



感動のそばに、いつも。







2025年度 広島大学「地域の元気応援プロジェクト」 成果発表会

中国ターミナルサービス株式会社
(瀬戸内ライム研究所)
幸島孝至

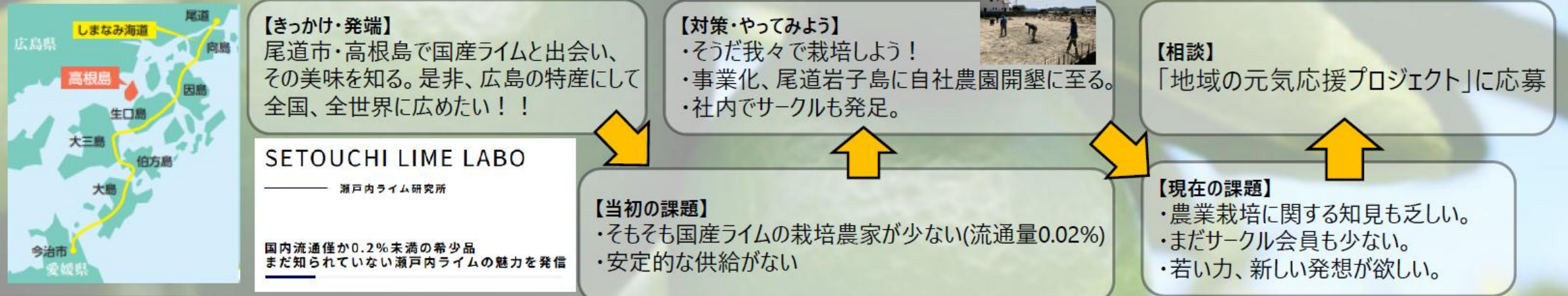
2026年4月7日(火)

広島大学との活動(ご提案内容)

一緒に瀬戸内・広島の「緑の”玉”」を「緑の”宝”」に育て上げ、
 美食の日本をびっくりさせましょう!

| | | | | |
|--|---|---|---|---------------------|
| <p>自社農園「CTS農園」での瀬戸内ライム栽培</p>  | <p>瀬戸内ライム加工品、商品開発のアイデアフラッシュ</p>  | <p>成果の活用方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 地域経済への貢献 2 サステナブルな観点に立った事業開発 3 新たな研究の促進 4 瀬戸内ブランドへの貢献 5 新しい広島県産品のPR | <p>広大ネットワークへの情報発信、地域イベント出展</p>  <p>広島大学千田祭</p> | <p>ライムに関する学術的研究</p> |
| | | |  <p>広島大学</p>   | |

【応募までのストーリー】



プロジェクトの活動内容

【広島大学との活動】

- ・当社農園「CTS農園」での瀬戸内ライム栽培
- ・瀬戸内ライムを使用した広大生協食堂メニューの開発(規格外・未利用品の活用)
- ・広大生ネットワークへのSNS発信、学園祭等の地域イベント出展
- ・日本において、ほぼなされていない「ライムに関する学術的研究」

【自社での活動】

- ・国内ライム生産農園との仕入拡大、販売拡大による「ライムの国内普及」「ライムファンの獲得、拡大」
- ・取扱店の拡大(飲食店、宿泊施設、観光施設)
- ・「ライム普及」に資するプロモーション

実施体制

1. 広島大学 地(知)の中山間地域・島しょ部連携インターンシップ
2. 広大生協・学生組織OZとの連携事業
3. その他のプログラム

2025年度 広島大学「地域の元気応援プロジェクト」



プロジェクトの実施概要

1. 広島大学 地(知)の中山間地域・島しょ部連携インターンシップ

| 日時 | タイトル | 実施内容 | 参加者数 |
|--------------|--------------------|---|------|
| 8/22 8/25 | オリエンテーション (Web) | 事業の背景と意義、産業の現状と課題、目的、授業概要、主旨、単位に関するオリエンテーション | 6名 |
| 9/3 | JTBサステナビリティ研修 | JTBが推進するサステナビリティ分野で先進事例に取り組む全国の社員が農園視察とライム狩りを行いました。 広大生もその場に参加頂き、企業の現場視察を体験しました。 | 6名 |
| 10/18 | 農作業体験 | CTS農園でのライムの樹への水やり、畑整備(草刈り) | 3名 |
| 11/24 | ライム収穫体験 | 長畠農園でライム収穫体験 | 1名 |
| 12/14 | 技術視察 | 県内で果実の冷凍を行う企業の視察 | 5名 |
| 2/15 | 観光視察 | ライム以外の柑橘類関連施設(例:シトラスパーク瀬戸田)を訪問し柑橘類が地域観光に寄与する状況を視察。 ライム事業の将来を考えました。 | 6名 |

2025年度 広島大学「地域の元気応援プロジェクト」



プロジェクトの実施概要

1. 広島大学 地(知)の中山間地域・島しょ部連携インターンシップ



↑ JTBサステナビリティ研修



↑ CTS農園でのライムの樹への水やり、畑整備 ↑

プロジェクトの実施概要

1. 広島大学 地(知)の中山間地域・島しょ部連携インターンシップ



↑ 技術視察

県内で果実の冷凍を行う企業の視察

↑ 観光視察:柑橘類関連施設(シトラスパーク瀬戸田)

柑橘類が地域観光に寄与する状況を視察し、
ライム事業の将来を考えた。

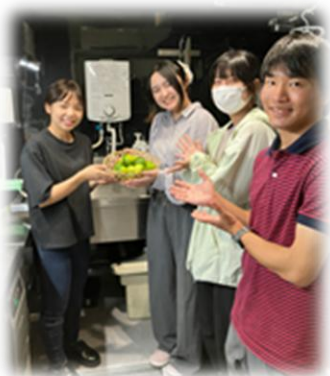
プロジェクトの実施概要

2. 広大生協・学生組織OZとの連携事業

| 日時 | タイトル | 実施内容 | 参加者数 |
|-------|---------------------|---|------|
| 10/9 | 加工商品開発 | ライムを使用した加工品開発のアイデアフラッシュを実施 ⇒パウンドケーキ、クッキー、グミを商品化 | 4名 |
| 11/1 | 広島大学 ホームカミングデー出展 | 新商品の加工品とライムドリンクを販売し、プロモーションを実施しました。取り組みを大学全体に知っていただきました。 | 4名 |
| 11/25 | 学生食堂メニュー開発 | 広大生協で提供する新メニュー開発のアイデアフラッシュ。 10/22試食会を実施し、 11/25～ライムとのペアリングメニュー3品を提供開始 | 3名 |

プロジェクトの実施概要

2. 広大生協・学生組織OZとの連携事業



加工商品開発
ライムを使用した
加工品開発の
アイデアフラッシュを
行いました。
パウンドケーキ、
クッキー、グミを商品化



広島大学ホームカミングデー出展
新商品の加工品とライムドリンクを販売し、
プロモーションを実施しました。
取り組みを大学全体に知っていただきました。



学生食堂メニュー開発
広大生協で提供する新メニュー開発のアイデアフラッシュ。10/22試食会を実施し、11/25～ライムとのペアリングメニュー3品を提供開始

プロジェクトの実施概要

3. その他のプログラム

| 日時 | タイトル | 実施内容 | 参加者数 |
|-------|--------|---|------|
| 随時 | 情報発信 | プロジェクトの情報発信 (当社HP、広大HP・WEB、OZインスタグラム) | -名 |
| 10/24 | イベント参加 | 広島県内の地域イベント(尾道U2イベント)に ライムカクテルを出品しました。 | CTS |
| 1~3月 | 学術的研究 | 冷凍ライムの品質改善に関する研究 凍結損傷と外皮による冷凍耐性について、 新たな研究成果を得た。 これらの知見を基に、冷凍技術における 品質改善へとつなげていく。 | -名 |

プロジェクトの実施概要

3. その他のプログラム



イベント参加
広島県内の地域イベント(尾道U2イベント)に
ライムカクテルを出品しました。



冷凍ライムの品質改善に関する研究
凍結損傷と外皮による冷凍耐性について、
新たな研究成果を得た。これらの知見を基に、
冷凍技術における品質改善へとつなげていく。

プロジェクトの評価 ※要約・抜粋

① 地域団体の評価(中国ターミナルサービス株式会社／瀬戸内ライム研究所 幸島孝至)

本プロジェクトは、地域特産ライムの新たな価値創出とブランド力向上に貢献しました。

広島大学やJT Bとの連携により、外部の視点や専門知識が取り入れられ、

学生による加工品開発や食堂メニュー提供を通じて、消費拡大とPRが実現しました。※実学(学外での活動)

一方で、学生の学業との両立による日程調整が課題となり、今後は継続的かつ参加しやすい仕組みづくりが必要です。

② 教員の評価(統合生命科学研究科 教授 細野賢治)

本プロジェクトは、企業が主体となって農村地域の課題解決に取り組む実践的な学びの場を学生に提供した点で高く評価されます。これこそまさに、ポーター＆クレイマー提唱の「共有価値の創造」の実践例です。

企業の将来利益と地域課題の解決を両立する概念は、SDGsの理念にも合致しています。

参加学生にとって、将来に大きな影響を与える貴重な経験となりました。

③ 学生の評価(生物生産学部生物生産学科 足立七葉、内田滉太)

農作業や商品・メニュー開発を通じて、現場ならではの課題や生産者・企業の視点を学ぶことができました。

一次産業の担い手不足やフードロスなど、SDGsに関する課題をより身近に捉える機会となり、

商品開発から販売までを実体験できたことは大きな成長につながりました。

瀬戸内の特産品の発展に貢献したいという意識も高まり、非常に有意義なプロジェクトでした。

プロジェクト経費(使用額) 345,211円

| 内訳 | 金額 | 備考 |
|------|----------|-------------------------|
| 消耗品費 | 88,346円 | 材料費、商品開発費 |
| 旅費 | 204,825円 | レンタカー代、有料道路代、駐車場代、ガソリン代 |
| その他 | 52,040円 | 会議室代、出展料、保険料、昼食代 |

最後に

JTBグループ エリアソリューション事業
地域の未来を創造する
～価値を「つなぐ、つくる、高める」～

あらたなコンテンツやソリューションを創り、地域に賑わいを生み、
地域の価値を高めて未来を創造する。

私たちの事業は、地域の自治体や観光事業者と協力しながら、
地域やエリアの持続的な発展を目指して、継続的な「交流」を生む仕組みづくりに
取り組んでいきます。