



## 「たちばなファームプロジェクト」第2弾！ 京都橘大学キャンパス育ちのすだちを使った“すだちぽんず”を 学生がプロデュース

販売場所：京都橘大学清風館1F 株式会社たちばなリンク

販売開始日：2024年12月24日(火)～ 営業日時：平日10:00～16:00

京都橘大学（京都市山科区、学長：日比野英子）では、キャンパスに実るすだちを活用し、学生が主体となってオリジナル商品「すだちぽんず」を開発しました。

この企画は、2023年度よりスタートした「たちばなファームプロジェクト」の一環として実施され、学生目線で大学の魅力発信に取り組む「たちばな学生広報スタッフ」の学生16名が参加しました。学生たちが中心となって、すだちの収穫から商品のプロデュース・PR活動まで、京都橘大学ならではのオリジナル商品づくりに取り組みました。2024年度版「すだちぽんず」は、初年度の配合を基に改良を重ね、醤油の割合をやや高めに調整し、ドレッシングや調味料としても活用できる“万能調味料”としてあっさりとした味わいに仕上がりました。学生たちは「商品の認知度向上」を課題として掲げ、今年度の大学祭でポン酢の試飲コーナーを設置し、来場者に試飲を提供しました。そして、試飲を通して寄せられた感想を参考に、「すだちぽんず」を活用したメニューを学生が考案しました。メニューは、“学業やアルバイトなどで多忙な大学生でも手軽に作れる”ことをテーマに開発し、商品購入者へ配布するリーフレットに掲載しています。加えて、InstagramをはじめとしたSNSで情報発信を行い、多くの方に商品を知ってもらう施策を打ち出しました。

完成した2024年度版「すだちぽんず」は、2024年12月24日より、キャンパス内の清風館1階「たちばなリンク」にて、地域の方や一般の方にも向けて、限定100本で販売しています。

学生たちのアイデアと努力が結実した「すだちぽんず」が、地域交流の契機となり、一連の商品開発を通じて学生同士の協働や社会的意識の醸成へとつながることを期待しています。



オリジナル商品  
「すだちぽんず」



キャンパス内の  
すだちの木



参加学生写真



変化を楽しむ人であれ

京都橘大学

## 別紙

### ● 商品概要

品名：すだちぼんず

価格：500円（税別）＊税込540円。

内容量：200ml

販売数：100本

販売窓口：株式会社たちばなリンク

京都市山科区大宅山田町34

京都橘大学清風館1F

TEL：075-574-1315

営業日時：10：00～16：00（平日のみ）

### ● プロジェクト概要

参加学生：1～4回生の学生16名

活動期間：2024年9月～12月

活動プロセス：

○9月上旬～：認知拡大を目的としたSNSでの情報発信

○9月中旬：すだちの収穫

○9月中旬～：PR企画会議

○11月10日～：大学祭来場者への試飲配布

第57回橘祭（京都橘大学大学祭）にて、来場者へポン酢の試飲を提供。

試飲配布では、味の感想や昨年のポン酢と比較した意見を約50人から収集。

○11月中旬：ポン酢を使ったメニュー開発

学業やアルバイトなどで忙しい大学生でも、家で気軽に作れるメニューを全5種開発。

○12月上旬：リーフレット制作



○12月24日～：販売開始



◆たちばな学生広報スタッフWEBサイト

◆たちばな学生広報スタッフInstagram

### ● プロジェクト第1弾（2023年）背景

京都橘大学のキャンパスには、梅、すだち、かりん、ざくろ、タチバナ、たけのこなど多様な果物、野菜が旬を迎えるとたわわに実っています。例年、採れた果実などは地域交流イベント、たちばな大路こども園等で活用してきました。

大学生活を過ごすキャンパスに愛着を持ってもらいたいという思いから、オリジナル商品の開発をめざす「たちばなファームプロジェクト」が立ち上がりました。

学生参加の第1弾として、キャンパス産すだちを使用した味付けポン酢「すだちぼんず」が完成。

開発過程では、京野菜を使ったレストラン「五十家コーポレーション」（京都市中京区、代表：五十棲新也さん）にご協力いただきました。また、この「すだちぼんず」を使って、一人暮らしでも簡単に料理ができるレシピなども学生が考案しました。

●取材・内容についてのお問い合わせ先

京都橘大学広報課 担当：星野・前川 TEL：075-574-4112 E-mail：pub@tachibana-u.ac.jp