

【産学連携】Z世代が開発！ゼラチンを使った真新しいレシピが生まれる！？  
新田ゼラチンと相愛大学との協働カリキュラム  
第7回「ゼラチン・アガーを活用したレシピ創造プロジェクト」開催  
～出前講義でゼラチン・アガーの“いろは”を学生に伝授～

新田ゼラチン株式会社（本社：大阪府八尾市二俣2丁目22、代表取締役社長：尾形 浩一、以下新田ゼラチン）は、相愛大学人間発達学部発達栄養学科と協働して推進している「ゼラチン・アガーを活用したレシピ創造プロジェクト」の一環で、2023年6月8日に学生に向けた出前講義を実施いたしました。本プロジェクトは毎年開催しており、今回で8回目を迎えました。学生の柔軟な発想で、ゼラチンやアガーの新たな楽しみ方を発掘することを目指して実施しております。



## ■プロジェクト概要

新田ゼラチンは相愛大学発達栄養学科と協働し、8年前より本プロジェクトを発足、毎年学生とのレシピ開発を行っています。未来の管理栄養士である、発達栄養学科の学生達にゼラチン・アガーの使い方をレクチャーし、自由な発想でレシピを創っていただくことを目的としています。

今回は、レシピ開発に向けたセミナーとして、新入生を中心にゼラチン・アガーの原料や使い方を講義した他、新田ゼラチンが今年から取り組んでいる「フレイルFREE Project」についても紹介しました。

コラーゲン美容に必要な成分というイメージを強く持たれがちですが、骨や関節、血管や脳などに効果をもつ「活性成分」だと言われています。さらにゼラチンを分解してできるコラーゲンペプチドは近年様々な機能が発見されており、摂取することで、心身ともに健康な状態で年齢を重ねることに繋がると言われております。

## ■新田ゼラチン担当者コメント

相愛大学との産学連携は今年で8年を迎え、とても思い入れのあるプロジェクトです。管理栄養士として社会に羽ばたいていく学生の皆さんに、ゼラチンやアガーの活用法を深く学んでいただくことで、幼い子供から高齢者まで、多くの方の食を楽しむ手助けに繋がると考えております。

## ■当日の様子 ～未来の栄養士が学ぶゼラチンの姿～

発達栄養学科の1年生50人と、ゼミに所属する3・4年生30人の合計80人が、6月8日の授業に出席しました。この学科の学生達のうち98%が管理栄養士を目指しており、卒業後は病院、総合給食センター、老人ケア施設などでの就業を予定されています。

授業では当社 開発部の福山有喜子が登壇し、ゼラチンやアガーなどの成分や使い方について学生達に詳しくレクチャーしました。ゼラチン、寒天、アガーを使ってリングゼリーを試食し、それぞれの材料のテクスチャーの違いを実際に体感いただきました。

その後同社マーケティング部の井上直樹よりコラーゲンペプチドの機能性、同社経営企画部の佐竹雪子よりフレイルFREE Projectの紹介がありました。

試食も交えることで、学生たちにゼラチンやアガーの性質をより深く理解いただけたと考えております。こちらの内容を踏まえて、これから学生と協働でレシピ開発を進めて参ります。本取組みを通して、彼らの将来の職場で多くの方に愛されるレシピが生まれるものと、期待しております。

## ■学生達の声

### <1年生：隠れジミの研究結果に衝撃>

- ・ゼラチン・コラーゲンが健康に良いものとは知らなかった。
- ・ロコモは知っていたが、フレイルという言葉は知らなかった。
- ・コラーゲンペプチドが肌や髪に良いと初めて知った。
- ・隠れジミの研究結果は衝撃的。
- ・（コラーゲンが）血管や血圧にまでいいとは知らなかった。

### <4年生：国試にも役立つセミナー内容>

- ・ゼラチン・寒天・アガーの区別や原料などは国試に出るので大変ありがたい。
- ・4年生の実習で褥瘡（床ずれ）の状況は目にするので、「コラーゲンペプチド」が褥瘡（床ずれ）に良いことを初めて知る良い機会になった。

## ■過去のレシピ紹介

相愛大学と開発したレシピを抜粋でご紹介します。ゼラチンを使うことで、嚥下障害者へのレシピとして応用することも可能です。



### 2層のパンナコッタ

生クリームとチョコレートで甘くまろやかなデザートレシピ。ゼラチンを入れることで、くちどけ柔らかな食感を実現します。



### 夏野菜のトマトカップゼリー

トマトをまるごと器にした一品。中身はパプリカやセロリなどが合わさったゼリーになっていて、夏らしい爽やかな味わいです。



## ■新田ゼラチンの特長

一般のお客様向けのコラーゲンペプチド『コラゲネイド』や、『ニューシルバー』をはじめとする業務用ゼラチンのラインナップなど、豊富な種類の商品を展開しています。いずれの商品も、匂いがほとんどせず、無色のため、料理の味を邪魔しません。独自製法により、液体に溶けやすいため、様々なシーンでお使いいただけます。



### コラゲネイド

- ・無味・無臭、糖質・脂肪分ゼロ
- ・溶けやすい「顆粒タイプ」
- ・コラゲネイド1gで、コラーゲン1,000mgが摂取できます



### ニューシルバー

- ・においが極めて少なく無色透明
- ・50℃程度の液体に振り入れて直接溶ける顆粒タイプ

## 会社概要

商号	: 新田ゼラチン株式会社
市場	: 東証プライム 証券コード4977
代表者	: 代表取締役社長 尾形 浩一
本社所在地	: 〒581-0024 大阪府八尾市二俣2丁目22
創業	: 1918年（大正7年）1月
設立	: 1945年（昭和20年）2月
事業内容	: ・食用、医療用、写真用ゼラチンの製造・販売・コラーゲンペプチドの製造・販売 ・化粧品用、細胞培養用、生体組織工学用コラーゲンの製造・販売 ・ゲル化剤、安定剤等の食品材料の製造・販売
資本金	: 3,144百万円
URL	: <a href="https://www.nitta-gelatin.co.jp/ja/index.html">https://www.nitta-gelatin.co.jp/ja/index.html</a>

## お客様からのお問い合わせ先

新田ゼラチン株式会社 公式通販 新田ゼラチンダイレクト お客様相談窓口  
TEL : 0120-713-178(9時~18時、土日祝休み)  
お問い合わせフォーム : <https://www.nitta-gelatin.jp/contact/>