

日本各大學開發好吃又高機能的美食

駐日本代表處教育組

日本的大學開始將研究與實習成果投入食品販賣。透過這樣的措施，不僅能提升學生的實務經驗，也可協助大學向高中生與家長進行宣傳，獲得更加優秀的學生。在少子女化的當今社會中，這股開發熱潮正不停高漲。

位於日本東京新宿的高島屋百貨公司，於5月底舉辦了一場「好吃的大學！展」，聚集了從南部的九州地區到北部的東北地區34所大專院校擺設攤位，學生們販賣了包括肉品、拉麵、酒品、甜點等在內，共100多種商品。

日本目前共有將近100多所大學在進行食品開發研究。位於千葉市的千葉大學此次販賣富含維他命 B1且脂肪量低的豬肉「Nonmeta Pork」。該項商品將海洋物質微生物添加至豬隻飼料，培養出的肉品，維生素 B1比以往的肉品增加了1.7倍，內臟脂肪則減少了2至3成。參觀攤位的民眾表示，透過味覺進行研究聽起來十分有趣，就讀高中的孫子剛好對農業很有興趣，對於未來選擇學校是很好的參考依據。

此外，經歷過東日本大地震災的文教大學大四學生，則是開發出了使用難消化性澱粉與番薯作為餡料的水餃，災難發生時，可改善因營養不平衡所導致的便秘等健康問題。

食品開發販售的案例中最為出色的，便屬近畿大學花費32年所研發出來的黑鮪魚純養殖技術，並於2013年時在東京與大阪開設直營店。

近畿大學的公關部長世耕石弘表示，食品力量強大，讓全日本學生齊聚一堂，可以具體實踐該校建學精神中的「實學」，並且將研究成果與商業行為進行結合。

主辦單位表示，此次活動總來場人數共有7萬5000人，目前日本全國有將近100所大學有參與食品開發。

資料來源：2016年5月26日 朝日新聞 夕刊