

日本擬由多所大學共同設立 跨校性的「食品大學研究所」

資料彙整 | 吳欣柔 農委會企劃處

由關西地區學術界四大學，大阪府立大學、大阪市立大學、關西大學、同志社大學，及產業界、行政單位共同組成的「成立食品知識據點懇談會」，2008年5月在大阪市內舉行首次集會，商討在關西成立「食品知識據點」，以「食品大學研究所」為其核心構想，進行相關計劃，並將於2009年春季對文部科學省（教育部）提出設置許可的申請，期望可在2010年4月正式開學。如果這個計劃實現的話，

將成為日本國內首座有關食品的專門大學研究所。

未來，該研究所將活用2010年4月起新設置的「共同大學研究所制度」，與大阪府立大學、大阪市立大學、關西大學及同志社大學共同實施教育課程，著重在實習和演習方面，培養出對「食品」擁有高度專業知識和廣開思路的專業職業人材，同時各校將以聯名的方式頒發學位證明。豐

日本岡山利用白甘藷 生產燒酎供做該地區農特產

資料彙整 | 吳欣柔 農委會企劃處

農協岡山中央會與岡山縣農業開發研究所共同推出新款燒酎（酎，意指多重加工而釀成的醇酒），此燒酎是由新種甘藷「翠王」製成，並於2008年5月24日透過縣內的釀酒公司正式上市，甘醇易飲且帶清香。燒酎「綠之王」是繼去年秋天所開始生產的白甘藷相關產品系列「佃煮」、「茶」之後的第3種產品，加上25%的酒精濃度正好能讓料理的美味發揮極致，頗受期待。

甘藷莖葉包含許多機能成分，磨成細粉添加於燒酎裡，混合後產生的色香味都讓人樂不思蜀，也非常有健康取向。農業開發研究所大野彰一所長提倡「可維持健康的原料，可以輕鬆飲用」。中央會村上進通會長則表示「休耕地導入特產的生產使其有效利用」並對「翠王」寄予相當的期待，農協團隊也投入相當多心血於生產。豐

豐年社提醒您：飲酒過量，有礙健康