

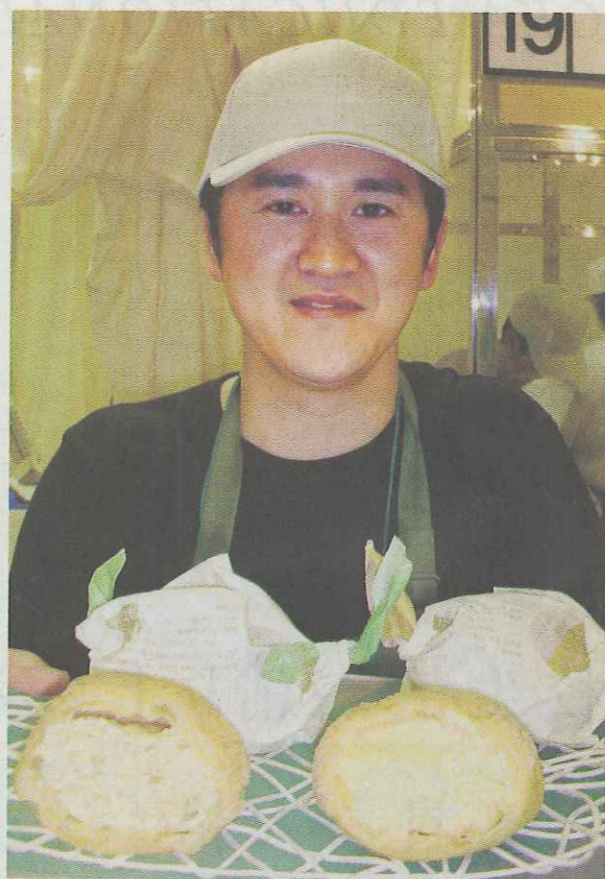
# 大学発おもしろ食品



▲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。

(浴野 朝香)

## 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」と小島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、スウェーデン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。

研究を始めたころは、アイスプラントには土の中の塩分を強く吸い上げる特徴があるため、土の中に塩がたかさんたまっています。土地を改良するのが目的でした。

途中でヨーロッパでは食用にされているということを知り、疲労回復効果があるとされているリンゴ酸やクエン酸などの栄養も豊富なことから、野菜として売

す。

スイーツだけではなく、コラーゲンがたくさん入ったサメの肉を使った加工品「ニューコラーゲンボール」(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。

©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「ニューコラーゲンボール」

このような取り組みをまとめて紹介するイベントも毎年開かれており、今年六月に都内の新宿高島屋で開かれたイベントには、三十一校が参加しました。

## 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



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

畿央大学  
最近では、コメの粉とある方法でくいたコメの粉の割合を変えることで、シュークリームの皮をうまく焼き上げることにも成功し、「米粉100%クッキーシュー」として売られています。