

「味の郷土」新「発」大学

米粉シュークリーム、純米吟醸酒……

大学の研究から生まれた技術を生かした食品が、続々と登場している。難解そうな技術が、斬新なスイーツや辛党も納得する日本酒などの開発に活躍。郷土の味に新風も吹き込む。地方の大学は、人材を育てて地域貢献や生き残りを目指す。

(山形支局 佐野司、秋田支局 西田道成、静岡支局 寺島真司)

列島
2010

技術生かし商品開発

高島屋新宿店で「大学は学術(山形県米沢市)は美味い!!フェア」が先月1週間にわたって開かれ、31校が参加した。山形大工

学部(山形県米沢市)は米から作ったシュークリーム「米粉100%クッキーシュー」を5000個売りだ。発泡成形は、溶かしたプラスチックの粘りを調整しながら内部に均一な気泡を生む技術。発泡スチロールのように膨らませ、いろいろ

目標を大きく上回る人気ぶりだった。薄皮が米粉100%で、モチモチした食感が特長。機能高分子工学を研究する学生らが「プラスチック発泡成形技術」を応用し、昨年12月に完成させた。山形でも南陽市の菓子店で先月末、販売が始まったばかりだ。

生地作りはパンより難しく、大学院2年の岩脇史史さん(24)は「ようやく膨らんだと思ったら、窯から出したとたんつぶれたり……」と話し、工学部4年の太田亜美さん(21)も「朝から晩まで、毎日テーブルに失敗作が並びました」と振り返る。

野君夫特任教授は「地方の大学は、新しいものを開発できる人材を輩出しないと生き残れない」と語る。

文系学生の取り組みも。フェアに参加した日本国際関係学部(静岡県三島市)の金谷尚知教授のゼミは、地元特産品を発掘し、消費者の志向を調べて弁当会社に提案。裾野ポークや三島甘藷の大学字などを使った弁当「たんと富士山」の開発につながった。2月の発売以来、売れ行き好調。

主な
のブランド
全学
大食品



「米粉100%クッキーシュー」山形大



純米吟醸酒「究」秋田県立大



「たまがわアイスキャンディー」玉川大



「大豆で作った飲むヨーグルト」山梨大



「たんと富士山」日大(三島キャンパス)



「た〜んと富士山」日大(三島キャンパス)



「もっちりOKADAI ミルクレープ」岡山大



「た〜んと富士山」日大(三島キャンパス)



「焼きしろえび炊き込みご飯」富山県立大



「もっちりOKADAI ミルクレープ」岡山大



「た〜んと富士山」日大(三島キャンパス)



「た〜んと富士山」日大(三島キャンパス)



「た〜んと富士山」日大(三島キャンパス)



「た〜んと富士山」日大(三島キャンパス)



「た〜んと富士山」日大(三島キャンパス)

秋田県立大は苦みや渋みの元になるアミノ酸を出さない麺などを開発し、純米吟醸酒「究」を酒造会社と共同で売り出した。岩

製造・販売する「大富士給食」(同県宮上市)の斎藤哲雄社長は「地元の食材を生かそうとする学生に頭が下がる」と評価する。