

2022. 11. 2

報道関係者 各位

～産学連携で滋賀県産品の価値向上を目指す～

立命館大学食マネジメント学部と長谷工あんしんデリが連携協力協定を締結

立命館大学食マネジメント学部(滋賀県草津市、学部長:天野耕二)と株式会社長谷工あんしんデリ(東京都港区、代表取締役社長:鈴鹿政秀)は、食科学分野の発展および創造、地域活性化を目的とした連携協力協定を、11月1日(火)に締結しました。

立命館大学食マネジメント学部は、経済学・経営学を基盤に、「食」をマネジメント・カルチャー・テクノロジーの三領域から総合的・包括的な学びを提供し、食領域における高度マネジメント人材の育成と輩出を目指しています。株式会社長谷工あんしんデリは、株式会社長谷工コーポレーションのグループ会社で、大津市田上(たなかみ)地区において水稻を中心とした農業生産を行っています。

このたびの協定締結により、食科学の実践的教育や湖南地域の活性化に寄与してまいります。第1弾の取り組みとして、立命館大学食マネジメント学部が菓志工房うすなが(滋賀県野洲市)および滋賀県立湖南農業高等学校協力のもと開発した、株式会社長谷工あんしんデルリの田上産もち麦を使用した「近江もち麦クッキー」を販売します。11月3日(木)、東京・日本橋の滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」にて、同製品の試食販売を行い、以降、他店舗にも販売を展開する予定です。

■連携協力協定に基づく取り組み

- (1) 農産物生産における世界農業遺産(琵琶湖システム)の振興に関する事項
- (2) 滋賀県琵琶湖地域の農産物を生かした食科学の実践的教育の共同実施
- (3) 地域農業の次世代継承と振興推進への共同研究及び開発
- (4) その他、産学連携活動に寄与するものとして目的を達成するために必要と認める事項

■天野耕二 立命館大学食マネジメント学部長(写真左)のコメント

教室での学びに留まらず自ら食の現場に乗り込み、滋賀県産食材を活かして商品開発を行いたいとの思いを持つ学部生が大勢います。まずは、株式会社長谷工あんしんデリ様の環境こだわり農産物「もち麦」を一般消費者に広める趣旨で「近江もち麦クッキー」という産学連携の商品化が実現する運びとなりました。今後も本協定締結を起爆剤に産学連携を一層推進し、滋賀県産品の価値向上に取り組む所存です。



■鈴鹿政秀 株式会社長谷工あんしんデリ代表取締役社長(写真右)のコメント

2015年1月の設立以来、滋賀県大津の田上(たなかみ)地域でお米を中心に付加価値付けをした農産物の生産を行ってきました。現在は、麦・大豆・さつま芋など品目も増えています。当地域でも高齢化・担い手不足の社会的課題を抱える中、農地の集約化を図り農地資源の活用に取り組んでおります。昨今の多様化する食文化に対応すべく立命館大学様と産学連携することにより、お互いの強みを生かし相乗効果を図ってまいります。

本リリースの配布先: 滋賀県政記者クラブ、草津市政記者クラブ、京都大学記者クラブ、大阪建設記者クラブ

●取材・内容についてのお問い合わせ先

立命館大学広報課 担当:曾谷 TEL.075-813-8300

株式会社長谷工コーポレーション 広報部 担当:坂田 TEL.06-6203-1501