

# 人気物産展『大学は美味しい!!』フェア を新宿高島屋で開催!

大学での研究、地域との取り組みから誕生した  
“大学の美味しい成果”が一堂に集結!

■2014年5月28日(水)～6月3日(火)

■新宿高島屋 11階 催会場

(※5月30日(金)、31日(土)は午後8時30分まで、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…

教授と学生たちがその開発に携わり、大学の研究室などから生まれた、“大学発のブランド食品”をご紹介している人気催です。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です。“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、本年は日本全国各地から38校が参加します。また、本年は初めて、東京六大学の研究を合体したメニュー「東京六大学コラボ定食」が期間限定商品として登場いたします!

## 出店大学のラインアップ (一例)

『大学は美味しい!!』オリジナル企画・大学コラボメニュー <イートイン>

### 東京六大学コラボ定食 【期間限定商品】

(1人前) 1,680円 (各日100点限り)

東京六大学の研究成果が一度に味わえる、夢のコラボレーションが実現。大学の垣根を越えて、やっと実現した本展オリジナルの貴重な「東京六大学コラボ定食」をイートインでお召し上がりいただけます。慶應義塾大学が研究開発した味覚センサーにより厳選した「熟成牛肉」と、早稲田大学が研究開発した「早稲田米」に、法政大学が考案した調味料「バリ勝男クン」をふりかけにして、東京大学のシーパインのお吸い物をセットにしました。デザートには立教大学が開発したジェラートに明治大学が開発した栄養満点の「テンペ」をトッピングしました。



**慶應義塾大学** (分析化学研究室)

熟成赤城和牛モモステーキ 1,836 円 (90 g × 2)

熟成赤城和牛ローストビーフ 1,944 円 (200 g)

制作秘話：

慶應義塾大学の研究室×慶大発のベンチャー「AISSY」が共同開発した、“甘みと旨みの数値化”を可能にした味覚センサー。これをつかって肉の熟成度を分析することが可能となり、旨みが抜群に高い熟成牛を厳選してお届けします。開発した味覚センサーは、グローバル特許をもち、世界に1台しかありません。

健康志向への高まりから、“霜降り肉離れ”が進む一方で“旨み”への関心が高まるなか、国産赤身牛肉が本来持つ「旨み」(グルタミン酸)を化学的に数値化する研究で旨み成分が増すことに着目し、温度と湿度を厳格に管理してつくった、甘みが抜群の熟成牛肉を「35日氷温うまみ熟成牛肉」としてブランド化に成功、2012年11月より販売。今後ますます注目度の高い熟成ブランド牛です。



**早稲田大学** (環境エネルギー総合技術研究所)

奇跡の早稲田米物語り 300 g 324 円

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、2005年に特許を取得

し販売しています。この技術は、TPP交渉参加を機に争点となっている、コメ生産者が求める新たなコメ加工方法や、国際競争力強化につながる、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。

本展ではこのスチームをかけた玄米を「早稲田米」として販売いたします。



**東京大学** (生物生産工学研究センター) **【新登場】**

伊豆大島産シーパイン 540 円 (60 g) 税込

制作秘話：

海の光合成生物である微細藻類(植物プランクトン)を活用した、「バイオマスエネルギー」(※)と「次世代型養殖」の研究を行っています。微細藻類をもとにする食物連鎖を次世代養殖に取り入れる目的の研究のなかで、微細藻類を意図的に増やし、それを牡蠣のエサにすることによって、牡蠣から排出される窒素やリンなどが、ワカメや昆布の大型海草の肥料となることを利用してシーパインを育てました。このシーパインを、本展で初めて販売いたします。ユニークな見た目と、プチプチ食感で磯の風味も豊かな海草です。醤油をつけてお召し上がりいただけます。



※「バイオマスエネルギー」とは・・・CO2の発生が少ない自然エネルギー（例：木材、海草、生ごみ、微細藻類（植物プランクトン）など）で、今日では、地球温暖化や循環型社会の構築に向けて、化石燃料に代わる新たなエネルギーとして期待されています。

**明治大学** （農学部・研究活用知財本部） **【新登場】**

**五穀米のテンペ 324円（75g）**

制作秘話：

「テンペ」とは、テンペ菌というカビの一種で発酵させるインドネシア発祥の発酵食品です。味噌や納豆、日本酒などのような発酵食品のひとつですが、納豆のように強烈なおいではなく、味にくせがないので、おかずや酒のつまみに適しています。消化吸収がよく、揚げ物や炒め物にしたり、牛肉の代わりにハンバーガーのパンに挟んだりして食べます。本展では、明治大学が2004年に開発した「五穀米のテンペ」を、大豆に不足する栄養素を発芽玄米と雑穀で補い栄養満点で食べやすくしました。



**立教大学** （観光学部） **【新登場】**

**クリームチーズジェラート 324円（100ml）**

制作秘話：

ホテルや旅行会社などで活躍する人材を多く送り出し、1998年に設けた日本初の「観光学部」で知られる立教大学。

昨年、欧米で盛んなワインの産地と様々な観光企画を結びつける「ワインツーリズム」の実践研究の一環として、店づくり、ワイン選び、接客まで立教大学の学生が手がけ、長野県山ノ内町に期間限定で登場したワインテイastingカフェが話題になりました。

本展では、長野県山ノ内町地域応援プロジェクトの一環で渋温泉街の地元企業と連携して学生が開発した、ワインに合うクリームチーズジェラートを東京で初めて販売いたします。



**法政大学** （経営学部）

**「山形プレミアム弁当」 1,300円（1折）**

制作秘話：

法政大学経営学部でマーケティングを学ぶ小川ゼミの学生たちと、山形県米沢市の駅弁で知られる明治32年創業の老舗「松川弁当店」との共同開発商品。商品開発にあたっては山形の食材「米沢牛」や、山形県産ブランド米「つや姫」にこだわり、春らしい彩豊かな駅弁をコンセプトとしました。



**法政大学** （経営学部）

**「バリ勝男くん。わさびマヨ味」 154円（25g）**

制作秘話：

鯉の水揚げ日本一の焼津港で水揚げされた新鮮な鯉を、じっくり手間をかけてかつおぶしにした地元のかつお節を使った人気スナック「バリ勝男くん。」のわさびマヨ味を、法政大学経営学部の学生が参加し、2013年5月から



地元企業との産学連携で試作品の製作などを行い、同大の学生へのアンケートなどを経て商品化しました。

かつお節のチップを、静岡らしさを出すためにピリッとした刺激のあるわさびと、濃厚でまろやかな風味のマヨネーズで味付けし、若者にも食べやすいように仕上げたのが特徴です。サングラスを掛けたわさび姿の新キャラクター「わさび先輩。」も学生が考案し、パッケージに取り入れました。



## 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」

新「大学は美味しい」3点セット

肩ロース、バラ、小間切れ (600g) 2,400円

制作秘話：

ノンメタポーク生産のきっかけは、千葉大学園芸学部（大学院融合科学研究科）が民間企業から水の浄化の相談を受けたことで、

**豚とは全く関係がない相談でした。**

ノンメタポークは「新しい飼育・管理手法」によって生産された豚肉です。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、淡泊ではなく、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。



### 「ノンメタポーク」

2種のお肉で味わう塩ダレ焼肉弁当 (1折) 880円

ノンメタポークの異なる2種類のタイプのお肉を使用したお弁当が登場！超薄切りの小間切れ肉と、やや厚めのばら肉の絶妙なハーモニーを楽しめます。



## 玉川大学 (農学部)

### 「LEDレタス 夢菜 (ゆめさい)」

204円 (1パック)

制作秘話：

無農薬の種子をもとに、クリーンルームの工場内で水耕栽培を行った、農薬を使用せずに安心・安全、高品質な野菜です。

栽培時に室内のLEDの色を調整して食感、栄養価まで変えることができる、夢の野菜「夢菜 (ゆめさい)」を開発。

玉川大学の農場で培った栽培技術と、民間企業の工場で蓄積された生産技術により、産学連携で開発に取り組んだ未来の農園

「LED農園」でつくった農薬を使用しないレタスです。

一般的なレタスに比べて、抗酸化力が約2.6倍以上あり、栄養価も高いのが特徴です。



たまがわハニーアイスクリーム ミルク&はちみつ

120ml 260円ほか

たまがわはちみつおためしセット 50ml×5 2,000円

制作秘話：

玉川大学のアイスクリーム作りは、1970年に農学部の実習の一環としてスタート。学術研究所ミツバチ科学研究センターと連携し、ハチミツを使ったアイスクリームは近隣の方にも好評となり、購買部で販売してきた40年間の歴史を誇るロングセラー。アイスクリームの風味を決定するハチミツ（百花蜜）は、蜜を採る場所・時期によって風味が変わります。玉川大学では、有志学生を中心にアイスクリームに最も相性の良いハチミツを選んでいます。アイスクリームのフレーバーは、ミルク&はちみつ、ストロベリー、チョコレートの3種。



**佐賀大学** (農学部)

「バラフ」 300円 (70g)

制作秘話：

「バラフ」は佐賀大学農学部での研究開発により南アフリカ原産の植物「アイスプラント」を野菜化した佐賀大学ブランド商品です。ビタミンやミネラルを多く含み、ほのかな塩気と、シャッキリ歯切れのよい食感が魅力。研究を始めた当初は、食用を目的としたものではなく、地球温暖化問題のひとつである砂漠化に伴う塩類被害の対策として、土壌内の塩分を強力に吸い上げる吸塩能力という特異な性質に着目した教授が栽培実験を開始し、食用としての用途の可能性が判明。2001年から野菜化研究がはじまり、今に至ります。本展では、バラフの化粧品も販売いたします。



「さがんルビー」 368円 (1個)

ルビー色のグレープフルーツを研究・開発し、初の国産グレープフルーツとして2013年5月に佐賀大学農学部附属アグリ創生教育研究センターが独自に育成したグレープフルーツを全国で初めて品種登録しました。市場では外国産がほぼ全てを占めるなか、「さがんルビー」の名称で国産のグレープフルーツとしてブランド化。1989年から品種育成に取り組み、耐寒性を強くして国内栽培を可能にしました。かんきつ類の端境期の3~4月が収穫時期で、貯蔵性に優れており、夏場まで保管できるのも特徴です。

**東京家政大学** (白藤プロジェクト)

米粉 de あにまる 各380円 (うさぎ、ねこ、かえる各1個)

制作秘話：

「アレルギーをもつ子どもみんなに、お菓子を美味しく笑顔で食べて欲しい」。この思いが私たちに芽生えたのは、東日本大震災のボランティア活動で避難所を訪れた際、子どもたちに洋菓子を配布した時のことでした。食物アレルギーをもつ子どもたちがお菓子を食べられない不自由さを目の当たりにし、誰でも口にできる「米粉のシュークレープ (小麦・卵・





乳不使用)」を2011年に開発しました。

この時から、小麦・卵・乳などアレルギー材料を使用しないお菓子のニーズが非常に高い事を実感し、アレルギー材料不使用のお菓子をつくり続けています。本年は、材料のこだわりだけでなく、「どのようなテイスト、かたち、食感の洋菓子が求められているのか」を追求するため、東京都内の保育園や幼稚園にアンケートを実施して**本展のためにつくりあげた新作**が「米粉 de あにまる」です。材料の米粉は秩父にて私たちが栽培した「キヌヒカリ」からできています。**小麦・卵・乳そして、新たに大豆不使用。**今回商品化で最も苦労したのは、乳・豆乳を使わないクリームの部分です。可愛らしい動物クッキーの下には、こどもたちが食べたかった、サクサクのパイ生地・なめらかなクリーム2種（カスタード風・味付き）・ふわふわのスポンジと夢が詰まったこだわりのスイーツを本展で初めて販売いたします。

## 新潟医療福祉大学 (健康栄養学科) 【新登場】

おいちーたると 230円(1本) 税込

制作秘話：

健康栄養学科では、遊休農地再生を目的として、耕作放棄地にてサツマイモ(品種:「シルクスイート」)の栽培を行っています。

また、サツマイモを新たな地元特産物とすることを目指し、サツマイモスイーツの商品開発を行っています。代表商品の「おいちーたると」は、2012年に商品化されました。食物繊維やビタミンCが豊富で、濃厚な甘みの特徴である「シルクスイート」をクリーム、角切りの2つの食感で楽しめます。タルトの中には、チーズとヨーグルトのクリーム、さらには小豆も入っており、さっぱりとした味わいです。商品名の「おいちーたると」は材料のメインとして使っている「おいも」と「チーズ」、さらには「おいしい」をかけて命名しました。



## 信州大学 (繊維学部・工学部)

くわりんとう 390円(1個) 税込 (繊維学部)

制作秘話：

信州大学には全国で唯一の「繊維学部」があります。

同学部の学生たちが中心となって開発したのが、桑の葉入りのかりんとう「信州大学くわりんとう」です。開発の発端は、長野県内には養蚕が盛んだった頃の名残として各地に桑畑が残っていますが、現在は使いみちがなく荒れ果てた休耕地となっています。

そこで、桑の葉の有効活用の研究として考案したのが「くわりんとう」です。乾燥させた桑の葉をミキサーですりつぶして小麦粉に混ぜて生地をつくり、揚げました。桑の葉の風味は良い一方で、入れすぎるとえぐみが出てしまうため、どの程度入れればいいのか研究を重ね、2012年10月に製品化。パッケージも学生自らが手がけ、信州大学の農場の桑の葉を使用しています。



信州発えのきヨーグルト 100円(1個) 税込 (工学部)

制作秘話：

信州大学工学部と長野市が中心となって取り組んでいる

「ながのブランド郷土食」人材養成プログラムのカリキュラムの一環として、地元農畜産物を素材とする新製品開発をテーマにした課題研究に取り組み、「食を通じた地域活性化」「地域ブランドづくり」を目指して、信州大学×長野県農協直販株式会社の共同開発で生まれた商品です。長野県の特産品である「えのきたけ」から抽出された「えのきたけ抽出エキス」に注目し、「えのきたけ抽出エキス」と「信州産生乳」「プロバイオティクスビフィズス菌」を使用して、とろっとした食感の特徴のヨーグルトを開発しました。



## 筑波大学 (食品・バイオマス工学研究室)

ブディーノデリーゾ (チョコレート・クレーマ、各 70g)

各 200 円 (税込)

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「ブディーノデリーゾ」(伊語でライスプリンの意味)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。

お米は粒が固く粉砕は容易ではありません。しかし、本研究室が開発した製法は、水に浸して軟らかくした米粒を水と一緒に粉砕することにより、マイクロレベルまでの微細化を可能としました。

また、玄米は白米よりも栄養が豊富ですが、製パンには向きません。しかしこの製法でミルク状に加工することにより、そのまま飲料にしたり、あるいはプリンやアイスクリームのようなスイーツに加工して飲食できます。

もちもち食感で、玄米の栄養もたっぷりのヘルシースイーツをお楽しみください。



## 三重大学 (社会連携研究センター)

三重大学カレー (180g) 340 円 (税込)

三重大学欧風ジビエカレー (180g) 640 円 (税込)

制作秘話:

三重大学が誇る練習船「勢水丸」から生まれた「三重大学カレー」。

大学ブランドカレーNo.1 の売上を誇っています。

練習船「勢水丸」は、三重大学大学院生物資源学研究科部に所属し、海洋調査の実習などで調査・研究に使われている中部地区唯一の練習船です。

「勢水丸」が 2009 年 1 月にリニューアルをしたのを記念して、「勢水丸」の船内で味が好評だったカレーを大学ブランドとして販売することを考案し、当時のレシピを参考にアレンジして開発を進め 2009 年 10 月に「三重大学カレー」が誕生しました。「三重大学カレー」は、三重県で漁獲量の多い宗田鯉の節をダシに使っているのが特長。ジャガイモ、ニンジン、牛肉入りで和風の香りと、ほどよい辛みも効いています。

2014 年 4 月に「三重大学欧風ジビエカレー」も新しく発売、本展で販売いたします。



## 大学ブランドの美酒もラインアップ。

北里大学 (感染制御研究機構 釜石研究所)

～東日本大震災の津波の被害を乗り越え、

酵母を復活し、生まれたビール～

福香 (ふくこう) ビール 330ml 518 円

制作秘話:

北里大学海洋バイオテクノロジー釜石研究所(岩手県釜石市平田)と、いわて蔵ビールの共同開発によって生まれたビール。酵母は、震災前の 2010 年に同研究所が、盛岡市にある、国の天然記念物「石割桜」の花びらから



採取していたものであり、この桜は、カコウ岩の割れ目に育った推定樹齢 360 年以上のエドヒガンザクラ。酵母を使って試作した食品は香りが高く、商品化への期待が高まる中、東日本大震災で津波に襲われ、酵母を保存していた冷凍機のある 1 階が壊滅。約 1 週間後、研究者が、天井にめり込んでいる冷凍機を発見。常温にさらされた酵母は瀕死状態だったといいます。そこで、知り合いの研究者に協力を仰ぎ、停電が続く研究所で液体窒素で冷凍保存したり、ライトがついたヘルメットを着用しながら必死に培養作業を行いました。この酵母を使って、いわて蔵ビール（岩手県一関市）がビールの製造を手がけて生まれた品です。いわて蔵ビールも、同じく、大震災により蔵が崩れ、ビール工場も破壊。5 月に、自力で工場を修理し、ビール醸造をなんとか可能とするように立ち上がりました。大震災から 1 年経った、2011 年 3 月 11 日に発売。フードアクションニッポンアワード 2011 で、「食べて応援しよう賞」を受賞しました。

～その他の大学研究から生まれた青春の一杯にカンパイ！～

- 新潟産業大学 「生貯蔵酒 青濤」(300ml) 432 円
- 奈良女子大学 「奈良の八重桜」 (300ml) 756 円
- 信州大学 「山ぶどうワイン」(360ml) 1,300 円
- 佐賀大学 (生酏) 純米大吟醸酒「悠々知酔」(720ml) 1,543 円



## 大学はすぐ美味しい!! ～イートイン～

研究や地域との連携から生まれた美味しさを、お食事処でご賞味ください。

### 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

炙り醤油の「千葉大ぶた丼」

(お吸い物、箸休め付、1 人前) 1,200 円

ノンメタポークを愛する、地元・千葉市内のラーメン店とのコラボメニューが完成。ヘルシーなノンメタポークのロースを秘伝の醤油ダレに絡めて炙った、食欲そそる豚丼です。白飯にはノンメタポークと同様に、千葉大学を中心とした産学連携チームが開発した微生物を使って圃場管理を行った「健康米」を使用。今年、千葉大学の農学部+畜産部の研究成果を“ダブル”でお召し上がりください。



### 石巻専修大学 (経営学部) 【新登場】

石巻・飯野川発 サバだしラーメン (1 人前) 810 円

地域連携 388 そばめし (1 人前) 594 円

石巻市の産業復興をめざし、産学・異業種連携で開発した商品です。東日本大震災後に生じた津波によって、石巻市の食品製造業は生産基盤を失いました。石巻専修大学経営学部地域産業論を研究している石原ゼミでは、地域の産業復興を目指し、被災した企業 (水産加





工会社や製麺会社)や、農業生産者、商店街と連携しながら、地域性を活かした商品開発に取り組んでいます。  
本展で販売する「サバだしラーメン」は、石巻市飯野川地区に昔から伝わる「サバだし」(かつて安価だったサバからとっただし)という地元の食文化に着目し、地元の企業や商店と連携して2011年11月に地元商店街の食堂メニューとして提供をはじめた商品です。

食料自給率の向上や、高付加価値化を図るために、スープには水産加工会社から排出されるサバのあら(中骨)を活用し、麺には宮城県産小麦の「ユキチカラ」にサバの骨から生成させた焼成カルシウムを配合しました。

2013年9月には地元の食堂以外にも提供ができるように、家庭向けのサバだしラーメンを商品化。またシリーズ第二弾として「石巻発海鮮あんかけ焼きそば」も開発、2014年5月に商品化し、本展で初めて販売いたします。

## イベント

### ■出店大学の教授が「食」の研究についてお話しします!

5月29日(木)～6月1日(日) 各日13時～18時

#### 参加大学一覧

(は新規参加) 全38大学校

青森県立保健大学、秋田県立大学、石巻専修大学、筑波大学、宇都宮大学、千葉大学、共愛学園前橋国際大学、東京大学、早稲田大学、慶應義塾大学、明治大学、立教大学、法政大学、お茶の水女子大学、北里大学、東京家政学院大学、東京家政大学短期大学部、東京家政大学、東京農業大学、玉川大学、目白大学短期大学、相模女子大学、北陸学院大学、新潟大学、新潟産業大学、新潟医療福祉大学、信州大学、日本大学、椛山女学園大学、奈良女子大学、三重大学、鳥取大学、水産大学校、佐賀大学、東海大学、大分大学、宮崎大学、鹿児島大学、

【お問い合わせ】 新宿高島屋 TEL (03) 5361-1111 (代表)  
媒体でご紹介くださる場合は、新宿高島屋でお願いいたします