

■ 全国の大学ブランド食品が新宿高島屋に集結！！ ■

第8回『大学は美味しい!!』フェアに初出展

～ 教員と学生が携わった“関大発”の6つの産官学連携商品を販売 ～

関西大学は、このたび企業と共同で研究開発した6つの商品「おいも ぬくもりパン」「和^わne^んチャージ^{えす}S」「但馬の焼肉のたれ」「但馬トマトハバネロドレッシング」「やぶマヨ」「KUUDLE^{どる} 関^{かんめん}麵」を、新宿高島屋で開催される第8回『大学は美味しい!!』フェアに出品します。

出品する「おいも ぬくもりパン」「和neチャージS」「KUUDLE 関麵」は、化学生命工学部の河原秀久教授の研究室が開発した「接着タンパク質含有エキス」や「不凍タンパク質含有エキス」を活用して、商学部学生チームが創出した事業アイデアを基にメーカーによって商品化されました。

また、「但馬の焼肉のたれ」「但馬トマトハバネロドレッシング」「やぶマヨ」は、国家戦略特区・兵庫県養父市との共同事業のなかで、環境都市工学部の山本秀樹教授が、商品の原料となるハバネロや玄米などの栽培における肥料開発を監修し、商品化に携わりました。本学と養父市は連携協定を結んでおり、引き続き、さらなる地域活性化に取り組んでいます。

近年、全国の大学において、産官学連携の「大学ブランド商品」が次々に誕生しています。

本学においても、商学部が取り組む「テクコレス(*1)」に代表されるように、大学で技術シーズとアイデアを創出し、メーカーが商品化するという「文理融合型」の産学連携商品を世に送り出していきます。また、養父市をはじめとして、様々な地域との連携による商品開発にも取り組んでいます。

(*1) 商学部の2年次演習として、理工系“発”の技術シーズを基に、ビジネスプランを考える活動。理工系学部が技術を提供し、文系学部がその事業化アイデアを提案するという「文理融合型」の取り組みである。「おいも ぬくもりパン」「KUUDLE 関麵」は、本活動で生まれたアイデアから商品化された。

◆ 『大学は美味しい!!』フェアとは

過去7回にわたり「食の学園祭」として人気を博した新宿高島屋のイベント。

大学が独自に開発した大学ブランド商品をはじめ、地域と連携して生まれた商品や各大学のアイデアが生かされた商品などを一堂に集めて紹介・販売する。本学の参加は、今回が初。

～第8回 開催概要～

【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

【会期】 5月28日(木)～6月2日(火)

【会場】 新宿高島屋 11階催会場 (〒151-8580 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2)

【内容】 全国各地の“大学発”商品の集積展開。各大学出展ブースでの大学ブランド商品紹介および販売を実施。商品写真や説明パネルも交えて、各商品の研究開発に携わった教員や学生、関連企業担当者がブースにて商品説明を行う。

【出展大学】 石巻専修大学、筑波大学、東京大学、日本大学、慶応義塾大学、早稲田大学、東京農業大学、信州大学、愛知学院大学、広島大学、佐賀大学、鹿児島大学 など34大学



◆ おいもぬくもりぱん

(あんパン・クリームパン・いもあんパン / 食パン)

価格 172 円 (税込) / 216 円 (税込)

さつまいもフレークを多めに使った、塩分控えめの優しいパン。化学生命工学部の河原秀久教授が開発したエノキタケ由来の接着タンパク質含有エキスの働きで、従来のパンには出せなかった喉ごしの良さを実現。商学部学生チームがコンセプトを考え、白ハト食品工業と河原教授とともに、ミーティングや試作を繰り返し、商品化が実現。白ハト食品工業が運営する「らぼっぽベーカリー」にて5月11日から新商品として発売されている。



◆ わねチャージS (プレーン/ハチミツ/きな粉)

価格 140 円 (税込) / 151 円 (税込) / 162 円 (税込)

本学と堺市の連携事業の一環で、同市の和菓子店「河月堂」^{かげつどう}と共同開発した「運動前の栄養補給」や「忙しいとき、手軽に栄養チャージ」に適したアスリートのためのお餅。化学生命工学部の河原秀久教授が、カイワレ大根から発見した不凍タンパク質を基に開発し、世界で初めて実用化に成功した不凍タンパク質含有エキスをを用いることで、冷凍しても自然解凍で作りたいの柔らかな餅の食感が楽しめる画期的なお餅。商学部生がネーミングを考案し、本学の研究成果と、伝統的な和菓子製造技術、さらには学生のアイデアが融合した産学連携商品。



◆ 但馬の焼肉のたれ (左)

価格 いずれも 750 円 (税込)

養父市産「ハバネロ」のフルーティーな辛さと、「玄米」糖化液のやさしい甘さが絶妙にマッチした焼肉のたれ。



◆ 但馬トマトハバネロドレッシング (右)

甘くて濃厚な味わいの「シシリアンルージュトマト」に玉ねぎとにんにく、養父市産フレッシュハバネロを使用したドレッシング。

いずれも、土作りから収穫まで自社で育てた「ハバネロ」・「お米」・「シシリアンルージュトマト」を使用した商品。環境都市工学部の山本秀樹教授が栽培における肥料開発を監修。地域の放置竹林から切り出した「竹」を微粉末化した特殊堆肥を用いた肥料をもとに、土作りの設計と肥料のプロセスデザインを山本教授の技術で確立したハバネロ調味料です。



◆やぶマヨ

価格 650 円 (税込)

養父市特産の「養父玄米」「八鹿浅黄」「朝倉山椒 (※一部使用)」「りんご酢」で作ったからだにやさしいマヨネーズドレッシング。卵をはじめ牛乳や蜂蜜など動物由来の食品は不使用。卵アレルギーの方やビーガンの方にも安心して召し上がっていただけます。一般的な全卵型マヨネーズに比べて、カロリーは半分以下、脂質は約3分の1とヘルシーです。商品開発において、環境都市工学部の山本秀樹教授が監修・アドバイスし、現在も劣化しやすい山椒の品質保持の改善に携わっています。関西大学と連携協定を結んだ国家戦略特区養父市が100%出資する全国でもめずらしい会社が自信をもってお届けするマヨネーズドレッシングです。



◆^く^ー^ど^る ^{かんめん} KUUDLE 関麺

価格 430 円 (税込)

長野県にある信州戸隠そば製造会社の株式会社おびなたが開発した新しいそば。そばのつなぎとして、小麦粉の代わりに化学生命工学部の河原秀久教授が開発したエノキタケ由来の「接着タンパク質含有エキス」を使用することで、従来よりもつるつるした喉ごしと、茹でた後も長時間そばが絡まず茹でたての食感を実現。また、同エキスを使用することでそば粉の割合が増え、豊富な栄養分をより摂取することができます。商学部の学生チームがコンセプト・ネーミング・パッケージデザインを考案しました。企業と大学の理系研究、文系学生のアイデアによる、文理融合型の産学連携商品。(株)おびなたより限定発売。

(左は「第8回『大学は美味しい!!』フェアでの展示ポスター)

以上