

2024

たちばなファーム
プロジェクト

今年もすだちほんすが
できました！

キャンパス内で育った果実がギュッ 「すだちぽんず」が今年もできました!

かぼすや柚子より小さくて、キリッとした爽やかな香りと酸味を持つすだち。すだちは漢字で“酢橘”、橘とは生のまま食べられる柑橘類の総称で、その昔、果汁を酢として使っていたことから“酢橘”と記すようになったそうです。すだちの収穫時期は主に9月。焼き魚に添えられたり、うどんにスライスをのせたり、和食のおいしさを格上げしてくれる日本固有の柑橘なのです。

実は、京都橘大学のキャンパスの一角にすだちの木があり、毎年ゴルフボールほどの果実がたわわに育っていました。これまでずっと、学生たちの成長を見守ってきたすだちを、有効活用する方法はないのか? すだちといえば、やっぱりポン酢でしょ! ということで、2023年に「たちばなファームプロジェクト」が発足。学生が主体となったオリジナルポン酢づくりが動き出しました。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」にご協力いただき、限定50本で販売した「すだちぽんず」はすぐに完売。購入された方からも大変ご好評を

いただきました。

第二弾となる2024年のプロジェクトメンバーは、たちばな学生広報スタッフの16名。残暑厳しい9月の収穫から瓶詰めされる完成まで、それぞれ時間を見つけてミーティングを実施。昨年よりもブラッシュアップして魅力あるオリジナル商品にするため、アイデアを出し合いました。味わいに関しては、初年度の「すだちぽんず」の配合をベースに。一般的なポン酢よりも醤油の割合が高く、ドレッシングや調味料としても使える利便性も鑑みて、あっさり仕上げていくことに決めました。さらに2024年に掲げたプロジェクトの課題は、「すだちぽんず」の認知度アップ。広報とPRの強化についても話し合いを重ね、11月の大学祭で試飲できるコーナーを設けるほか、InstagramなどSNSでの発信にも力を注ぎました。

そうして出来上がった「すだちぽんず」2024年バージョン。昨年同様、清風館1階[たちばなリンク]で販売します。限定100本なので、試飲して気に入った方はぜひ足を運んでくださいな。

Project member

健康科学部
臨床検査学科 2年生
白波瀬 美結さん
趣味は野球観戦、音楽を聴くことです。



経済学部
経済学科 4年生
深見 晃太さん
今頑張っていることは、「今しかできないことに挑戦すること」です! 学生広報スタッフでも素敵な体験ができてとても満足しています!

経済学部
経済学科 2年生
黒川 梨紗さん

大学に持ってくるためのお弁当作りを頑張っています!



工学部
情報工学科 4年生
吉年 大地さん
今はどこに行くのもドライブで!



総合心理学部
総合心理学科 2年生
小川 陽加さん
今ハマっていることは、juice=juiの推し活。

総合心理学部
総合心理学科 2年生
梶川 楓望さん
コンビニの期間限定スイーツ食べ比べに夢中!



経営学部
経営学科 1年生
松野 和真さん
チラシ、ポスターのデザインにハマっています。



経営学部
経営学科 2年生
木田 ちせりさん
今ミュージカル鑑賞にハマっています。



発達教育学部
児童教育学科 2年生
山田 雛直さん
今頑張っていることは部活の定期演奏会に向けての練習です(;-)



経営学部
経営学科 3年生
中江 広子さん
今、就職活動を頑張っています。



経営学部
経営学科 3年生
濱野 麻奈果さん
今頑張っていることは資格勉強です!



経済学部
経済学科 2年生
宮村 叶輝さん
野球観戦と広報スタッフでの活動にハマっています!



工学部
建築デザイン学科 4年生
北小路 友里さん
今は卒業制作を頑張っています!



工学部
建築デザイン学科 4年生
石岡 菜緒さん
ギターを弾くことにハマっています!



工学部
建築デザイン学科 4年生
三宅 音寧さん
趣味は、ギターの練習やカフェ巡りです。

REPORT! // 私たちの“すだちぼんず”が出来るまで…に密着!

プロジェクトチーム
発足

9月



好奇心もやる気も充分! な学生広報スタッフ16名の中には、昨年プロジェクト立ち上げメンバーの顔もちらほら。2度目の「すだちぼんず」のプロジェクトがいよいよスタート。昨年を超えるボン酢づくりに奮闘します。

定例会議



定例会議



試飲会&メニュー開発

11月



大学祭での試飲で寄せられた感想を参考に、プロジェクトメンバーで意見交換。豆腐や鍋料理と相性が良いことは言うまでもない。京都橘の学生らしい想定外の可能性を! とそれぞれ推し食材を発表。今回はプリン、ココアクッキーなどスイーツ系も飛び出しました。

START!

9月



授業の合間にも何度も通ったあの一角に、こんな大量のすだちが実っていたなんて! 想像以上に背の高い樹木と個数に、テンションがあがりながら収穫。順番に脚立にのぼり、表面を傷つけないよう丁寧に収穫しました。

工場へ



メンバーが収穫した果実を、委託している工場へとデリバリー。ひとつずつ半分カットしてから、丁寧に絞られていきます。

一般的なボン酢より醤油の割合を増やした、酸味のある醤油のような上品な味わいに。使える料理の幅がグンと広がります。



11月



11月に開催された、京都橘大学大学祭「第57回橘祭」。学生広報スタッフメンバーも模擬店を出店しました。さらに、すだちぼんずを試飲できるコーナーを設け、来場者の皆さんに今年版のボン酢を配布! 皆さん思いの感想を寄せてくれました。



【たちばなリンク】の窓口で販売する「すだちぼんず」は、昨年よりも多い合計100本。出来上がったボン酢の味わいは格別でした!

COMPLETION!

プロジェクトメンバー
が考案した!

忙しい大学生でも手軽に作れるメニュー4種

すだちぼんず

味わいさっぱり！
ノンアルコール



材料<1人分>

すだちぼんず … 20ml
炭酸水 … 100ml
サイダー … 80ml

- ① グラスにすだちぼんずを入れ、氷を加える。
- ② ①に炭酸水とサイダーをゆっくり注いだらできあがり。

材料<2人分>

すだちぼんず … 大さじ1
丸餅または切り餅 4個 (100g)
★タレ
みりん … 大さじ1
砂糖 … 大さじ1
しょうゆ … 大さじ1
片栗粉 … 小さじ1
水 … 大さじ2

- ① 餅を柔らかくなるまで煮て、皿に取り出す。
- ② ★を鍋に入れてかき混ぜながら中火で加熱する。
- ③ タレにとろみがついてきたら火を止め、①にかける。最後にすだちぼんずを回しかけて完成。

※市販のみたらし団子にすだちぼんずをかけても美味しいです!



餅すみ団子

和風な
甘辛ミックス

すだちぼんず チーズ納豆

納豆が苦手な人
にもおすすめめ!
食感が楽しい



材料<1人分>

すだちぼんず … 小さじ2
納豆 … 1パック
付属のタレ … 1パック分
しらす … 大さじ1
ポテトチップス … お好みの量
6Pチーズ … 1個

- ① 納豆に付属のタレとすだちぼんずを加え、かき混ぜる。
- ② ①にしらす、食べやすい大きさに刻んだチーズ、砕いたポテトチップスを盛り付けたらできあがり。

材料<1人分>

ココアクッキーやビスケット … お好みで適量
★ディップ
すだちぼんず … 小さじ1
カラメル付きプリン … 1個
塩 … 一つまみ

- ① ★を混ぜ合わせ、ディップしやすい器に入れる。
- ② ココアクッキーやビスケットに付けて召し上がれ。



チョコクッキー ディップ

まるで「塩キャラメル」なビックリメニュー



橋祭来場者の皆さん
に聞きました!

私たちのぼんず
美味しいでしょ!

酸っぱいけど
美味しい

カツオの
たたきにか
けたい

結構スタチの
存在感がある

これからの
季節なら、
豆腐の鍋に
合いそう

昨年のもと
全然違う

昨年に比べ、
スタチ感強め

最後に
経節(だし)
の風味が来る

市販の
ボン酢とは
違うものみたい



プロジェクトメンバーが選ぶNO.1メニュー

柿とチーズのすだちぼんず和え

秋の味覚である柿とチーズの優しい甘さに、爽やかなすだちぼんずを合わせたメニューです。



チーズは、お好みで
ブルータヤ
モッツアレラチーズを
使っても
美味しいです!



すだちぼんず …… 大さじ1
柿 …………… 1個
6Pチーズ …… 2~3個
西京味噌 …… 大さじ1
EXVオリーブオイル…適量
パセリ …………… お好みで

- ① 柿の皮をむき、食べやすい大きさに切る。西京味噌を常温に戻し、ヘラで練って柔らかくする。
- ② お皿に柿とチーズを載せ、西京味噌を添える。EXVオリーブオイルとすだちぼんずをかけ、最後にパセリを散らしてできあがり。

学生広報スタッフがリアルなキャンパスライフを発信中!



← たちばな学生広報スタッフ
公式Instagram



← たちばな学生広報スタッフ
WEBサイト



京都橘大学
KYOTO TACHIBANA UNIVERSITY