キャンパス万華鏡　大学のおいしいもの

大学のキャンパスから生まれた、知識と味覚のマリアージュ。
―日本私立大学協会加盟の各大学では、研究室やゼミ活動を通じて地域と連携し、学生の柔軟な発想から新たな「おいしい」が生み出されている。ここでは、大学がおすすめする選りすぐりの逸品を紹介する。

道産の牛乳・乳製品の消費拡大に向け 雪印とコラボ

天使大学（北海道）

天使大学公認の牛乳・乳製品研究サークル「ミルクラ」と札幌を代表するスイーツ専門店「雪印パーラー」がコラボして、北海道をテーマにした美味しいパフェを2品考案。北海道の象徴的な動物である「ひぐま」をアイスでかたどった和テイストの「ひぐまの和パフェ」を、昨年9月に、北海道余市産のりんご・洋ナシの豊かな味わいが楽しめる「余市産！りんごと洋ナシの天使パフェ」を11月に雪印パーラー札幌本店で販売し、好評を博した。

地元盛り上げへ 特産物を使ったスイーツの開発

仁愛大学（福井県）

仁愛大学健康栄養学科は、福井県の自治体や地元企業と連携し、「食」を通じた地域貢献を進めている。今年は北陸新幹線の福井開業1周年を記念し、地元温泉旅館と共同して、福井産の特産品を活用したマカロンを開発した。プロジェクトのコンセプトは「つながる」。現地での収穫体験や土産調査を通じて、地域とつながり、食文化を学び、理解を深めた。学生たちはブランドさつまいも「とみつ金時」や、福井銘菓「羽二重餅」など、地域の味覚をマカロンに取り入れるアイデアを商品にした。つながる思いを一筆書きでデザインした箱も、学生の思いがつまっている。マカロンは地元温泉旅館にて販売中、おいしいと好評だ。

香り高く甘みが強いイチゴ 東京幸華（とうきょうこうか）開発

東京工科大学

東京工科大学応用生物学部と食と農の未来研究センターでは、イチゴの新品種候補「東京幸華（とうきょうこうか）」を開発した。学内での栽培では糖度20度の極甘イチゴが実った。現在は、スマート（IoT）農業によって安定的に高品質で生産する方法を学生参加型のプロジェクトで開発している。1月に試験販売したこのイチゴを使ったケーキは大好評であった。今後もスイーツの原材料や大学の名産品として販売していく予定。

食のバリアフリー化の技術開発と普及促進

京都光華女子大学

京都光華女子大学では学科を超えた期間研究チームにおいて、「食べる・飲み込む」ことに障害がある人向けの嚥下調整食の物性評価、嚥下調整食としての和菓子の開発や、健康食品としての機能性を付加した和洋菓子の開発・普及活動等を展開してきた。6月5日（木）には大阪・関西万博TEAMEXPOパビリオンにて、嚥下調整食和菓子及び機能性和洋菓子の展示と研究活動について、ステージ発表を行った。（2026年度名称変更：京都光華大学）

スーパーフードのモリンガで地域活性化

崇城大学（熊本県）

崇城大学生物生命学部の西園祥子教授は、産学連携でモリンガ葉の健康機能性を解析し、6種類の機能性表示食品を開発した。モリンガはインド原産の植物で、タンパク質や鉄、カルシウムをはじめとするさまざまな栄養成分を含み、日本では熊本を中心に栽培されている。直近では、モリンガ葉入りの雑炊2種類（野菜・とり）を開発し、災害時にそのまま食べられ、栄養価の高い商品が完成した。今後も地域農産品の機能性評価と商品化を進めていく。

大豆の水耕栽培法を確立

徳島文理大学

豆腐、味噌、納豆等と我々の生活に密着している大豆加工品。現在、原材料の大豆の安定した供給は海外産大豆に頼っている。徳島文理大学薬学部の山本博文教授研究室はマルコメ株式会社からの依頼を受け、国産大豆水耕栽培に成功し、2025年4月、同大学志度キャンパスにて実証実験を行う協定を結んだ。食卓に国産水耕栽培の大豆加工品が並ぶ日もそう遠くない。

地元の特産品を考える

麗澤大学（千葉県）

麗澤大学経営学部では、企業や地域が抱える課題の解決策を模索し、経営の実務を体験することで実践力を身につけている。地元企業である「中国料理店　文菜華」と産学連携プロジェクトを通じて、柏市の特産品づくりに挑戦。柏市の新しいお土産「Kashiwa Nougat」。試行錯誤をしながら商品化に成功し、昨年12月に学内で実施されたSDGsフォーラムというイベントで販売を実施した。

健康を支えるヘルシーメニューを地域住民へ提供！

帝塚山学院大学（大阪府）

食から健康を支える「管理栄養士」を目指す、帝塚山学院大学管理栄養学科の学生が考案したのは、ハンバーグを中心としたワンプレートランチ。豆腐を混ぜることで脂質を抑え、大葉と大根おろしをトッピングして薄味でもおいしく食べることができ、大阪府が推奨する「V. O. S.（野菜たっぷり・適油・適塩）メニュー」にも認定された。昨年12月には、地元である堺・泉ヶ丘のコミュニティ拠点「つながる食堂」で、「てづか食堂」と題し実際に地域住民へ提供し、好評であった。

人気カフェレストランとの産学連携プロジェクト

産業能率大学

産業能率大学経営学部経営学科の倉田洋ゼミと田中彰夫ゼミでは、株式会社ラムラとの産学連携プロジェクトを2016年から実施。学生がメニューの企画、販売、売上の検証までを一貫して行い、ビジネスのリアルなプロセスを体感できるプロジェクトである。同社が運営するカフェレストラン「common cafe 丸の内センタービル店」での「きのこを主役にしたランチメニュー開発」をテーマに、「6種のスパイスが香る大人のチキンカレー」などを考案し、販売に至った。

『浦安産純粋はちみつ』を学生の手で！

明海大学（千葉県）

「一次産業がない浦安市に『浦安産』の名物を作りたい」という明海大学のホスピタリティ・ツーリズム学部の学生の想いから「うらやすハニープロジェクト」がスタート。浦安キャンパス内にミツバチの巣箱を設置する都市型養蜂で、蜂の管理から「はちみつ」の採取、商品化まですべて学生が行う。完成した「はちみつ」は、販売する他に市内のホテルと連携し料理に使われることや、浦安市のふるさと納税返礼品として採用されている。このプロジェクトを通して、様々な形でつながりを生み出している。

簡単調理のアレンジ災害食「SDGs」弁当

帝京大学

地方自治をテーマとする帝京大学の朴井ゼミは、学園祭で災害備蓄食を活用した「SDGs弁当」を出店した。フードバンクや障がい者就労支援組織と連携して、期限切れ間近の食材を用いた誰でも簡単に調理できる3種類の弁当を完成させた。学園祭では安価に提供し、来場者との対話を通じておいしく食べることが環境や福祉など地域課題の解決につながることを体感できる場とした。学生自らが命名・設計した実践型の試みである。

企業と連携しておせちを開発

神戸学院大学

日本の良き食文化の継承を目指して神戸学院大学の栄養学部の学生が、阪神百貨店、まねき食品（兵庫県姫路市）と連携して作るおせちを毎年のシーズンに同百貨店各店などで販売している。伝統的な和の料理に加えて洋食や中華も世代を問わずに食べやすいように学生がオリジナルのレシピを考え、企業側の担当者と相談しながら完成させる。栄養バランスや見た目の美しさにこだわり、商品の名称やお重のデザインも学生が考えている。（写真は昨年度）

健康成分ポリフェノールを研究、商品開発

大阪電気通信大学

大阪電気通信大学の2015年に始まった「ベリーベリープロジェクト」は、健康成分ポリフェノールを豊富に含むベリー系植物を学生が自ら育て、商品開発に挑む学生主体の取り組み。2016年には東日本大震災復興支援会社と協力し、炭酸飲料「ソルティ・ラズベリー」を販売。今年3月のオープンキャンパスでは、地元の社会福祉法人と協力して作った京都・大原野産の紫蘇を使った琥珀糖を来場者に配布した。

世界を旅するお煎餅

神田外語大学

神田外語大学の鶴岡ゼミでは、老舗米菓子店「東あられ本舗」と連携し、世界の味を楽しめるお煎餅「Petit Voyage（プティ・ヴォヤージュ）」を企画・開発した。「世界を感じる、旅するお煎餅」をコンセプトに、メープル醤油（カナダ）、パエリア風（スペイン）、ハリッサおかき（チュニジア）、杏仁豆腐あられ（中国）の全4種を展開。異文化理解を学ぶ学生が、日本の伝統菓子に新たな魅力を加えた。

いしかり食と農の応援隊

藤女子大学（北海道）

藤女子大学食物栄養学科（※1）菊地ゼミ（調理科学研究室）では、2024年9月に石狩落花生研究会とのコラボイベントを開催。JAさっぽろ地物市場とれのさとにて、石狩産の落花生や道産小麦粉を使用した落花生ワッフル（ワフコ）、落花生シフォンケーキ、落花生ブラウニー、生落花生おにぎりなどの商品を販売した。「ワフコ」のラベルは、人間生活学科（※2）の学生が考案したもの。「いしかり食と農の応援隊」として現在も活動を行っている。

※1 現：食環境マネジメント学科（2025年4月より名称変更）
※2 現：地域創生学科（2025年4月より名称変更）