FPU Press Release

福井県立大学からのお知らせ

令和8年11月4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

福井県立大学生物資源学部の学生が「3 年子らっきょ」を使った商品開発

第 40 回花らっきょ祭り（11 月 7 日、8 日）で販売

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）の学生が、三里浜名産の 3 年子らっきょを使った商品開発に取り組みました。この事業は、三里浜農業協同組合（坂井市）、坂井市との産学連携の取り組みです。試行錯誤を重ねて出来上がった商品は、11 月 7，8 日に道の駅みくにで開催される第 40 回花らっきょ祭りにて販売されます。

つきましては、取材等に御配慮いただきますようお願いいたします。

記

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組むPBL教育」に、生物資源学部の学生と三里浜農業協同組合が参画。
- 三里浜名産である「3 年子らっきょ」をつかったオリジナル商品の開発に取り組んだ。
- らっきょ餃子、らっきょオイルのバケット、クラフトジンジャーエールの 3 商品が誕生。
- 第 40 回花らっきょ祭りで11月7日、8 日の 2 日間販売されます。

2. 取り組みの詳細

坂井市三国町の三里浜砂丘地で作られるらっきょうは、全国で唯一、植え付けから収穫まで、足掛け 3 年もの年月をかけて栽培される「三年子花らっきょ」である。通常のらっきょうに比べて、小粒で繊維が細かく、身がしまり歯切れのよい食感なのが特徴である。現在、らっきょう農家の高齢化は深刻な状況にあり、生産量減少や耕作放棄地の増加が深刻な問題となっており、産地の維持が危ぶまれている。協働企

業である三里浜農業協同組合では、三年子花らっきょの加工・販売を行っているが、地域特産としてらっきょうを維持するためには付加価値の向上や消費拡大が課題である。

らっきょうは若者に人気のある食材とはいえず、三国のらっきょうを将来にわたって守るには、若者にらっきょうを知ってもらい、好きになってもらう必要がある。今回、大学生がらっきょうを使った新商品を開発することで、若年層に受けるらっきょう料理や商品をつくって、爆発的な普及を目指し、消費拡大の突破口にしたいと考え本事業を立ち上げた。

生物資源学部食品機能科学研究室（伊藤崇志教授）に所属した２年生の学生は、今年度４月よりらっきょう商品開発に取り組んだ。三里浜農業協同組合、坂井市産業政策部農業振興課、福井県坂井農林総合事務所の方々と議論を重ね、3つの商品を開発した。これらの商品を、事業に取り組んでいる学生６名が、11 月 7，8 日に開催される花らっきょ祭りで販売することになった。

花らっきょまつりのチラシ



福井県立大学
Fukui Prefectural University

3. 商品の説明

①花らっきょ餃子

　ニンニクの代わりにらっきょう塩漬けと酢漬けを使った、らっきょうの風味を味わえる餃子です。当日は焼き餃子と水餃子の販売です。



②らっきょオイルのバケット

　刻んだらっきょう塩漬けをオリーブオイルで煮てアヒージョのようにしました。それを焼いたバケットの上にのせています。一度食べるとやみつきになるパンです。



③三里浜クラフトジンジャーエール

三里浜でとれた生姜とらっきょう塩漬け、福井産のナツメ、シナモンなどのスパイスを使ったジンジャーシロップを作りました。らっきょうの香りが生姜やスパイスと相性がよく、コクのあるジンジャーエールができました。





【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/