

令和2年（2020年）7月16日

## 山形県産ピーナツを使用したジェラートの開発

～ 六次産業化による地域再生と雇用創出 ～

### 【本件のポイント】

- 山形大学東北創生研究所の村松真准教授が2018年から山形県内で栽培実験を行ってきた落花生の栽培が本格的に稼働する。
- 栽培を成功させるには収穫後の乾燥技術がネックになっていたが、山形大学の鹿野一郎准教授（熱流体工学/理工学研究科担当）による乾燥技術によりこれを解決した。
- 文部科学省COIプロジェクト※の快食健康部門にて、部門長の山形大学 城戸淳二教授（有機エレクトロニクス/有機材料システム研究科担当）が収穫後の落花生を使用したジェラートを開発し、大学発ベンチャー企業(株)ベジアで製造販売を行うことが決定。



### 【概要】

山形大学東北創生研究所は、2018年より産学官連携活動で山形県を落花生の産地にするプロジェクトに取り組んできた。2019年は1.5ヘクタールで約3.5トンの収穫があったが、山形県の秋の気候は湿度が高く、収穫後の乾燥の段階でカビが生え、落花生が黒く変色するなどの問題を抱えていた。これを、流体力学の研究成果を活用した、常温で一様に乾燥できる山形大学の技術を適用し解決できることがわかった。常温のため種子用にも応用でき、2020年は作付面積を3ヘクタールに増やし、より良質な落花生の収穫を目指す。

文部科学省COIプロジェクトの快食健康部門で落花生を使用したジェラートの試作を行ったところ、非常に好評であったことから、昨年（2019年）に収穫された落花生を使って、本年（2020年）より大学発ベンチャー企業(株)ベジアで、山形県産落花生を使用したジェラートの製造販売に向け準備を進めている。落花生は高付加価値で栽培コストが低いことが特徴で、地域農業の生産から製品化までの産業展開を行い、高齢でも、豪雪・寒冷地でも持続的できる農業として地域活性化に取り組む。

### 【背景と経緯】

落花生は千葉県の特産品として有名であるが、最近では台風の通過などの気候変動の影響で、農産物の収穫量の低下、動植物の分布域の変化などが懸念されている（千葉県ホームページ、千葉県の気候変動影響と適応の取組方針）。一方で、山形県金山町、尾花沢市で落花生のテスト生産を行った結果、育成に問題もなく、品質も高いことがわかった。将来的には2019年の生産量の10倍、35トンの生産を目標としている。

山形大学東北創生研究所では2017年度より栽培試験を行い、乾燥技術の解決を含めて栽培のノウハウを蓄積しており、地域農業振興のための戦略作物として期待できると考えている。また、収穫した農産物の加工までを念頭に入れた今回の取り組みは、地域の食材を活用した産業展開による雇用の創出などを含め、地域活性化に向けて十分に成果を上げることができると期待されている。

### 【参考】株式会社ベジア（山形県米沢市）：

<事業内容> 常温乾燥技術を用いた食品製造、販売研究開発・有機EL植物栽培に関する研究開発  
2016年設立の山形大学発ベンチャー

お問い合わせ

学術研究院 教授 城戸淳二（有機材料システム研究科）

TEL 023-695-6228 メール mm2009@human.kj.yamagata-u.ac.jp

配布先：学長定例記者会見参加報道機関

**※用語解説**

COI プロジェクト：センター・オブ・イノベーション（COI）プログラムとは、文部科学省が基礎研究段階から実用化を目指した産学連携による研究開発を支援するものです。10年後の目指すべき社会映像を見据えたビジョン主導型のチャレンジング・ハイリスクな研究開発を支援しています。（実施期間：2013年度～2021年度）