とうふや
TAKAHASHI
Factory Cafe Park
TO 豆 FU
1958

青御前豆腐プロジェクト

2023.1.26

清水覚

ibarakickについて

茨城県

募集終了　契約期間：6ヶ月

【iBARA KICK!】水戸農業高校生が育てた在来種「青御前」で作った豆腐を通年販売したい!企画&ブランディング担当者募集。

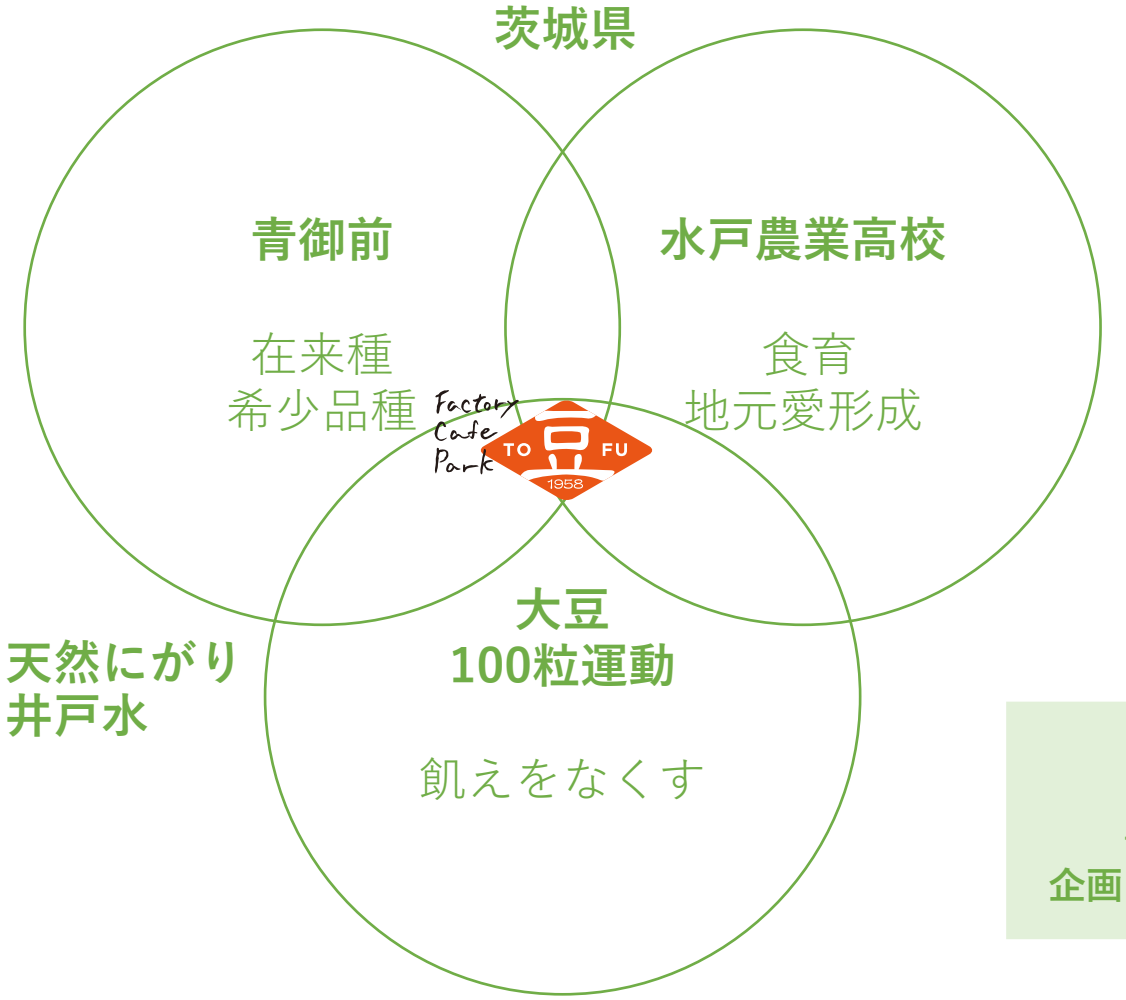
有限会社高橋食品

このプロジェクトは募集が終了しました。沢山のご応募ありがとうございました。

ツイート　いいね！ 7　シェアする　いいね　B! 0　Pocket 0

プロジェクトの全体像

青御前豆腐の構成要素



ibarakick PJ

青御前豆腐の
企画＆ブランディング

プロジェクトのゴール

- とうふやたかはしが質の高い豆腐を作っていることを知ってもらう
- 青御前豆腐の背景にある大豆100粒運動について知ってもらう

事例調査（青御前豆腐）

佐白山のとうふ屋（茨城県笠間市）、よしの美人（茨城県那珂市）※産直にて販売。
伊勢屋豆腐店（奈良県五條市）でも夏季限定で販売。

有機無農薬大豆の「青御前」 ｜生産者物語

「青御前」は、当店の「青ごぜん」という、青大豆のざるとうふに使っている大豆です。
「青御前」は、古くから茨城県で作られている在来種です。
奨励品種ではないため補助金が出ない分、単価の高い大豆です。
有機無農薬大豆の「青御前」を作ってくれているのは旭さんです。
旭さんはEM菌で土をつくり農薬を使わずに「青御前」を作っているのです。
大変手間が掛かる農法のため、あまり多くの量を作ることは出来ないのですが、同じ「青御前」でも有機農法のものは大豆の香りがすごくいいです。
土が違うと農作物の出来は違うんです。また、農作物は作り手によって変わってきます。
旭さんが作る「青御前」は、とっても真面目な大豆です。

茨城県に認定された有機農法

EM菌が入ったタンクがずらり

EM菌が育ってます

これが、有機無農薬大豆の「青御前」

よしの美人ブランドとして、豆腐以外にも味噌も販売

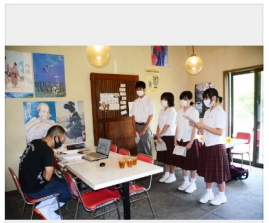
事例調査（高校生が生産に関わる豆腐）

豆腐の開発事例は沖縄県奄美高校、三本木農業高校にて行われていたが、
そのほかの商品は比較的各地で積極的に行われている。

自由な発想で商品化提案　奄美高校商業倶楽部　地元飲食店と共同開発

9/1(木) 13:01 配信 0

南海日日新聞社



商品開発のアイデアを発表する奄美高校商業倶楽部の生徒ら＝8月31日、鹿児島県龍郷町中勝

鹿児島県立奄美高校商業倶楽部(下川智子顧問、部員13人)の1年生6人は、龍郷町中勝の飲食店「島とうふ屋」と共同で商品開発に取り組んでいる。生徒らは8月31日、同店を訪れ商品化に向けたアイデアを発表。豆腐を使った和菓子など、それぞれが考案した商品の魅力をアピールした。

生徒らは7月、同店の来店客を対象に、人気の食材やメニューに取り入れてほしい商品などについてのアンケート調査を実施。87人分の回答が得られ、これを参考に「おいしい・ヘルシー・お手軽」をテーマにした商品のアイデアをまとめた。

彩りおにぎり
本体価格139円（税込150円）

沖縄県立南部商業高等学校プロデュース！

県産豚肉入り油みそ、からし菜、国産人参使用。
野菜たっぷり。
<数量限定>

青森県立三本木農業高等学校と太子食品の共同商品開発　～納豆2商品の発売について～

太子食品工業
2022/3/18 10:30

3 いいね！

三農納豆_PRIDE　OF三農なっとう

三農納豆_十和田大豆の大粒納豆

地元事業者と高校生のコラボプロジェクトとしてスタート

「宮崎県産完熟ライチアイス」は、牛乳・乳製品などを製造販売する白水舎と、国産ライチの加工品を開発したいこゆ財団、県産品を用いた加工品を開発する授業を計画していた宮崎学園高校が出会い、開発しました。開発過程では、約100kgの原料ライチを40人の生徒で皮むきしたり、宮崎学園高校の生徒がライチ農家を訪問するなど、体験学習の機会も提供しました。

「宮崎県産完熟ライチアイス」（398円） パッケージは全5種類。うち写真にある3種類は 宮崎学園高校の高校生がデザイン。

高校生との商品共同開発、そのメリットは！？
佃煮メーカーのジュレ佃煮誕生秘話

2014年05月23日

平松代表取締役(左端)と生徒たち

近年、企業と学生・生徒による共同開発商品が話題となっている。なかでも大きな反響を呼んでいるのが、農業、水産、商業などの高校で学ぶ生徒たちが開発に携わった食品だ。コンビニに並ぶおにぎりや弁当、パン、スイーツをはじめ、観光地のお土産、地元の特産品など、一度は目にしたことがあるという人も多いだろう。今回は、2014年度モンドセレクション金賞を受賞した愛知県の食品会社と高校生のコラボ商品を取り上げ、共同開発の現場を紹介したい。

和歌山・龍神で「豆腐バーガー」　地産食材使い、道の駅と高校生が共同開発

ご当地グルメ　龍神　道の駅

南部高校龍神分校の生徒が考案した「龍神とうふバーガー」

事例調査（大豆100粒運動）

NPO法人 大豆100粒運動を支える会にて各地で積極的に推進。
高校生向けにジュニア豆腐マイスター認定講座も。

座学講師

藤原　竜二
(豆腐マイスター認定座学講師・食育豆腐インストラクター)

プロフィール
宮城県亘理（わたり）町
マルト食品株式会社　代表取締役
直営店　とうふ処豆達人
https://www.mametatsujin.com/
生まれは福島県原町市（今の南相馬市）
前職は半導体関連のエンジニアだったが、妻の実家の豆腐屋の3代目になる。
料理家　辰巳芳子先生の提唱する大豆100粒運動に賛同し、2017年から
宮城県内の農業高校で「大豆100粒運動　for　HightSchool」という
食育活動を行っている。

京都府豆腐油揚商工組合の皆さんと一緒に、ダイズの播種をしました！播種、栽培から豆腐作りまでを学びます。

逗子でみそづくりイベント　100キロの津久井在来大豆を大釜で4時間

逗子　相模原　とうふ工房とちぎや　みそ　津久井在来大豆　大豆の会　大豆100粒運動を支える会　みそづくり

朝7時から4時間、大豆をゆでる。鍋は相模原の学校の給食センターで使っていたもの。折り畳み式の釜は特注

大豆１００粒運動ってご存知ですか？

大豆の１００粒というと、ちょうど小学校低学年の子供たちが両の掌でうけとめることができる量です。未来をになう若者たちに、食の安全性や本来の味を体験してもらい､その生命を守っていって欲しいとの願いを込め、料理研究家の辰巳芳子さんが提唱しました。２００４年の春、全国で初めて、長野県でこの運動が開始され、ＪＡ長野県も協賛しています。

木島平中部小学校の大豆畑

昨年は、県内４校のモデル校を含め、３２の小学校１７００名以上の子供たちが参加しました。５月に種（「大豆100粒入りの袋」を配布）を分け、６月に種まき、暑い中での草取りや水やり、はじめてみた大豆の花、そして枝豆の収穫。学校の先生や地域の方々のご協力をいただき、１１月にはたくさんの大豆を収穫しました。「お豆、すごくとれて、大豆１００粒運動が大豆１００００粒運動になったよ！」「お豆を分けてくれてありがとう。おとうふときなこをつくったよ。おいしかった！」子供たちからのかわいいお礼状がたくさん届きました。

ブランディングの方向性

・在来種「青御前」

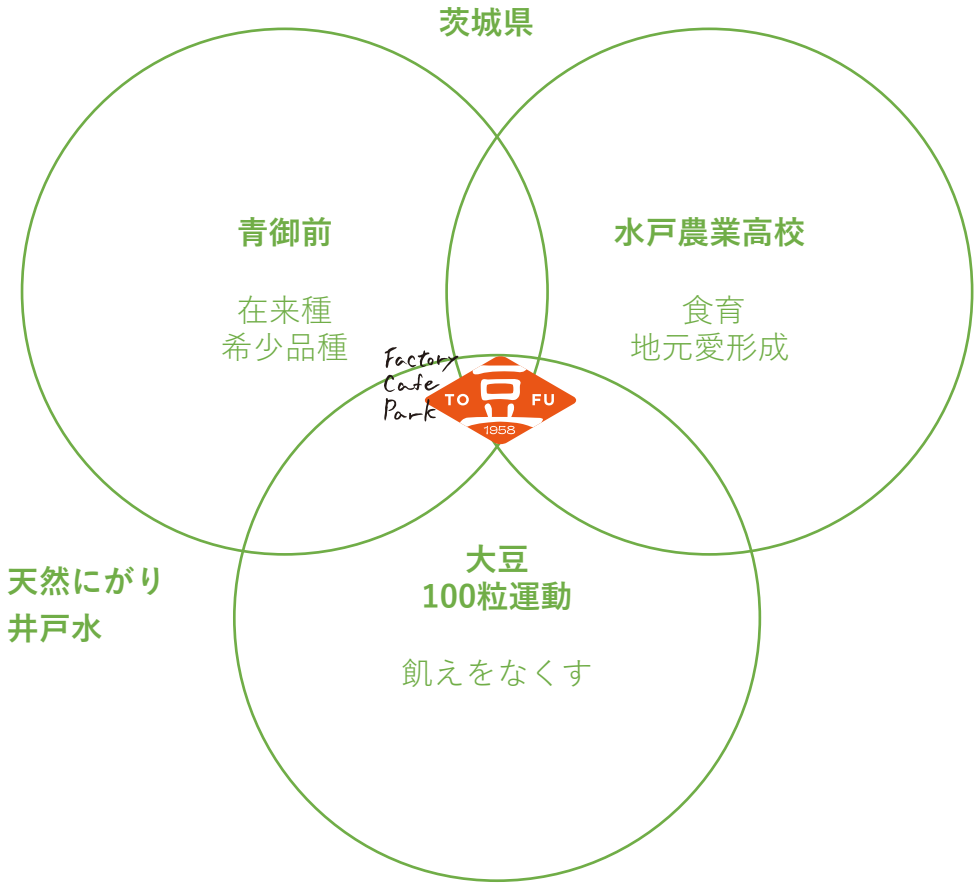
同種の商品は少なく、差別化につながる要素である。
希少品種は他にはあるので＋アルファの価値付けが必要。

・水戸農業高校が生産に関わる

すでに他の商品でも同様の取り組みがあり、
他の要素と組み合わせる必要あり。

・大豆100粒運動

取り組みが各地で行われている。
運動自体の認知を高めていく必要あり。

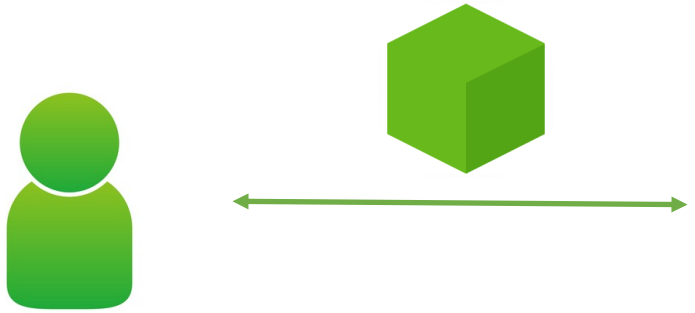


CONNECT

食べて終わり、にしない。

食べてもらった後、
とうふやたかはしに訪れる。
大豆100粒運動に関心を持って参加する。

青御前豆腐をきっかけに、
とうふやたかはしを知り、
豆腐作りのこだわりを知り、
食への思い入れを感じ、
長くファンになってもらう人を増やす。



とうふや
TAKAHASHI
Factory Cafe Park TO FU 1918

体験デザイン

青御前豆腐を知る

商品のストーリーを知る

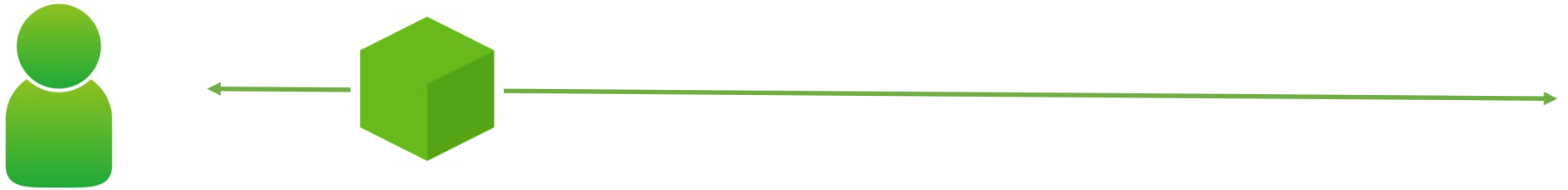
大豆100粒運動に参加する

とうふやたかはしに訪問する

数ある豆腐のなかで
目を引くデザイン
（パッケージ、デザイン）

商品の背景にある
ストーリーを伝える場

「行動」につながる
「仕掛け」づくり



とうふや
TAKAHASHI
Factory Cafe Park TO 豆 FU 1958

体験デザイン

青御前豆腐を知る

商品のストーリーを知る

大豆100粒運動に参加する

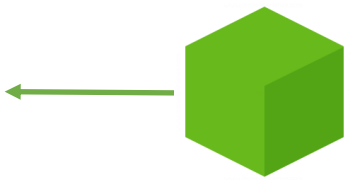
とうふやたかはしに訪問する

数ある豆腐のなかで
目を引くデザイン
（パッケージ、デザイン）

商品の背景にある
ストーリーを伝える場

新ECサイトと連携

「行動」につながる
「仕掛け」づくり



とうふや
TAKAHASHI
Factory Cafe Park TO FU 1888

商品ブランドの方向性

A　　「水戸農業高校」×「青御前」

ふつうの青御前ではなく、水戸農業高校の高校生が作った事実をアピールする。

B　　「プレミアム」

青御前の希少性、聞き馴染みのなさを活かす

A：商品ブランドネーミング案

青春御前

seisyungozen

高校生が育てた大豆から作った豆腐

＝青春

在来種

＝青御前

A：デザインの方向性（フレッシュ／あどけない／若さ）

青御前の中には黄色っぽいのも混ざっている

A：商品ブランドネーミング案（元々の名前を生かす）

姫御前

himegozen

水戸農業高校で考えたネーミング

＝姫御前

女子生徒が多い事実は使いようによってあり

在来種

＝青御前

A：デザインの方向性（かわいい／格式高い／和）

今までは女子生徒が多かったが
男子学生も増えてきた

A：デザインの方向性（かわいい／格式高い／和）

外側は緑、中も緑は珍しい
色の特徴は面白い

土っぽい感じもあっても良いのでは?
畑のお肉

商品ブランドの方向性

A　　「水戸農業高校」×「青御前」

ふつうの青御前ではなく、水戸農業高校の高校生が作った事実をアピールする。

B　　「プレミアム」

青御前の希少性、聞き馴染みのなさを活かす

C　　「みどりいろ」

青御前らしい色の特徴を活かす

C：ネーミング

翡翠豆腐

hisui tofu

翡翠

希少な宝石　　→　　希少な品種「青御前」

C：デザインの方向性

表面

裏面

体験デザイン

青御前豆腐を知る

商品のストーリーを知る

大豆100粒運動に参加する

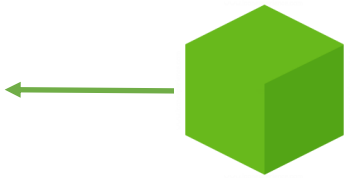
とうふやたかはしに訪問する

数ある豆腐のなかで
目を引くデザイン
（パッケージ、デザイン）

商品の背景にある
ストーリーを伝える場

新ECサイトと連携

「行動」につながる
「仕掛け」づくり



とうふや
TAKAHASHI
Factory Cafe Park TOFU 1888

とうふパスポート

・商品に「とうふやたかはし」のスタンプカードを添付
・来店して最初のスタンプを押した方には
　とうふやたかはしの商品をプレゼント
・来店すればするほどポイントが貯まり、
　１００ポイント集まるとさらに素敵な商品が。

■ビーナスCoC

大豆付きパッケージ

・構造イメージ

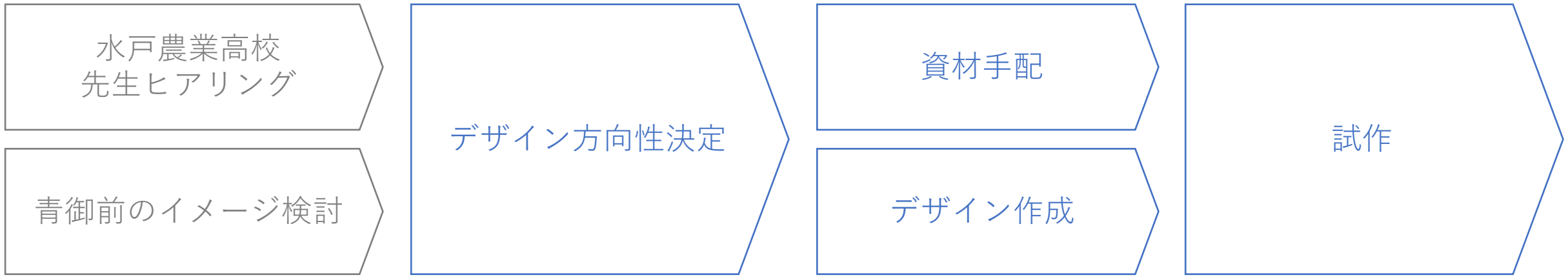
・青御前豆腐のパッケージに「大豆」そのものを同梱
・大豆の育て方もパッケージ内で説明
・豆腐を食べた人が自分の庭に植えて、１００粒運動に参加できる。

・メモ
そのまま保管していても発芽はしない
発芽しにくくなることはありそう

大豆を植えて育つ時期（６月ごろ）の前だけとか
豆がついてくる時期に特別感

植えないひとはそのまま炒ってもOK

今後の進め方



B：商品ブランドネーミング案

外側は緑、中も緑は珍しい
色の特徴は面白い

土っぽい感じもあっても良いのでは
畑のお肉

青御前のイメージ

翠　蒼

謹製豆腐

TOFU AO

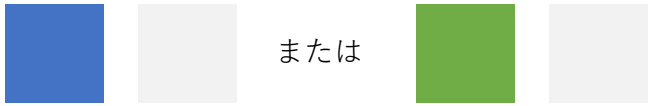
高校生が育てた大豆から作った豆腐

＝青春

希少種

＝青御前

B：デザインの方向性（クール／格式高い／和）



・青御前を育てはじめたきっかけについて教えてください。

有機栽培、無農薬
自給自足の昔ながらの生活を高校生に
花嫁養成学科

青御前を栽培し始めたきっかけはたまたま
当時の先生はもういない
在来種だったから
地域の人と繋がりがあったのかも？

大豆100粒運動を始める時、
農場長から先生をつないでもらった

・青御前を育てる上で、他の品種と違った点、大変だった点を教えてください。

枝まめとして食べる大豆は育てていたが、
黄大豆を栽培したことがないので比べにくい

地豆なので土地に根付いていたのかすごく不作になることがない。

・青御前の緑色はなぜ綺麗？

表面は薄緑だけど中は白いものが多い
青御前は外も中も翡翠色
表皮が綺麗なものを選別してきた

収穫がおくれると紫斑病が多い
弾ける前に収穫するのが難しい

・脱粒
棒でたたいて時間を短縮できる
最終的に機械を通す
→しあ

・青御前の豆腐を初めて食べた時、味についてどう感じましたか？

梅原先生：高橋さんの豆腐はおいしいが、違った感じ。それまではきなこでした食べてこなかった。本当の豆腐の味、豆腐ってこんな味なんだと感動。

照沼先生：衝撃　大豆の味が濃い。甘味。今まで食べてきたお豆腐って。。。　醤油もいらない　こんなお豆腐になるなんてと驚き

・おすすめ食べ方
照沼先生：寄せ豆腐
梅原先生：高橋さんが買いに行っている新潟のにがり

生徒の反応：豆腐の概念が変わる！豆の味がダイレクトに伝える

・育て方の工夫

いままではきなこ用　味にこだわるより生産
たかはしさんの豆腐になると思うと気持ちが変わる
収量がなるべく上がるように
選別には気をつけている

種まき　～6/
収穫時期はずれる　大豆がどれぐらい弾けているか　どれぐらいできているか　雨が降ると水が含まれる
かじってみて味をみる　植物全体が枯れてくる
弾けるとパンと音がする　恐怖の音…
生徒が手で拾っていく

・先生が思う、青御前の魅力は何だと思いますか？

色 山吹色　綺麗な緑色で美味しい豆腐はあまりない
甘味　高校生が頑張って育てている

青御前の中には黄色っぽいのも混ざっている

生徒たちの頑張りに加えて、先生たちの頑張り

きなこ用だったのでつくる意義があまり感じられなかった

青御前のルーツを探したこともあった　研究所まで
田の黒豆　田んぼの畦に撒いて作っていた
家庭で食べる用　味噌用
青御前　常陸太田のものという意識あり
商標登録されているわけではない
遺伝登録はされている

青御前という名前を使っていいか確認
→水戸農業高校産青御前

同じ種類で別の名前もある

水戸農業高校でやっていきたいこと

生徒の前でプレゼンをしてもらいたい！

＊1/26　豆腐作り体験　豆乳づくりから体験

大豆100粒運動に参加　髙橋さんが学校に来てくれた
おじいさんがくると思ったらびっくり！
青御前豆腐が世の中に出てくる