

大学発うまいもの会…新宿高島屋で

奈良漬のスイーツ、完全養殖のマグロ丼——。大学が開発した自慢の食品を一堂に集めた食のイベント「『大学は美味しい！！フェア』」が11日から、東京都渋谷区の新宿高島屋などで開かれる。16日まで。

大学や出版社などが連携して企画した。イベントには、全国27の大学と水産大学校が参加。新宿高島屋の会場では、各大学が開発した食品を紹介するコーナーが設けられ、約300品が展示・販売される。

世界で初めて完全養殖に成功したクロマグロなどを使った「マグロ丼」(近畿大)や、奈良漬のほのかな塩味が特長のスイーツ「奈良のかすていら」(奈良女子大)、赤い花が咲くソバから日本ミツバチで採取した希少な「高嶺ルビーはちみつ」(信州大)などユニークな食品が並ぶ。

また、新宿高島屋に隣接する紀伊国屋書店新宿南店では、各大学の教授が食品開発の研究成果などについてわかりやすく解説する特別講座や、食のドキュメンタリー「いのちの食べかた」(2005年、ニコラウス・ゲイハルター監督)の上映会、料理研究者らによる講演会などが開かれる。

少子化などを背景に大学の学生は将来減少が見込まれ、ここ数年、各大学は生き残りをかけ、それぞれの特色を打ち出そうとしている。食品開発に力を入れるのも、そうした動きの一つ。「今回のイベントで、品質の良さや安全・安心に配慮した大学発のブランド食品への関心を高めてもらえれば」と担当者は話している。

問い合わせは、紀伊国屋書店新宿南店(03・5361・3301)へ。

(2009年6月11日 読売新聞)