



2025年11月26日(水)  
国立大学法人岡山大学  
11月定例記者会見 (学長発表)

# 株式会社廣榮堂と岡山大学の総合的取組み ～地域企業と地域中核・特色ある研究大学との 伝統の継承と新たな価値づくり共創～

国立大学法人岡山大学 学長 那須 保友

株式会社廣榮堂 代表取締役社長 武田浩一

# 本日の登壇者



## ■ 株式会社廣榮堂

- 代表取締役
- 取締役 営業部長

武田浩一  
頓宮義記

## ■ 国立大学法人岡山大学

- 学長
- 資源植物科学研究所
- 研究・イノベーション共創機構

那須保友  
山本敏央  
佐藤浩哉

## ■ 公立大学法人秋田県立大学

- 生物自然科学部

教授 藤田直子 (Web参加)

# 廣榮堂の歴史 | 安政3年（1856）創業

豊かな食シーンを、岡山から世界へ。

 **廣榮堂** 安政三年創業 岡山中納言角

- **廣榮堂の歴史 = 革新の歴史**  
**串刺しのきびだんご→茶席に向くきびだんごに**



幕末、岡山池田藩の名家老として名高い**伊木三猿斎の指導**があり「きびだんご」が完成

# 4代目武田修一の共創 | 安心・安全 原材料へのこだわり

豊かな食シーンを、岡山から世界へ。

**廣榮堂** 安政三年創業 岡山中納言角



有吉佐和子氏『複合汚染』



## 化学肥料使わずモチ米初収穫

「吉備団子」の品質向上めざし



予想上回る収量  
高松地区の農家32戸



昭和52年（1977）  
むかし吉備団子発売

## 4代目武田修一の革新 | 1973～2024年 時代と逆張り 特別栽培のもち米生産

豊かな食シーンを、岡山から世界へ。

 **廣榮堂** 安政三年創業 岡山中納言角



JA岡山高松支所のもち米生産者のみなさん

# むかし吉備団子の生い立ち

豊かな食シーンを、岡山から世界へ。

 **廣榮堂** 安政三年創業 岡山中納言角

## ●昔づくりの味①

**最高のもち米を生かすためには極力加熱を少なくすることが重要。**

通常のきびだんごはもち米をそのまま機械で粉碎したものを使用している。効率はよいが、破碎の時にもち米に熱が加わるため、もち米本来の風味やモチモチとしたねばりとコシが落ちてしまう。大変な手間ではあるが、昔づくりの方法「水を加えながら石臼で挽く = 水挽き」で粉碎すると水によって粉碎時の熱が冷却されて熱がもち米に加わらないため、もち米の風味やコシを損なうことなく最高の状態のきびだんごが出来上がる。

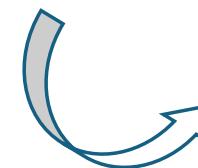


## ●昔づくりの味②

**昔づくりに相応しい砂糖を使用**

原料に加える砂糖は甘味とデンプンの老化防止のため。その砂糖は昔づくりの大きな粒の白双糖を使用している。

砂糖は製法によって、含蜜糖と分蜜糖に分類される。分蜜糖の中でも高純度の白双糖と必要最小限の糖類だけを加えて調整することで甘さを抑え、もち米本来の風味を強く感じられるおいしいきびだんごとなっている。



# 廣榮堂さまのお悩み1：原材料供給の継承と確保

- 地域ブランドリーダとして地域農業の活性化に貢献したい
- もち米栽培農家の高齢化
  - 岡山市高松地区での原材料(もち米)の継続提供が困難に
- 次の原材料供給地を探すのも容易ではない
  - 土地や育成条件(気温・水など)ができるだけ近いところ
  - 慣行農法ではなく、特別栽培に対応できる生産者
  - 長期間の供給が可能 (30年程度の永続性)
- 岡山大学が提供するソリューション人材
  - 学術研究院環境生命自然科学研究域 (農) 大仲克俊 准教授
  - 全国と岡山の農業経営・コメ問題を知悉した農業経営・政策学者
    - 2022年から“岡山県若手水田農業経営者勉強会”を毎年開催
    - 岡山県をフィールドに研究活動を展開
      - 岡山県南から県北に至る活動範囲
      - 生産者と流通に関する豊富な知識を提供



岡山放送 2025.06.11 放映

<https://www.ohk.co.jp/data/26-20250611-00000018/pages/>



[https://www.okayama-u.ac.jp/user/agr/profile/nougaku04\\_8.html](https://www.okayama-u.ac.jp/user/agr/profile/nougaku04_8.html)

# 岡山大学が提案した解決策 1

- 岡山市藤田地区 若手3農業経営者による共同作付け
  - 岡本農産さま、荒井農産さま、te to te farmさま
- JA全農おかやま 全国農業協同組合連合会岡山県本部
- JA岡山 岡山市農業協同組合(JA藤田支所)との連携
  - 集荷⇒脱穀⇒精米⇒貯蔵/保管⇒出荷 の体制組立て

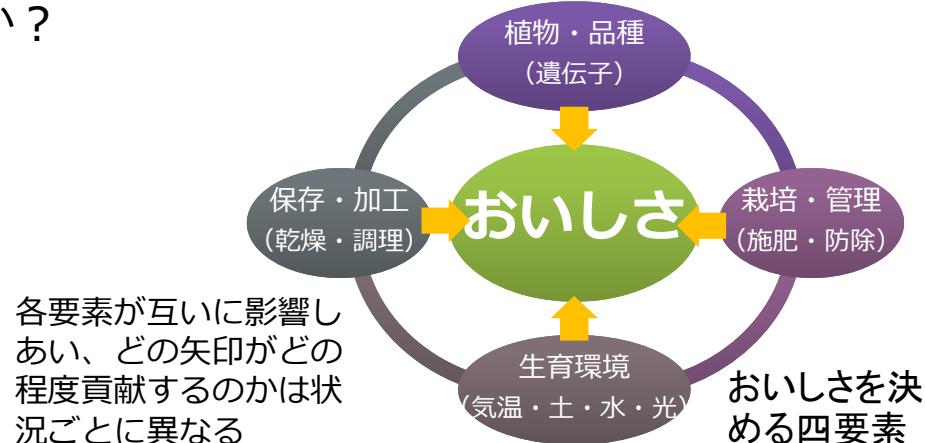


写真提供：株式会社廣榮堂



# 廣榮堂さまのお悩み2：味の伝統の継承と発展

- 生育地変更に伴い、原材料(もち米)の品質は変化しないか?
  - 育成条件と原材料の品質の関係が不明確
- 伝統の味を守り続ける原材料(もち米)とは?
  - ・ 製品の味・品質に影響を与える原材料の要素とは
- さらにおいしさを“進化”させる原材料の“あり方”は?
- 岡山大学が提供するソリューション人材
  - 資源植物科学研究所 山本敏央教授 専門：植物育種学
    - ・ 元農業・食品産業技術総合研究機構 稲形質評価ユニット長
    - ・ イネの遺伝資源研究から品種開発まで幅広い知識と経験
    - ・ 様々な農業特性を決める遺伝子の探索と品種改良への利用
    - ・ 気温や土壤（環境）の違いが農業特性に与える影響の研究



[https://www.elst.okayama-u.ac.jp/education/mc/chikyu/areas01\\_pstress/](https://www.elst.okayama-u.ac.jp/education/mc/chikyu/areas01_pstress/)

# 岡山大学が提案した解決策：3者共同研究の推進

## ■ 株式会社廣榮堂・岡山大学・秋田県立大学の3者での共同研究実施に調印

- 最終目標
  - ・もち米内の糖質の状況(特に澱粉の構造)と味の関係を解明
  - ・もち米の育成条件と糖質の状況との関係を解明
- 今年度目標
  - ・澱粉の構造解析を進め、作付け試験育成条件を決めていく



## ■ 課題解決のためのドリームチーム

秋田県立大学 生物資源科学部 植物生理研究室 藤田直子教授

- もち米の主成分＝澱粉解析のエキスパート
  - ・専門：イネの澱粉生合成メカニズムの解明
  - ・澱粉構造受託解析を行える株式会社スター・チテックを設立
- 2021年日本応用糖質科学会学会賞受賞
- “まんぶくすらり、あきたぱらり、あきたさらり”等の高付加価値米開発

 株式会社スター・チテック  
Starch Technologies Co., LTD.



<https://starchtec.com/>



# ブランディングに関するご提案 持続可能な未来を見据えた产学連携による新たなブランディング



岡山大学  
OKAYAMA UNIV.

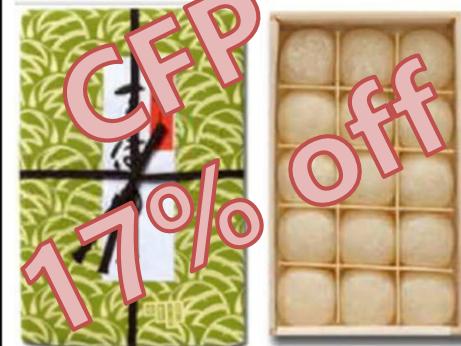
## ■ きびだんご 2種類を対象にカーボンフットプリント(CFP)を算定



・ 元祖きびだんご (1箱15個)



・ むかし吉備団子 (1箱15個)



CFP  
17% off

MS&ADインターリスク総研株式会社と岡山大学の共同研究で実施

MS&AD INSURANCE GROUP



### SDGsな食品づくり

株式会社廣榮堂では、地球温暖化防止の取組みとして、自社製品の「むかし吉備団子」と「元祖きびだんご」について原料の調達から、製造、販売、消費、廃棄までの全体で、CO2をどれだけ排出しているのかを示すカーボンフットプリント(CFP)※を算定し、その表示を開始しました。

#### [CFP] カーボンフットプリントとは

製品やサービスの原材料調達から廃棄、リサイクルに至るまでのライフサイクル全体を通して排出される温室効果ガス(GHG)の排出量をCO2排出量に換算し、製品に表示された数値もしくはそれを表示する仕組みのことです。



製品名：むかし吉備団子

製品特徴：岡山盆地の奥州島まで栽培した  
希少な徳島栽培のもち米を使用しています。

CFP算定値：638g-CO2e

算定単位：1箱 15個入り

算定対象：原材料調達～廃棄・リサイクル



MS&ADインターリスク総研株式会社が算定を実施しております。

廣榮堂

# 岡山大学が提案した解決策3 CFPで新たな顧客価値を創造

- カーボンフットプリント(CFP)の表示が、新たな顧客価値を創造できるか？

- CFP表示が環境配慮を訴求できるか倉敷雄鶏店で実証実験
- 経済学部 天王寺谷研究室+船倉大学院生

<https://www.e.okayama-u.ac.jp/news/article251001/>



廣榮堂HPより



# 岡山大学が取り組む意義と将来への展望

- 長期ビジョン2050「**地域と地球の未来を共創し、世界の革新に寄与する研究大学**」の実現
- 岡山大学にとっての“地域・社会との連携”とは?
  - 単なる奉仕活動ではなく、人材育成、研究力強化、イノベーション創出 の先にある活動
    - 大学が目指す究極的な目標である「Well-being社会の実現」と「世界の革新への寄与」を達成するための戦略的な活動
- 地域課題の解決をすすめるための、イノベーションのエコシステムを構築します
  - 地域中核大学として「総合知」活用の仕組みを整備し、地域にとっての「イノベーションの源泉」と「シンクタンク機能」を確立 ⇒ 大学をピボットに、関係者が緩く連携
  - DX・GXによる社会変革の舞台を提供し、社会変革をリード
    - おかやまデジタルイノベーション創出プラットフォーム(OI-START)の活用・拡大を計画
    - 国の施策との連携：文部科学省“地域中核・特色ある研究大学強化促進事業（J-PEAKS）” 内閣府“地域中核大学イノベーション創出環境強化事業”

⇒従来の定型的な見方では解決できないような複雑化した社会問題に対して、解決の糸口を見出すことを目指します。
- 岡山大学は、研究力と教育力を融合させ、地域と地球の持続可能な発展に貢献し続けます



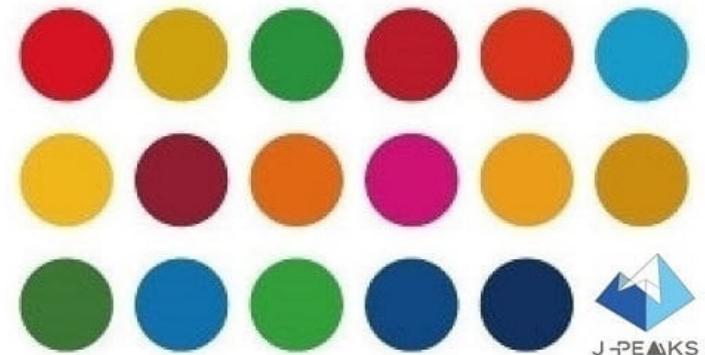
国立大学法人岡山大学  
第15代学長(第5代法人の長)  
那須 保友

### 【本件お問合せ先】

岡山大学研究・イノベーション共創機構 研究企画戦略室 上級URA 佐藤浩哉  
〒700-8530 岡山県岡山市北区津島中1-1-1 岡山大学津島キャンパス 本部棟 1階  
E-mail : [ura-info@okayama-u.ac.jp](mailto:ura-info@okayama-u.ac.jp)  
<https://www.orsd.okayama-u.ac.jp/>

地域中核・特色ある研究大学 岡山大学が拓く今と未来

OKAYAMA  
UNIVERSITY  
×  
SDGs



私たちは大学が地域と地球の未来を共創し、世界を変革させ、  
持続可能な社会を実現させる“力”があることを信じています

