

## グルテンフリー食品の途上国への展開に向けた取り組み

団体：城月ゼミ（名古屋外国語大学）

連携拠点：名古屋食糧、日進市内飲食店

名古屋外国語大学の城月ゼミでは、愛知県日進市の特産品であるもち米「こはるもち」を活用し、グルテンフリー食品の海外展開を視野に入れた実践的な研究開発を行っています。

本プロジェクトでは、名古屋食糧株式会社および日進市内の飲食店2店舗と連携し、学生と地域・企業が協働する形で、こはるもちを主原料としたグルテンフリーパスタ麺の開発に取り組みました。

「こはるもち」は、粘りとコシが強く、小麦を使わないことから、グルテンを含まない代替食品素材としての可能性を秘めています。2024年5月から10月にかけて、専門技術者や外部研究者の協力のもと、複数回の試作・試食会を実施。もち米特有の食感を活かしながら、消化の良さと現地食文化との親和性を重視した製品開発を進めています。

本取り組みは、日進市大学連携協働事業（令和6年度）の支援を受けて実施されたもので、単なる国内商品開発にとどまらず、将来的なアジア・アフリカ地域などの途上国市場への展開を見据えた、国際的な食料課題への対応も視野に入れています。

今後は、食感や風味のさらなる調整を行うとともに、他食材とのブレンドによる改良や、機械による安定製造の実現、さらには「もちもちグルテンフリー麺」という新たな麺カテゴリとしてのブランディングを検討。現地での試食・嗜好調査や販路開拓など、段階的な国際展開の準備を進めていく予定です。

城月ゼミでは、学生目線の柔軟な発想と行動力を活かし、地域資源を国際課題の解決に結び付ける持続可能な取り組みを今後も積極的に推進してまいります。

