



Title	北大ブランドのハスカップ加工品を開発
Author(s)	星野, 洋一郎
Citation	産学官連携ジャーナル, 4(11), 30-31
Issue Date	2008-11-15
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/34960
Type	journal article
File Information	0811-04-Hoshino.pdf



北大ブランドのハスカップ加工品を開発

北海道大学北方生物圏フィールド科学センターは、北海道に自生しているハスカップという植物について幅広く研究している。ブルーベリーに似た果実をつけるが、より酸味が強く、野生味を残している。最近では産学連携の1つとして洋菓子の開発に取り組んでいる。



星野 洋一郎
(ほしの・よういちろう)

北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター(兼任)
創成科学共同研究機構 助教

1998年に北海道大学(北大)に赴任した年に、本州では見たことがなかったハスカップの果実の魅力に引きつけられた。ブルーベリーに似た果実をつけるが、より酸味が強い。野生味を残しつつもみずみずしいおいしさだ。ハスカップは和名をクロミノウグイスカグラといい、北海道に自生し、古くはアイヌ民族が不老長寿の妙薬として食していた。果実の味や形が多様なことから品種改良の可能性が広がっていることを直感した(写真1)。



写真1 ハスカップ果実

小さな果実の種を集めることから始めた研究も、遺伝資源収集、系統評価と選抜、果実の大形化を狙った倍数性育種、近縁種との交雑による新規系統育成、果実や葉に含まれる成分の分析へと広がっている。最近では共同研究・産学連携^{*1}も展開しており、その1つとして、札幌市にある大手洋菓子製造販売店「きのとや」(長沼昭夫社長)と洋菓子の開発に取り組んでいる。

◆求められる研究者、生産者、加工業者の連携

ハスカップを利用した加工品(菓子類、ゼリー、飲料など)が幾つかの製造業者で手掛けられており、北海道特産の土産物として利用されつつある。欧米ではベリー類が菓子の素材に多用されている。ハスカップも今後、わが国でこうした需要が拡大していくと予想されるが、ハスカップ生産の拡

^{*1}: 財団法人北海道農業企業化研究所の佐藤博二氏(前 北海道大学教授)と共同で特に果実と葉の成分分析を行っている。コーディネーターの存在も非常に大きく、科学技術振興機構の鈴木雅宏氏には2007年度のJSTシーズ発掘試験をコーディネートしていただいた。鈴木氏の異動により、文部科学省・産学官連携コーディネーター(北海道大学配置)の蛸島武広氏にコーディネーターを引き継いでいただき、「きのとや」「北海道農業企業化研究所」との連携で研究を展開中である。

大には研究者、生産者、加工業者などの連携が必須である。

研究者の立場で品種改良に取り組んでいたが、生産から消費に至る過程でのそれぞれのニーズを知り、それを育種目標に取り入れたいと考えていた。2006年に第1回北海道内理系大学向けビジネスプランコンテストがあり、ハスカップの育種の方向性と加工者、消費者のニーズを知る契機になればと思い、ハスカップの新規系統の育成と頒布に関する事業構想を練って申請を行った。幸いこのプランが準大賞となり、これを機会に北大でMOT教育に取り組む佐藤孝一准教授の知己を得た。そして佐藤准教授より、「きのとや」の長沼昭夫社長を紹介していただいた。

「きのとや」は、北大ブランドの先駆けとしてミルククッキー（「札幌農学校」ブランド）を販売しており、人気商品となっている*2。ハスカップの魅力を北大ブランドの加工品、特に菓子類の開発につなげるため、2006年秋に共同研究をスタートさせた。

*2:「札幌農学校」は2008年度のモンドセレクションで最高金賞を受賞しており、長沼氏の目利きによる商品開発は確かなものがある。

◆市場の声を研究に活かす

2006年11月には北大知的財産本部のサポートを受けて「ビジネスEXPO」にブースを出し（写真2）、初めての試作品「ハスカップサンド」（写真3）の試食を行った。この試作品は、クッキー部分のおいしさがハスカップペーストに勝っており、食味は好評であったが“ハスカップらしさ”の点で課題が残った。

2006年12月には「アグリビジネス創出フェア」およびサイエンスカフェ「北大 de Night Café」において、共同研究の取り組み紹介と2回目の試作品「ハスカップチーズタルト」の試食とアンケートによる食味評価を行った。このタルトは、濃厚なチーズと酸味が効いたハスカップの相性が良く、食味試験の満足度も高いものであった。フレッシュなおいしさをアピールできる生菓子タイプの商品の原型となりそうな手応えがあった。またもう一方で保存性の良い土産物に向くタイプの開発にも注力した。

2007、2008年の産学官連携推進会議では、薄型クッキーやスポンジタイプの生地とハスカップの酸味を生かしたソースを合わせ、試作品のアンケート調査を行っている。現在、これらの試作品をベースに、商品化に向けた取り組みを進めている段階にある。

研究者自らが市場の声を聞く機会は存外少なく、研究室を出て多くの方々の感想をじかに聞くことが新たな研究のヒントや、かじ取りの参考になっている。研究面においてより強く社会との接点を意識しつつ、新たな研究領域を切り拓（ひら）いていきたいと思う。



写真2 ビジネスEXPOでの光景



写真3 ハスカップサンド