、つかう責任」というSDGsの目標12を中心に、丹波篠山市名産物である丹波黒枝豆の収穫時のフードロスを減らすために、GBCの1、2年生はプロジェクトセミナーで規格外の黒枝豆を使ったパンのメニュー開発に取り組み、地域課題の解決に貢献しようとしてきました。この度、学生が考案したメニューが商品化されることとなり、6月1日より株式会社阪急ベーカリーのBoulangerie un（ブーランジェリーアン）、FREDS CAFE+BAKERY（フレッズカフェベーカリー）の店舗にて『丹波黒枝豆のフォカッチャ』が発売されます。

2022年10月25日に、丹波篠山市、株式会社阪急ベーカリーと株式会社 NOUEN のご協力を頂き、両ゼミの学生合計32名（うち留学生14名）が丹波篠山市を訪問し、丹波黒枝豆の栽培と収穫の課題について研修を受けました。研修中に、丹波篠山市農都創造部の方々が用意して下さった茹で黒枝豆を美味しく頂きました。その後、生産者様の工場を訪問し、収穫の様子を見学し、枝豆の選別作業を体験しました。



2022年10月25日
兵庫県立大学グローバルビジネスコースの学生は丹波篠山市の農産物について講演を聴いている様子です。英語で実施して頂きまして、留学生たちが嬉しかったです。





丹波篠山市の生産者様を訪問し、枝豆選別の作業現場を見学している様子です。傷、汚れ、割れ等で廃棄されている規格外の黒枝豆の多さに学生が驚きました。



枝豆の葉取り体験

学生たちが実際に作業を体験している様子です。規格外品を手に取り、「もったいない」「どうにかしたい」等と学生から様々な意見が出ていました。



枝豆の選別作業



丹波篠山市で実施されたフィールドワークにご参加頂いた方々：丹波篠山市様、アグリヘルシーファーム様、株式会社阪急ベーカリー様、NOUEN 社様、事業構想大学院大学様、アスマン寺田ゼミとキョウゼミの皆さん

また、2023年1月17日、業務用製菓製パン材料のグローバル大手であるピュラトスジャパン株式会社のご協力を頂き、同社大阪イノベーションセンターを訪問し、丹波篠山市産剥き黒枝豆を使って料理実習を行いました。株式会社阪急ベーカリーおよびピュラトスジャパン社の専門家のご指導を受けて、黒枝豆とほかの食材を自由に組み合わせたピザを作り、焼きました。学生が考案した黒枝豆パンのレシピをもとに、いくつかの種類の試作および試食も行われました。





ピュラトスジャパンの大阪イノベーションセンターで
学生がプロの指導を受けながら、丹波篠山市産の黒枝豆
を使ってピザを作っている様子です。



丹波黒枝豆ピザ



枝豆とハムチーズサンド

ガーリックチーズの枝豆パン



剥き黒枝豆を使った
様々な惣菜パンレシピ
(名称は未定)



丹波黒枝豆のずんだマリトッツォ



チョコと丹波黒枝豆パン

そのほか、学生は神戸市内で数多くのパン屋を訪れ、パン商品の見た目、ネーミング、価格設定、陳列、店頭 POP 等について市場調査を実施してきました。

本プロジェクトセミナーでは、学生が企業経営の基礎を学びながら、地方自治体および企業のご協力を頂き、市場調査やフィールドワークなどの実践的活動を通して、企業による SDGs 目標への取り組みをより深く理解し、地域課題の解決に貢献しようとしています。学生は今回のプロジェクトで株式会社阪急ベーカリーと株式会社 NOUEN とのコラボレーションを通じて、農産品のフードロス問題への理解が深まり、若い世代の視点から企業のサステナビリティへの取り組みに対してアイデアを提供することができました。

株式会社 NOUEN について

株式会社 NOUEN は、2000 年設立の株式会社ファントウの農園事業部として 2013 年に発足し、2018 年に朝来市に設立された認定農業者です。岩津ねぎの栽培・流通をはじめ、コシヒカリ、丹波黒枝豆等地方の高級農産品の流通、加工、販路開拓支援等に携わっています。NOUEN では「ネクタイを締めた百姓」をモットーに、地域全体の活性化や SDGs への貢献を目指した取り組みをされています。例えば厳しい出荷基準に見合わず、破棄されてしまう農産品のフードロスを減らすために、規格外品を加工し、食品メーカーとのアライアンスを通じて商品化することに取り組んでおられます。この取組の一環として、2019 年から兵庫県立大学国際商経学部グローバルビジネスコース（GBC）とプロジェクトセミナーで連携し、株式会社阪急ベーカリーのご協力ですら岩津ねぎパン、朝倉山椒フランスパン等の商品化に携わってきました。

English Summary

Using the United Nations' framework of Sustainable Development Goals (SDGs) with the objective to reduce food loss, the Global Business Course of the School of Economics and Management at the University of Hyogo has engaged in a collaboration between academia and industry with the agricultural business NOUEN Co., Ltd, and Hankyu Bakery Co., Ltd, a producer and distributor of bakery products. First and second-year students of the Project Seminar taught by Prof. Assmann-Terada and Prof. Gong have developed innovative bread recipes using non-standard black soybeans harvested in Tamba-Sasayama City in Hyogo Prefecture with a focus on SDG 12 (Responsible Production and Consumption) to reduce food loss during harvest.

Fieldwork is part of the Project Seminar. On October 25, 2022, the students visited Tamba-Sasayama City to listen to lectures about the cultivation and harvest of soybeans and observe the picking. On January 17, 2023, the students had an opportunity to bake bread and make pizza made of Tamba-Sasayama black soybeans with the help of Hankyu Bakery using the facilities provided by Puratos Japan's Osaka Innovation Center, a major food and food service supplier for bakeries, patisseries, and chocolatiers. In addition, the students visited bakeries in Kobe City to study marketing strategies and prices of competitors.

The aim of the Project Seminar is to provide students with basic knowledge about business strategies such as cost leadership strategy and market segmentation, coupled with

learning how corporations address prevalent issues such as sustainability and Corporate Social Responsibility (CSR). The students will make use of the practical knowledge they have obtained through the interaction with collaborators and fieldwork with the aim to create concepts for developing business strategies that support corporations in their engagement for innovation and sustainability.