

地域資源を活用した新しいフードビジネス －スチューベンの可能性を求めて－

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

1. 目的

青森県は、ぶどうの品種である「スチューベン」の栽培が全国の約7割を占める特産地です。最新の統計では、青森県における「スチューベン」の栽培面積は205.7haで全国の73.3%に及んでいます(図1)¹⁾。「スチューベン」は、主に鶴田町や田舎館村で栽培されています。旬は10月から2月、「スチューベン」は、エネルギー補給、免疫力の向上、疲労回復、動脈硬化やがんを予防に効果があるといわれています²⁾。このような「スチューベン」ですが、知名度が低いことが課題となっています。そこで、私たちは「『青森産スチューベン』を青森県内全域に広めるためのアイデア」を提案しました。

2. 取組内容

柴田学園大学フードマネジメント学科の「フードビジネス論」(1年前期)において、地域に特色のある食品資源として「スチューベン」を題材に取り上げて、グループ実習で発表し、レポートにまとめました。

3. 提案内容

(1) 提案1: スチューベンカフェ

「スチューベンカフェ」では、以下の3つのコーナーを設けます(図2)。

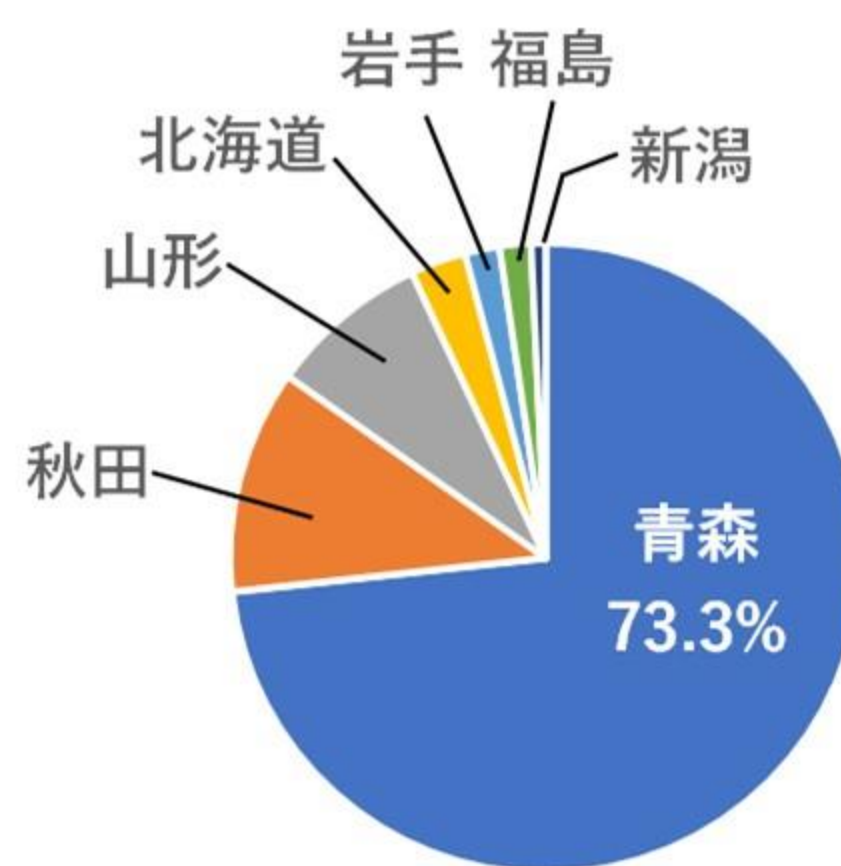
- ① 展示コーナー: 「スチューベン」を馴染み深い果物にすることを目的として、生産の過程、生産量、栄養素や期待できる効果などの情報を提供します。
- ② 料理、スイーツ、飲み物などの販売コーナー: 「スチューベン」を使用した料理、スイーツ、飲み物などの試食と販売を行います。調理や加工で使用しない部分はもう提案2の取り組みに活用します。
- ③ 既存の加工品の販売コーナー: 様々な「スチューベン」の加工品を一度に陳列することにより、たくさんの加工品を知る良い機会とするとともに、関心が少しでもある人に勧める場所とします(図3)。

(2) 提案2: 入浴剤

「スチューベン」の皮や種子には多彩な栄養素が含まれています。皮にはポリフェノール的一种であるレスベラトロールが、種子には、プロアントシアニジンやビタミンEが含まれています。これらの成分は、アンチエイジング効果、美白効果・色素沈着の予防効果、免疫力の向上、疲労回復効果などが知られています²⁾。そこで、調理や加工の工程で使用されない皮や種子を利用して、入浴剤を開発することを提案します(図4)。この商品を知ってもらうために、温泉で入浴剤を使い販売する、上記の「スチューベンカフェ」で入浴剤を販売することで、たくさんの人に体験してもらい、「スチューベン」の可能性をアピールすることが可能になると考えました。

(3) 波及効果

- ① スチューベンの知名度が上がる
- ② 青森県産のスチューベンの売上が上昇
- ③ 経済面での地域の活性化につながる
- ④ カフェで出た加工残渣を利用した商品の開発
- ⑤ 廃棄量が減りSDGsにつながる



順位	都道府県	栽培面積 (ha)	(%)
1	青森	205.7	73.3
2	秋田	32.3	11.5
3	山形	23.1	8.2
4	北海道	8.0	2.9
5	岩手	5.0	1.8
6	福島	4.5	1.6
7	新潟	2.1	0.7
	合計	280.7	100.0

図1. 都道府県別スチューベンの栽培面積(令和3年産特産果樹生産動態等調査、農林水産省)¹⁾



図2. 「スチューベンカフェ」のイメージ図



図3. 「スチューベンカフェ」に陳列、販売する既存の加工品の例



図4. 「スチューベン」の皮と種子を利用した入浴剤のイメージ図

4. 考察・まとめ

青森県は「スチューベン」の生産で全国1位であるにもかかわらず、青森県内でも「スチューベン」の知名度が低いことが課題です。そこで、青森県産「スチューベン」を青森県内全域に広めるために、「スチューベンカフェ」をオープンするとともに、皮や種子を利用して入浴剤を開発し、「スチューベンカフェ」販売することを提案しました。このことにより、経済面での地域の活性化と廃棄量を削減しSDGsに貢献するという波及効果が期待されると考えました。

5. 参考文献

- 1) 令和3年産特産果樹生産動態等調査、農林水産省(2024)、<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?tclass=000001213587&cycle=7&year=20210>.
- 2) 「冬ぶどうつるたスチューベン」ホームページ、<https://steuben.jp/index.html>.