

2023

たちばなファーム

プロジェクト

始動



「たちばなファームプロジェクト」始動 キャンパス育ちのすだちでポン酢ができた！

唐揚げの上にギュッと絞ったり、ドレッシングのアクセントにしたり。鮮やかな緑色をした“すだち”の漢字表記が“酢橘”だって、ご存じでしたか。橘とは、そのまま食べられる柑橘類の総称。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。橘という文字があるだけで、なんだか親近感が増したすだち。実は、京都橘大学のキャンパスには、ざくろ、梅、すだちの木があって、匂を迎えとたわわに実ります。「このキャンパスで学生とともに成長してきた果実を使って、たちばなオリジナル商品を作りたい」という想いから、新プロジェクトを発足。[たちばなファームプロジェクト]の第一弾として、キャンパス育ちのすだちでポン酢づくりに挑戦しました。

果実の収穫から、ポン酢の試飲、ラベル作成まで商品化を担ったのは、たちばな学生広報スタッフのメンバー13人。「鍋パーティで使ってくれるかな」「ひとり暮らしの学生の万能調味料になれば」…完成後のイメージは膨らむけれど、商品化の経験がゼロ。そこで協力サポーターとして現れたのが、野菜が主役の飲食店を展開する五十家グループ代表・五十棲新也さんと、京都・滋賀のグルメ情報に詳しい「Leaf」の方々。ポン酢やレシピに関して、実になる意見をいただきながら、楽しんで共同開発しました。完全オリジナル商品のネーミングは「すだちほんず」に決定。清々しい香りとキリッとした酸味を持つ京都橘大学生まれのポン酢、みんなの感想も聞かせてくださいな。

Project member

経済学部

経済学科 3回生

藤居 咲良さん

②「宅トレ」にハマっています！

健康科学部

臨床検査学科 1回生

白波瀬 美結さん

②趣味は読書、音楽を聴くこと、野球観戦です。

工学部

建築デザイン学科 3回生

北小路 友里さん

②サウナと旅行！



現代ビジネス学部

経営学科 4回生

宮本 壮太さん

④頑張ります。よろしく願います。

工学部

建築デザイン学科 3回生

三宅 音寧さん

④精一杯頑張るので、よろしく願致します。

総合心理学部

総合心理学科 1回生

小川 陽加さん

②音楽を聴くこと、配信を見ること。

文学部

歴史遺産学科 3回生

勝田 ののはさん

②ゲームをしたり、車見るのにハマってます。



国際英語学部
国際英語学科 3回生
向井 菜緒さん

②セルフネイルにハマっています！
最近ではジェルネイルやマグネットネイル
にもトライしようと思っています！



経営学部
経営学科 3回生
廣里 武蔵さん

③キャンパスでいろんな人
と喋ることです。



経済学部
経済学科 3回生
深見 晃太さん

④「毎日、全力投球！」

工学部
建築デザイン学科 3回生
石岡 菜緒さん

②好きなことは旅行
と散歩です。

文学部
歴史学科 4回生
渡部 翔太さん

①今は卒論を書き上げるために
ひたすらカリカリやっています。

経営学部
経営学科 3回生
島田 翔太さん

②ゲーム、体を動かす
ことが趣味です！

こうしてポン酢が出来上がります

1 打ち合わせ



暑さが厳しかった2023年8月某日。[たちはなファームプロジェクト]第一弾となるポン酢づくりのキックオフ・ミーティングが開催されました。学年も学科もさまざま、顔を合わせたのは好奇心旺盛な学生広報スタッフ13名。京都橋大学のオリジナル商品という冠に恥じない、ポン酢づくりに挑みます。

2 収穫

私たちが
収穫しました!



3 試飲会



五十棲さんのお話に興味津々

まだ暑さが残る10月、五十棲さんが独自にブレンドし、持参してくださったポン酢を試食。そのまま口にしてみると、いつも食べている市販の商品よりもあっさりしているけど、爽快さはくっきり。豆腐、麺類、サラダ、揚げ物などに合わせながら、醤油とすだち、プラスαの食材の理想的なバランスを探求しました。



徳島県産が有名なすだちですが、キャンパスの片隅で育てていることを知る人は、意外と少ないかもしれません。9月上旬、順番に脚立に乗り、表面を傷つけないよう丁寧に収穫しました。

した!

TACHIBANA FARM

4 | ラベル・ネーミング決定



商品開発において味は最重要ですが、ビジュアルも大事なポイントです。

すだちをイメージしたグリーン、大学のテーマカラーの紫、シンプルな白地など、いろんなパターンを見ながら意見交換。「漢字にする?平仮名がいい?文字数はどれくらいがいいかな?」など、ネーミング案も全員で話し合いました。結局、「すだちぼんず」というネーミングに決定。パッと目につくデザインでありながら食卓で出しゃばらない上品なカラーにもみんな大満足。

5 | 工場

試飲会を経てみんなが「これでいこう!」と太鼓判を押した味は、一般的なボン酢よりも醤油の割合が高いタイプ。五十棲さんのスペシャルレシピをもとに、委託した工場での加工がスタート。キャンパス生まれのすだちを中心に、ひとつずつ丁寧に搾ったすだちが、いよいよボン酢へと生まれ変わります。



6 | 完成!



販売場所は
清風館1階
"たちばなリンク"

出来上がった「すだちぼんず」は限定50本。[たちばなリンク]の窓口で販売中です。来年もまた後輩たちが引き継いでくれますように。

プロジェクトメンバー
が考えた!

ポン酢PJおすすめ

やみつき 玉ねぎ

細切りにした玉ねぎを耐熱皿にのせ、ラップをして電子レンジ(500w)で4分加熱。器に盛りつけて、おろし生姜、鰹節の上からすだちぼんずをかけ、豪快にかき混ぜると立派な副菜です！
by藤居 咲良さん



皮をむいた玉ねぎを丸ごと電子レンジで加熱しても美味しかったよ！
「丸ごと玉ねぎポン酢」
by北小路 友里さん

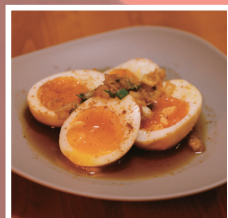
豚しゃぶ うどん

薄切り豚肉に酒を振りかけ、耐熱皿にラップをして電子レンジ(600w)で1分30秒加熱。器にうどん、豚肉、大根おろしをオン。めんつゆ、すだちぼんず、水を合わせた調味料が絶妙です。

by白波瀬 美結さん

玉ねぎを粗いみじん切りにし、すだちぼんずにすりおろしニンニクと生姜、胡麻油、一味を加えた合わせ調味料を作り、茹で卵を一晩漬け込みました。ごはんの上のにせてどうぞ。

by廣里 武蔵さん



このポン酢
でしかできない
絶品煮卵

アレンジレシピ7

ポン酢でさっぱり! マカロニサラダ

茹でたマカロニ、細切りにして塩揉みしたキュウリ、コーン、ツナをボールに入れ、そこにマヨネーズとすだちぼんずを加えて混ぜ合わせます。お好みでハムなどを足すのもアリです！ by勝田 ののはさん

ほうれん草、ベーコン、コーンとも相性よし！
「ポン酢deパスタ」
by小川 陽加さん

弱火でニンニクの香りを移したオリーブオイルに、玉ねぎとツナを加えて炒め、パスタの茹で汁とすだちぼんずを投入。茹で上がったパスタをソースと混ぜ、大葉をアクセントにしました。
by向井 菜緒さん

和風パスタの ポン酢とツナの



白菜と豚バラ の重ね煮

白菜と豚バラを交互に重ね、5cm幅にカットして鍋のフチから敷き詰めます。水を加えて加熱し、火が通ったらネギと生姜をのせ、すだちぼんずをつけるとエンドレスな美味しさ！ by宮本 壮太さん

焼きおにぎり ポン酢

酸味が食欲を刺激する、我らのすだちぼんずを醤油代わりしてみました。焼きおにぎりを作る要領で、おにぎりにすだちぼんずをつけながら焦げないように焼いてください。
by深見 晃太さん



イソヤンのお気に入り 簡単！ 僕らのレシピ®

実は[五十家グループ]で使用しているのも、「すだちぼんず」と同じ醤油の割合高めなポン酢。ポン酢というより、酸味のある醤油の感覚で、炒め物や煮物などいろんな料理にトライ。

#10分以内

#簡単・時短

#メイン料理

#肉巻き具材変更OK

#エリンギ、アスパラも美味



ナスとえのきの 肉巻きガーリック ポン酢ソテー

豚肩ロース薄切り	200g
ナス	2本
えのき	100g
塩	少々
片栗粉	適量
にんにくチューブ	3cm
すだちぼんず	大さじ1

- ① ナスはくし型切りにし、えのきは軸を切り、豚肉でナスとえのきを巻く。
- ② 肉巻きに塩を振り、片栗粉をつける。これで下準備はOK。
- ③ サラダ油を引いてフライパンを熱し、肉巻きを並べる。
- ④ 焼きがついたら、にんにくチューブ、すだちぼんずを入れて軽く煮詰める。
- ⑤ 味をみて、濃いようであれば水を少し加えて蒸し焼きにして、出来上がり。

[五十家グループ]代表
五十棲新也さん

2003年、自家農園と協力農家の野菜を使う1号店[五十棲]を開業。現在は「FARM TO TABLE 畑から直接みなさまのテーブルの上へ」をテーマに、多彩な10店舗を経営。23年9月にオープンしたBBQ&デリが楽しめる[VEGGI ISO TERRACE]も人気。

<http://isozumi.jp/>

