

地域資源を活用した新しいフードビジネス — 「黒にんにく」のレシピ開発への挑戦—

柴田学園大学フードマネジメント学科 1年
○長谷川潤奈、阿部祥吾、石田莉都、木村日胡、
齋藤心愛、田中虎太郎、濱崎葵衣

① 目的

最新の統計（令和5年産）によると、青森県における「にんにく」の収穫量は13,400トンで全国の収穫量20,200トンの66%を占めており、全国第1位です¹⁾。青森県産の「にんにく」は、高品質の生鮮野菜として広く全国に流通していますが、市場では安価な輸入品との厳しい競争にさらされています。地域では、外観や品質を向上させてブランド化に務めるとともに、「にんにく」を高温・高湿の条件で熟成させることにより得られる「黒にんにく」の特産化と販路拡大に取り組んでいます。私たちは「にんにく」の無農薬栽培や「黒にんにく」の加工、流通及び販売について学修し、「黒にんにく」を利用した新しいレシピを開発することにより、地域特産品の新市場の開拓に挑戦しました。

② 取組内容

(1) 「にんにく」の無農薬栽培と「黒にんにく」の加工・販売の体験

令和6年5月に、大学の近隣で「にんにく」の無農薬栽培を実践し、自社で「黒にんにく」の加工と販売を行っている株式会社ホーデック（青森県弘前市）を訪問し、「にんにく」の生産と「黒にんにく」の加工及び販売について実習を行いました。

(2) 「黒にんにく」のレシピ開発と試作、「黒にんにくレシピコンテスト」への出品

協同組合あおもり黒にんにく協会（青森県おいらせ町）の協力を得て、青森県産の「黒にんにく」を主な材料として、レシピを開発し、試作を行いました。これらのレシピを、令和6年9月に八戸市において開催された「第8回世界黒にんにくサミット in 八戸 2024」（主催、協同組合青森県黒にんにく協会、NPO法人黒にんにく国際会議）に併催された「黒にんにくレシピコンテスト」に出品しました。

③ 結果

(1) 「にんにく」の生産と「黒にんにく」の加工現場の体験

株式会社ホーデック（弘前市）の圃場において、実際の「にんにく」の無農薬栽培について説明を受け、収穫を体験しました。次に、「黒にんにく」の加工の工程を見学し、主に通信販売により出荷される様子を実地で学習しました。最後に、代表取締役の吉田匡宏氏から、起業から現在に至る経緯と今後の地域のフードビジネスの課題と展望について話題提供があり、グループワークによる新事業の提案を発表しました（写真1）。

(2) 「黒にんにく」のレシピ開発と試作、「黒にんにくレシピコンテスト」への出品

青森県産の「黒にんにく」を主な材料として、合計7品目のレシピを開発し、試作を行いました。これらのレシピを「黒にんにくレシピコンテスト」に出品しました。コンテストには、主に地域の大学、短期大学及び高校から合計37品目が応募、第一次の書類審査で11品が選考され、第二次審査は審査員による実食で審査されました。その結果、私たちが出品した「フルーツ香る爽やか黒にんにくパイ」がスイーツ部門のグランプリに選ばれました（写真2）。また、料理部門では3位と7位に入賞しました（写真3）。「黒にんにく」の利用拡大は、規格外野菜を廃棄せずに加工に利用することにより「食品ロス」の削減に結びつくという可能性を示すことができました。



写真1. 株式会社ホーデック（青森県弘前市）の圃場における無農薬栽培のにんにくの収穫体験、加工・販売の実習（令和6年5月）



写真2. 黒にんにくレシピコンテストでグランプリを獲得した「黒にんにくパイ」



写真3. 「第8回世界黒にんにくサミット」（青森県八戸市）への出席（令和6年9月）

④ 考察・まとめ

地域の圃場を訪問して、主要な食品資源である「にんにく」の無農薬栽培を体験し、「黒にんにく」の加工と販売について経営者の方から直接学修することができました。また、「黒にんにく」を利用したレシピ開発と食品を試作し、コンテストに出品して上位の成績を得ることができました。さらに、「黒にんにくサミット」に出席して、「黒にんにく」のフードシステムについて最新の情報を収集することができました。これらの活動を通して、無農薬栽培や食品ロスの削減の取組みなどを学びました。

⑤ 参考文献

1) 令和5年度産指定野菜（秋冬野菜等）及び指定野菜に準ずる野菜の作付面積、収穫量及び出荷量、農林水産省作物統計、作況調査（野菜）、令和6年9月、https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_yasai/index.html。