国立大学法人
福島大学
Fukushima University

プレス発表資料

令和４年４月13日

福島大学・やない製麺　共同研究による新製品
～「あおさ香る　力（ちから）めん」の完成と発売開始～

福島市の産学連携事業の採択を受け、本学の食農学類の５つの研究室と、やない製麺で、共同研究を令和３年度に実施し、新商品
「あおさ香る　力（ちから）めん」
を開発しました。
福島県産の小麦「ゆきちから」と、相馬松川浦産の「アオサノリ」を用いています。本製品の開発に至った経緯や、本製品の特徴、これからの販売・普及方法について、発表します。

令和３年度、福島市の産学連携事業として、本学食農学類と、やない製麺で「福島県産原料を用いたオリジナル麺商品の開発と販売促進プランの策定」を実施しました。

【食農学類で参加したメンバー】
- 林　薫平（代表）農業・水産経済学の観点から、本企画全体（“農水連携”事業）を立案・運営
- 新田洋司　アオサノリ麺の電子顕微鏡による微細構造の解析
- 吉永和明　アオサノリの香り成分の発揮と保持に関する検討
- 河野恵伸　アオサノリ麺の評価およびマーケティングについて検討
- 荒井　聡　水田フル活用、小麦などの転作作物の振興を図る観点から助言

できた製品は、福島県産ゆきちから（阿部製粉で製粉）に、相馬松川浦産のアオサノリを２%配合した麺で、製品としてよい特性や魅力を持ち、また地域活性化の効果も期待できます。開発の経緯と今後の展望を詳しく発表します。

（お問い合わせ先）
食農学類・准教授　林薫平（“農水連携”事業担当）
電　話：024-548-8380（地域連携推進室）
メール：e129@ipc.fukushima-u.ac.jp