

Press Release

2026年4月21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タルト、スムージーに。

5月8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、「朝摘み鳴尾いちごタルト」と「鳴尾いちごスムージー」として提供されることになりました。5月8日から15日まで販売します。一般の人も購入可能です。4月24日(金)16時30分から試食会を行いますので、よろしければ、取材にお越しください。

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(ほうこうわせ)」。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。苗は地域の小学校などに株分けして配っており、昨年度までに約2200株を教材用に提供しました。

これまで、地元の洋菓子店でいちご入りのクッキーとして商品化されたほか、昨年度からは学内の食堂「ENSEMBLE(アンサンブル)」で「朝摘み鳴尾いちごパフェ」「鳴尾いちごスムージー」として販売し、好評を博しました。

今年も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)。同店のシェフが昨年度のパフェの販売をもとに今

年のメニューを考案しました。

●朝摘み鳴尾いちごタルト

クリームチーズのkokとレモンの酸味が爽やかな、まろやかで口どけの良いレアチーズムースに、強い香りと甘酸っぱさが特徴的な鳴尾いちご果肉がごろっとした鳴尾いちごコンフィチュール・ミントとエディブルフラワーをトッピング！！

●鳴尾いちごスムージー

鳴尾いちごの甘酸っぱさを北海道ミルクの甘さが引き立てる優しい味わい。

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、タルト、スムージーとして提供できる食数は30食程度とみられます。

栽培から収穫まで携わった教育学科4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。

<朝摘み鳴尾いちごタルトの販売予定>

- 日時 2026年5月8、11、12、13、14、15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1階「ENSEMBLE slow」
- メニュー 朝摘み鳴尾いちごタルト
- 値段 500円(税込み)
- 販売対象 学生、教職員、一般(正門または西門守衛室で入構手続きが必要)

<鳴尾いちごスムージーの販売予定>

- 鳴尾いちごスムージー 500円(税込み) 上記の場所、期間、販売対象で、午前10時から販売(ただし、売り切れ次第終了)

* 生涯学習鳴尾大学の受講生に先行販売

- 日時 2026年5月7日(木) 10:30～12:30
- 場所 武庫川女子大学学校教育館
- 内容 生涯学習鳴尾大学の講座「鳴尾いちごの歴史とその魅力」の受講生に、屋上のいちご畑を見学後、「朝摘み鳴尾いちごタルト」を先行販売して召し上がっていただきます。

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。

<朝摘み鳴尾いちごタルト>



<(右から)鳴尾いちごスムージー、朝摘み鳴尾いちごタルト>



<鳴尾いちごの朝摘みの様子>

