

マグロ、黒豚…静かな人気「学校発、絶品の味」

大学や高校などで作られた「学校発ブランド食品」が静かな人気だ。

高級ブランド食品顔負けの肉や魚、意外な食材を使ったアイデアお菓子などもある。最近では、全国の百貨店などでの取り扱いも増えてきた。

日本橋三越本店(東京)の地下の鮮魚売り場は、毎週金曜日になると「近大マグロ」が目当ての客でにぎわう。近畿大学が2002年に世界で初めて完全養殖に成功したクロマグロだ。中トロが100グラム約2000円と、天然物の半値程度だが、他の養殖マグロと比べると値が張る。三越百貨店事業本部のバイヤー、**籠島正明**さんは、「脂の乗りが良いだけでなく、卵を孵化させて育てるため、履歴がはっきりしています。消費者の食の安全への関心が高く、売られています」と人気の理由を解説してくれた。

一方、精肉の老舗「**柿安本店**」(三重県)が東京や福岡の百貨店で週末だけ販売するのが鹿児島県立鹿屋農業高校の黒豚だ。少ない頭数を手間暇かけて育て、全国のブランド豚に引けを取らないおいしさという。

奈良女子大学は、地元企業と共同開発した食品で地域おこしを目指している。その一つ、「**ご当地アイス**」は、奈良漬を漬ける粕などが練り込んであり、意外なおいしさだ。

ただ、こうした「学校発ブランド食品」は、なかなか手に入らないことも多い。教育の一環として生産されるため、数がごく限られているからだ。高校や大学の学園祭で販売されることが多いので、どうしても手に入りたい場合には学校に出向いてみよう。また、全国の百貨店や都道府県のアンテナショップがイベントの目玉として販売することもあるので、広告などに注意しよう。(経済部 伊藤剛)

(2009年11月28日10時23分 読売新聞)

写真の拡大

学校発ブランド食品の一瞥 産地別・学校発食品の現状

学校名	産品名	産地	特徴	販売
近畿大	近大マグロ	近畿	100%完全養殖のクロマグロ。天然物の半値程度だが、脂の乗りが良い。2002年に世界で初めて完全養殖に成功した。	日本橋三越本店、近畿大学学園祭
鹿屋高専	黒豚	鹿屋	鹿屋農業高校で育てられた黒豚。肉質が柔らかく、脂の乗りが良い。全国的に人気がある。	日本橋三越本店、福岡の百貨店
奈良女子大	ご当地アイス	奈良	奈良漬を漬ける粕などを練り込んで作られたアイス。意外なおいしさがある。	奈良女子大学学園祭
...

写真の拡大



客の目の前で解体された「近大マグロ」は次々とバックされ、飛ぶように売れていった(日本橋三越本店で)

◆学校発ブランド食品の一例

※北海道、沖縄、離島は1000円増

学校名	商品名	価格	特徴	販売
近畿大	近大クエ	銅セット(切り身4~5人分)で1万1000円*	幻の高級魚クエを完全養殖。10月~3月の期間限定で販売	通信販売(アーマリン近大: http://www.a-marine.co.jp/)
宇都宮大	モッツアレラのたまりづけ	100g550円	大学農場で作ったモッツアレラチーズを那須のたまりしょうゆにつけ込む	学内の生協とコンビニエンスストアで販売。県や市の催事などで販売
奈良女子大	奈良のかすていら	1本200g 1260円	奈良県特産の奈良漬が入ったカステラ。こしあんとしるあんの2種類	奈良まほろば館(東京)、あっぱれ堂大神橋筋店(大阪)など。通信販売も
鹿屋農業高	鹿屋農高黒豚	ヒレ550円、 ロース460円など (いずれも100g)	しっぽ切りをしないなどストレスを与えない育て方	小田急百貨店新宿店(東京)、博多大丸福岡天神店(福岡)
八戸水産高	むしうに缶詰	1個1800円 (ヤマゲンツチャ 価格)	地元で「カゼ」と呼ぶ三陸産ウニを蒸した缶詰	地元生協での販売のほか、地元のヤマゲンツチャが通信販売