



武庫川女子大学で育った鳴尾いちご つみたて果実で一日だけのかき氷に

武庫川女子大学教育学科が栽培している鳴尾いちごが、一日限定のかき氷になります。阪神電車「鳴尾・武庫川女子大前」駅前にある「Lavy's Cafe」で5月17日に販売される鳴尾いちごの「いちごミルフィーユ氷」。学生が収穫した朝摘みの実120粒をいちごソースやトッピングに使用し、見た目も華やかな夏の味覚に生まれ変わります。

武庫川女子大学がある鳴尾地区はかつて、いちごの産地として知られ、シーズンにはいちご狩りを楽しむ観光客でにぎわいました。戦後、生産者が激減し、伝統の鳴尾いちごが失われかけましたが、2012年から、武庫川女子大学教育学部の酒井研究室（酒井達哉教授）が「地域の歴史を受け継ぎ、教材として活用しよう」と研究を進め、教育学部の学舎である学校教育館の屋上で、「宝交早生」の栽培に取り組んでいます。学生たちが手入れして毎年、苗を増やし、現在は約560株を栽培中。地域の小学校に学生が出向いて鳴尾いちごをテーマに授業をしたり、苗をプレゼントしたりして、地域活性と地域文化の継承に活かしています。

コロナ禍で最近では地域交流の機会も減っていましたが、最盛期を迎えたいちごを少しでも地域の人に楽しんでもらい、地域活性化につなげようと限定かき氷に挑戦することになりました。

「Lavy's Cafe」は「武庫女ステーションキャンパス」にあり、武庫川女子大学のキャラクター「Lavy」の名前を冠したカフェです。今回、スイーツのようなかき氷で知られる「ともちゃんのスイーツ氷 Misuzu」とのコラボ企画として、とれたて鳴尾いちごを使った「いちごミルフィーユ氷」が実現しました。兵庫県千ヶ峰からの天然水で作った氷にカスタード

ソースやパイ、グラノーラなどを層状に積み上げたかき氷を、鳴尾いちごのソースと果肉が華やかに彩ります。

販売は5月17日（火）14時～16時、限定30食。価格は1320円（税込）

当日は12時30分ごろから、酒井ゼミの3、4年生10数人が学校教育館屋上でいちごを収穫。徒歩2分の「Lavy's Cafe」に持ち込み、調理の下準備をお手伝いします。

酒井教授は「コロナ禍でしばらくいちごを通じた地域との交流がストップしていましたが、最近やっと、地元の小学生をいちご狩りに招待するなど、いちごを生かせる機会が復活してきました。鳴尾いちごを通して、地域の魅力を再発見してもらえたら」と話しています。





この件に関する問い合わせは広報室

Tel 0798-45-3533

E-mail kohos@mukogawa-u.ac.jp

へお願いします