

大学

2015年度、慶応大や完全歩合制の実力主義 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割が営 まで増えている。

大手前大スイーツ・ラボ



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)



こうした特徴を体系的に研究する学問を発信するため13年、大阪・梅田の再開発地域「グランフロント大阪」に開いた施設が「スイーツ・ラボ」だ。310平方メートルの製菓技術、接客の実習な

と松井は話す。

ある。

大学の専攻では地域資源と菓子を連携させる新製品開発に力を入れている。環太平洋経済連携協定(TPP)の大筋合意などを踏まえ、地域固有の農産加工品を応用した菓子の開発を進める。一例が宮崎県産で特有の風味を持つかんきつ類「日向夏」を加工したコンフィチュール。果汁にすると消失してしまう風味を封じ込め、製菓に使いやすい加工品にした。果実の皮に含まれるアルペドと呼ばれる成分では特許を取得。地元加工業者の利用を促した。加工度を上げることで産廃廃棄物が減り、食品ロスを減らす効果も

知の明日を築く

「菓子学」を街で見える化

「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。素材が持つ味を引き出す料理と違い、正確な手順や計量(ラポラトリ)、情報発信や販売のためのキャンペーンを開くスタジオを配置。一般が入り得る訴求する拠点になった」

学ぶ 磨く 育てる

任かかり教授は話す、客 ず皮膚の構造化化粧の基 員研究員を務める資生堂 礎知識を講義する。その

る レシカート進歩 福井環) の小林浩所長は「寄付講 福井環)

