



新潟県には、江戸時代から昭和初期にかけて「白藤」という酒米がありました。収量の低さから途絶え、現在、新潟県で栽培されている食用米の90%以上がコシヒカリ系統品種。地球温暖化が進む中、

初参加 ●東京家政大学「家政学部栄養学科」

# 伝説の米を、復活。

日本の主食、米の自給率アップを目指し、



白藤郷(白)の純米酒

コシヒカリ系統品種のみに頼っていて良いのか?という課題のもとに、東京家政大学と地元企業が、伝説の米「白藤」を復活すべく立ち上がったのです。の日本酒「白藤郷」を手作りにこだわった醸造法で仕込み、販売を開始しました。その後も「白藤」の玄米、白米などを成分分析し、様々な商品を開発。米の自給率アップとともに、食育にも取り組んでいます。



研究機関から800粒の種を分けてもらい、学生たちは新潟で手植え、手除草、手刈りを体験しながら栽培。平成19年には地元産の蔵元とともに、芳醇なまぐち



白藤おこわ(もち)5個入り、各80g×2個 525円

白藤笹たん(5個入り) 945円

「食」に対する真摯な研究が身を結んだ、話題の大学ブランド食品を一堂に。31校の自信作をご紹介します。

## 第3回 小学館『大学は美味しい!!』フェア 即売

■6月2日(水)→8日(火) ■新宿高島屋11階催会場 ※連日午後8時まで開催、ただし6月5日(土)は午後8時30分まで。最終日は午後6時閉場。

主催:(株)小学館/「大学は美味しい!!」フェア実行委員会 後援:経済産業省

初参加 ●畿央大学  
健康スイーツ開発プロジェクトから生まれた小麦アレルギーフリーのケーキです。大豆の微粒子に吉野葛を加えたしっとり感を



初参加 ●帯広畜産大学  
完全自給飼料を目指し、安全・安心を追求。畜産ワールド科学センター産した牧草で育てた乳牛から搾った乳を低温殺菌でやさしく加工。絞らたての風味が生きています。



大学発のスイーツが大集合。特別企画

- 帯広畜産大学 十勝ブラン(50g)210円
- 畿央大学 ならすく 大豆パウンド(3枚入)380円
- 北見工業大学 ル・ピーツ(10個入)210円
- 弘前大学 ひろだいアップルケーキ(1個)180円 ひろだいアップルデザート(150g)210円
- 宇都宮大学 ゆうだい21の米粉でつくった シフォンケーキ(1ホール)1,200円
- お茶の水女子大学 まかろじえんぬ(2個入)320円

大学発のスイーツが大集合。特別企画

# 大学は あまい!!

大学産の山形米「はえぬぎ」を原料に、工学部のプラスチック発泡技術を用いて完成させた100%米粉クッキー。米粉カスタードクリームと、地元でも最高峰といわれる「白山」産だだちゃ豆を使用した新宿高島屋限定のじんだんクリームの2種類。

- 山形大学 米粉100%クッキー(2個入)600円

- 日本大学 みしまんじゅう(8個入)735円
- 奈良女子大学 奈良の桜くつきい(7枚入)630円
- 広島大学 八朔銘菓 せとこまち(1個)110円
- 愛媛大学 みかんロールケーキ(1本)1,260円
- 高知大学 ロールケーキ「くるり」(1個)221円
- 佐賀大学 パラフと抹茶のコラボロール(1本)1,501円

※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※都合により、出品大学、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・盛り付けの一例です。※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。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

11階催会場

紀伊國屋書店による「大学は美味しい!!」フェア連携企画

### 特別講座を連日開催【参加無料】

■6月2日(水)→8日(火)各日午後1時から(各日先着20名様)  
 出演大学の教授が「食」の研究についてお話しします。  
 ■お問い合わせ:紀伊國屋書店新宿南店 直通TEL(03)5361-3301

「食」のコミックフェア開催!

会場では人気コミック「玄米先生の弁当箱」の魚戸おさむ氏の授業も開講します。  
 ■6月2日(水) 午後4時から【参加無料】  
 ©小学館

紀伊國屋書店 新宿南店7階 紀伊國屋サザンシアター

### 第3回 小学館「大学は美味しい!!」特別企画 “美味しい話”あります!!

— 6.5(土) 午後7時開演(午後6時30分開場) —

小学館「大学は美味しい!!」寄席  
 ~「食」の断片をよせていただきます!~

料理研究家 服部幸應  
 「大切なものを失った日本人」  
 ■チケット代金:1,000円(税込)

— 6.6(日) 午後7時開演(午後6時30分開場) —

お問い合わせ:紀伊國屋サザンシアター 直通 TEL(03)5361-3321

※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※都合により、出品大学、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・盛り付けの一例です。※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。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

# 大学の研究室から生まれた美味が、日本各地から到着！



初参加

※写真はイメージです。

## 研究室から生まれた、食べる“キレイのもと”。

**東京農工大学**  
農学部・硬蛋白質利用研究施設  
今、話題のコーラーゲンに着目し、東京農工大学が企業と共同開発したサメ肉の加工品です。低カロリー・低

脂肪・高たんぱく質で、コーラーゲンも豊富。鍋ものやおでんとしてお楽しみください。  
▶コーラーゲンボール  
(50g) 840円



**東京農工大学**  
国際農畜産学科学科熱帯作物学研究室

ビタミンCはレモンの56倍！アマゾン川流域に自生するフルーツ「カムカム」を用い、大学がレシビを開発。  
▶カムカムドリンク(180g) 1660円



**佐賀大学**  
農学部

南アフリカ原産の植物を佐賀大学農学部での研究開発により野菜化。塩味・酸味が絶妙な今までにない新野菜。  
▶パラフ71g 301円



**東北大学**  
大学院農学部研究科畜産学専攻  
フィールド教育研究センター

夏は放牧冬は自給の国産飼料で健康に配慮しながら育てた日本短角種牛です。  
▶グリーンヘルス・ウェルフェア牛肉100gステーキ(200g・1枚) 1,400円



**九州大学**  
農学部附属農場

大学伝統の製法で作った、はかた地どり100%のソーセージです。  
▶九州大学製法はかた地どりソーセージ(200g) 1,050円



**北里大学**  
獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場

牧草だけを食わせて健康に育てた、草熟北里八雲牛を使用したハンバーグ。  
▶①草熟北里八雲牛から生まれたデミグラレトルトハンバーグ(160g) 220円  
▶②草熟北里八雲牛無塩せきコンビーフ(95g) 350円



**弘前大学**  
農学生命科学部

大学の農場で育てたりんごと黒毛和牛を使用し、特産のトウガラシを加えました。  
▶ひろだいかれー(200g) 500円



**広島大学**  
大学院生物園科学研究科

殻付き牡蠣を圧力で開ける独自の製法を日本で初めて採用。牡蠣は広島産です。  
▶プレミアムステーキオイスター(5個入) 700円



**日本大学**  
国際関係学部

野菜・魚・肉・米も地元産。「富士山周辺地域の魅力」を発信したい！という想いを込めた、産学官連携の弁当です。  
▶た〜んと富士山(折) 840円



**水産大学校**  
食品科学科

特産のふぐを醤油麹塩たけを用いて醗酵。上品でやわらかな味わいです。  
▶ふぐ醗酵調味料 ふく魚醬(100g) 945円

## 会場に学食ラーメンが登場!!

初参加 **小樽商科大学**

イトインは各日午前10時30分オープン。  
※ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。



ボリューム満点の野菜とやわらかい豚バラ肉をトッピングした醤油ラーメンと、海鮮をトッピングした塩ラーメンを会場でご賞味ください。  
商大ラーメン(醤油・塩、1人前)各500円

**愛媛大学**  
農学部  
大学内の田圃で、農業や化学肥料を使用せずにクローバーなどの自然の恵みを生かして栽培しました。



▶愛媛大学の安心米(200g) 1,050円

**山形大学**  
工学部  
大学の熱流体工学の技術を用いた常温乾燥機を用い、成分や色素の破壊を極力抑えて、「乾燥しているが成分は生」という味を実現しました。無添加にもこだわった美味です。



▶カラッとSUN(パイン・イチゴ・キウイ・ずんだ梅) トマト約10・25g各700円

初参加



**企業・大学・行政の産学官が連携。ポリフェノールたっぷりのワイン。**  
**香川大学**  
農学部  
原料は、マスカットと沖繩地方に自生する野生種を交配し、選抜した「香大農RII」。既存のワインより  
▶ヴァンジョーヌサヴルーズ(360g) 1,290円  
もポリフェノールが多く、渋みが少なく飲みやすい赤ワインです。

※本品に限りませんが、赤切れの節はご容赦ください。  
※都合により、出品大学、出品商品が一部変更になる場合がございます。  
※写真は調理盛り付けの一例です。  
※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もございます。あらかじめご了承ください。  
※価格は消費税を含み総額にて表示しております。



**北見工業大学**  
知的財産本部

南極大陸の雪原に発生する霜玉「雪まりも」をイメージし、地元メーカーと共同開発したイチゴ味クッキーです。  
▶雪まりも12個入 630円



**お茶の水女子大学**  
生活科学部食物栄養学科Ochhas

大学秘伝の「ときわむし」をじっくり焼きに仕上げました。  
▶ときわむし1個 260円



**大分大学**  
教育福祉科学部食物学研究室

すっぱんのコラーゲンにローヤルゼリーとフルーツをブレンドして、爽やかなジュレに仕上げました。  
▶スッポンジュレまるまる(100g) 125g 473円  
(70g) 125g 473円  
フルーティ&カシス味 125g 505円



初参加

## はちみつをたっぷり使った、風味豊かなコクが自慢。

**玉川大学**  
農学部  
農学部の食品加工実習の一環として1970年に生まれたアイスクリーム。同僚ミツパチ科学研究センター監修により蜂蜜を厳選し、無香料で添加物も極力抑えました。



**高知大学**  
農学部・応用微生物学研究室

水溶性の食物繊維「黒酵母βグルカン」を加えた、高知県産ゆずの香り高い日本酒カケル。  
▶黒酵母βグルカン添加「やさしいゆず酒」(500ml) 863円



**東海大学**  
農学部

フルーティーな香りの芋焼酎。環境に配慮し、廃棄物を出さない焼酎造りを実現しました。  
▶芋焼酎阿蘇乃魂(720ml) 1,300円



**岡山大学**  
農学部

大学産の白梅や紅梅など様々な種類の梅を使用。隠し味に同大学で収穫したお米で造った純米吟醸酒「お岡山」を加えました。  
▶お岡山 梅酒(720ml) 1,260円



**新潟大学**  
農学部附属フィールド科学研究センター

学生たちがこだわり栽培した酒米「五百石」を醸造。すっきりとした飲み口が魅力の日本酒。  
▶純米吟醸生貯蔵酒 新雪物語(720ml) 1,100円



**奈良女子大学**  
理学部・社会連携センター

果花「奈良八重桜」から採取・分離に成功した清酒酵母で醸したワインのような味わいの日本酒です。  
▶奈良の八重桜(300ml) 735円



**鹿児島大学**  
農学部生物資源科学科焼酎講座

篤姫ゆかりの地から採取した新酵母を使用し、ふくよかな味わいの焼酎に仕上げました。  
▶天翔(720ml) 1,481円