

報道資料

提供年月日	令和6（2024）年 4月 30日（火）
提供者	長浜バイオ大学 アドミッションオフィス 広報担当：宮部、真田 TEL. 0749-64-8100 FAX. 0749-64-8140

アニマルバイオサイエンス学科の学生と 食パン専門店「さすがにオテアゲ」が 「犬といっしょに食べられるおやつ」を共同開発

平素より本学の教育研究活動について、格段のご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

このたび、長浜バイオ大学アニマルバイオサイエンス学科の学生と、食パン専門店「さすがにオテアゲ」（滋賀県守山市）が「犬といっしょに食べられるおやつ」を共同開発することになりました。

プロジェクトに参加する学生が5つのグループごとに商品アイデアをプレゼンテーションし、審査の結果、開発商品を決定します。プレゼンテーションは下記のとおり開催いたします。ぜひ取材くださいますよう、ご案内申し上げます。

記

日 時：2024年5月15日（水）15:10～

場 所：長浜バイオ大学 中講義室5（命北館4階）

発表者：アニマルバイオサイエンス学科

2年次生、3年次生 24名

グループ名（発表順）

- ・ブレアとパルム
- ・とたけけ
- ・キノピオ
- ・きなことむぎ
- ・いぬばん

審査員：さすがにオテアゲ

アニマルバイオサイエンス学科 河内 浩行教授（食品分子機能学研究室）

備 考：開発が決定した商品アイデアは「さすがにオテアゲ」がそのコンセプトに沿ってレシピを考案します。レシピを基に長浜バイオ大学が成分分析を行い、試作や試食、改良のプロセスを経て7月の販売開始をめざします。



以 上

■共同開発にいたる経緯

長浜バイオ大学アニマルバイオサイエンス学科では、生物多様性、食品・実験動物、食品衛生の学びを通して、個体としての動物の営みを探求しています。

哺乳類を対象として食品や飼料、ペットフードに関わる専門知識を身につけるほか、食品衛生の知識と技術を身につけ、課程修了で食品衛生管理者の国家資格取得が可能な学科です。また、ペット栄養管理士の受験資格が得られます。

「さすがにオテアゲ」はベーカリープロデューサー・岸本拓也氏プロデュースのもと、2020年9月に滋賀県守山市にオープンした食パン専門店です。鈴鹿山脈の天然水や滋賀県産のはちみつなど素材にこだわり、耳まで柔らかいのが特徴の看板食パン「お手やわらかに」などを販売しています。

「さすがにオテアゲ」は看板犬「オアゲ」のイメージで、「犬用のパン屋さん？」と間違われることも多くあるそうです。「それなら犬もいっしょに食べられる食パンやラスクなどのおやつを開発、製造してはどうか？」というアイデアが生まれました。

ただ、犬にとって安全な食品を開発するためのノウハウがないため、調べた結果「ペット栄養管理士」の資格と長浜バイオ大学アニマルバイオサイエンス学科に行き着き、公式Instagramを通じて大学に相談があったのが始まりでした。

■プロジェクトの始動

河内浩行教授（食品分子機能学研究室）の声掛けで、アニマルバイオサイエンス学科2年次生と3年次生の24名がプロジェクトへの参加を表明しました。

河内教授と親交があった獣医師の柴山隆史先生（滋賀県彦根市、柴山動物病院）を講師に迎え、2024年4月3日に「これだけは知っておこう 犬のおやつを作る」と題した講演会を大学内で開催し、プロジェクト参加者が受講しました。人と動物の食性や必須栄養素、代謝の違いが説明され、犬に与えてはいけない食材や開発に当たっての注意点が示されました。また、「さすがにオテアゲ」から商品開発についての説明が行われ、この日をもってプロジェクトが具体的に動き出しました。



柴山隆史獣医師による講演会の様子