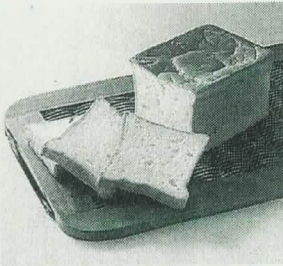


大学の研究室生まれの食品を集めた「大学は美味しい//フェア」が東京の高島屋新宿店で11日開幕、東北からは東北大学、弘前大学、山形大学の3校が参加した。それぞれの大学ブランド食品を展示販売するとともに、隣接する紀伊国屋書店新宿南店では開発に携わった教授らが特別出張講義もする。販路開拓に悩む大学発ベンチャーなどにとつ

大学ブランド食品フェア

東北の3大学参加



東京で開幕 米粉パンや大吟醸酒

て、全国に売り込む好機となりそうだ。

東北大は初参加。無農薬

栽培のブルーベリージャムや乾燥シイタケのほか、酒米の育種から取り組んだ純米大吟醸酒「萩丸」などを出品した。弘前大の目玉はリンゴジュース「医果同源」とリンゴ発泡酒「アップルブリュー」。農学生命科学部の城田安幸准教授が中心になって開発した。未熟果実を活用し、ポリフェノールが多く含まれているのが特徴という。

異色なのが、農学部ではなく工学部が関与している山形大。プラスチックの発泡技術を応用した米粉100%のパン「新ラブライス」は写真、米沢特産ヒメウコギを主成分としたサプリメント「リメント（栄養補助食品）」は100%植物サプリメント「リフェノールC」が注目を集めた。

2009/6/12 (金)

日経新聞 東北版