

おいしい大学発信

大学のブランド食品を集めて即売するイベントが2日、東京都内の百貨店で始まった。その名も「『大学は美味しい!!』フェア」。3回目の今年は過去最多の31校が参加し、自作を学生らが直接お客さんに売り込む。食の安全を考え、伝統や文化を守り、地域を元気づけたい—そんな地道な研究成果を味わう「食の学園祭」を訪ねた。(高橋美佐子)

学生食育の重要性体感

大学 学生確保の広告塔

JR新宿駅前の新宿高島屋。11階のイベント会場は初日から多くの来場者でにぎわっていた。が声を張り上げ、新潟市で収穫した復刻米が原料の日本酒やビール、手作りちまきなどを販売した。

大学や大学の各ブースでは、研究開発した「自慢の逸品」を陳列し、誕生秘話を説明したり、学校をPRしたり。小樽商科大(北海道)の学食名物「商大ラーメン」が食べられるコーナーも設けられ、祭典を盛り上げていた。

初参加5校の一つの東京家政大。もんぱ姿の女子学生約10人と取り組んできた。



ラーメン・清酒・野菜…食品フェアに31校参加

裸足で泥にまみれて米を育て、地元のお母さんたちに郷土食の作り方も教わった。そんな体験から食育の重要性にも気づいた。「私たちが学んだ成果を、消費者が買ってくれる。ワクワクします」

同市の企業「エコ・ライス新潟」の社員でプロジェクトの一員の豊永有さん(46)は学生に期待する。「『コシヒカリ一辺倒でなく、地域に根ざした昔ながらの品種の価値をとらえ直す』という我々の思いに共感してくれ、汗を流す交流が続く。次世代に米の自給率を高める大切さを伝えてくれるはず」

常連校も力がこもる。3年連続出場の佐賀大は過去2回と同じ、塩味野菜「バラフ」を積極アピールする。

バラフは、アフリカ原産の「アيسプラント」という植物で、葉の表面に塩分を含む細胞が水滴のようにつく。同大農学部が1985年から、塩分を取り込む特性を土壌の改良に生かす研究をしていたが、約10年前



「ニューコ」(中央) 京農工大で開発

から食用を模索。水耕栽培の技術を確立し、いまや全国のスーパーやレストランも扱うようになった。

「独立法人化に加え、少子化時代の学生確保からも、研究成果を全国発信できるフェアは、地方の一国立大には大変ありがたいイベント。バラフはいまや『広告塔』です」と同大広報室の松尾和俊係長。

今年の目玉商品は4種のスイーツ。県内の有名パティシエがそれぞれ手がけた。中でも珍しいのは「バラフと抹茶のコラボロール」だ。クリームの中に刻んだ生のバラフの葉を入れ、かすかな塩気とシャキシャキ感が売りのロールケーキ。毎日限定100個で佐賀から空輸する。

山形大は工学部が研究するプラスチックの発泡技術を採用した「米粉100%クッキーシユ

「『大学は美味しい!!』フェア」の初回は2008年2月で、24校が参加した。以後、小・学館と、出店した大学の教員でつくる実行委員会の共催で開催されている。

今回、商品は200種以上。この場のみで買えるものや、2、3時間で完売する人気商品も。来場者は回を重ねるごとに増え、28校が参加した昨年6月

料理メモ

トウモロコシの辛子あえ



1人前約70kcal、塩分0.8g

【主な材料・4人前】 鶏胸肉50g、トウモロコシ1把(正味120g)、セロリ1本(100g)、ニンジン30g

【作り方】 電子レンジにかけられる器に鶏肉を入れ塩少々、酒、水各大きじ半分をふり、ラップをして電子

理系学部の成果知って

「『大学は美味しい!!』フェア」の初回は2008年2月で、24校が参加した。以後、小・学館と、出店した大学の教員でつくる実行委員会の共催で開催されている。

今回、商品は200種以上。この場のみで買えるものや、2、3時間で完売する人気商品も。来場者は回を重ねるごとに増え、28校が参加した昨年6月

「『大学は美味しい!!』フェア」を出品。開発した西岡昭博・同大准教授(38)は「特殊な機械で熱を加えつつ米を細かく砕き、『つなぎ』不要の米粉が実現した」。東京農工大は、サメ肉の臭みの除去に成功したコーラーゲンたっぷり加工品「ニューコーラーゲンボール」で来客者を引きつけていた。

患者を生きる 1289

「脳死か」戸惑う息子

院中の20... 倒れ、ばれて... しか... させ、... かつ... にお... れる... 上の... 冊ま... それ... けは... り返... 「ア... げず... を一... 脳死... 室で... に聞... する... 希望...