

Fukurum基金事業 成果発表会

会津産の
「くるみ」・「ピーナッツ」の認知力向上へ

会津若松ザベリオ学園高等学校 2年5組

会津地域の農林水産物

米 アスパラガス きゅうり そば

会津農林事務所の方々へのインタビューによると・・・

「くるみ」・「ピーナッツ」

これらも会津として力をいれていく作物であるとのこと！

農業の6次化について



総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取り組みのこと

農業の6次化について



地元の農産物を原材料とした加工品が地元で作られるようになり、消費者は作り手の顔が見える食品を買うことができるように！

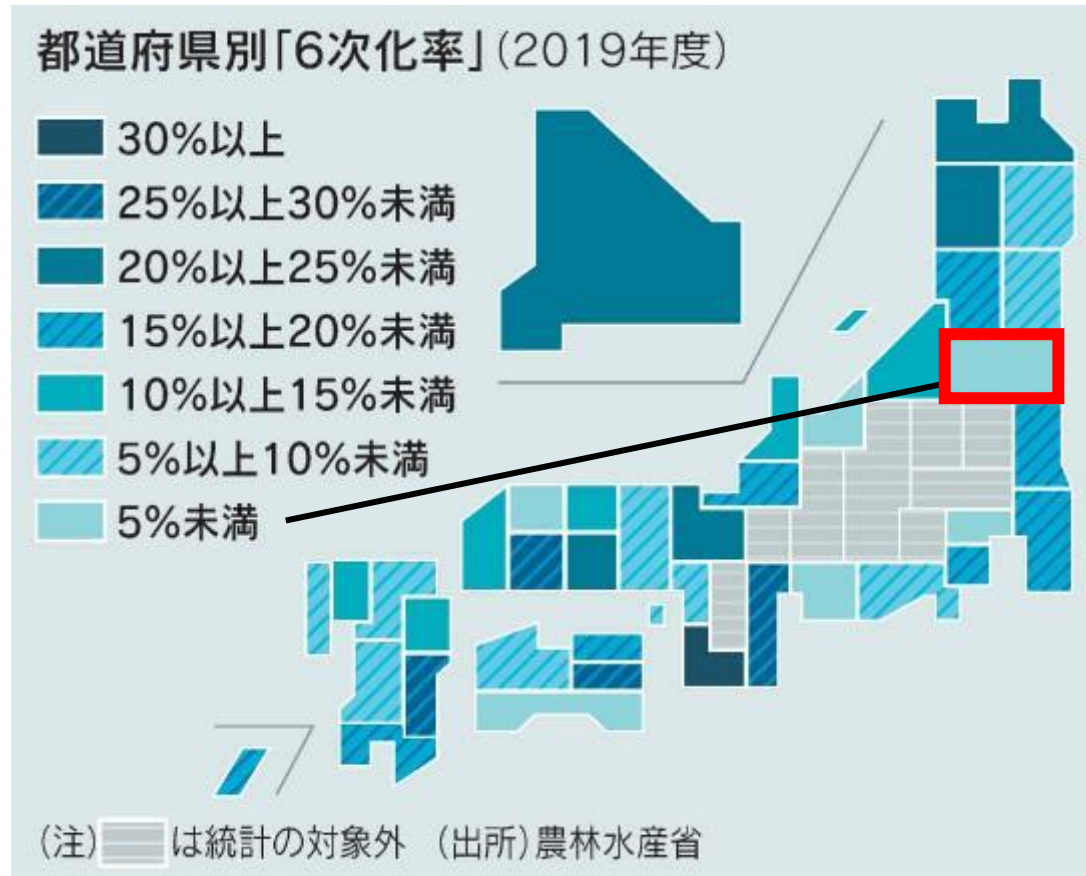
農業の6次化について



経営の多角化や観光客・関係人口増加が推進され、地域活性化にも繋がると期待

地域全体にメリットがある取り組みに！

農業の6次化 福島の実況



栄養価が豊富であり、
さらには日持ちもする
くるみ・ピーナッツ
は会津の6次化推進を図る上
で重要な役割を担っている！

会津産のくるみの特徴

- ・人類最古の食材の一つといわれており、縄文時代から食として利用。約3000年、品種改良もされていない。
- ・会津で広く扱われている**鬼くるみ**は、くるみの中でも栄養価が豊富かつ低カロリーであることが特徴。
- ・不飽和脂肪酸もバランスよく含まれており、生活習慣病やアトピー等の皮膚炎の改善にも作用。



会津産のくるみの特徴

	一般的生くるみ	アメリカ産くるみ	国産生鬼くるみ	焙煎鬼むきくるみ
エネルギー	653kcal	713kcal	506kcal	464kcal
タンパク質	15.3kg	14.6g	56.6g	57.1g
資質	65.3g	68.8g	22.3g	13.8g
炭水化物	13.7g	11.7g	19.6g	28.1g

「齋藤金五郎商店様作成表 一部修正」



会津産のくるみの特徴

低カロリー

高タンパク質



会津産のピーナッツの特徴

~~ピーナッツは油分が多
く、太りやすい！？~~



会津産のピーナッツの特徴

- ・適量(1日30粒程)であれば問題なく、その脂肪分に含まれる成分の半分は、オリーブ油等に多く含まれる「オレイン酸」であり、悪玉コレステロールを低下させる働きがある。
- ・皮に含まれる栄養成分も豊富であり、免疫力の向上に加え、生活習慣病やがんの予防、アンチエイジング等に効果がある。
- ・アルコール代謝を促進し、二日酔いの防止に効果がある。



会津産のピーナッツの特徴

食品名	GI値	カロリー	食品名	GI値	カロリー	食品名	GI値	カロリー
食パン	95	260	うどん	85	105	じゃがいも	95	77
白米	88	248	玄米	55	145	ピーナッツ	15	585

血糖値が上がりやすいかどうかを示すグリセリンインデックス(=GI値)が炭水化物を含めた様々な食品の中でも低く、ダイエット効果があるともいわれている。



会津産のピーナッツの特徴

粒が大きい！

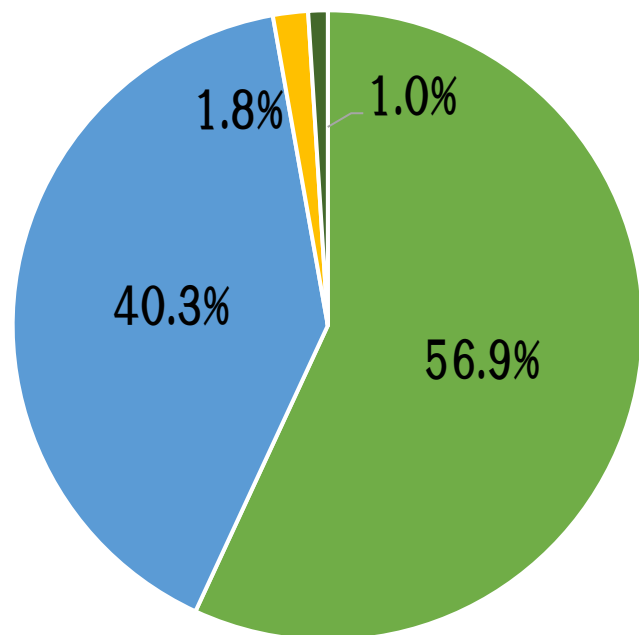
味が濃い！

甘いオイルが多い！



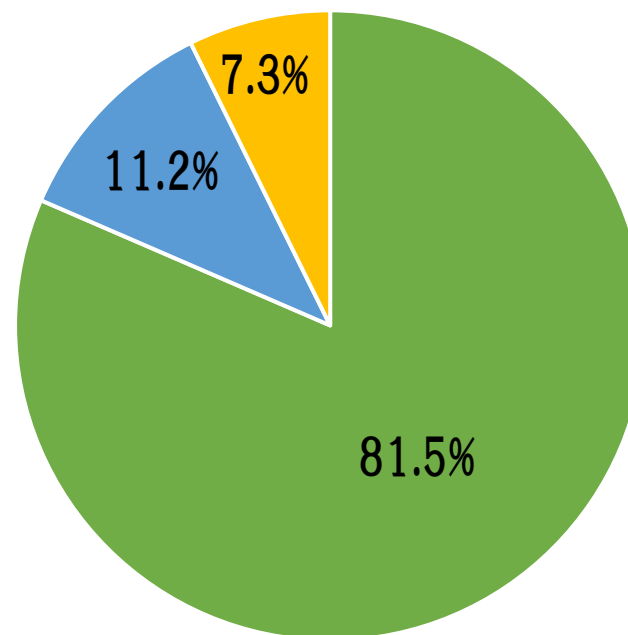
全国の生産状況

くるみの生産割合



■ 青森県 ■ 長野県 ■ 愛媛県 ■ その他

ピーナッツの生産割合



■ 千葉県 ■ 茨城県 ■ その他

会津の生産状況（調査結果）

【くるみ】

会津長門屋様
(会津若松市)

会津くるみプロジェクト協議会を発足し、くるみの保護・育成、樹皮等の再利用も含め、様々な形でブランディングする取り組みを行っている。

【ピーナッツ】

アイズピーナツマート様
(喜多方市)

契約農家の方と連携し、完全一毛作でピーナッツの栽培を行っている。また、ピーナッツ村の村民募集を行い、種まき体験や収穫祭等を行っている。

くるみ・ピーナッツの認知度

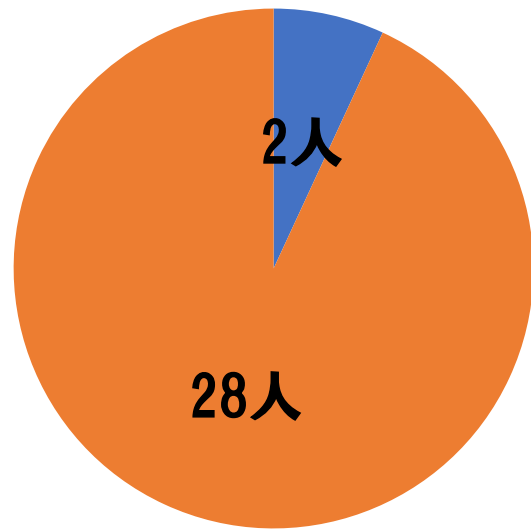
会津産のくるみ・ピーナッツは様々な可能性を秘めた魅力ある食べ物であり、普及に向けて農家の方や店舗等が様々な工夫をされている。

くるみ・ピーナッツの認知度

産地が他県に集中しているということもあり、本校生徒も含め、地元の方であってもしっかりその実態を把握し切れず、家庭や食卓等においては触れる機会を得ることができていない。

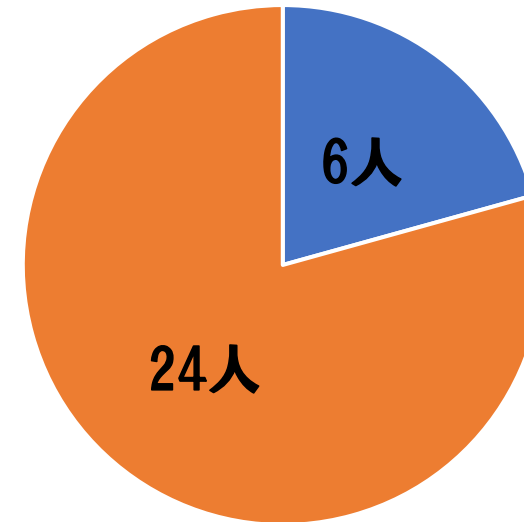
くるみ・ピーナッツの認知度

会津において、くるみの生産・販売等に力を入れていることを知っていますか。



- 知っている・聞いたことがある
- 知らない・聞いたことがない

会津において、ピーナッツの生産・販売等に力を入れていることを知っていますか。



- 知っている・聞いたことがある
- 知らない・聞いたことがない

クラス所属32人中
30人回答

くるみに関しては、クラスの
10% の生徒が
これまでに
食べたことがないという結果も！

気軽に、そして手軽に会津産の
くるみ・ピーナッツと関わりを持つこと
が必要であると認識。

本校の活動目的

まずは**会津地域居住の地元の方々**
にくるみ・ピーナッツの価値を伝え、認
知力の向上、そして地域の活性化(6
次化の推進)に貢献することを目的と
する。

本校の活動内容

2次産業と3次産業に関する取り組みを中心に行い、その中で本校生徒が考えた、**独自の普及活動や商品開発**等を行い、**くるみ・ピーナッツ**の新たな価値を見出すことを目指す。

本校の活動内容

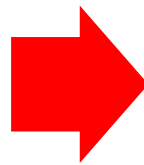
10月9日(月)会津若松市大町通り

秋の歩行者天国

くるみ・ピーナッツの魅力伝える

ブースの出店を決定

1次産業
生産



2次産業
加工



3次産業
流通・販売

ご協力いただいた
会津の企業

- ・斎藤金五郎商店様
- ・会津長門屋様
- ・アイツピーナツマート様
- ・会津中央乳業様

**「総合的な
探究の時間」**

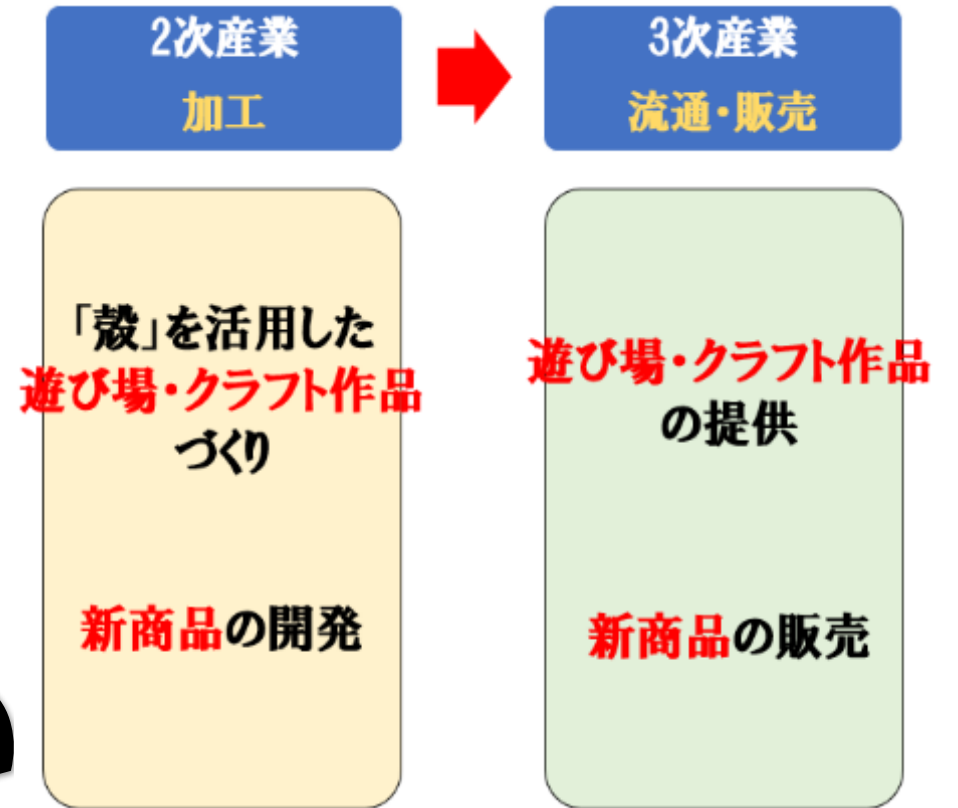
を中心に
企画・準備

**「大町通り
秋の
歩行者天国」**
にて出店

秋の歩行者天国 出店内容1

遊び場・クラフト
作品の提供

1) 射的 2) 魚すくい



秋の歩行者天国 出店内容1

1) 射的 2) 魚すくい

くるみ・ピーナッツの殻をリメイクし、遊び場を提供。遊びを通して認知力向上へ！

興味を持っていただくきっかけに！



くるみの殻の汎用性の高さ

会津で多く栽培されている「鬼くるみ」の殻は、何よりも固くて頑丈。5年程は状態を維持することができるともいわれている。

鉢植えのマルチング

着火剤

くるみインク

クリスマスリース

ピーナッツの殻の汎用性の高さ

ピーナッツの殻はくるみほど頑丈でないため、廃棄されがちである。しかしながら意外な使い道があり、アレンジ次第で多様な楽しみ方がある。

脱臭剤・消臭剤

着火剤

土壌改良

吸湿剤



キーホルダー、ストラップ、マグ
ネット、リース等、殻を用いて手
作りで作成

秋の歩行者天国 当日 (射的・魚すくい)

1) 射的

ピーナッツの殻を射的の一部に採用して作成

2) 魚すくい

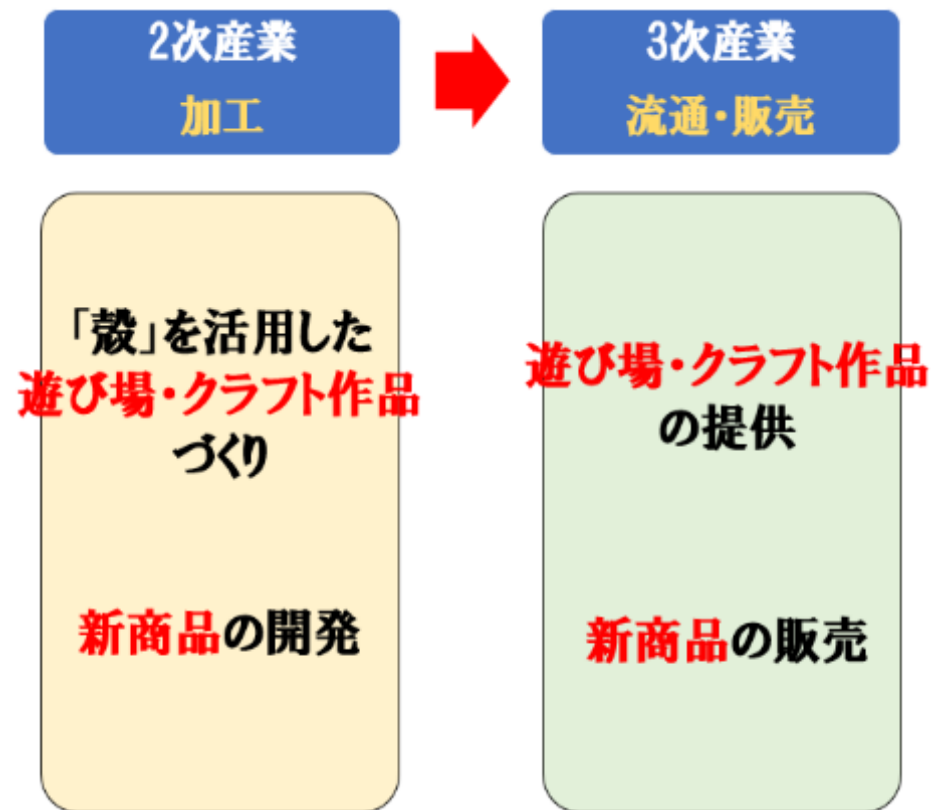
くるみの殻を海の生物に見立て作成

景品として、殻を活用して作成した手作りのクラフト作品をプレゼント！

秋の歩行者天国 出店内容2

新商品の 販売

オリジナルアイスクリーム



秋の歩行者天国 出店内容2

オリジナルアイスクリーム

アイツピーナツマート様で販売されているピーナツソフトクリームを参考に、自宅でも手軽に、そして気軽に会津産のくるみ・ピーナツを味わえるようにしたい！



秋の歩行者天国 出店内容2

オリジナルアイスクリーム

会津産のくるみ・ピーナッツと一緒に食べる
ことができるように……

付属のトッピングとして、ふりかけて食べる
新しい形のカップアイスクリームに！

秋の歩行者天国 出店内容2

オリジナルアイスクリーム

- 1) 鬼くるみ塩キャラメルアイスクリーム
- 2) 揚げ塩ピーナッツアイスクリーム

の2種類！

秋の歩行者天国 出店内容2

1) 鬼くるみ塩キャラメルアイスクリーム

会津坂下町の斎藤金五郎商店様に協力
依頼し、人気商品「鬼くるみ塩キャラメル」
をアイスクリームのトッピングとして採用。



秋の歩行者天国 出店内容2

1) 鬼くるみ塩キャラメルアイスクリーム

通常の粒の大きさよりも細かく砕いて加工したりグラム数の調整を重ねたりし、くるみの食感を残しつつ、アイスクリームと馴染みやすいように改良。



秋の歩行者天国 出店内容2

1) 鬼くるみ塩キャラメルアイスクリーム

くるみ本来が持つ、「香ばしい食感」と「風味」をアイスクリームに付け加え、甘味と塩味の両方を楽しめるように！



秋の歩行者天国 出店内容2

2) 丸ごとピーナッツアイスクリーム

アイツピーナツマート様に協力依頼し、数種類のピーナッツから、アイスクリームにあうものを厳選。



秋の歩行者天国 出店内容2

2) 丸ごとピーナッツアイスクリーム

「揚げ塩味」、「みそがらめ味」、
「素焼き」、「落花糖味」といった
複数の種類のピーナッツとアイス
クリームを組み合わせて試作。



秋の歩行者天国 出店内容2

2) 丸ごとピーナッツアイスクリーム

「みそがらめ味」と「揚げ塩味」を最終候補

素材の味を重要視するとともに、アイスクリームの甘さを引き立てる上で塩味が良いアクセントとなったことから、

「揚げ塩味」をトッピングとして採用



完成商品 ～トッピング～

くるみ・ピーナッツのトッピングを全て小分けに包装し、食べやすいように改良。

ペースト状にはせず、粒をあえて残すことでくるみ・ピーナッツ本来の食感と旨味を残すことにこだわり。

ピーナッツは丸ごと使用！

2023.10.9販売

限定 新商品

鬼くろみ 塩キャラメル アイスクリーム

甘味と塩味、そしてクレーミーさ。
絶妙なバランスです。
くろみの食感も楽しめます。
新しい味を凍らしたアイスクリームに
よく混ぜてお楽しみください。



限定 新商品

2023.10.9販売

丸ごと ピーナッツ アイスクリーム

全粒生のピーナッツを丸ごと使用。
ピーナッツの塩味が
アイスクリームの甘さを
絶妙に引き立てています。
冷たいアイスクリームに
よく混ぜてお楽しみください。



完成商品 ～アイスクリーム～

「会津中央乳業」様に協力依頼をし、生徒が作成したデザインを利用した、オリジナルパッケージのアイスクリームを新たに作成。

新しい

カップアイスクリームの完成へ！

完成商品 ～アイスクリーム～

くるみ・ピーナッツをデザインの背景に設定。赤べこをモチーフにしたオリジナルキャラクターを作成し、定番の赤色と、くるみ・ピーナッツを連想させる茶色との2体のキャラクターを用いて、会津らしさを表現。





2種類のトッピングとオリジナルアイスクリームとのセットで、大町通り秋の歩行者天国のイベントで出店販売！

秋の歩行者天国に向けて

大町通り
秋の歩行者天国
10月9日 月曜日
10時～16時
大町2丁目 文化堂電気店前
会津若松ザベリオ学園高等学校
"会津産"のくるみ・ピーナッツを
皆さんのもとへ!!
内容
射的・魚すくい・商品販売(アイス)
くるみ・ピーナッツを使ったオリジナルアイス
を販売します!
※参加者全員に
くるみとピーナッツの殻を使った
プレゼントもあります!!
是非 足をお運びください!!

高校からのお知らせ

ザベリオ生が開発した商品が販売されます! (高2GTコース)

2023/10/06

高校2年生では、ふくしまの未来を創るFukurum基金事業の一環として、会津産「くるみ」・「ピーナッツ」の販路拡大・認知力向上を目指し活動を行っております。その一環として、10月9日(月・祝)大町通り秋の歩行者天国にて、くるみとピーナッツの殻を用いて作成した射的・魚すくいやクラフト作品の提供を行います。また、本校オリジナルのアイスクリームもイベント限定として販売します。ぜひお越しください!!

イベント案内のポスター、
学園HPにて、地元の方を
中心に参加の呼びかけ

秋の歩行者天国 当日

日時： 10月9日（月）**スポーツの日**

時間： 10:00～16:00（交通規制9:00～）

会場： 会津若松市大町1丁目6-13

8:00段階での最高気温が13℃、降水量
1.5mmと厳しいコンディションに・・・

秋の歩行者天国 当日 (射的・魚すくい)



1) 射的 2) 魚すくい

あいにくの雨の中での実施・・・

9:00～14:30の時間帯に

約100人の方が参加！

秋の歩行者天国 (射的・魚すくい)

当日



秋の歩行者天国 (射的・魚すくい)

当日



秋の歩行者天国 当日 (アイスクリーム)



- 1) 鬼くるみみ塩キャラメルアイスクリーム
- 2) 丸ごとピーナッツアイスクリーム

それぞれ110個、計220個販売・・・

持ち帰りとして購入された方も
多く、**14:30には完売!**

秋の歩行者天国 当日 (アイスクリーム)



秋の歩行者天国 当日

(アイスクリーム)



事業を終えて・・・

会津地域における伝統的なイベントへの出店を通して、生徒や保護者、またお客様や同イベントに出展をしていた方にも、会津産のくるみ・ピーナッツに、少しは関心を持っていただくことができた。

その一方で・・・

事業を終えて・・・

○利益を生むことの難しさを痛感

販売商品に加え、

機材、電気、包装、デザイン、
広告の代金等・・・

手軽に購入できるけど
が手を出しにくいもの

6次化の
一つの課題

事業を終えて・・・

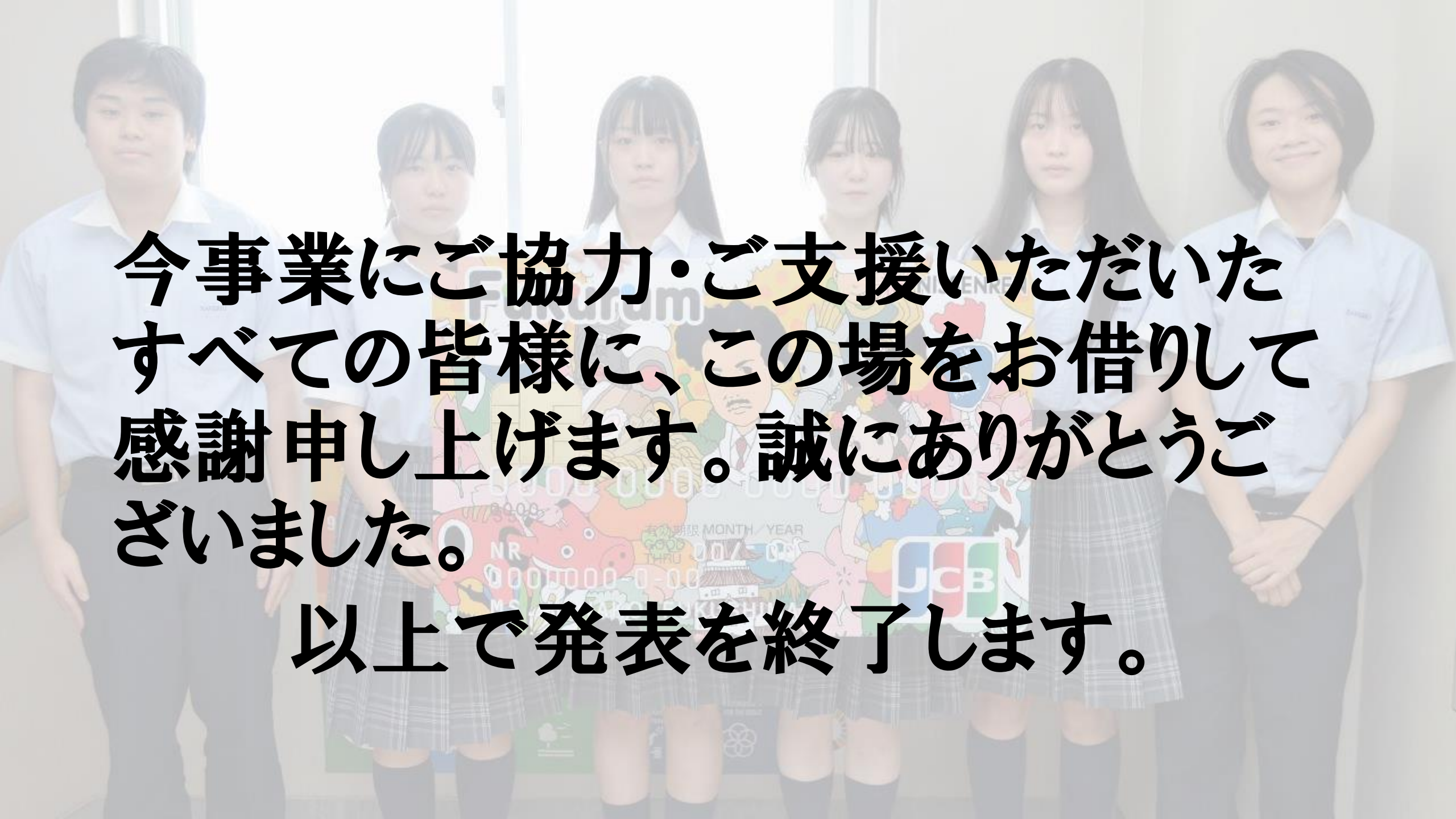
○継続することの難しさを痛感

今回様々な企業様にご協力を頂き、産
品を仕上げる事ができた。また、
らを常設販売させ、アンケート分析等、
段階にまでは至らず

衛生管理
専門知識の構築

事業を終えて・・・

これらの反省や分析をもとに、新商品の開発や今の商品をさらに改良していくために必要なことも検討しながら、さらなる認知力向上や販路拡大につなげていきたい。



**今事業にご協力・ご支援いただいた
すべての皆様に、この場をお借りして
感謝申し上げます。誠にありがとうございました。**

以上で発表を終了します。