

Press Release

2025 年 5 月 2 日

報道機関各位



武庫川女子大学
Mukogawa Women's University

広報室

(Tel 0798-45-3533)

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

学舎屋上で育った鳴尾いちごがパフェに。

5 月 7 日からキャンパスの食堂で販売へ

武庫川女子大学教育学科が屋上で栽培している鳴尾いちごが今年も収穫の時期を迎え、キャンパスの食堂で、「朝摘み鳴尾いちごパフェ」として提供されることになりました。

5 月 7 日から 22 日まで午後 1 時ごろから販売します。一般の人も購入可能ですが、数に限りがあるため、“売り切れ御免”です。

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、昭和初期まで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。存亡の危機にあった鳴尾いちごに着目した教育学科の酒井研究室（酒井達哉教授）が、「地域の歴史教材として活用しよう」と、2012 年から教育学科の学舎である学校教育館の屋上（高さ約 30m）で栽培に取り組んできました。

育てている品種は昭和 30 年代に宝塚市で交配された「宝交早生」。今では 560 株に増え、毎年約 50 キロを収穫しています。地域の人や小学生を屋上に招いていちご摘みを楽しんでもらい、学生たちが鳴尾いちごにまつわる地域の歴史を伝えています。苗は地域の小学校に株分けして配っていますが、収穫期に次々できるいちごは時期を逃すと傷むため、活用方法が課題でした。

これまで、地元のスイーツ店でいちご入りのクッキーとして商品化されたほか、カフェでかき氷として限定販売されたケースがありますが、学内で販売されるのは初めてです。

販売するのは中央キャンパス公江記念館 2 階にある食堂「ENSEMBLE」（運営：TRANSIT HOSPITALITY MANAGEMENT INC）。事業部の学生アドバイザーが学内でアンケートを行い、「適正な値段」や「人気のトッピング」などを調査。これを参考に、同店のシェフがメニューを考案し

ました。

グラノーラの上にカスタードクリームとホイップクリームを盛り付け、クリームチーズ味とイチゴ味のアイスクリームをオン。クリームの周りに半分に切った鳴尾いちごを散りばめ、トップにも丸ごといちごを飾ります。

鳴尾いちごは毎朝、酒井研究室の学生たちが交代で収穫し、店に持ち込みます。収穫量にばらつきがあるため、パフェとして提供できる食数は10～20食程度とみられます。また、別日に収穫した鳴尾いちごを日持ちのするジャムにしてドリンクやパンナコッタのトッピングに活用し、アレンジメニューとして販売する予定です。

4月30日にパフェの試作品を試食した学生たちは「おいしい」と歓声を挙げました。栽培から収穫まで携わった教育学科3年の三原夏未さんは「自分たちが育てたいちごがたくさんの人においしい、と思ってもらえるとうれしい。鳴尾いちごは柔らかくて甘酸っぱいのでチーズとも相性がいいし、いろんなスイーツに合いそう」と話していました。

＜朝摘み鳴尾いちごパフェの販売予定＞

- 日時 2025年5月7、8、9、13、14、15、16、20、21、22日 いずれも13時～15時(ただし、売り切れ次第終了)
- 場所 武庫川女子大学中央キャンパス公江記念館2階「ENSEMBLE brisk」
- メニュー 朝摘み鳴尾いちごパフェ
- 値段 780円
- 販売対象 学生、教職員、一般(正門または西門守衛室で入校手続きが必要)

＜その他のメニュー＞

- 鳴尾いちごスムージー 400円 ENSEMBLE slow(公江記念館1階)で上記期間、午前10時から販売(ただし、売り切れ次第終了)
- 鳴尾いちごパンナコッタ(イチゴソースとして) 440円(販売時期未定)

この件に関する取材のお申込み、お問い合わせは武庫川女子大学広報室

Tel 0798-45-3533

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

へお願いします。



(左から)鳴尾いちごスムージー、鳴尾いちごパンナコッタ、朝摘み鳴尾いちごパフェ



鳴尾いちごを育てた教育学科の学生たち



朝摘み鳴尾いちごパフェ