

PRESS RELEASE

令和元年10月7日（月） 送付枚数：3枚

〒470-0195 愛知県日進市岩崎町阿良池12
TEL:0561-73-1111 URL <http://www.agu.ac.jp>

～学生が愛知県郷土食「きしめん」の継承・発展を考える～ 『なごめん』プロジェクトを実施

愛知県の郷土食である「きしめん」は、パスタ等の需要多様化に伴い、そのシェアを急速に減速させており、愛知の食文化全般も薄れつつあります。そこで、愛知学院大学の学生が中心になり、「きしめん」に現代における食の役割を与えつつ、新たな郷土食として継承・発展させる提案を行うため、2015年度に『なごめん』を開発しました。

この度『なごめん』の特別販売会を行うことになりましたのでご案内いたします。なお、本活動は愛知学院大学経営学部の応用科目「バーチャルカンパニー」の授業活動の一環で実施しております。

● バーチャルカンパニーとは？

学生たちがグループを作り、仮想企業体として活動し、社会における問題や課題を解決するための新製品や新サービスを連携企業・団体様と協力して開発することを目的とする授業です。

● 「なごめん」とは？

名古屋めしの1つに挙げられる「きしめん」の消費量が近年下がってきていることに着目し、新しい「きしめん」の食べ方として、ませめんを提案し、「ウコン」入りきしめん、「よもぎ」入りきしめんを角千本店（愛知県名古屋市北区）にご協力をいただき商品化したものです。



写真左：ウコン入りきしめん（第一弾）

写真右：よもぎ入りきしめん（第二弾）

※『なごめん』プロジェクトの詳細は別紙にてご確認くださいませ。

● 活動日時 & 内容

(1) 10月19日（土） 10：00～

刈谷ハイウェイオアシス内 セントラルプラザ1F 角千本店ブースにて試食販売

(2) 10月20日（日） 10：00～

北区区民まつり「きた・きたフェスタ」角千本店ブースにて販売

以上

※取材にお越しいただける場合、下記お問い合わせ先までご一報いただくと幸いです。

<内容に関すること>

愛知学院大学 経営学部 教授 古澤和行(こざわかずゆき) TEL：052-911-1011 (代)

<取材に関すること>

愛知学院大学 入試センター入試広報課 酒井・西川・大関 TEL：0561-73-1111(代)

なごめんプロジェクト

愛知学院大学

■ 経緯

愛知県の郷土食である「きしめん」は、パスタ等の需要多様化に伴い、そのシェアを急速に減速させており、愛知の食文化全般も薄れつつある。そこで、愛知学院大学の学生が中心になり、「きしめん」に現代における食の役割を与えつつ、新たな郷土食として「きしめん」を継承・発展させる提案を行うものである。

■ コンセプト

● 機能性

野菜パウダーをきしめん練りに練り込むことで栄養価をあげる

● 文化性

愛知県特産の「味噌」や「きしめん」の開発で名古屋の食文化を継承

● 地産地消

愛知県農業総合試験場が開発した製麺用小麦「きぬあかり」を100%使用し、県内産の八丁味噌をソースにブレンド

● 保存性

(株)角千本店の技術により、生めんでありながら「28日」の賞味期間を実現

■ 特徴

- ・ 栄養バランスに配慮したパウダーを練り込んだ「きしめん」に、パスタのようにソースを絡めて食べる、新しい名古屋の麺、「なごめん」
- ・ お好みでトッピングを加えることによって、栄養バランスをとる
- ・ 子供にとって汁麺よりも食べやすいソースを絡める食べ方（平打ち麺である「きしめん」はソースが絡みやすい）
- ・ 麺やソースのバリエーション化によって、シリーズ化展開

■ なごめんの役目

- ・ 名古屋の南大高にある小学校で、「きしめんを食べたことありますか」というアンケートを行ったところ、食べたことのある小学生は約三割しかいなかった。そこで食文化定着における幼児期からの食体験の重要性に着目し、家庭内で食べられるものとする
- ・ きしめんは炭水化物が多く、そのものだけでは、現代の視点からすると栄養が偏るところから、野菜パウダーを練りこむことや、必要な栄養が摂取できるトッピングを提案しバランスの取れた摂食を可能とすること
- ・ 名古屋のきしめん文化を継承し、かつ、発展させる提案をすること

■ 今後の展開

- ・ JA あいち経済農業協同組合様が育てているトマト・なす・ほうれん草などの野菜や、乃久知フーズ様の乾燥野菜との共同開発。
- ・ 名鉄レストラン様、レクスト様、刈谷ハイウェイオアシス様と協力し新たな販路の開拓。

■ 共通のコンセプト

- 機能性

野菜パウダーをきしめんのに練り込むことで栄養価をあげる

- 文化性

愛知県特産の「味噌」や「きしめん」の開発で名古屋の食文化を継承

- 地産地消

愛知県農業総合試験場が開発した製麺用小麦「きぬあかり」を100%使用し、県内産の八丁味噌をソースにブレンド

- 保存性

(株)角千本店の技術により、生めんでありながら「28日」の賞味期間を実現

■ 第一弾 ウコン入りきしめん

コンセプトの「機能性」については茹でても栄養価が落ちない色素系野菜に着目。

抗酸化物質を含むウコンを、ほぼ一日の必要量 3.6g をきしめんのに練り込む。

ウコンのほのかな苦みが味噌ソースと合わさって食べやすく仕上げた。



■ 第二弾 よもぎ入りきしめん

コンセプトの「機能性」を新たに「嗜好性（味や香り、見た目、歯ごたえ）」として捉える。

よもぎは鮮やかな若草色と豊かな香りが楽しめる。

そして食物繊維が豊富に含まれているため血中コレステロールの低下を期待できる。

