

奈良漬アイス、深層水ご飯…大学生のアイデア大当たり

特集 ぐるめ

写真の拡大+

ジャガイモまんじゅう、奈良漬アイス、海洋深層水を使った炊き込みご飯——。各地の大学が様々な食べ物のヒット商品を生んでいる。生き残り競争にさらされる各大学にとって妙手となるだろうか。

「キノコピザパンなんか、子供から大人まで好きそうじゃない？」
「長持ちするよう、キノコをわさび漬けにしたらどうかな」

日本大の三島キャンパス(静岡県三島市)。3年の立石誠矢さん(21)ら、男女学生10人が議論していた。市や企業と共同で地元の作物を使った食品開発に取り組む、金谷尚知教授(53)(国際関係学部)のゼミ生たちだ。

同ゼミは、ジャガイモの風味や食感を生かした和菓子「みしまんじゅう」を2006年からJR三島駅の売店などで販売している。控えめな甘さが受け、発売から9か月で1万個を突破。行列が出来た日もある。

その前年には、大根を使ったメニューを満載した駅弁を季節限定で販売し、3か月で1万個を売り上げた。

味付けや包装デザイン、販売戦略は学生が主導。売上金の一部で、カンボジアの小学校に給水塔を建てた。今は県からの依頼で「富士山周辺の山菜やキノコを使った食品」の立案中という。

一方、創立100周年を迎える奈良女子大。昨年暮れから今年初め、奈良県内のコンビニに、同大の学生たちが考案した「ならならのお弁当」が並んだ。

こちらも地元食材を多用。伝統野菜の「大和まな」の煮浸しやご飯、わさびのりが食欲をそそり、期間限定でも2万個を超えるヒット商品に。同大大学院生の竹内典子さん(23)は「レジに並ぶお客が全員、私たちのお弁当を持っていたこともあります」と自慢する。奈良漬や大和野菜を混ぜたアイスも07年から約7500個売った。

富山湾の潮の香りが届く富山県立大(射水市)。^{よしだ} 葭田隆治客員教授(67)(生物資源学)と学生が、「ミネラル豊富」という同湾の海洋深層水を使い、05年に企業と共同開発した「焼きしろえび炊き込みご飯」が売れている。

電気分解した海洋深層水で炊きあげたご飯に、地元名産のシロエビがうまみを添える。贈答品などに好評で、県の地域食品評価会優秀賞を受けた。同大が海洋深層水を使って開発した食品は約50種類あるという。

大学が食品開発に熱心な背景には、少子化や国公立大学の法人化などによる競争激化もありそうだ。食育・料理研究家の坂本廣子さんは「知名度を上げないと学生が集まらない時代。食は常に市場がある分野で、目に見える成果も出しやすい」。一方、フードジャーナリストの向笠千恵子さ



新商品の企画案を話し合う金谷教授(中央手前)とゼミ生たち(静岡県三島市で)＝関口寛人撮影

んは「食品開発を続けるなら、味だけではなく、食材の生産者や生産地などを開示するなど安全性の徹底が不可欠」と注文を付けた。

記者は学生時代、懐が寂しく、食には鈍感な生活だった。こんなに魅力的な食べ物があるなら、もう一度大学に足を運ぼうか。(関口寛人)

(2009年3月14日15時33分 読売新聞)