

京都橘大の果実知って

スダチ。ボン酢開発、販売

京都市山科区の音羽山の麓にキャンパスを構える京都橘大が、構内で多彩に実る果物からオリジナル商品をつくるプロジェクトを始めた。学生たちが収穫やデザインなどに積極的に関わり、第1弾としてスダチを使ったボン酢を開発した。

ザクロやウメ、カリ 大切に育てている。採
ン。同大学は、キャ れた果実は地域交流イ
ンパスの造成前から現 ベントなどで利用して
地にあった果樹を今も きた。ほかにも活用方

独自商品第1弾



学生らが開発に携わった「すだちぼんず」とリフ
レット



スダチの木の前で「すだちぼんず」をアピールする学生たち(京都市山科区・京都橘大)

がないかと検討した結
果、学生の広報チーム
が中心となって、オリ
ジナル商品作りにも挑
戦することになった。

第1弾として、豊富
な量を収穫できるスダ
チを使ったボン酢の開
発を企画。昨年9月に
学生たちが約15キを収
穫し、京都市内で飲食
店を展開する「五十家
グループ」にボン酢の
製造を依頼した。プロ
ジェクトチームの13人

は、味わいの決定やラ
ベルのデザイン、商品
のネーミングに携わっ
てきた。

しょうゆとだしの風
味が利いた上品な味に
仕上がり、「すだちぼ
んず」と命名。ボン酢
に合う料理レシピも考
案した。「一人暮らし
の学生に使ってほし
い」と手頃な価格に設
定し、一本200ミリ
で540円(税込み)。
今月から限定50本を構
内の清風館で販売して
いる。一般の人も購入
できる。

プロジェクトチーム
の国際英語学部3年の
向井菜緒さん(21)は
「自宅に一本あれば、
万能調味料の役割を果
たしてくれると思う。
スダチ以外でも、香り
を生かした商品開発に
挑みたい」と話してい
る。

(川辺晋矢)