

報道機関各位



武庫川女子大学
Mukogawa Women's University

特許申請中の新技術から生まれたスイーツ 豆蜂(トーフアン)発売へ

豆腐に特化した研究で知られる武庫川女子大学食物栄養科学部食創造科学科の有井研究室（有井康博教授）が、豆乳をはちみつで固める研究に成功。特許申請中のこの技術で神戸市の食品会社「ハートスフードクリエーツ（株）」とコラボし、淡路島産はちみつを使った新しいスイーツ「豆蜂（トーフアン）」を開発しました。上に紅茶味や抹茶味のゼリーを盛り付けたカップ入り。豆乳とはちみつの良さを併せ持ち、甘味もあるのに、1カップあたり66^{キロ}カロリー以下とヘルシーです。武庫川女子大学の研究力を生かした新スイーツとして注目を集めそうです。

豆乳ににがりを加えると豆腐になることが知られていますが、にがり以外にも、豆乳を固まらせる物質は存在します。天然の食品添加剤として知られるグルコノデルタラクトンを豆乳に添加すると、グルコノデルタラクトンがグルコン酸に変化し、豆乳タンパク質を凝固させます。一方、グルコン酸ははちみつに豊富に含まれる有機酸でもあります。有井教授はこれらをヒントにはちみつで豆乳を固める研究をスタート。研究室に所属する学生たちが卒業論文のテーマとして取り組み、20種類以上のはちみつの添加量を変えて豆乳と混ぜ合わせたところ、淡路島産はちみつに高い凝固能力があることが明らかになりました。研究室では、この技術（はちみつで豆乳が固まる）で特許を申請中です。

有井研究室は2019年9月に「ハートスフードクリエーツ（株）」と実用化に向けて共同研究を開始。研究室の学生たちは淡路島にはちみつ採取に訪れたり、パティシエの指導の下、ゼリーやフルーツの飾りつけを提案したり、学生目線で商品化に取り組みました。カップ容器の形や武庫川女子大学の記章を入れたラベルのデザイン、栄養成分表示の作成、「豆と蜂」から連想した「豆蜂（トーフアン）」というネーミングも学生が考えました。

本活動は、公益社団法人日本農芸化学会 100 周年記念事業第 2 回農芸化学中小企業産学・産官連携研究助成の採択課題「淡路産ハチミツと豆乳を用いた新規スイーツの開発」として実施されています。また、活動の一部がアメリカの科学雑誌「Heliyon」に掲載されています。

新型コロナの影響で社会活動が制限される中、間もなく販売を開始します。有井教授は「長期にわたる自粛生活のストレス緩和に、健康的でヘルシーな豆蜂（トーフアン）をぜひ、ご賞味ください」と話しています。

この件についてのお問い合わせは
武庫川女子大学食物栄養科学部食創造科学科 有井研究室 (TEL : 0798-45-3713) までお願いします

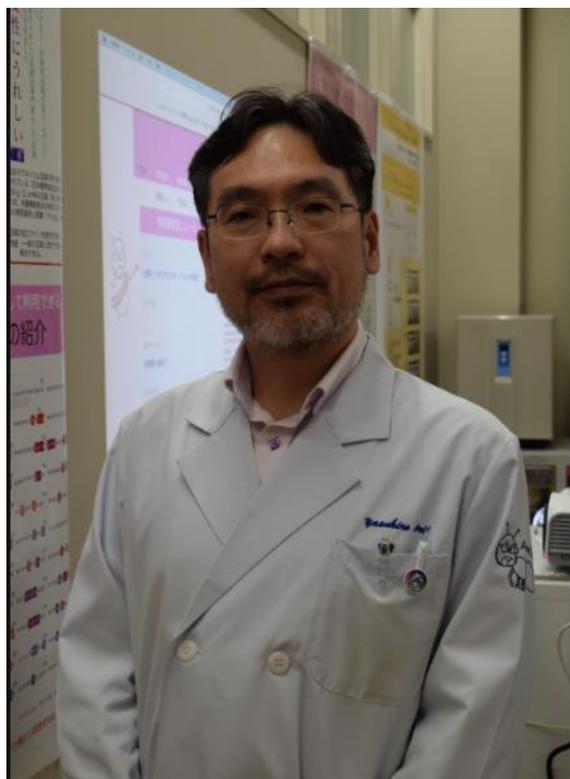
「豆蜂」 抹茶味（左）と紅茶味（右）。ラベルは武庫川女子大学の記章入り



ゼリーとフルーツの飾りつけにも学生の意見が詰まっている



有井康博教授



淡路島ではちみつを採取する学生

