

○弘前大学食料科学研究所

「北日本食の成長戦略」実現に向けた三者連携に関する協定を締結

弘前大学食料科学研究所は、函館短期大学付設調理製菓専門学校ならびに株式会社 fun function と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、「食」を通じた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、1月28日（木）に協定を締結しました。

同研究所は、津軽海峡交流圏を核とした北日本の食を移出・輸出し外貨を稼ぐ「北日本食の成長戦略」を提案し、この一環として、北日本の食の高付加価値化を目指し、機能性に関する研究を行うとともに、中規模総合大学である弘前大学の強みを活かし、文系、理系、芸術系を融合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り組みを進めています。

今回の協定は、昨年11月に協定を締結した函館短期大学付設調理製菓専門学校と、首都圏でご当地酒場プロジェクトを展開している株式会社 fun function と三者によるものです。同専門学校は、調理師ならびに製菓衛生師の育成だけでなく、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ます。fun function 社は、地域の魅力あふれる埋もれた食材を掘り起こし、自治体の公認を受けて首都圏でアンテナショップ型飲食店を経営する外食業界注目の企業です。この協定の目的は、三者の強みを活かした相互の連携・協力により、「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り、地域の食材生産者の収入増加に貢献するものです。

今回の協定締結により、北海道新幹線開業に伴う津軽海峡交流圏の連携推進と北日本食の成長戦略の実現に向けた地域の価値を創造す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、合掌 fun function 社長（左）、嵯峨弘大食料研所長（中）、野又函館短大付設調理製菓専門学校長（右）