

日本關西學校生產的鮪魚、黑豬肉、創意點心成為日本年末百貨公司搶手貨

台北駐大阪經濟文化辦事處(教育部)派駐人員

日本關西地區大學及高中生產的食品已成為「名牌」，日漸吸引人氣，這些食品中包括不遜於高級品牌的魚、肉及平常想不到材料所製作的「創意點心」。在過年前的時刻，進購「學校名牌食品」的百貨公司及賣場大增，甚受歡迎。

東京日本橋三越百貨公司地下商場鮮魚販售部門，每週五推出的「近畿大學鮪魚」攤位前，擠滿了人潮。近畿大學於2002年成功養殖全球首例的黑鮪魚，魚身最珍貴之中背肉每100公克2,000日幣，為天然捕撈的半價，但比其他養殖的鮪魚為貴。三越百貨公司事業本部採購人員籠島正明指出近畿大學養殖的鮪魚受歡迎的原因：「不僅脂肪比例恰到好處，而且是從蛋孵化起開始紀錄，養殖生長情形相當清楚，消費者可安心食用，自然暢銷」。

販售精緻豬肉聞名的老店「柿安本店」（三重縣），僅週末在東京及福岡的百貨公司販賣鹿兒島縣立鹿屋農業高校的黑豬肉。該校養殖的黑豬數目很少，其美味不輸給全國名牌黑豬。

奈良女子大學則與當地之企業合作共同開發食品，以振興社區經濟為目標。其中所開發出的「特產冰淇淋」，加入奈良當地的醬菜，味道出乎的好吃。

但是這些學校生產的名牌食品係因為與教育課程相關而生產，數目相當有限，不容易買到。很多是在高中及大學的學校園遊會等活動中才有販售。如果擬購買時，只能向生產的學校洽問，或是注意全國各大百貨公司及賣場的廣告，而「學校名牌食品」常成為廣告的重點。