

報道関係各位

～美味しいだけでなく、体に優しいお菓子をもっと身近に～
食物栄養学科 国井ゼミ開発「糖質管理スイーツ」が試験販売開始
桑葉粉末入りおから豆乳クッキー／ドライほおずき入り玄米クランチクッキー

十文字学園女子大学（住所：埼玉県新座市、学長：志村二三夫、以下、本学）の人間生活学部 食物栄養学科 国井大輔ゼミが主導で開発した「糖質管理スイーツ（2種類）」が、令和4年3月1日から、NPO法人シンフォニー（新座市新座3丁目）で試験販売されています。

今回の取り組みは、嗜好品であるスイーツに注目し、「美味しいだけでなく、体に優しいお菓子をもっと身近に」をテーマに、国井ゼミが持つ糖質管理技術を提供することで、既存品をベースにした糖質管理スイーツを実現させました。



＜桑葉粉末入り おから豆乳クッキー＞



＜ドライほおずき入り 玄米クランチクッキー＞

■ 国井ゼミによる糖質管理技術

糖質の摂取に関する様々な情報があるなかで、国井ゼミが考える糖質管理の本質は、「必要な人に必要な選択肢を増やすこと」にあります。極端なものではなく、医学的根拠に基づき、誰もが安心して食事ができる環境（食品）が必要だと考えています。糖質管理技術は、糖尿病の方をはじめ、過体重の方、食後高血糖症状がある方（糖を利用する力が弱い方）、メタボリックシンドロームの方などが、安心して食事ができる選択肢を増やします。

また、嗜好品であるスイーツは、心を満たし、癒やしのひとときをつくる「人を笑顔にする食べ物」のひとつです。複雑化するストレス環境下では、特に上手に利用すべきものと位置づけており、今回の「糖質管理スイーツ」の開発に至りました。今後は、スイーツだけでなく、パンや麺などの主食にも糖質管理技術を提供し、選択肢を増やしていく予定です。

■ 糖質管理スイーツ開発のポイント

開発のポイントは2つで、①配合の見直しによる糖質の管理、②生理活性物質配合による糖質の管理、です。いずれも、小麦粉の代わりに、おからや豆乳を使用し、人工甘味料を使用せずに美味しさとの両立を実現させています。

生理活性物質としては、糖質の吸収を遅らせる成分が含まれる「桑葉粉末」、脂肪肝や動脈硬化を予防するのに役に立つ成分が含まれる「ドライほおずき」を選択しています。

また、試験販売先である、就労継続支援B型事業所 NPO法人シンフォニーは、「第6回チャレンジドカップ・焼き菓子コンテスト」で、初出場が優勝するなど、製菓技術の高さもあり、糖質管理技術とのマッチングもスムーズに行われました。通所利用者の技術や作業内容などを踏まえ、現場製菓スタッフ等と入念な調整を重ねて、試験販売実現の運びとなりました。

本件に関する問い合わせ先

十文字学園女子大学 広報事務局

TEL：090-7907-2289（田ヶ谷） 080-9508-7123（志賀）

E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp



＜入念な調整を重ね、NPO 法人シンフォニーでの試験販売が実現＞

■ プロジェクトならびに今後の展開

本取り組みは、様々な関係者によって実施体制が構築され、地域社会をはじめ、社会全体の取り組みとしての意義があり、持続可能な開発目標（SDGs）にも該当します。

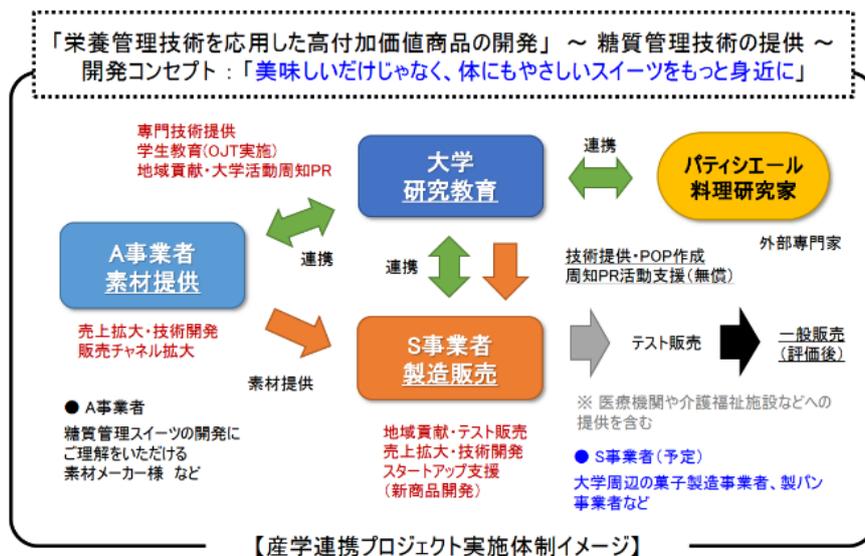
本学が持つ栄養管理技術を地域社会に還元することで、全ての関係者が「プラス」になり、持続可能な取り組みになるよう、消費者からのフィードバック（アンケート調査）も今後のプランに反映させていきます。

今後は、本学の「産学連携プロジェクト」の一つとして、継続して取り組んでまいります。

※本プロジェクトは、本学 地域連携共同研究所のプロジェクト資金で実施されました。



十文字学園女子大学 地域連携共同研究所 2021年度 研究プロジェクト



【商品概要】

<p>I) 「桑葉粉末入り おから^{*1} 豆乳クッキー」 (生クリーム入り) 6粒入り1袋 270円</p>		<p>【特徴】 桑葉粉末^{*2}を配合し、抹茶のような風味と生クリームのコクを楽しめる無着色の手づくりクッキー。おからと豆乳を配合して糖質を調整している。</p>
<p>II) 「ドライほおずき入り 玄米クランチクッキー」 (おから^{*1}・豆乳入り) 30g入り1袋 270円</p>		<p>【特徴】 爽やかな酸味がある食用ほおずき(乾燥)^{*3}を配合し、玄米フレークの食感も楽しめる手づくりクッキー。おからと豆乳を配合して糖質を調整している。</p>

*1 製造元：さとの雪食品株式会社（徳島県鳴門市）

*2 製造元：トヨタ健康食品株式会社（東京都中央区）

*3 製造元：株式会社ブラクストン（神奈川県横浜市）

本件に関する問い合わせ先

十文字学園女子大学 広報事務局

TEL：090-7907-2289（田ヶ谷） 080-9508-7123（志賀）

E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp

【栄養学的特徴】 ※栄養成分値は、日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）による計算値（目安）

<p>I)</p> 	<p>【栄養成分】 ※1 袋当たり エネルギー：138 kcal たんぱく質：2.5 g 脂質：8.6 g 糖質：10.8 g 食物繊維：3.2 g</p>	<p>【製品 100g での比較】 エネルギー：－9.0% 脂質：－1.0% 糖質：－34.7% 食物繊維：8.4 倍増 ※対従来品（目安）</p>	<p>【特徴】 糖質を約 35%減らし、食物繊維を約 8 倍量に増やした。糖質吸収を遅らせる作用がある成分を含む「桑葉粉末」を 6.3%（配合時）使用。</p>
<p>II)</p> 	<p>【栄養成分】 ※1 袋当たり エネルギー：151 kcal たんぱく質：3.0 g 脂質：4.9 g 糖質：21.0 g 食物繊維：3.9 g</p>	<p>【製品 100g での比較】 エネルギー：－6.6% 脂質：－5.6% 糖質：－18.5% 食物繊維：4.5 倍増 ※対従来品（目安）</p>	<p>【特徴】 糖質を約 19%減らし、食物繊維を約 5 倍量に増やした。脂肪肝や動脈硬化の予防に役に立つ成分を含む「ドライほおずき」を 11.3%（配合時）使用。</p>

■ 人間生活学部 食物栄養学科（管理栄養士養成課程）

管理栄養士養成課程である食物栄養学科では、傷病者の栄養管理や食事指導だけでなく、高付加価値化商品への技術提供など、実社会で応用ができる高度な能力を備えた人材を育成しています。

※国井ゼミについて

日本国内ならびにアジア圏での「栄養管理技術やヘルスケアサービス」に関連する研究課題を取り上げます。実践レベルでの調査研究を行い、栄養の専門家としてのリテラシーを学びます。



※国井大輔特任教授について

詳しくは本学教員紹介ページをご覧ください。

<https://www.acoffice.jp/jmuhp/KgApp?resId=S000169>

十文字学園は、2022 年に学園創立 100 周年を迎えます。本学は、今後も十文字の伝統を基礎に、生涯を通して輝き続ける女性を育成してまいります。

**本プレスリリースに関する内容や教職員・学生への取材のご相談、専門家コメントのご要望等については
 広報事務局 (jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp) までお気軽にお問合せください。**

本件につきましては、文部科学記者会、埼玉県政記者クラブ、新座市記者クラブに資料配布しております。

本件に関する問い合わせ先

十文字学園女子大学 広報事務局

TEL：090-7907-2289（田ヶ谷） 080-9508-7123（志賀）

E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp