

「おいしい大学」発信 食の学園祭 全国31校が参加

2010年6月4日



富士山周辺の特産物を集めたお弁当などを販売した日本大学のコーナー



サークルが中心となって、お茶やお菓子を販売したお茶の水女子大のコーナー



小樽商科大は、学生や教職員の意見をもとに作った「大学公認ラーメン」の店を設けた＝いずれも東京都新宿区

大学発のブランド食品を集めた第3回「『大学は美味しい！！』フェア」が2日から8日まで、東京・新宿高島屋で開かれている。全国から31校が集まり、食の安全や地産地消をキーワードにした「食の学園祭」。学生や教授が自ら店頭立ち、地域色豊かなこだわりの食材と味の競演を繰り広げている。(アサヒ・コム編集部)

→ 食の学園祭を写真で

このフェアは産地や製造日など食品の偽装表示が相次いだ2008年、食の安全を見つめ直そうとスタート。各地の大学の研究室などで生まれた、人工添加物を使わない体に優しい食品などを一堂に集めた。

山梨大学のコーナーでは、4月16日に発売したばかりの大豆でつくった「飲むヨーグルト」を展示・販売。大豆を使ったヨーグルトを山梨大が開発したワイン酵母を使って発酵させ、大豆特有の臭みを消し飲みやすい味に仕立てた。1本15

Og入りで、147円(税込み)。生みの親の柳田藤寿・山梨大教授は「地元の豆や水、技術を使った地産地消のヨーグルト。女性ホルモンと同じ働きをするイソフラボンというたんぱく質の一種や食物繊維が含まれ、栄養も満点」と自ら店頭立ち、アピールに余念がない。

「β-グルカン」と呼ばれる抗アレルギー作用のある多糖を使っているのが、産学協同で開発された高知大学のロールケーキ「くるり」。青い法被を着て店頭立ち、高知大院生の松岡靖子さんと木村有希さんは「β-グルカンは整腸作用もあり、カロリーも少ない。甘い物が苦手な人にもおすすめです」。1個221円(税込み)。

お茶の水女子大は、大学名にちなんでお茶にこだわった。食と栄養のサークル「オチャス」のメンバーがエプロン姿で店頭立ち、自作を販売。ジンジャー入りのほうじ茶(18パック入り、税込み840円)や、ゆずの香りを茶葉に移したミント緑茶(10パック入り、同840円)のほか、抹茶どら焼き(1個同230円)な

どのお茶請けも用意した。サークルOGで同大院生の新納多恵さんは「飲んだ後で体がポカポカする、さわやかなほうじ茶です」とPRする。

奈良女子大のコーナーでは、地元の八重桜から分離に成功した酵母を使った清酒を販売。1本(300ml)が税込みで735円。100%米粉を使った山形大のクッキーシュー(2種類セット税込み600円)、ぶどうの1種「ナイアガラ」を原料とした信州大のジャム(200g入り、同370円)など、普段はなかなかお目にかかれない大学ブランドの食品が目白押し。試食や試飲もあり、訪れる人の目と舌を楽しませている。