



# 『大学は美味しい!!』

## 大学発の "おいしい" 研究成果が一堂に集結！大学が食の未来を切り拓く！

＜即売・試飲試食・展示＞※品数に限りがございます。売り切れの場合はご容赦ください。※都合により、出品商品が一部変更になる場合がございます。※写真は調理・盛りつけの一例です。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※未成年の飲酒は法律で禁じられています。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

連絡先：NPO法人プロジェクト88(担当:高橋) TEL (070)5089-2432 (受付:平日午前10時～午後5時) 協力：八紘美術(株)



**共愛学園前橋国際大学**  
国際社会学部



1888年(明治21年)から127年の長きに渡って国際社会における最先端の学びを実践してきた共愛学園。1学年225名定員のコンパクトな大学だからこそその魅力を感じてください。

- 文部科学省の3事業「Go Global Japan」「大学教育再生加速プログラム」「地(知)の拠点整備事業」すべてに採択(全国で4大学のみ)
- 学生主体の学び「Active Learning」…約1,000人の学生に対し430を超える科目・700を超える授業の75%が、プレゼンやディスカッション、ペアワークやグループワークを通して学生自らが研究するActive Learningです。
- 共愛学園ならではの海外とのつながりかた…英語・中国語・ハンガルの語学留学だけでなく、取材・調査・現地語でのインタビューを実施する「海外フィールドワーク」や、海外企業から提示される任務を遂行する「ミッションコンプリート研修」など、多数展開しています。



**筑波大学**  
食品バイオマス工学研究室

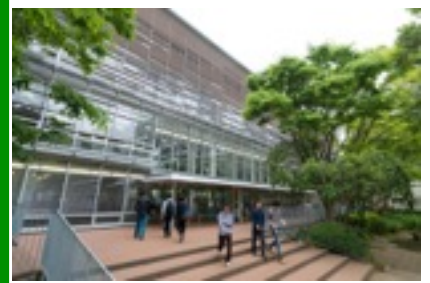


筑波大学は、東京秋葉原からつくばエクスプレス快速で45分、つくば研究学園都市の中核的教育機関として所在する総合大学です。官立師範学校の開校から創基143年を迎え、今なお理想の大学像を目指した自己改革に取り組んでいます。

当研究室は、東京教育大学農産機械学講座をルーツとして、現在は農学の教育研究を担う生物資源学類、生命環境科学研究科において、食品加工やバイオマス変換をテーマに活動を行っています。今回の出展では、3年前の当フェアにおいて紹介したライスミルクプロジェクト研究成果(新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業)を製品として具現化したライスミルクドリンクとライスプレイングを販売します。現在、茨城県のコメどころ稲敷市とライスミルク・関連食品の共同開発を推進中で、日本の水田農業の維持・発展に貢献したいと考えています。




**CHIBA UNIVERSITY  
千葉大学**  
園芸学部/大学院融合科学研究科



千葉大学は学生数約15,000人、教職員数約3,300人と国内有数の総合大学です。千葉大学が発足したのは、1949年で、千葉県内にあった7つの学校のさまざまな歴史と伝統を引き継ぎ約60年、その前身を加えるとおよそ140年の歴史を積み重ねてきています。2004年には法人化され、現在の姿となり、現在では9学部、11研究科を有する大規模総合大学に発展してきました。

「つねに、より高きものをめざして」を基本理念に掲げ、世界を先導する創造的な教育・研究活動の実践を通して、世界に輝く未来志向型の総合大学を目指し、たゆみない挑戦を続けています。

また、本学では41年ぶりの新学部となる、国立大学初の「国際教養学部」が2016年4月に設置されます。千葉大学のグローバル化を進めるパイロット学部として、アクティブラーニングによりグローバル時代の教養教育を推進する先進的な学部です。



**玉川大学**  
農学部



農学部は65年にわたるミツバチ研究で世に知られています。玉川学園購買部は研究の副産物として生産される蜂蜜や加工品を販売してきました。今では、玉川名物として有名になったアイスをはじめ、ジャム、おこし、パウンドケーキなど蜂蜜を原料にした商品を農学部生産加工室とともに企画開発・販売しています。

蜂蜜はいずれも国産のもので、包括連携に関する協定を締結している和歌山県古座川町のニホンミツバチ養蜂場や、同じく北海道弟子屈町のソバの入った百花蜜は、地域特性を生かした商品として評価をいただいています。卒業生の養蜂家が採蜜する秋田県産の蜂蜜は5種類あり、いずれも花の個性がきわだっていて蜂蜜好きの方に大変好評です。

果実と蜂蜜だけを原料に煮た「ジャム」、浅草の老舗とコラボした「はちみつおこし」、蜂蜜の個性を生かした4種類の「はちみつパウンド」は、玉川ならではの個性を生かした4種類のお土産として学内だけでなく地元の方にも愛されています。



**日本大学**  
生物資源科学部



教育力・研究力を誇る農学系の総合学部！

世界の人口の急速な増加やそれに伴う食料や環境問題により、人類も科学技術も大きな方向転換を迫られています。すなわち自然の生態系の維持と修復、共存を図ることが望まれているのです。こうした要請に応えることを生物資源科学部(神奈川県藤沢市)は目指しています。東京ドーム12個分の広大なキャンパスには獣医学科はじめとする12学科、大学院などがあり、約7,000名の学生が学んでいます。緑にあふれるキャンパスはさながら植物園のようで、農場、図書館、動物病院、博物館、食品加工実習所(JAS認定)などの教育に関わる施設以外に生命科学研究所、先端食機能研究センターなどの研究施設も豊富にあります。このような恵まれた環境の中で、生物資源科学部では「生産・利用科学」「生命科学」「環境科学」の3つの柱を中心に、21世紀の諸問題に対処していく科学技術と人材を幅広く育成しています。



**信州大学**  
工学部



2016年春、工学部はこれまでの7学科を再編・集約し、「物質化学科」「電子情報システム工学科」「水環境・土木工学科」「機械システム工学科」「建築学科」の5学科に生まれ変わります。社会課題を軸に「エネルギー」「食」「水」「先進材料」「環境」「デザイン」…現代社会が抱える問題を見据え、その解決を目指した学科展開を図ることにより、社会に貢献する人材育成を目指します。信州大学が得意とする各研究分野の特色を生かした教育プログラムを、各学科ごとに設定し、希望するプログラムの設計に添って、授業科目を履修します。また、信州大学に設置されている「環境・エネルギー材料科学研究所」、「アクア・イノベーション拠点」、「カーボン科学研究所」、などの先鋭研究機関の研究力をそれぞれの学科に還元します。学科横断特別プログラムを用意し、専門分野だけでなく、学科横断的に学べる環境を提供し、分野を越えた新たなイノベーションを創出できる人材を育成します。



**三重大学**  
大学院生物資源学研究科



三重大学は、総合大学として、教育・研究の実績と伝統を踏まえ、「人類福祉の増進」「自然の中での人類の共生」「地域社会の発展」に貢献できる「人材の育成と研究の創成」を目指し、学術文化の受発信拠点となるべく、切磋琢磨しています。

掲げる基本目標は「三重の力を世界へ：地域に根ざし、世界に誇れる独自性豊かな教育・研究成果を生み出す～人と自然の調和・共生の中で～」

三重県を取り巻く環境、豊かな恵みをもたらす伊勢湾近海、資源に富んだ森林山地に囲まれた利を活かし、森林生態系・海洋生態系の保全を意識しつつ未来へつなげる循環型社会を創造するため、地域の中核機関として持続社会の構築に貢献します。また今回は、三重県の自然や農林水産物を活用した産学連携商品も、併せてご紹介いたします。





**まるごと  
りんごジャム**  
170g 500円



大学のバイク技術を使い、りんごの加工残渣から赤い色素を抽出しジャムに加えることで赤いりんごジャムに仕上げました。果肉感を残したフレッシュな仕上がりで、ポリフェノールを豊富に含む機能性ジャムです。



信州産えのきたけから抽出した「えのきたけ抽出エキス」を使用したしっとり感が特徴のガララ風スティックパイです。

**えのきパイ**  
6本入り 400円

きのこの生産日本一の長野県で生産されたぶなしめじをたっぷり使いました。工学部ならではの食品プロセス技術を使い、シャキシャキの歯ごたえと旨味が特徴。主原料はきのこのこなので、1人分は約180kcal。



**信大のこカレー  
信大のこハヤシ**  
200g 500円

**信州大学**

**梅酒「三重大学」**  
720ml 2,200円  
純米大吟醸「三重大学」に梅を漬け込みつくったプレミアムな梅酒。清酒の仕込み、梅のつけ込み、瓶詰め、ラベルづくりまで一から教職員、学生が参画した、まさに三重大学のお酒です。



タイ北部山岳地帯で栽培されてきた麻薬の原料けしを撲滅するため、転作物として生産されているコーヒー豆が、大学間国際交流の成果として登場。

**チェンミコーヒー**  
10g×6 780円



**三重大学カレー**  
レトルト180g 340円

三重大学には中部地区唯一の練習船「勢水丸」があります。その「勢水丸」の新造を記念して、三重の地域資源である宗田鯉のダシが特徴の、小さいお子様からご高齢の方まで大好評のやさしい味。

**三重大学**

**たまがわはちみつ  
古座川町  
ニホンミツバチ蜜**  
180g 3,000円

和歌山県古座川町は江戸時代から続くニホンミツバチ養蜂で知られています。セイヨウミツバチ養蜂とは違い、長い時間をかけて巣に溜まった蜜は、この地域の一年中の花蜜がブレンドされ独特なまろやかな風味のはちみつとなります。



**たまがわはちみつおこし**  
12個 630円

常盤堂雷おこし本舗とのコラボ商品。江戸時代からの銘菓に国産はちみつを使うことで新しいおこしが誕生しました。香ばしさの中に上品なはちみつの風味が特長です。



**玉川大学**

**たまがわはちみつ  
おたのしみセット**  
50g×5種 2,000円

はちみつは花ごとに風味の違いがあります。国産はちみつを少しずつお召し上がりいただけます。



『大学は美味しい!!』  
inアグリビジネス創出フェア

げんきな地方は  
**大学が創る!!**



**野菜とけこむ  
手作りトマトスープ**  
160g 200円

日本大学生物資源科学部の食品ビジネス学術研究会(愛称Highers☆)に所属している学生が自ら企画・開発したレトルト食品です。キャンパス内にある食品加工実習センターで製造を行っています。\*20日のみ

**日本大学**



**甘酒**  
500ml 1,000円

幻の酒米と呼ばれる「白藤」を使用した、米糍100%の糍ドリンクです。  
\*18.19日のみ

**×新潟薬科大学**



**千葉大学**

日本の“元気”と“うまい”が集う大祭典『ふるさと祭り東京2016』のメイン企画『全国ご当地どんぶり選手権』の本選出場どんぶり『千葉らぁ麺ごはん』が限定登場！千葉大学が開発した、ジュシーでヘルシーな『ノンメタポーク』の角煮をぜひご堪能下さい☆

**千葉らぁ麺ごはん**  
ハーフサイズ1杯 500円

**ぐんまのすきやきまん**  
1個 150円



群馬県はすき焼きのすべての食材を県産でまかなえる「すき焼き自給率100%」の県として、『ぐんま・すき焼きアクション』を展開しています。そのことをより多くの人に知ってもらいたいという思いから誕生しました。

コンニャクイモの消費量拡大を目的に、産学連携の授業の一環として、地元企業の支援を得ながら開発しました。群馬県産の小麦粉にコンニャクイモとひじきの粉末を練りこむことで、見た目もこんにゃくを連想するもちもちとしたコシのある食感の麺を、濃厚魚介系豚骨スープでお召し上がりください。



**上州つけ麺**  
2人前 1,600円

**共愛学園前橋国際大学**



**筑波大学**

**ブディーノデリーゾ**  
チョコレート/ 70g 200円  
プレーン / 70g 250円

マイクロウェットミリング製法により、玄米をミルク状に加工することに成功。コメを原料とするスイーツが加工できました。ブディーノ・デリーゾは、イタリア語でライス・プディングの意味。ヨーロッパのコメどころイタリアを意識して名づけました。

**ライスミルクドリンク  
いなすけ**  
180g 150円

マイクロウェットミリング製法で加工した生ライスミルクを使用。甘さを加えて飲みやすくした完全植物性ドリンクです。茨城県稲敷市産コシヒカリでおにぎり一個分のカロリーを実現。玄米由来のビタミンや食物繊維もタップリ。手軽にカロリー補給できる「飲む健康ご飯」をお試しください。