

【第三種郵便物認可】

大学

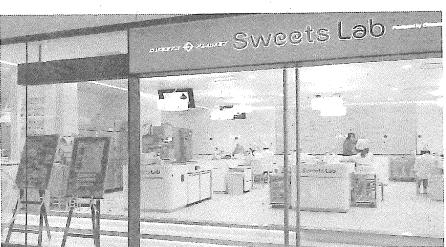
2015年度、慶應大やは完全奉公制の実力主義付講座は現在、約55講座
青山学院大学など3大学だ。文系学生の7割が當まで増えている。

大阪から神戸に至る阪神間は、開港の港町・神戸を擁することもあり洋菓子店、菓子メーカーが多く集まるエリアだ。そんな特性を學術研究に反映させようと、大手前大學(兵庫県西宮市)は2010年、総合文化学部に「スイーツ学専攻」を開いた。製菓技術はもちろん、菓子の歴史・文化やマーケティング、地域の農産物の生かし方まで学べる国内唯一のコースだ。

□ ■ □

「料理と菓子は成り立ちが全く異なる。製菓には科学的な視点が必要」と同専攻を担う教授の松井博司は説く。菓子は小麦や砂糖、卵、乳製品などの素材を化学反応させて作る生地が基本。素材

神戸は、開港の港町・神戸を擁することもあり洋菓子店、菓子メーカーが多く集まるエリアだ。そんな特性を學術研究に反映させようと、大手前大學(兵庫県西宮市)は2010年、総合文化学部に「スイーツ学専攻」を開いた。製菓技術はもちろん、菓子の歴史・文化やマーケティング、地域の農産物の生かし方まで学べる国内唯一のコースだ。



大手前大学が開設した洋菓子の研究・情報発信拠点「スイーツ・ラボ」(大阪市北区)

大手前大 スイーツ・ラボ



と松井は話す。

ある。

ら「カロリーバランスを嗜好品とする」という逆

圧力より教授は話す、客づけ皮膚の構造や化粧品事業を務める資生堂 基礎知識を講義する。その

「」

さ ラグバート 進吉経由 (日口沙一 良 徳山俊介)
の小林浩所長は「寄付講 福井環)

学ぶ
磨く
育てる

「菓子学」を街で見える化

が持つ味を引き出す料理と違い、正確な手順や計量が欠かせない。産業と発信や販売のためのギヤー

が oko のフロアに研究施設で取り組む。大学のほれアルベドと呼ばれるアルベド成分では特許を得て地元の加工業者の利用を促す。高齢者を含む新たな市場を開拓する予定。今後は西宮市内のキャンパスを中心として、市内に店舗を出せる。健康食品の開拓も進む。西宮門学校で培った知識を社会に生かした新たな菓子商品に活用して、西宮の未来を切り拓く。それが西宮の大きな特徴だ。

会員教育に生かすことで、西宮の菓子業界はますます活性化していくことになる。西宮は、その一大産業である菓子業界において、また世界でも有名な菓子街として、ますます多くの人々に注目される存在となってくれることだろう。

白皮に含まれるアルベド成分の研究が進み、加工度を上げることで、加工度を上げることによって、高齢者を含む新たな市場を開拓するため、西宮市内に店舗を出せる。健康食品の開拓も進む。西宮門学校で培った知識を社会に生かした新たな菓子商品に活用して、西宮の未来を切り拓く。それが西宮の大きな特徴だ。

白皮に含まれるアルベド成分の研究が進み、加工度を上げることで、高齢者を含む新たな市場を開拓するため、西宮市内に店舗を出せる。健康食品の開拓も進む。西宮門学校で培った知識を社会に生かした新たな菓子商品に活用して、西宮の未来を切り拓く。それが西宮の大きな特徴だ。

ダイジェスト

(天野賢二)

