

子育てってイイよね、を増やす。

「大人も子どももおいしい」 離乳食の開発。

最終発表2023.3.24

野菜Labo×広島大学 離乳食プロジェクト



子育て世代の応援

- ・ 子育てを楽しめる
- ・ キャリアも諦めない

商品形態

中間発表時点での予定



① 赤ちゃんにはペーストで



② 余った分は大人用のソースなどに

現在の予定



とにかく赤ちゃんにおいしく
食べてもらえる商品に

商品形態

野菜単体のペースト（冷凍）

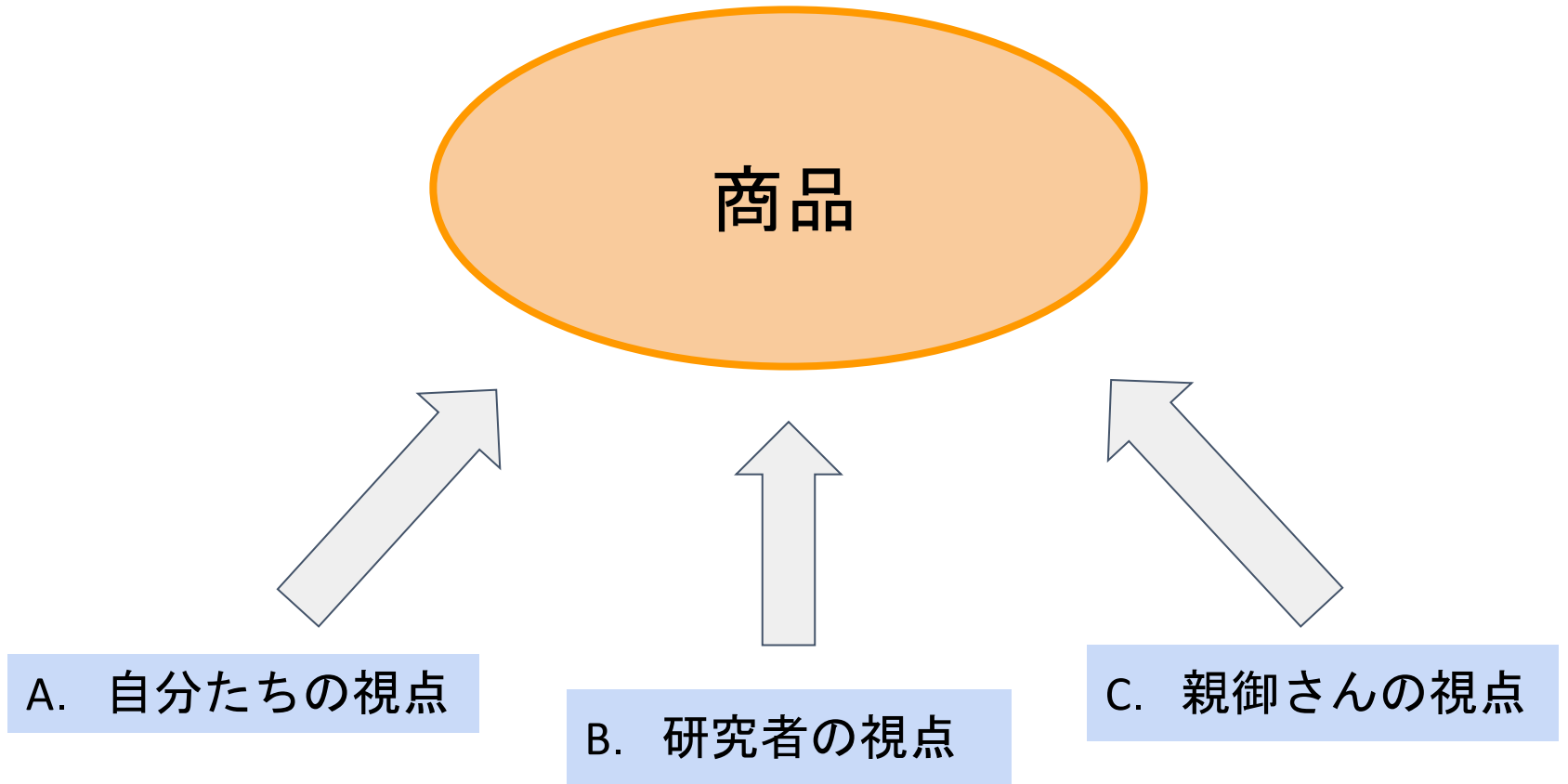


袋の形状：平置き透明



内容量：200g程度たくさん
入っていてお得感がある
解凍方法：レンジ

3つの視点からのアプローチ



A. 市販離乳食の実食



市場の離乳食を実食・分析：「おいしい」とは？

野菜Labo×広島大学 離乳食プロジェクト

B-1. 論文からの知識習得

理論で裏付けされた「おいしさ」も追求



離乳食からのダイオキシン類摂取量の推計（平成18年）

【背景】

難分解性のダイオキシンは甲状腺ホルモン作用系への影響が懸念されており、その影響は成人よりも胎児・乳幼児に対してより大きい

【実験】

手作り離乳食とベビーフードを主体にした離乳食の、ダイオキシン含有量を離乳初期・中期・後期・完了期に分けて調べた。

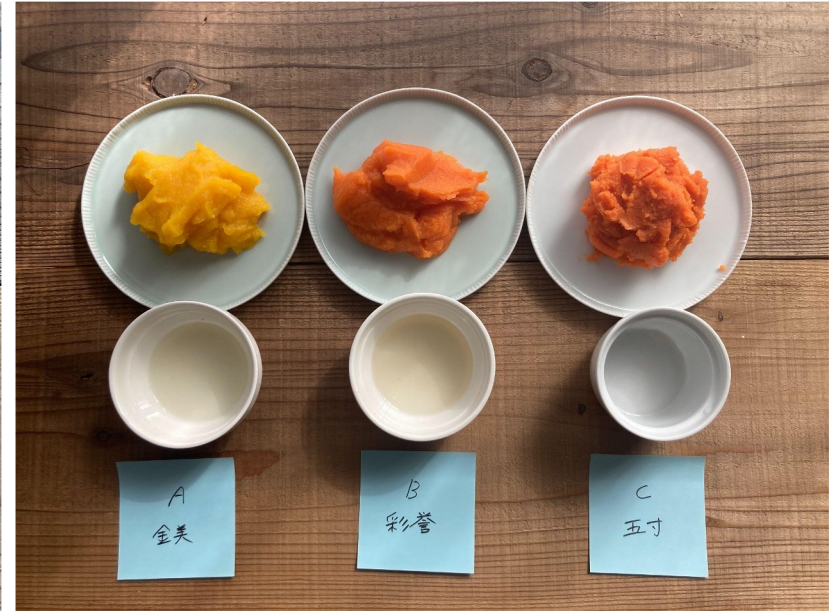
【結果】

- ・手作り離乳食：離乳完了期の体重1kg当たりのダイオキシン類摂取量は成人の摂取量とほぼ同じ。
 - ・ベビーフード：摂取量は手作り離乳食の約1/2
 - ・共通事項：摂取量は離乳期が進むにつれて増加
- 耐容摂取量を上回らない。手作り離乳食と市販ベビーフードをバランスよく組み合わせることが望ましい。

1人1つ論文を読んで全体で共有会

B-2. 野菜 比較実験

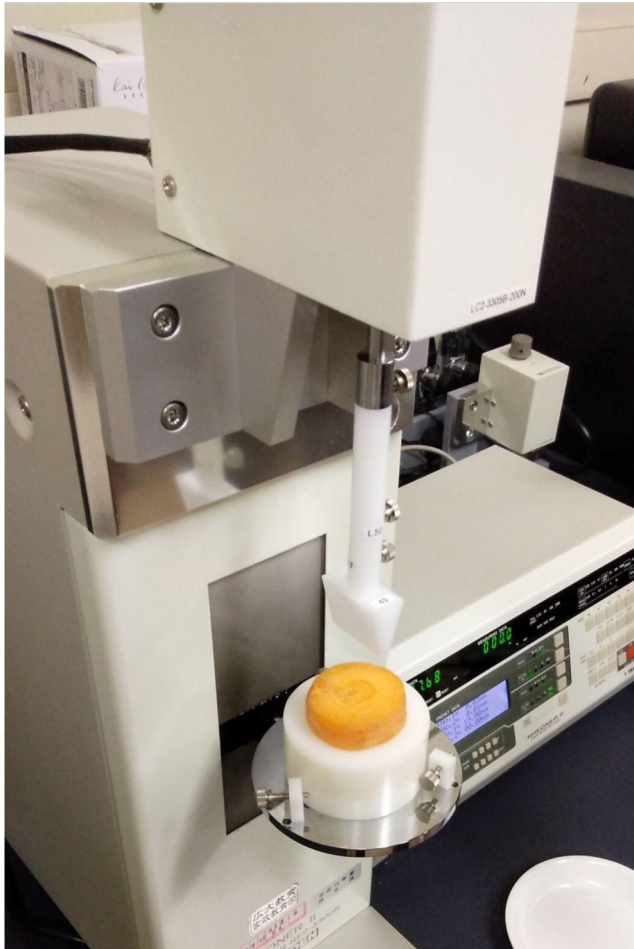
舌で感じる甘み \neq 糖度



野菜：百屋（ももや）さん_志和

▶ 今後：「おいしさ・栄養」の観点からさらに分析

B-3. 卒業研究としての実験



テクスチャー解析

× 80°C加熱 3時間でも硬いまま



糖度測定

▶数値的な裏付けのある商品に

C. 無印さんでのヒアリング

ポタージュスープの試食会



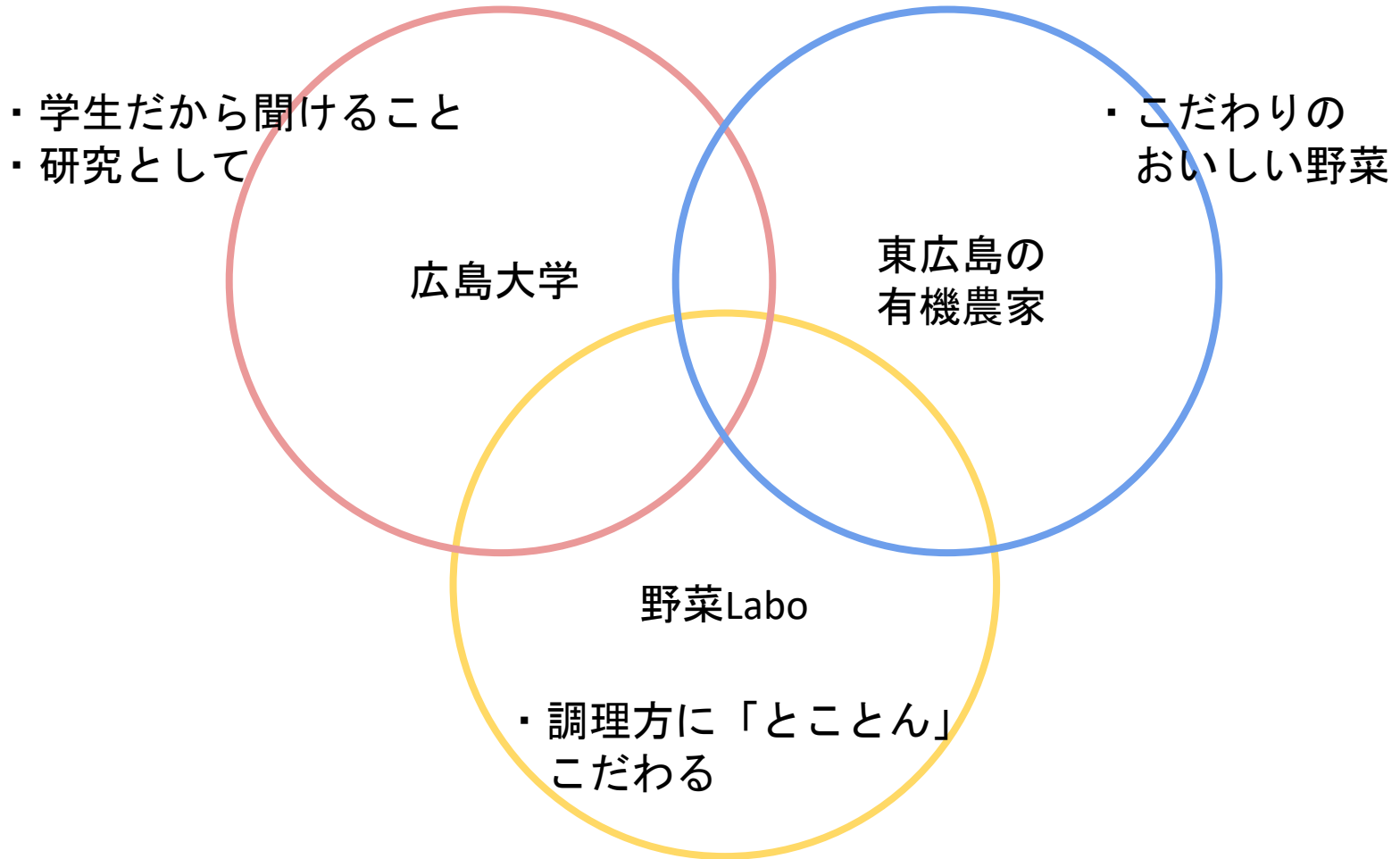
親御さんへのヒアリング



見えてきた疑問点：私たちが目指すべきところはどこなのか？
膨らんだ気持ち：もっともっと多くのご家庭に心からの「おいしい」を

私たちだからできる商品の方向性

おいしい野菜を使って、一番おいしい方法で調理した離乳食。



パッケージの決定

込めた思い

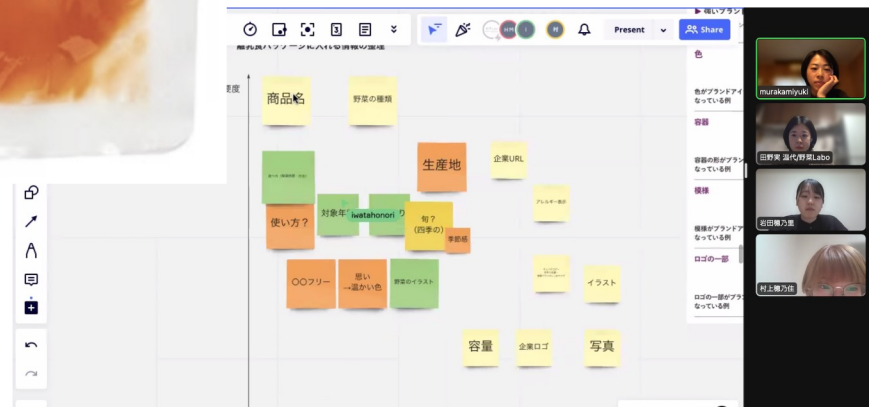
書体：優しい声色の
保育士さん
をイメージ
(信頼・安心)



卵型●：私たちが優
しく包み込んでいる
イメージを伝えたい

私たち＝野菜labo, 広大生,
農家さん

色：優しい印象をもたらす
ベビーカラー



今後について

＼レシピの開発／
2022年

1-3月

5-7月

7-9月

10-12月

レシピ開発

冬野菜3種

＼レシピ種類充実／
＼工場決定／
2023年

レシピ開発

春野菜3種

夏野菜3種

工場仕込み

冬野菜3種

＼商品完成／
2024年

クラウドファンディング

工場仕込み

春野菜3種

夏野菜3種

子育てっていいよね、
を増やす。

