



福島大学食農学類のメンバー

地域でつながる！

大豆にしごうで  
村おこし

# 西郷村豆乳で 新商品開発



西郷村の特産品として福島大学食農学類の学生と西郷村の地元企業が手を取り合い、研究開発の末、在来種大豆「にしごう」を使った豆乳スイーツが誕生。誕生までに関わった方々に、その道のりや思いについてお話を伺いました。

## 地元企業と連携し、ついに商品化

大豆「にしごう」の商品開発は2021年に福島大学食農学類の実践教育として、地域農業の課題を農家さんと一緒に解決していくというプログラムから始まりました。

当時は西郷村の特産品が少なく、できるだけ直売所まると西郷館を盛り上げるためにも、地域を代表するような商品を開発しようという流れに。そこで村の担当職員と学生が目をつけたのが西郷産大豆でした。

「ゆば工房さんで作っている西郷在来大豆を使った製品として豆乳プリンを作ろうと、学生さんと取り組んでいきましたが、学生だけでは商品化までに至ることがなかなか難しかったんです。」と話すのは西郷村産業振興課の奥山さん。

「地元企業のスターズテックさんやお菓子屋の大黒屋さんの協力もあってついに商品化までこぎつけることができました。2年前からの取り組みがやっと形になったのです。今後多くの方に知っていただきたく、PRに力を注いでいければと思います。」



西郷村役場産業振興課  
農政係長 奥山雄一さん



【100円大】  
左が一般的な大豆、  
右が「にしごう」。  
比較すると粒の大きさがよくわかる。

試作品は完成しますが、なかなか商品化まではたどり着けなかったよう。商品企画に携わるスターズテック高橋さんから相談を受けた菓子製造を営む大黒屋の古川さんがプロジェクトに加わります。「やはり商品化となると販売店や旅館などで扱いやすいとか、食べて本当に美味しいということが試作品とは全く別の次元で求められる。日持ちなんかも、プロの視点でアドバイスさせてもらいました。冷凍保存も私からの提案。ただ、味に関しては学生さんたちのレシピを参考にさせてもらいました。」



## 全国に誇れるお菓子を作りたい

大豆は連作障害があるため同じ場所に続けて植えることができません。近藤さんは小麦を植えて二毛作にチャレンジしています。

「西郷産の無農薬の小麦ができれば、本当にお菓子作りの可能性が広がりますよね。」と古川さんは今後の展開にも期待します。



株式会社大黒屋  
代表取締役 古川雅裕さん



西郷ゆば工房  
先代オーナー 仲谷照夫さん  
西郷ゆば工房  
オーナー 近藤武男さん

## 大豆「にしごう」のルーツは戦後の開拓時代

「にしごう」は戦後、開拓でこの辺りに移住してきた方が持ち込んだ味噌用の大豆が起源。現在はゆば工房の近藤さんが生産しています。

「先代の仲谷さんが豆腐屋さんを始めるときに日本全国の色々な大豆を試したのですが、なかなかこれといういい大豆がなく悩んでいて。西郷村の農家さんが種取りした大豆を使わせてもらったところ、すごく美味しかった。」

その大豆が現在の大豆「にしごう」。当時は在来種で名前もなかったそう。その後生産量を増やすために「西郷大豆の会」を結成し、村の特産にしようと取り組んでいます。



## 西郷村ブランドとして

スターズテックは、西郷村のブランド「ニーモ」の豆乳製品開発において、地元企業と大学生を繋ぐ役割を担いました。私はデザイナーとして「ニーモ」のコンセプトを提案し、パッケージとデザインを担当しています。ニーモブランドは、西郷村の豊かなモノコトの体験を広く共有する愛されるブランドを目指しており、西郷村の美味しい食材をシンプルかつ自信をもって表現しました。今後も西郷村の自然と食材の魅力を全国に発信していきたいと考えています。



株式会社スターズテック  
デザイナー 山口かれんさん

在来種大豆「にしごう」を使った豆乳スイーツは  
**まるごと西郷館**で販売しています

まるごと西郷館  
西郷村熊倉折口原146  
【営】9:00~18:00  
【休】基本的に毎月第3火曜日  
【問】0248-25-5007

## ポテンシャルの高い大豆「にしごう」

先輩たちがこの大豆を使った商品開発に着手し、現在まで続いています。「にしごう」の一番の特徴は粒が大きいこと。また、一般的な大豆と比べて収穫時期が遅いので、糖分が多く甘みがあります。

まるごと西郷館には冬にこれといった売れ筋商品がなかったことや、地元の方々から「特産品が少ない」という意見をいただいていた。西郷でしか採れない在来大豆を使った加工品ができればということの話が進んでいきました。

福島大学食農学類3年  
佐々木康生さん

## 豆乳嫌いの方にも試して欲しい

大黒屋さんに作っていただいたものは、私たちが試作したものと材料は一緒でも、仕上がりが全然違いました。

実は豆乳が苦手だったんです。だから豆乳製品を作るとなった時に不安でしたが、試作するときに送っていただいた豆乳がすごく美味しくて。甘くて、豆乳臭さが少ない。豆乳嫌いの方も、この豆乳だったら飲むかもしれないという可能性を秘めていると思います。

福島大学食農学類3年  
西東菜佑子さん

# LINEUP

- 豆乳プリン**  
上品で豊かな味わいは、プリン概念を変えるかもしれません。まずは黒蜜をかけず、そのまま。
- 豆乳チーズケーキ**  
ほどよいコクと酸味で、さっぱりと食べられます。チーズケーキ好きな方に！
- 豆乳どーナっつ**  
しっとりふわふわの生地が自慢。優しい甘さで食べ飽きない美味しさです。お子さまのおやつにもおすすめ。
- 豆乳甘酒**  
まるでヨーグルトのような、濃厚でとろりとした味わい。新感覚のドリンク！