

FPU Press Release

福井県立大学からのお知らせ

令和 8 年 10 月 14 日

報道機関各位

問合せ先

生物資源学部 教授 伊藤崇志

電話（内線）0776-61-6000（内線 3416）

E-mail tito@g.fpu.ac.jp

福井県立大学と株式会社シーロードが新商品「なつめアイスクリーム」を開発、 11月に販売開始、白檜祭にて試験販売、アグリビジネス創出フェアにて出展

福井県立大学生物資源学部生物資源学科の食品機能科学研究室(伊藤崇志教授)の学生と、福井市内でナツメの栽培、6次化事業を営む株式会社シーロード(以下、シーロード)が共同開発した新商品「なつめアイスクリーム」が2026年11月より販売されます。また、それに先立って、今週末に開催される福井県立大学・学祭「白檜祭」(10月17、18日)にて販売いたします。さらに、11月11日～13日に東京ビッグサイトで開催される「アグリビジネス創出フェア」にて出展いたします。

なお、この協働事業は、福井県が勤める未来協働プラットフォームふくいの一環で実現されました。

つきましては、下記のとおり記者説明をさせていただきますので、取材等に御配慮いただきますようお願いいたします。

記

<記者説明会>

日時 : 令和 8 年 10 月 27 日(火曜日)13:00 ~ 14:00

場所 : 福井県立大学永平寺キャンパス 地域経済研究所 1 階企業交流室

説明者 : 生物資源学部・生物資源学科 教授 伊藤崇志、プロジェクトに取り組んだ学生
株式会社シーロード 取締役 海道あゆみ様、店長 石橋京子様



福井県立大学
Fukui Prefectural University

FPU Press Release

福井県立大学からのお知らせ

1. 成果のポイント

- 未来協働プラットフォームふくいが実施する「県内大学生が企業や自治体等と協働して課題解決に取り組むPBL教育」に、生物資源学部の学生とシーロードが参画。
- 食品機能科学研究室の研究成果の延長から、なつめパウダーを活用した商品開発に取り組んだ。
- なつめパウダーを使った「なつめアイスクリーム」を開発しました。
- シーロードが運営するネットショップ「なつめ屋ダイレクト」で11月1日より販売されます。
- プロジェクトに取り組んだ学生たちが、福井県立大学の学祭「白樺祭」(10月 17、18日)にて販売いたします。
- アグリビジネス創出フェア 2026(11月11日～13日)に出展します。

2. 取り組みの詳細

生物資源学部食品機能科学研究室(伊藤崇志教授)ではこれまでに、なつめの成分であるベツリン酸に皮膚細胞の老化抑制効果があることを見出しています(1)。なつめエキスを製造した後の残渣にベツリン酸が含まれることを見つけたことから、研究室では、なつめエキス残渣を粉末化した商品であるなつめパウダーを活用した商品の開発に取り組んできました(2)。今回、プロジェクトに参加した学生たちは、なつめアイスクリームを考案し、試作を重ねました。その後、アイスクリーム OEM 会社(株式会社冷果、京都市)に委託して、なつめアイスクリームの商品化に結び付けました。

未来協働プラットフォームふくい(3)では、地元企業や自治体が抱える課題やニーズを題材として、教員や協力企業が学生の指導をになうスタイルの課題解決型学習(Project Based Learning : PBL)を推進する。今回、シーロードと食品機能化学研究室の共同研究が採択され、共同開発プロジェクトにつながった。

(1) (原著論文)Effects of Betulinic Acid on the Proliferation, Cellular Senescence, and Type 1 Interferon-Related Signaling Pathways in Human Dermal Fibroblasts. (ベツリン酸はヒト皮膚線維芽細胞において、細胞増殖、細胞老化、タイプ1インターフェロン関連シグナル伝達経路に影響する)Mao Odama, Eiji Maegawa, Kohsuke Suzuki, Yujiro Fujii, Reika Maeda, Shigeru Murakami, Takashi Ito
Journal of agricultural and food chemistry 71(18) 6935-6943 2023 年

(2) (原著論文)ナツメ果実搾りかすの健康機能性及び食味性向上に資する菓子素材としての有用性、前川栄治、苧玉真生、坪井耀大, KHANOM Hamida, 坪谷香菜絵, BAJERSKA Joanna, 村上茂, 村上茂, 伊藤崇志, 伊藤崇志、福井県立大学論集 (60) 2024 年



福井県立大学
Fukui Prefectural University

FPU Press Release

福井県立大学からのお知らせ

(ネット記事)アットタイム 2026.09.13、老化細胞を減らす研究が加速!? 1日3粒食べれば老いが遅れるという「ある果実」とは? <https://dime.jp/genre/2152584/>

(3)2021年12月に設立された県内の高等教育機関、産業界、自治体が連携して、地域社会の維持発展を図る取り組みを推進するための産学官医金による連携組織

3. 商品の説明

なつめアイスクリーム

福井県産なつめのパウダーと、生クリーム、クリームチーズを使用した濃厚なアイスクリームです。なつめの味を嫌味なくかつ十分に感じられるようになつめパウダーの量を調節しました。なつめとクリームチーズは相性がよく、クリームチーズがナツメの風味を引き立てます。天面のデザインは、学生によるものです。なつめのことを知らない方々になつめとはどのような果物かをイメージしてもらえそうなデザインを選びました。



【本件に関するお問い合わせ】

福井県立大学 生物資源学部食品機能科学研究室 教授 伊藤崇志

TEL:0776-61-6000

E-mail:tito@g.fpu.ac.jp

ホームページ:<https://sites.google.com/g.fpu.ac.jp/itotaka/>



福井県立大学

Fukui Prefectural University

FPU Press Release

福井県立大学からのお知らせ

【商品に関するお問い合わせ】

株式会社シーロード

TEL: (0776)85-7785

E-Mail searoad@s-shinku.co.jp

ホームページ: <https://natsumeya-direct.biz/>



福井県立大学
Fukui Prefectural University