

研究心と豊かな発想から生まれた、
“大学の美味しい成果”が一堂に集結！！

第8回 『大学は美味しい!!』フェア

■2015年5月28日（木）～6月2日（火）

■新宿高島屋 11階 催会場

※5月29日（金）、30日（土）は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場

主催：NPO法人「プロジェクト88」 後援：フード・アクション・ニッポン推進本部

『大学は美味しい!!』フェアとは・・・

教授や学生たちがその開発に携わり、大学の研究室などから生まれた、“大学発のブランド食品”をご紹介します。地元の名産品・自慢の食材を新たな視点で製品化をしたり、研究・実習の過程で生まれたものを応用するなど、その取り組み方や成り立ちは様々です。“論文の代わりに、製品で「食」の研究成果を伝える”をテーマに、デパートを舞台に各大学の研究成果、産学連携商品が続々と登場し、本年は日本全国各地から34校が参加します。本年のフェアオリジナル企画として4大学の研究成果を合体した「4大学コラボ定食」や、「イケてる麺」(イケてるMen・麺)などをはじめ、約100種類の商品が一堂に集結いたします！

出店大学のラインアップ（一例）

※価格は全て税込み、予定価格なので変更になる場合もございます

『大学は美味しい!!』オリジナル企画・大学コラボメニュー <イートイン>

4大学コラボ定食

【期間限定商品】

「東西ご千早^{ちそう}定食」1人前・1,200円（各日100食限り）

4大学の研究成果が一度に味わえる、

夢のコラボレーションが実現！大学の垣根を越えて実現した本展オリジナルの貴重な「東西ご千早(ちそう)定食をイートインでお召し上がりいただけます。

早稲田大学が研究開発した米「一膳主義」に、千葉大学が開発したヘルシーな豚肉「ノンメタポーク」、肉の味付けには東京大学が考案した「デュナソルト」（β-カロテン入りの塩）と関西大学が考案した「但馬の焼肉のたれ」の2種類があります。付け合せには、東京大学の小柳広志教授が考案した、日本人に不足しがちなカルシウムを豊富に含む「海藻サラダ」をセットにしました。



早稲田大学 (環境エネルギー技術総合研究所)

「一膳主義」 500円 0.5合×6パック入り

制作秘話:

早稲田大学の先端生産システム研究所が科学的に研究した、細胞を壊さず栄養素を逃さない「ソフトスチーム技術」(蒸気の温度と湿度時間を管理する技術)は、農作物の美味しさを引き出す技術です。

米や野菜などの素材ごとに適した条件でソフトスチーム加工を施し、「ソフトスチーム野菜」としてブランド化に成功、2009年に特許を取得。

この技術は、TPP交渉参加を機に争点となっているコメ生産者が求める新たなコメ加工方法や、国際競争力の強化につながる、産学連携によるコメの付加価値向上の技術として注目を集めています。

本展では、このソフトスチーム加工を施した白米を約2年半かけて開発し、2014年2月に製品化に成功。

洗米、浸漬が不要で、約10分で炊くことができ、国内で初めて、電子レンジでお米を炊くことを実現しました。

また、個食化にも対応して、一膳サイズのパックにして製品化しました。今回はこの「一膳主義」をより美味しく炊ける炊飯器も同時に開発して販売いたします。



東京大学 (生物生産工学研究センター)

「勇氣100倍」スポーツドリンク 162円・500ml 【新発売】

「デュナソルト」 605円・80g 【新発売】

制作秘話:

海の光合成生物である微細藻類(植物プランクトン)を活用した、「バイオマスエネルギー」(*)と「次世代陸上養殖」の研究を行っています。

本展では、研究対象である微細藻類(食物プランクトン)の「デュナリエラ」に着目し、そこから抽出した天然β-カロテンを、海洋深層水ベースの水に溶かしたスポーツドリンクを考案しました。



「デュナリエラ」は、自然界(太陽光)から自分のDNAを守るために、天然β-カロテンを蓄積し、抗酸化作用を発揮するとされています。「勇氣100倍」はチェリーフレーバーの味わいで、爽やかな香りが特徴です。また、「デュナリエラ」から抽出したβ-カロテンを塩に混ぜた「デュナソルト」も販売いたします。

「シーパイン」 540円 60g (各日50パック限り)

微細藻類(食物プランクトン)を使って、砂漠の地で「地球にやさしいエネルギー」と「地球にやさしい養殖」を実現する研究を行っています。

「地球にやさしい養殖」では、微細藻類(食物プランクトン)を太陽光と海洋深層水で意図的に増やし →それを牡蠣のエサにする →牡蠣が窒素やリンを排出する →その窒素やリンを肥料にして、シーパイン(写真右)を育てました。ユニークな見た目と、プチプチ食感で磯の風味も豊かな海藻です。醤油やドレッシングをつけて美味しくお召し上がりいただけます。



※「バイオマスエネルギー」とは・・・CO₂の発生が少ない自然エネルギー(例:木材、海藻、微細藻類(植物プランクトン)など)で、今日では、地球温暖化や循環型社会の構築に向けて、化石燃料に代わる新たなエネルギーとして期待されています。

千葉大学

(園芸学部 大学院融合科学研究科)

「ノンメタポーク 大学は美味しい3点セット」

2,400円 (1セット)

制作秘話：

「ノンメタポーク」は、新たな生命資源として、いま注目を集めている「好熱性微生物」(※1)を活用した新しい飼育・管理手法によって、腸内フローラ (※2)を整えて生産された豚肉です。

「ノンメタポーク」は産学連携のイノベーションの成果として誕生しましたが、そのきっかけは、微生物関連の研究を進めていた園芸学部の教授が、民間企業から、豚とは何も関係のない水の浄化の相談を受けたことでした。

従来の飼育方法で生産された豚肉と比べ、肉中の赤身に対する

脂肪の割合を低下させた豚肉はヘルシーでありながら、ジューシーな旨みと風味がある千葉大学が生んだ自信作です。

※1 好熱性微生物とは…高温環境下で増殖する微生物

※2 腸内フローラとは…腸の中に住む細菌の生態系のことを言います。「ワクチンの開発」や「抗生物質の発見」にも匹敵するほど、ヒトの健康維持にも左右するといわれ、様々な分野で研究が進められています。



関西大学

(化学生命工学部／商学部)

「おいもぬくもりあんぱん」 172円 (1個) 【新登場】

制作秘話：

「介護食をよりおいしく」「乳幼児から高齢者まで家族揃って同じものを食べたい」そんなコンセプトのもと、化学生命工学部の研究室が企業と共同開発したエノキダケ由来の接着タンパク質含有エキスにより、パンの付着性を調整し、さつまいもを多めに使い、塩分も通常のパンの約6分の1(生産者比)で、喉ごしのよい柔らかいパンができました。化学生命工学部の河原秀久教授、同商学部2年次生チーム、白ハト食品工業が一緒になって試作を繰り返し、産学連携でついに商品化が実現しました。



「但馬の焼肉のたれ」 750円 (1本) (環境都市工学部) 【新登場】

「但馬トマトハバネロドレッシング」 750円 (1本) 【新登場】

制作秘話：

国家戦略特区(農業特区)に指定された兵庫県養父(やぶ)市産の「ハバネロ」を使った調味料です。

安心・安全な堆肥をつくる土壌づくりの共同研究を行うなかで、お米、ハバネロ、トマトなどの農作物を生産しています。

4大学コラボ定食にもセットした「但馬の焼肉のたれ」には、玄米からつくった玄米糖化液の成分を加え、ほんのりした甘さのアクセントと、御飯がすすむピリ辛な味が特徴です。



慶應義塾大学 (環境情報学部)

「オリーブオイルフリット」 590 円 (1 人前・ディップ付)

「オリーブ・パン」 500 円 (1 個)

「エキストラバージンオイル」 230ml 1,620 円、500ml 3,240 円

制作秘話：

慶應義塾大学湘南藤沢キャンパス (SFC) では、学生起業を支援する研究活動を行っています。

SFC の在学 4 年生 鎌田浩嗣さんは、昨年 7 月にシチリア島へ行った際に感動のオリーブオイルに出会い、この感動を日本のより多くの方に知ってもらえないかという素朴な想いから活動をスタートし、SFC の支援環境を活用して本人たち主導で事業化を進めています。

今回は、その彼らが考案した「オリーブオイルフリット」を販売します。長崎県産じゃがいもアイユタカを、シチリア産オリーブオイルで外をカリッと、中をもちもちに揚げました。

付け合せのディップソースは、慶應義塾大学の三色旗をイメージして、紺、赤、黄の三種のソースをご用意しました。



筑波大学 (食品・バイオマス工学研究室)

「ブディーノデリーゾ」 (クレーマ 70g)

200 円 ほか

制作秘話：

栄養豊富な玄米をミルク状に加工してプリンの主原料に使ったヘルシースイーツ「ブディーノデリーゾ」(伊語でライスプリンの意味)は、お米の新たな消費形態を創出するために、

穀物や青果物をマイクロレベルまで粉砕する技術

(農水省受託研究成果)の産学官共同研究から生まれました。

お米は粒が固く粉砕は容易ではありません。

しかし、本研究室が開発した製法は、水に浸して軟らかくした米粒を水と一緒に粉砕することにより、マイクロレベルまでの微細化を可能としました。また、玄米は白米よりも栄養が豊富ですが、製パンには向きません。しかしこの製法でミルク状に加工することにより、玄米をそのまま飲料にすることや、プリンやアイスクリームのようなスイーツに加工して飲食できます。もっちり食感と、玄米の栄養もたっぷりのヘルシースイーツをお楽しみください。



「ライスマルク」 ※価格未定 (1 杯) 【実演販売】

「ライスマルク」とは、「米」を原料とするドリンクで、牛乳、豆乳につづく“第 3 のミルク”とも呼ばれ、最近ではヘルシーフーズとして注目を集めています。

本研究室で開発した粉砕技術の製法で考案した「ライスマルク」は、一般に市販をされている「ライスマルク」とは異なり、糊化させずに玄米をミルク状に加工して飲料化したものなので、サラサラとした喉越しで飲みやすいのが特徴です。

“お米離れ”と言われる昨今、消費に伸び悩む米の新たな 6 次産業化の製品としての期待も大きく、炊飯ではないお米の食べ方として「ライスマルク」は、簡単に栄養豊富な朝食スタイルとしてもオススメ。また、最近関心の高まるハラルや、食物アレルギーにも対応する、注目飲料です。会場では、お米を粉砕して加工をする機械も展示し、実際に、殺菌済みの玄米から→ミルク化(液状化)する過程もご覧いただきながら、お召し上がりいただけます。



愛知学院大学 (経営学部) **【新登場】**

「くるくるなごみかん」(プレーン、ヘルシーブラン)

各1個 各250円

制作秘話:

バタークリームと夏蜜柑ジャムが懐かしいロールケーキ。

健康ニーズに応じて、プレーンと比べて「希少糖」と「ふすま」で糖質を抑えたヘルシーブランもあります。



広島大学 (医歯薬保健学研究院)

「すこやかもみじ」(イモあん、メープルあずきあん)

各1個 各130円

制作秘話:

食品アレルギーの主要7品目(小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに)を使わずにつくりました。もみじの形のお菓子です。



奈良女子大学 (生活環境学部)

「まなろん」 500円 (3個入)

制作秘話:

奈良県に“大和の伝統野菜”として認定された「大和まな」の風味を活かしたマカロンです。

「大和まな」は昔から、大和の地方色豊かな食材として食卓を飾ってきました。

その歴史は古く、奈良時代初期に書かれた日本最古の歴史書『古事記』には、「大和まな」のルーツである漬け菜の「すずな」という記載が見られます。

今回は、奈良女子大学が産学連携で開発した「大和まな」の新品種「冬なら菜」を使用してマカロンをつくりました。



玉川大学 (農学部)

たまがわハニーアイスクリーム ミルク&はちみつ

(120ml) 各260円 ほか

制作秘話:

玉川大学のアイスクリーム作りは1970年にスタートしました。

大学内で飼育していた牛から絞った牛乳とはちみつから生まれた

「たまがわアイス」は、近隣の方にも好評となりロングセラーとなりました。

アイスクリームの風味を左右するハチミツ(百花蜜)は、蜜を採る

場所・時期によって風味が変わりますが、玉川大学では学生有志を中心に最も相性の良いハチミツを選んでいきます。

アイスクリームのフレーバーは、ミルク&はちみつ、ストロベリー、チョコレート、ぽんかんハニーシャーベット、抹茶の5種。



信州大学 (工学部)

まるごとりんごジャム 520円 (170g)

制作秘話:

工学部の「ながのブランド郷土食」カリキュラムでは、食品加工の技術研究を行っています。

本展で販売するジャムは、りんごの果皮からポリフェノールの一種である赤い色素(アントシアニン)を効率的に抽出する技術を用いて、その濃縮した液を添加することで、着色料無添加で仕上げたりんごジャムです。

りんごジャムの製造プロセスでは、アントシアニンを含む皮の部分は使用しないのが一般的なため、着色料無添加で赤いらんごジャムの製造は難しいとされています。



大学ブランドの美酒もラインアップ! (一例)

～全国醸造酒選手権～ 20大学のお酒を特集、販売いたします

北里大学 (感染制御研究機構 釜石研究所)

～東日本大震災の津波の被害を乗り越え、酵母を復活し、生まれたビール～

福香 (ふくこう) ビール 518円 (330ml)

制作秘話:

北里大学海洋バイオテクノロジー釜石研究所(岩手県釜石市平田)と、いわて蔵ビールの共同開発によって生まれたビール。酵母は、震災前の2010年に同研究所が、盛岡市にある、国の天然記念物「石割桜」の花びらから採取していたものであり、この桜は、カコウ岩の割れ目に育った推定樹齢360年以上のエドヒガンザクラ。

酵母を使って試作した食品は香りが高く、商品化への期待が高まる中、東日本大震災で津波に襲われ、酵母を保存していた冷凍機のある1階が壊滅。

約1週間後、研究者が、天井にめり込んでいる冷凍機を発見。常温にさらされた酵母は瀕死状態だったといいます。

そこで、知り合いの研究者に協力を仰ぎ、停電が続く研究所で液体窒素で冷凍保存したり、ライトがついたヘルメットを着用しながら必死に培養作業を行いました。この酵母を使って、いわて蔵ビール(岩手県一関市)がビールの製造を手がけて生まれた品です。

いわて蔵ビールも、同じく、大震災により蔵が崩れ、ビール工場も破壊。

自力で工場を修理し、ビール醸造をなんとか可能とするように立ち上がり、大震災から1年経った、2012年3月11日に発売。フードアクションニッポンアワード2012で、「食べて応援しよう賞」を受賞しました。



～その他の大学研究から生まれたお酒特集～

- 新潟産業大学 「生貯蔵酒 青濤」(300ml) 432円
 - 奈良女子大学 「奈良の八重桜」(300ml) 756円
 - 信州大学 「山ぶどうワイン」(360ml) 1,300円
 - 佐賀大学 (生酏) 純米大吟醸酒「悠々知酔」(720ml) 1,543円
- など…20大学のお酒を特集、販売いたします。



大学の「麺」は美味しい!! ～イトイン～

イケてる「Men・麺」がお待ちしています!

研究や地域との連携から生まれた美味しさを、お食事処でご賞味ください。

今回は、「イケてる麺」が集合しました! 各大学が研究開発した“地域性や独自性に富んだもの”ばかり!
ぜひこの機会に“個性豊かな大学の味”をご賞味ください。

石巻専修大学 (経営学部)

石巻・飯野川発 サバだしラーメン (1人前) 810円

石巻市の産業復興をめざし、産学・異業種連携で開発した商品です。
東日本大震災後に生じた津波によって、石巻市の食品製造業は生産基盤を失いました。

石巻専修大学で地域産業の活性化策について研究している石原ゼミでは、地域の産業復興を目指し、被災した企業(水産加工会社・製麺会社)や、農業組合法人、商店街と連携しながら、地域性を活かした商品開発に取り組んでいます。



本展で販売する「サバだしラーメン」は、石巻市飯野川地区に昔から伝わる「サバだし」(かつて安価だったサバからとっただし)という地元の食文化に着目し、2011年12月より、地元の企業や商店などと連携して開発したご当地ラーメンです。

食料自給率の向上や、高付加価値化を図るために、スープには水産加工会社から排出されるサバのあら(水産加工後に残る中骨)を活用し、麺には宮城県産小麦の「ユキチカラ」にサバの骨から生成した焼成カルシウムを配合しました。

2013年9月には遠方の方々にも味わっていただきたいという思いから、家庭向けのサバだしラーメンを商品化。

本展のイトインでお召し上がりいただけます。

共愛学園前橋国際大学 (国際社会学部)

上州つけ麺 (1人前) 800円

産学連携の授業の中から考案された「上州つけ麺」。

生産量日本一、約90%の国内シェアを占めるコンニャクイモが、近年は中国産の輸入増加や国内の消費額減少などにより、生産者が減少している現状を目的にした学生たちが、コンニャクイモの消費量拡大を目的に地元企業の支援を得ながら開発しました。

こんにゃくとひじきは、ローカロリーで食物繊維が豊富な食材。

群馬県産の小麦粉に、コンニャクイモと、ひじきの粉末を練りこむことで、見た目もこんにゃくを連想する工夫をほどこし、もちもちとしたコシのある食感が特徴です。会場では、お土産用の「上州つけ麺」も販売いたします。



千葉大学 (園芸学部 大学院融合科学研究科)

ノンメタポークのチャーシュー麺 (1人前) 980円

「ノンメタポーク」は、新たな生命資源として、いま注目を集めている「好熱性微生物」(※1)を活用した新しい飼育・管理手法によって、腸内フローラ(※2)を整えて生産された豚肉です。イートインでは、脂が美味しく、あと味が心地よい、ノンメタポークのチャーシューをお召し上がりいただけます。

※1 好熱性微生物とは…高温環境下で増殖する微生物

※2 腸内フローラとは…腸内フローラとは、腸の中に住む細菌の生態系のことを言います。「ワクチンの開発」や「抗生物質の発見」にも匹敵するほど、ヒトの健康維持にも左右するといわれ、様々な分野で研究が進められています。



参加大学一覧

() は新規参加 全 34 大学校

青森県立保健大学、秋田県立大学、石巻専修大学、筑波大学、共愛学園前橋国際大学、千葉大学、川村学園女子大学、東京大学、北里大学、慶應義塾大学、玉川大学、東京家政学院大学、東京家政大学短期大学部、東京農業大学、目白大学短期大学部、帝京平成大学、東京未来大学、早稲田大学、鎌倉女子大学、北陸学院大学、新潟産業大学、信州大学、日本大学、愛知学院大学、関西大学、奈良女子大学、鳥取大学、広島大学、水産大学校、佐賀大学、東海大学、大分大学、宮崎大学、鹿児島大学