

新しく生まれた三重大学ブランド商品

兵糧丸風味にした「かたやき小焼き」の紹介

三重大学伊賀サテライト・伊賀研究拠点 久松 眞
(有)モンパクトル 大石成子・吉島星日子

はじめに

○(有)モンパクトル (Mon Pactole)は近鉄桔梗が丘
近くの洋菓子店(名張市東田原2732-4)

○モンパクトルの看板商品「かたやき小焼き」

- ・お伊勢さん菓子博217 出展
- ・伊勢志摩サミット2016 推薦品
- ・第56回 全国推奨観光土産品
- ・2015みえセレクション選定
- ・EXPO MILANO 2015 ミラノ万博出展
- ・ココナッツミルクを使用

○みえ地域コミュニティ応援ファンド(地域資源活用型)助成金事業と三重大大学との共同研究

○三重大大学産学連携認定手続き ⇨
三重大大学ブランド商品化して販売



- ・モンパクトルとファンド申請と共同研究の打ち合わせ(平成28年4月)
- ・平成28年度第1回みえ地域コミュニティ応援ファンド(地域資源活用型)助成金事業(平成28年9月から平成30年8月)

忍者の携帯食を活用した美味しく健康的で未来志向の
「進化系かたやき」 開発事業

- ・三重大学共同研究(平成28年11月から平成29年10月)

忍者食の知恵を活かした携帯食に関する研究

- ・三重大学共同研究(平成29年11月から平成31年3月)

地域の菓子をブラッシュアップした忍者関連商品の開発

- ・三重大学産学連携商品として認定(平成30年3月)

産学連携商品認定の制度があるのは現在のところ三重大学だけ

- ・三重大学卒業式、入学式で三重大ブランド商品として販売(平成30年3月,4月)

大学ブランド商品を開発するメリット(概略)

- ◎ 単独では普通でも、連携して商品開発すると、新しい力が出現し可視化となる
 - ・大学の地域貢献の情報発信
 - ・地域企業の力
 - ・大学の知的財産
 - ・学生の若い力
 - ・留学生のグローバルな知的財産 など
- ◎ 三重大学産学連携認定で、三重大学の校章やロゴが利用できる（認定は、知的財産統括室）
- ◎ 産学連携認定商品を持つことで、地域企業の信用度が向上する為、販路拡大や高度化につながる
- ◎ 入学・卒業、贈答品、手土産などに利用
University Identity (UI)と同窓会のネットワーク強化などに活用可能
- ◎ 学生参加型の商品の場合は、製造・企画・販売など
社会人前のよい体験・経験となる



三重大学産学連携認定商品

検索

「地域課題の解決」と「地域人材の養成」に関するハブ機能となって活動を展開し、三重県地域における地域創生と地域人材の育成に取り組む



伊賀研究拠点
(ゆめテクノ伊賀内)

伊賀サテライト

- 担当エリア：
伊賀市、名張市
- 伊賀サテライトの目標：
固有文化と地域資源の活用で
地域再生に寄与する拠点
- 具体的活動内容：
忍者等の歴史・文化、医薬品企業と
の連携、森林資源の活用等
- 学舎：
伊賀研究拠点、伊賀連携フィールド

東紀州サテライト

- 担当エリア：
尾鷲市、熊野市、大台町、大紀町、
紀北町、御浜町、紀宝町
- 東紀州サテライトの目標：
地域資源で富を生み、力強い子供
が育つことを支える拠点
- 具体的活動内容：
へき地教育、水産増養殖・加工業
との連携、森林資源や観光資源の
活用等
- 学舎：
東紀州教育学舎、東紀州産業振興
学舎

北勢サテライト

- 担当エリア：
桑名市、いなべ市、四日市市、
木曽岬町、東員町、菰野町、
朝日町、川越町

平成30年度開設予定

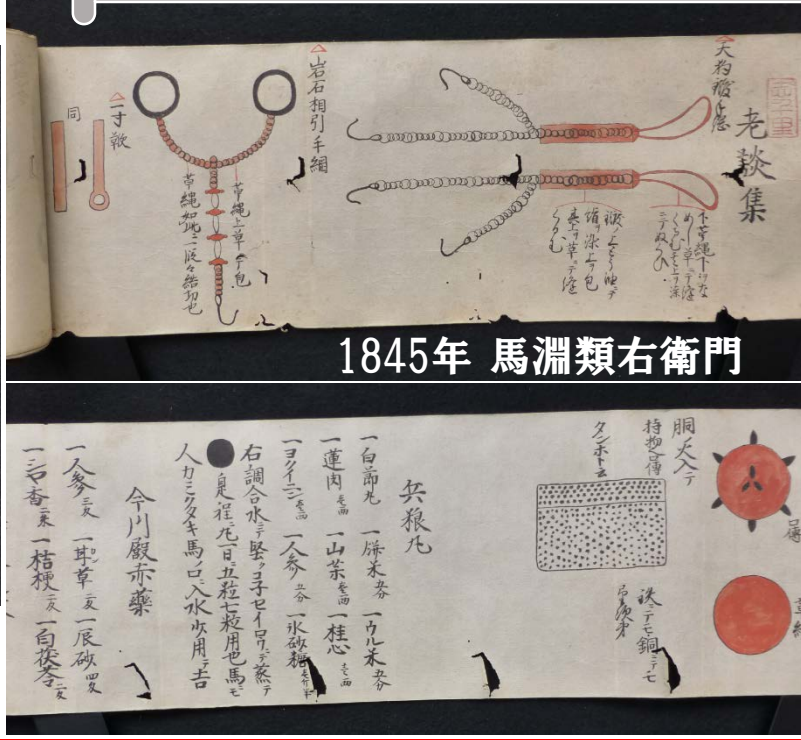
伊勢志摩サテライト

- 担当エリア：
伊勢市、鳥羽市、志摩市、
玉城町、度会町、南伊勢町

平成29年度開設予定

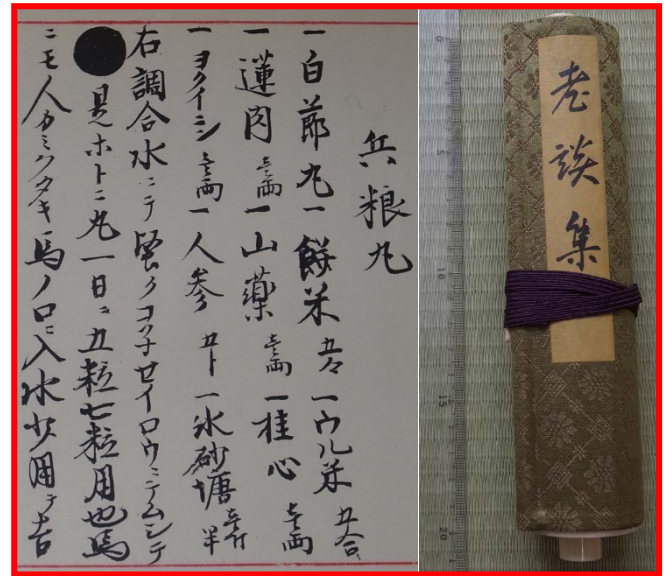


忍者の携帯食の一つ兵糧丸



1845年 馬淵類右衛門

甲州流忍法伝書老談集



1985年 馬場美濃守, 山本勘助 [述]

「改善前」 ➡ 「改善後」

名称	焼菓子 (かたやき小焼き)	名称	かたやき (三重大学監修)
原材料名	小麦粉 (三重県産) 甘しや分 蜜糖 ココナッツミルク ごま 重曹	原材料名	小麦粉 (三重県産) 中双糖 ココナッツミルク ごまシナモ ン 重曹 蓮の实 山芋 ハト ムギ 朝鮮人参
内容量	1 袋	内容量	55 g
賞味期限	外箱に記載	賞味期限	2018. 6.25
保存方法	高温多湿を避け、9℃～ 25℃で保存して下さい	保存方法	高温多湿を避け、9℃～ 25℃で保存して下さい
製造者	(有) モンパクトル 三重県名張市東田原2732-4 TEL (0120) 48-6636	製造者	(有) モンパクトル 三重県名張市東田原2732-4 TEL (0120) 48-6636

蓮肉 (れんにく): ハスの種
山薬 (さんやく): 長いも
桂心 (けいしん): シナモン
ヨクイニン: はと麦の種子
人参 (にんじん): 朝鮮人参

白節丸 蓮肉 一両
モチ米 五分
ウルチ米 五分
山薬 一両
桂心 一両
ヨクイニン 一両
人参 一両
氷砂糖 一.五斤

兵糧丸のマトメ: ストレス緩和効果のあるお砂糖に、ストレス効果のある生薬を加えたもので、これも忍具の一つであったと考える。想定外のアクシデントに遭遇したときの、突然のストレス対策に使うものであった。

モチ米	5分 (1.9 g)	炭	7.6 kcal
ウルチ米	5分 (1.9 g)	炭	7.6 kcal
蓮肉	1両 (37.5 g)	脂	337.5 kcal
山薬	1両 (37.5 g)	炭	150 kcal
桂心	1両 (37.5 g)	他	0 kcal
ヨクイニン	1両 (37.5 g)	炭	150 kcal
人参	5分 (1.9 g)	他	0 kcal
氷砂糖	1.5斤 (900 g)	炭	3600 kcal



全カロリー 4,252.7 kcal

全重量 1055.7 g

1個30 gにすると約35個作れて、
1個当たり約 120kcal

1個20 gにすると約45個作れて、
1個当たり約 80kcal

それでは、これをどのような
時に利用したのか？

生薬の期待される効用

滋養強壯 疲労回復 鎮静・リラックス効果 救急医薬 エネルギー 健康維持

ストレスはなぜ体に悪い？

知っておきたいストレスの科学

大事な試験や仕事が近づくと、ストレスで胃が荒れる。どうして胃に直接的な負担をかけたわけでもないのに、精神的なストレスでこういった現象がおきるのだろうか？ 私たちの体は、ストレスに対して無意識に反応している。それは、緊急事態に対応して、生命を守るための反応だ。ところが、ストレスが強すぎたり長期間におよんだりすると、一転、その反応は体に悪影響をおよぼしはじめる。ストレスが、体に影響をおよぼすメカニズムにせまってみよう。

○私たちの体は、ストレスに対して無意識に反応している。それは、緊急事態に対応して、生命を守るための反応だ。

○ところが、ストレスが強すぎたり長期間に及んだりすると、一転、その反応は体に悪影響をおよぼしはじめる。

○内分泌を介したストレス反応によって、肝臓は糖合成を促進し、血糖値を上げる。

○砂糖を補給すると血糖値が上がるので、肝臓への負担が軽減され、ストレスが軽減する。



(2016年8月5日)
p128-133

朝日新聞
(2018 1 17)

炭水化物欲しがる神経細胞 確認

ストレスで甘い物解明期待

白いご飯や砂糖が多いお菓子など炭水化物を食べたくなるのは、ある神経細胞が影響している。そんな研究成果を生理学研究所(愛知県岡崎市)などが、17日

付の米科学誌セルリポーツで発表した。担当者は「ストレスがたまると甘いものが食べたくなる原因がわかるかもしれない」と期待している。

通常時
ラードなど高脂肪の食べ物を好む

脳内のCRHニューロンの活動を高めると...

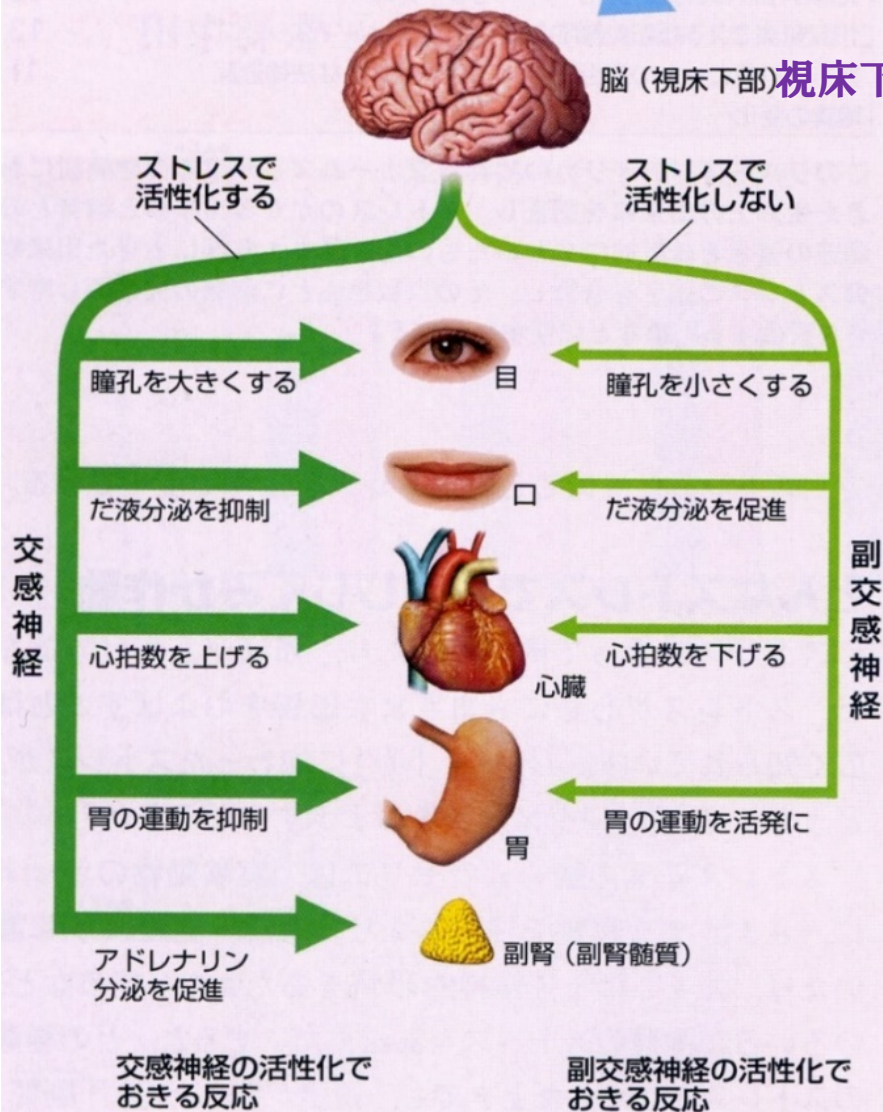
炭水化物を多く含んだ食べ物を好む

生理研の実験室で、生理学(神経内分泌学)らの研究グループがマウスで確認した。エネルギー不足を察知して活性化し、代謝を調整してエネルギーを回復させる役割をする酵素に着目。マウスの脳内で活性化させた。その際、視床下部にある神経細胞「CRHニューロン」の一つが活性化していたことが確認できたという。

マウスは炭水化物より、高脂肪の食べ物を好む傾向がある。CRHニューロンの活動を高めたと、脂肪食の摂取が通常の3分の1ほどに減り、炭水化物の

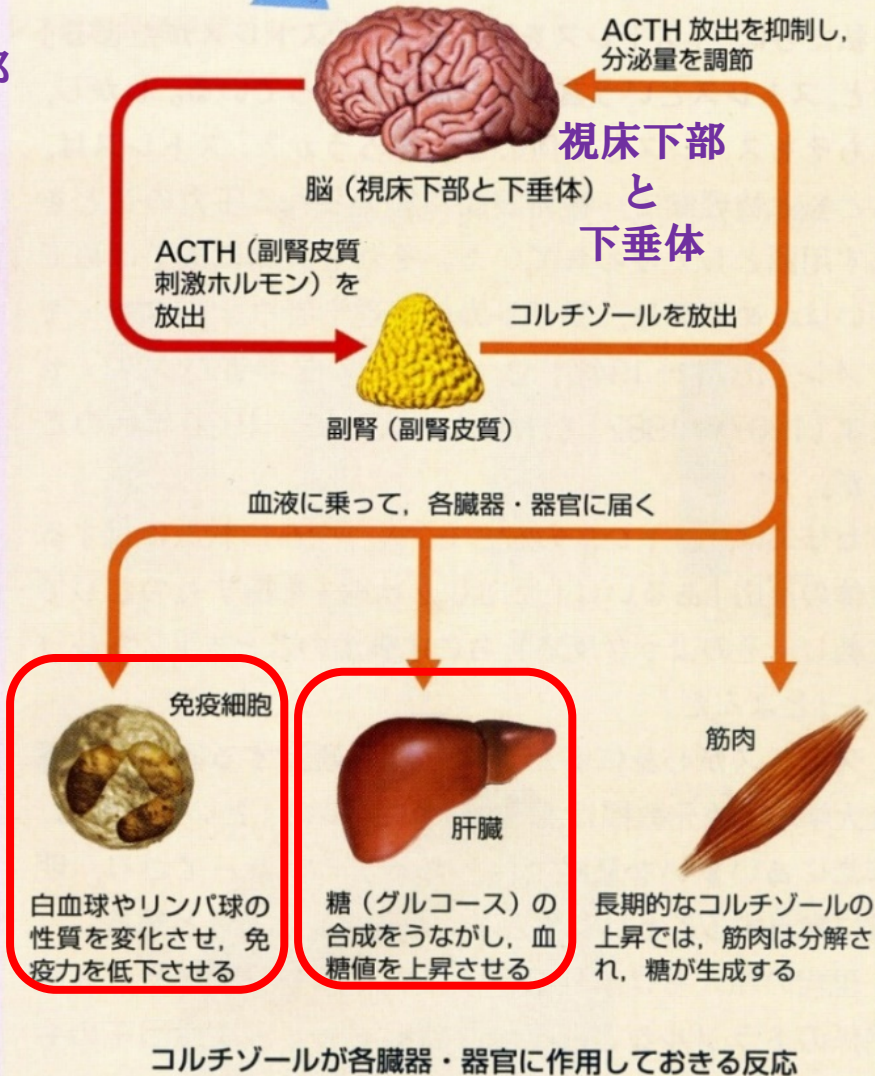
1. 自律神経を介したストレス反応

体内の臓器・器官の活動は、「交感神経」と「副交感神経」からなる自律神経によって制御されている。ストレスを受けると、主に交感神経（左側の列）が活性化される。



2. 内分泌を介したストレス反応

ストレスを感じると脳の下垂体から「ACTH」が放出される。ACTHが副腎に届くと、今度は「コルチゾール」が放出され、下のような反応を引き起こす。

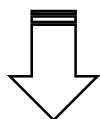


忍者はストレス対策に強かった !!

ストレス対策のタイミング(推察)

普段のストレス対策(1)

仕事直前の
ストレス対策(2)



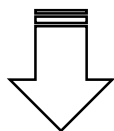
忍者:印や息長

アクシデントで強いストレス



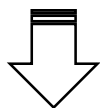
心体のバランスが崩れる感じる

異変を感じた
時のストレス対
(3)



忍者:携帯食

心体のバランスを回復



お礼(4) 忍者:お礼の印

どんなストレスでも同じ仕組みで
体は反応すると言われている

忍者の知恵は、今のストレス社会
でも役立つと考えられることから、
忍者の携帯食をイメージするお菓
子の開発を進めた



三重大ブランドづくり委員会(三重大生協 2017 10 31)



上野高等学校理数科1年(伊賀研究拠点 2017 8 1)



Tri-U スタディツアー(伊賀研究拠点 2017 10 25)

(伊賀研究拠点 2017 8 8)

おわりに

地域の企業が強みとしている商品を、忍者の知恵を活用し未来志向のお菓子へ

○みえ地域コミュニティ応援ファンド(地域資源活用型)と三重大学共同研究

○学生や地域社会からアンケート調査

かたやき小焼き＋兵糧丸の背景

→ 試作品のアンケート調査

→ 新商品



○三重大学産学連携認定商品(三重大ブランド商品)として
三重大生協で販売開始、今後伊賀地域でも販売を検討

○今回のお菓子の開発で考えていること

- 1) 幸せや満足感を与え、ストレスを癒やすツール(忍具)としての活用を提案
- 2) 地域文化の発信、特にインバウンドにも対応
- 3) 高齢化社会対応として、カロリー補給と癒し効果を兼ねた三度の食事の補助食を目指す