

大学発コラボ製品、次々

研究成果を活用・授業の実践

県内の大学が、企業や自治体とコラボした新商品やグッズを次々と開発している。それぞれの大学の研究成果や授業の取り組みが学外と結びつき、独自性を打ち出している。

熊本大学は、まったく新しい

麦焼酎を開発した。大学院生物環境農学国際研究センターの谷時雄特任教授のグループに、福岡県筑前町の酒蔵「天益」が協力した。

酒づくりに使われる酵母などは通常、出芽で増えるタイプだ。しかし谷特任教授らは世界で4種しか発見例がない分裂で増える酵母を使ってこれまで挑戦を続け、芋焼酎やビールを生み出してきた。

「未知の味や香りを見つけたが、他のいろいろな香りが混じり合って大変においしく、おもしろい焼酎ができた」と満足げな谷特任教授。酵母名をもとにした「ジャポニカスバリーS34」の商品名で限定販売した。

東海大学は新感覚のスイーツを生み出した。大学で研究してきた乳酸菌を使ったヨーグルトと、大津町の特産のカライモを組み合わせ、熊本市

新開発した麦焼酎の味わいを語る谷時雄・特任教授11月14日、熊本市中央区黒髪2丁目

熊大麦焼酎で乾杯!!



新開発した麦焼酎の味わいを語る谷時雄・特任教授11月14日、熊本市中央区黒髪2丁目

▼ 崇城大 デザインTシャツ

東海大 新感覚のどら焼き ▼



崇城大芸術学部の学生たちがデザインした限定Tシャツ（同大提供）



どらがしあんあんの「大津町熟成からいもどら焼き」

山鹿市を拠点に活動するハンドボールチーム「熊本ビューストピンディーズ」の限定Tシャツを制作したのは、崇城大学芸術学部の学生たちだ。実践的な問題の解決策を探る「プロジェクト型授業」に同チームが協力し、「競技会場での一体感の演出」などの課題に取り組んだ成果だ。

カライモを練ったあんに、乳酸菌を使った豆乳ヨーグルトを練り込み、どらがしあんあん独自のふわふわと軟らかい生地にはさんだ。やさしい甘さと酸味のバランスが特徴だ。

のどら焼き専門店「どらがしあんあん」が新商品を開発。「大津町熟成からいもどら焼き」（税込み350円）と名付け、6月15日までの期間限定で販売している。