

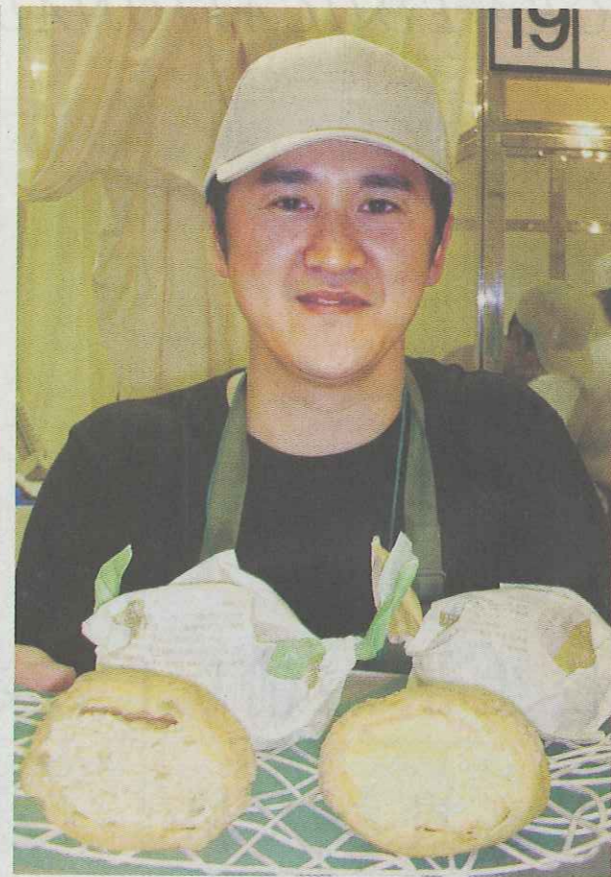
大学発おもしろ食品



▲大学発の味を売りこむ大学生たち(都内の新宿高島屋で) ©朝日新聞



①新野菜「バラフ」
②佐賀大学の「バラフと抹茶のコラボロール」



山形大学が開発した「米粉100%クッキーシュー」

日本全国の大学の研究室から、独自の面白い食品が次々と生まれています。地元の食材を新しい視点で開発したり、研究の途中でわかったことを応用したりと、大学ならではの地道な研究成果が実を結び、ブランドとして売られています。

山形大工学部

日本有数のコメどころとして知られる山形県の山形大学工学部は、コメの粉を100%使ったパンやシュークリームを開発しました。山形で生まれた「コメ」は「えぬぎ」を大学で栽培し、使用しています。

コメの粉を使ったパンは、デパートなどでも販売されていますが、研究の責任者の同大学院理工学研究所、西岡昭博准教授によると、原料のすべてがコメの粉というものはこれまでなかったそうです。

地元の「コメ100%」のパン

酒造りをヒントに「秘術」で成功

一般的なパンの原料の小麦粉には、グルテンと呼ばれるたんぱく質が含まれているため、ねばりやこしがでて、パンがふくらみます。しかし、コメの粉にはグルテンが含まれないため、コメの粉でパンを作る場合、グルテンを加えるのが主な方法でした。

「多くの人に県のコメを食べてもらい、地域を元気にしたい」と小泉アレルギーの人でもパンを食べられるようにしたい。そんな願いを持っていた西岡准教授は、たまたま、造り酒屋で酒ができるまでの様子を見学していた時に、酒の原料となる蒸したコメが、食べるときに炊いたコメよりねばりがあることに注目しました。

塩味つきの新野菜

南アの植物、栄養に注目

佐賀大農学部

佐賀大学農学部は、南アフリカ原産の「アイスプラント」という植物を食べ物として使おうと、本格的に栽培し、新野菜の「バラフ」として2007年から売り始めました。「バラフ」とは、スワヒリ語で水晶氷という意味。葉の表面に透明のつぶがついていて、氷のように見えます。



©朝日新聞

東京農工大

スープに浮かんでいるのが、東京農工大学がサメの肉を加工して作った「ニューカラーゲンボール」

スイーツだけではなく、カラーゲンがたくさん入ったサメの肉を使った加工品「ニューカラーゲンボール」(東京農工大学)や、大学で生産した牧草だけで育てた乳牛からしぼって加工した牛乳「畜大牛乳」(帯広畜産大学)などもあり、大学発の食品は毎年増えています。

お見舞いのマナー

決められた時間内にうかがい、患者さんがつかれないように短時間で失礼します。



お見舞いの品 干羽鶴やはげましのお手紙、本が喜ばれます。お花は、香りが強いものや鉢植えはさげましょ