

研究心と豊かな発想から生まれた“大学の美味しい成果”が集結！
 本年は、“グルメ女子サミット”を開催！「G7ランチ」が新登場！！

第9回 『大学は美味しい!!』フェア開催

■2016年5月26日（木）～5月31日（火）

■新宿高島屋 11階 催会場

※5月27日（金）、28日（土）は午後8時30分迄、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、大学の研究室やゼミなどから生まれた“大学発のブランド食品”をご紹介します。人気催です。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。“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、日本全国各地から34校が参加します。会場には全国の大学から、学生たちや教授が来て接客や販売もします。また本年は、伊勢志摩サミット開催日とスタート日が同じなので、新企画として“グルメ女子サミット”を開催！“グルメな女子7人＝G7”がコラボレートしたオリジナル企画として「G7ランチメニュー」が新登場！地元応援プロジェクトや、未来につながる技術で美味しさを提案する 約100種類の商品が一堂に集合いたします！

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

オリジナル企画・大学コラボメニュー 【期間限定商品・イートイン】

“グルメ女子サミット”を開催！「G7ランチ」が新登場！

「大学G7定食」1人前・1,000円 ※各日150食限り



4つの女子大学から“グルメな女子7人=G7”が集まり、プロデュース！

大学発の食材をメニューにいかして、各大学の研究成果が一度に味わえるコラボレーションメニューです。

味や見た目だけでなく、「美容と健康」をコンセプトに、女性ならではの発想から生まれたメニューを考案しました。

大学の垣根を超えて実現した、本展オリジナルの貴重な

「大学G7定食」をイートインでお召し上がりいただけます。

無駄な脂の少ないノンメタポークのバラ肉を冷しゃぶにして、今回のために開発したトマトジャムを使った特性ドレッシングでさっぱりお召しあがりいただけます。野菜が不足しがちな方にもオススメです。



「まんぷく美食ガウル」 1人前・850円 ※各日 150食限り (写真)

4つの女子大学から“グルメな女子7人=G7”が集まり、プロデュース！「ヘルシーで身体に良いものをいっぱい食べたい！」という思いから、彩り豊かな“ヘルシーな豚丼”を考案しました。

文教大学 (健康栄養学部) 【新登場大学】【新発売】

「レジどら」～紅天使 de 腸活 162円 (1個)

制作秘話:

『レジどらで腸活を始めよう！』

食物繊維と同様の働きをする「レジスタントスターチ」(※)を使用した、どらやきを考案。紅天使(さつまいも)の餡入りで、冷やしても美味しくいただけます。文教大学の女子学生が被験者となり、腸内環境改善効果について研究を行いました。「紅天使さつまいも」は焼き芋にするとシットリとした食感で、そのままでも最高に美味しいのですが、今回、『大学は美味しいフェア』に向けて新たな商品化に取り組んだのが、「レジどら」です。

テーマは、『日本人の腸内ケアを美味しく簡単に！』です。

(※)「レジスタントスターチ」とは・・・野菜や果物に多く含まれる水溶性食物繊維と、穀類に多く含まれる不溶性食物繊維の両方の性質を併せ持つデンプンのこと。レジスタントスターチは消化されにくいため、大腸まで届いて腸内環境を整える機能が報告されています。



長崎県立大学 (看護栄養学部) 【新登場大学】

ワンダーリーフ「美軽茶」 1,296円 (21パック)、3,240円 (60パック)

制作秘話:

「カテキン重合ポリフェノール」を含み、スッキリとしたクセのない紅茶風味の

お茶で、食事とも相性の良い紅茶風味の健康茶です。長崎県産 100%のビワの葉と茶葉の混合発酵茶です。「長崎県」「長崎県立大学」「長崎大学」「九州大学」が共同で開発したビワ葉混合発酵茶は、紫外線が豊富な夏季の「茶葉」と、古来より健康茶として知られる「ビワの葉」を生葉の状態ですりつぶし発酵させる世界初の製茶法で作られました。



愛知学院大学 (地域連携センター)

尾張名古屋の名物きしめん「なごめん」 1,080 円 (1箱3食入)

制作秘話:

独自の食文化を持つ名古屋において、きしめんはその代表のひとつです。しかしながら昨今、地元でのきしめんの消費量が落ち込んでおり、文化としての継続が課題と認識していました。そこで、新たな食文化のなかできしめんの見直しをテーマにした企画商品として、きしめんにウコンを練りこみ、名古屋コーチンと八丁味噌の風味のたれでいただく名古屋の“新しいソウルパスタ”を考案。名古屋名物のひとつである「あんかけスパ」からヒントを得て、パスタのようにソースを絡める食べ方を提案しています。



東京家政大学 (栄養学科・栄養科) 【新発売】

江戸東京野菜福神漬 540 円 (120g)

制作秘話:

江戸東京野菜7種類(練馬大根、雑司が谷なす、馬込半白きゅうり、谷中しょうが、内藤とうがらし、馬込三寸にんじん、東京うど)を、食品添加物無添加・無着色の調味液に漬け込み、福神漬けをつくりました。大学の近郊である板橋、練馬地区にて栽培を行い、江戸発祥と言われる福神漬を江戸野菜で作った逸品です。栽培、収穫時期の異なる7種類の江戸東京野菜を集め、保存しておくには1年の期間を必要としますので、製品開発には長い時間を要しました。今回、『大学は美味しいフェア』の開催にあわせてつくった新商品です。



東京大学 (農学生命科学研究科)

「牡蠣のオイルマリネ」 1,620 円 (120g)

「スモーク牡蠣の醤油仕立て」 1,620 円 (120g)

制作秘話:

海洋深層水の水産利用の研究を重ねて出来た商品です。

「植物プランクトンと海洋深層水と再生可能エネルギー」をキーワードにして、沙漠にバイオマス・コンプレックス(※1)をつくるという、バイオマス・ショア構想(※2 特許申請中)の提案・研究を行っています。

キーワードの1つにもなっている「海洋深層水」は、巨大な未利用資源ですが、産業上、まだそのポテンシャルを十分にいかしきれていません。そこで、「海洋深層水」が持つ3つの特徴のうち、「清浄性」にフィーチャーして製品化したのが、今回、『大学は美味しいフェア』の開催にあわせてつくったのが今回の商品です。「深層水を使って茹でる」ことにより、「臭みが取れる」「ちょうどいい塩加減になる」「ぷりぷり感のある」カキに仕上がりました。



(※1)バイオマス・コンプレックスとは・・・植物、動物、微生物など生物に由来する産業の集積場(産業群)

(※2)バイオマス・ショア構想とは・・・沙漠臨海部に、持続可能な産業複合体(「油生産ユニット」「植物生産ユニット」「水産物生産ユニット」「発酵産業ユニット」「淡水製造ユニット」)をつくっていく構想

鳥取大学 (工学部)

森田さん家のブルーベリー酢 1,500 円 (200ml) 写真:右
グルコサミンふりかけ 238 円 写真:左

制作秘話:

物質工学(多糖類を含む高分子材料を扱う天然由来材料の研究)
の専門性を活かした製品をつくりました。

鳥取市内で栽培されたブルーベリーだけの醸造果実酢は、バルサミコのような果実酢をつくりたいと美味しい酢を求めてフレンチシェフ、醸造専門家、鳥取大学工学部、県産業技術センター(醸造食品科)で研究会を立ち上げました。

デザートにケーキにご使用いただいたり、水、ジュース、牛乳などで薄めてドリンクとしてオススメです。

グルコサミンふりかけは、カニの殻から「キチン」(多糖類の一種)を取り出し、分解抽出したグルコサミンを「ふりかけ」と「飴」にして本年初めて商品化しました。



石巻専修大学 (経営学部)

鳥取・境港発カニだしラーメン 540 円 (2食入)
宮城・石巻発シャケだしラーメン 540 円 (2食入)

制作秘話:

「宮城県・石巻市」と「鳥取県・境港市」の地域間連携開発商品です。
新開発のスープには、ベニズワイガニのエキスが入っています。



<カニだしラーメン>

カニだしスープの製造に際しては、「境港市」の水産加工会社から排出されるベニズワイガニのゆで汁から作られたエキスを使用。

スープは、「境港市」のしょうゆメーカーが製造し、「石巻市」と「境港市」との間で同じスープを使用しています。しかし、鳥取県は小麦の生産量が少ないため、麺に用いる小麦は、宮城県産を用いることにしました。

麺の製造は、鳥取県境港市の製麺会社に宮城県産小麦(ゆきちから)を送り、製造法についても石巻の製麺会社が境港の製麺会社に伝授しました。

地域間格差が生じ、地方創生の必要性が叫ばれている中、地域性を生かした地方発の商品を開発していくために、地方都市同士が相互に連携し、

それぞれの地域の資源を結集した商品開発の手法は、地方創生の時代に必要なビジネスモデルであると考えています。



<シャケだしラーメン>

宮城県は、養殖銀鮭の生産が盛んであり、国内生産量の約9割を占めています。しかし、東日本大震災では、沿岸部で生産されていた大部分の銀鮭の生け簀が損壊し、震災後も、各種補助金を受けて銀鮭の養殖業者は生産を再開したものの、チリをはじめとする海外産銀鮭の輸入量の増加により、宮城県産の銀鮭の価格は安定しない状況が続き、生産者の所得は激減しています。

また、その一方で、宮城県産銀鮭については、同県が国内の主要産地であることが消費者に認知されていません。宮城県産銀鮭のブランド力を高めていくためには、消費者に対して価値伝達を積極的に図っていくために、銀鮭を活用した「シャケだしラーメン」を開発。銀鮭のうま味を引き出すために、宮城県産漢方牛のビーフエキスやポークエキスを配合する工夫もしました。



信州大学 (教育学部) 【新発売】

ブナの実羊羹 540円 (1本)

制作秘話:

「ブナの実一升、金一升」という言い伝えがあるほど貴重なブナの実を、地元の小豆とあわせて羊羹にしました。

ブナの実は豊作と凶作の年があり、毎年実をつけるわけではありません。

7年に一度の大豊作の年しか作れない…とも言われるほど、幻の逸品です。

信州大学教育学部の4専門分野(森林生態学:ブナの生態調査、

調理科学:レシピ検討、デザイン学:パッケージデザイン、被服生理学:廃棄物染色利用)と、地域活性化を願う市民が一緒に作り上げました。発案当初から商品開発は苦労の連続でした。ブナの実には毎年実をつけるわけではなく、また、実がとても小さいため、集めるのに一苦労。さらに、少量生産しかできないため、適したパッケージの検討が必要となりました。

それらの課題を、3年の歳月をかけ、ひとつひとつクリアし、この春ようやく完成した商品です。



早稲田大学 (環境総合研究センター)

「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、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販売します。洗米、浸漬が不要で、約10分で炊くことができ、昨年、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。



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」(※)を活用した新しい飼育・管理手法によって、腸内フローラ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。

※好熱性微生物とは…高温環境下で増殖する微生物



筑波大学 (食品・バイオマス工学研究室)

「ライスミルクプリン」 各 200円 (70g)

「ライスミルクドリンク」 200円 (180g)

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「ライスミルクプリン」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。

玄米と牛乳の栄養素を一度に摂れる[生ライスミルクドリンク]、カスタードやココアを加えて、デザート風に仕上げた[生ライスミルクプリンカスタード・チョコレート]、5大アレルギーを含まない[同・アレルギーフリー]を用意しました。

“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、簡単に栄養豊富な朝食スタイルとしてもオススメ。



玉川大学 (農学部)

たまがわハニーアイスクリーム プレミアムバニラ (120ml) 360円

制作秘話:

たまがわのはちみつを使った食品として45年の歴史を誇るたまがわアイス。その誕生は、農学部における食品加工実習履修者の有志が製作を始めたものでした。

その後学外への販売も始まるなど大学の名物として広く親しまれましたが、2005年に学内での乳牛飼育終了などによって販売休止になりました。現在販売しているのは、2009年に復活した「ミルク&はちみつ」をはじめとする6種類のカップアイスです。

2015年5月に発売した「プレミアムバニラ」は、原料に古座川町ニホンミツバチ蜜を使用、生クリームは大学卒業生の経営する工場で作られるプロ仕様のもを使用、バニラビーンズはマダガスカル産、と、「たまがわアイスの決定版」にふさわしい内容になっています。もちろんこのレシピも学生が主体になって開発したものです。



共愛学園前橋国際大学 (国際社会学部) 【イートイン】

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の当たりにした学生たちが、
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。



東京家政学院大学×東海大学 (熊本県) チーズケーキ、ベーグル ※価格未定

長岡造形大学×東海大学 (熊本県) 米粉クッキー ※価格未定

「東海大学」が開発にかかわったデザートソース「阿蘇の紅」(写真:右)を使用し、
「東京家政学院大学」がチーズケーキ(写真:左)とベーグルを、
「長岡造形大学」が米粉クッキー(写真:中央)を、“東海大学応援商品”として
つくりました。



SAKE 大学 (一例)

～醸造は文化だ?!～

「大学吟醸 BAR」 OPEN!

15 大学のお酒を特集、販売いたします

大学が品種育成や醸造技術にかかわって、新たな日本酒の可能性を生み出しています。
今回は、各大学自慢の銘柄が大集合!

大学が蔵元と連携することにより、日本酒に新たな魅力を創出する大学発の日本酒。

この機会にぜひお試しください、おつまみと一緒に飲み比べができる「日本酒バー」にぜひお立ち寄りください!

関西学院大学

「大関」大吟醸 648 円(100ml 3 本セット)

制作秘話:

年々増加している訪日外国人観光客の方々に対して、昔から受け継がれてきた日本の伝統酒である日本酒をお土産として持って帰ってもらおうことで、日本酒に馴染みのない国々の人々に日本酒をもっと知ってもらいたいという想いから誕生した商品です。伝統の意匠をベースに、純和風で日本酒の世界観が伝わるパッケージをデザインしました。低温仕込みの、香り華やかですっきりとした大吟醸です。



神田外語大学 (外国語学部) 【新発売】

日本酒「SHINDEN」 1,728 円(720ml) 写真:右

制作秘話:

千葉県にある、300 年以上続く日本酒の蔵元「飯沼本家」とコラボレーション。「外国の方に、初めて飲んでもらいたい日本酒」としてつくった、白ワインのように軽やかな純米吟醸酒です。外国の人にもっと日本酒のことをよく知ってもらいたいとの思いから、作り方やこだわりなど日本酒の魅力を八ヶ国語で翻訳し、日本酒を海外に広めるプロジェクトとして、今回初めて、『大学は美味しいフェア』の開催にあわせてつくった日本酒です。



秋田県立大学 (生物資源科学部)

純米酒「究(きわむ)」 1,650 円(720ml) 写真:左

制作秘話:

大学生まれの麹菌(※1)と、学生が育てた秋田酒こまちを用いて醸造(※2)した、後味の良い純米酒です。酒米作りから仕込みまで秋田県立大学の学生がかかわり、新政酒造と秋田県立大学のコラボレーションで生まれた日本酒です。オール秋田県産で伝統と新規技術が粹に詰め込まれ、今年の「究」は精米歩合 40%、解禁後早くも過去最高のできであると評判です。

※1・・・(株)秋田今野商店との共同開発 ※2・・・新政酒造(株)との共同研究



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、国際教養大学、石巻専修大学、宮城大学、筑波大学、共愛学園前橋国際大学、千葉大学、文京大学、大正大学、川村学園女子大学、東京大学、北里大学、玉川大学、東京家政大学、東京家政学院大学、東京農業大学、神田外語大学、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、長岡造形大学、信州大学、愛知学院大学、奈良女子大学、鳥取大学、水産大学校、東海大学、大分大学、長崎県立大学

【お問合せ】

新宿高島屋TEL (03) 5361-1111 (代表)