

学校法人野又学園函館短期大学付設調理製菓専門学校 との連携・協力に関する協定締結

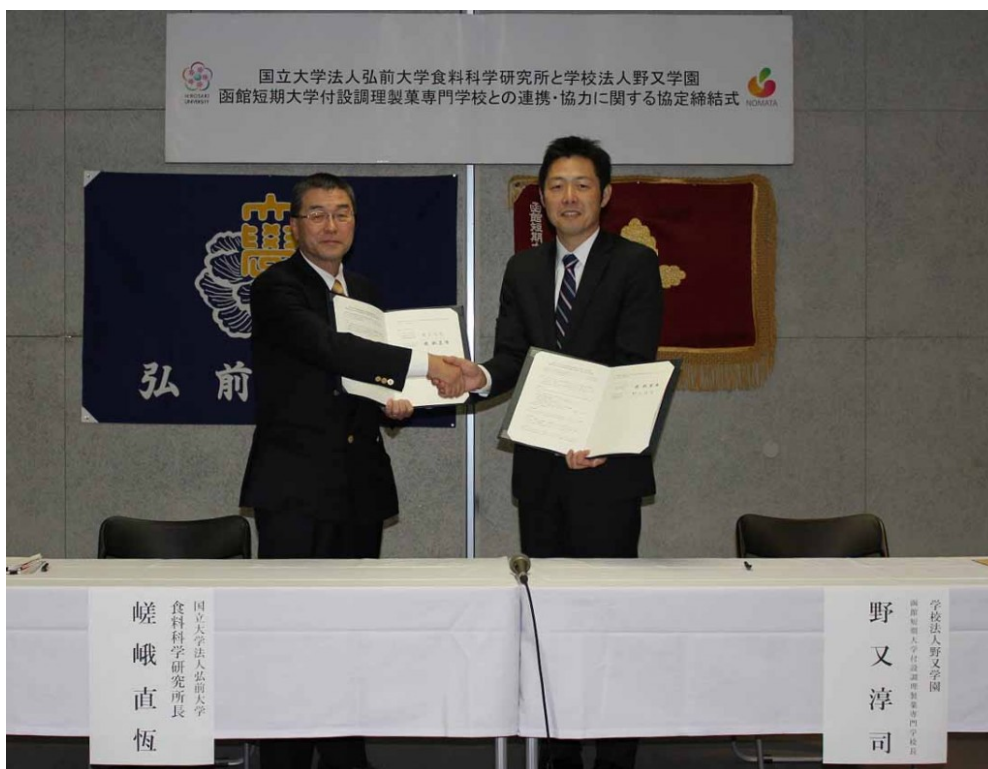
(平成27年11月19日)

弘前大学食料科学研究所は、学校法人野又学園函館短期大学付設調理製菓専門学校、相互の学術交流を図り、主に津軽海峡交流圏を中心とする地域の農林水産物に関わる高機能ブランド化及び食産業の振興等の分野において連携・協力し、活力ある地域社会の形成と発展に寄与することを目的に、11月19日(木)に協定を締結しました。

函館短期大学付設調理製菓専門学校は、調理師ならびに製菓衛生師の育成だけではなく、津軽海峡交流圏に潜在する食材生産者を応援し、地域の食材を使った試食会や料理講習会など、多数の地域貢献活動の実績を有しています。また、同専門学校は、「食」のプロとして世界に目を向けたグローバルな視点や国際感覚を身につけるため、海外研修を実施しています。このような料理を通じた地域志向の活動と世界に向けた日本食の発信を意識した取組みは、当研究所の掲げる津軽海峡交流圏を核とした「北日本食の成長戦略」の方向性と合致することから、両機関では、これまで「食」による北日本の食材の品質の高さを世界に発信してブランド化を図るべく協力関係を築いてきました。

締結式では、野又函館短期大学付設調理製菓専門学校長から、「豊富な食材が道南地域の武器であり、食文化の多様性と魅力を広げたい」、嵯峨弘大食料科学研究所長から「青函を食の成長戦略の拠点にし、地域に貢献したい」との挨拶がありました。引き続き、佐藤弘前大学長から「青函連携は重要であり、今回の食分野の協定締結を機に、両法人の機能を活かし、他の分野にも発展していくことを期待している。」との挨拶がありました。

今回の協定締結により、今後は、津軽海峡グルメコリドール(食通回廊)構想に基づく「青森プラッター」や「青函フルコースおよび青函プラッター」の共同開発を進めると共に、北日本食の成長戦略と北海道新幹線開業に伴う津軽海峡交流圏の連携推進の一環とした統合食料科学の創出による食の総合プロデュースの取組みが一層強化されることが期待されます。



協定を締結した嵯峨弘大食料研所長(左)と野又函館短期大学付設調理製菓専門学校長



締結式列席者による記念撮影