

IPU農産物 課題解決プロジェクト



IPU環太平洋大学

栗田	晃輔
黒田	昂汰
島田	春菜

昨年度までの取り組み

興陽 × IPU × 輪島
きゅうりのバスソルト

興陽高校産 ^{※1} きゅうりエキス × 能登の塩 ^{※2} 配合

いいお湯やがいね！

ええ香りじゃなあ

きゅうりの香り？…じゃなく
マスカットの香り！

興陽高校（岡山）と輪島高校（石川）の2校の高校生とIPU 環太平洋大学経済経営学部（岡山）の大学生が共同開発しました。興陽高校で生産され余剰生産物となった「きゅうり」からエキスを抽出し、「能登の塩」を添加したサステナブルなバスソルトです。岡山を代表するフルーツ「マスカット」の香りとともに、バスタイムをお楽しみください！

※1 きゅうりエキス（保湿成分）
※2 塩化Na（鹽肌成分）



興陽高校—環太平洋大学—輪島高校

高大連携

新商品フェスタ

環太平洋大学が岡山県立興陽高等学校と石川県立輪島高等学校と共同開発した「きゅうりのバスソルト」をはじめ、各校の開発新商品を1日限り、県の域を超えて金沢の地で販売します

2024

12.28 Sat

雨天決行 荒天中止 10:00-15:00

会場 近江町いちば館広場

石川県金沢市青草町88

各校オリジナル開発商品も販売します！



猫も食べられるお菓子

「きゅうりのバスソルト」の売上の一部は復興支援に充てさせていただきます

【企画】 環太平洋大学経済経営学部
現代経営学科 大池研究室
(岡山県岡山市東区瀬戸町観音寺721)

【出店】 岡山県立興陽高等学校
石川県立輪島高等学校
当事業は岡山市「学生イノベーションチャレンジ推進事業」および
金沢中心商店街武蔵活性化協議会のバックアップにより実施しています

岡山と輪島から
1日限りの
共同出店

興陽×IPU×輪島
きゅうりのバスソルト



3校
共同開発

きゅうりのバスソルト

興陽高校産
きゅうりエキス
能登の塩
配合

興陽 × IPU × 輪島
きゅうりのバスソルト

興陽高校産 ※1
きゅうりエキス
× ※2
能登の塩
配合

※1 保湿成分
※2 整肌成分

IPU環太平洋大学は岡山県立興陽高等学校と
石川県立輪島高等学校の高校生と協働で
開発した「きゅうりのバスソルト」です。
それぞれの想いが詰まったバスソルトで
身も心も温まってください。

えー湯じゃけー
いっぺん
入ってみられー

「きゅうり」の香り・・・
ではなく「マスカット」の香り

お得な12回分で (税込)
1,000円



近江町いちばでの販売の様子(2024年12月28日)

●販路拡大により復興支援の輪が広がる

【店頭販売】

- ・グランパークせとうち農園
- ・岡山トヨタ自動車株式会社東岡山店
- ・岡山ビューホテル
- ・岡山農業高校レストラン

【イベント販売】

- ・岡山県立玉野光南高等学校

【ノベルティとしての活用】

【ふるさと納税返礼品】



＜グランパークせとうち農園＞



＜岡山トヨタ東岡山店＞

●個包装化へのブラッシュアップ



今年度の取り組み①



規格外のとうもろこしを使用

トウモロコシの甘みと食感 ジェラート作りました

ジェラートの開発に携わった
興陽高生と環太平洋大生



岡山・興陽高生と環太平洋大生が開発

トウモロコシ本来の甘さとつばつが
残った食感が特徴のジェラート。興陽高
(岡山市)の生徒が育てたトウモロコシ

の規格外品を原料に、同高生徒と環太
平洋大(同市)の学生が共同で商品開
発した。約300個製造し、一部は岡
山市内にある自動車販売店で販売して
いる。

地域課題の解決に取り組む同大経済
経営学部の大池淳一准教授のゼミ生
が、同高の実習で栽培したトウモロコ
シの規格外品が廃棄されていると聞
き、日持ちのするジェラートの商品化
を提案、5月、共同開発が始まった。

規格外品捨てずに活用

携わったのは、同高農業科3年生8
人と同大1、3年生約30人。細かな粒
のかけらをあえて残すことで、トウモ
ロコシの存在を舌で感じられるように
しようと決め、菓子工房の佳豊庵(吉
備中央町)にトウモロコシの加工を、
難波牧場(倉敷市)にジェラートの製
造をそれぞれ依頼。口当たりが優しく、
素材本来の甘さを味わえるように仕上
げた。

1個(100ミリ入り)400円。
カップのふだにはトウモロコシをモチ
ーフに考案したキャラクターや、各校
のマスコットをあしらった。

商品は7月26日に岡山桃太郎空港



規格外のトウモロコシを活用したジェラート。素材の食感や風味を引き出した

(岡山市)であった「エアポートフェ
スタ2025」でお披露目した後、岡
山トヨタ自動車岡山店(同市)で扱
っており、両校が参加するイベントで
も販売する。

同大の栗田晃輔さん(20)は「みんな
で意見を交わし、トウモロコシの良さ
を生かした商品ができた」、同高の白
江翠葉さん(18)は「大切に育てた作物
を捨てずに活用できてうれしい。多く
の人に食べてほしい」と話している。

同高大は、改良して来年以降の継続
販売を目指すほか、他の野菜の規格外
品も商品化を検討している。

(古川竜聖)

2025年8月3日付 山陽新聞

今年度の取り組み②



日焼けしたかぼちゃを使用

今年度の取り組み③



近日、完成予定！



今年度の取り組み③

トマトアグリフードフェアで
ノベルティとして配布決定！



ご清聴ありがとうございました



岡山県展示大商談会

魅力ある
食の祭典

フードマッチングフェア FOOD MATCHING FAIR 2025

第13回 地方創生
トマトアグリフードフェア

日時 令和7年 11月5日(水) 10:00~17:00

場所 コンベックス岡山 大展示場 (岡山市北区大内田675)

岡山県産業振興財団 トマト銀行 OKAYAMA GUARANTEE 岡山県信用保証協会

この事業は、中小企業地域資源活用等促進事業の助成金と岡山県備前原民局、岡山県備中民局、岡山県美作民局の補助会を活用して実施しています。