

梅花女子大学×うすくち文化研究所×国際薬膳学院 11/23(日・祝)「第22回オータムフェスティバルin龍野」に参加！

梅花女子大学の学生が当日のイベント運営を担当します！

梅花女子大学は、2023年度前期から副専攻科目『美と健康の薬膳学』において、うすくち文化研究所（所在地：兵庫県たつの市）とコラボを実施。産学連携を通じて学生考案の、薬膳スープが生まれました。たつの市で開催される「第22回オータムフェスティバルin龍野」に梅花女子大学も参加。管理栄養学科の4年生の学生は、たつのの町おこしに携わり、当日は学生たちがイベント運営を担当します！

日時：2025年11月23日(日・祝) 11:00～16:00

会場：龍野紫水亭（兵庫県たつの市龍野町下川原 79-4）

内容：薬膳スープの試食（11:00～15:00 まで毎時実施予定）

国際薬膳学院による薬膳スープの効能、体調管理アドバイス、梅花女子大学産学連携の紹介など



国際薬膳学院提供

薬膳スープについて

『美と健康の薬膳学』を受講する学生たちによる、たつの市の食材と醤油を活かした「自分たちがすすんで食べたいくなる薬膳スープ」というテーマで開発。授業では、学生たちの体調の悩みを挙げ、それらを改善できる効能を持つ食材を薬膳学の考え方で選び出し、グループに分かれてレシピを考案。効能としては「疲れやすい」「冷え症」「乾燥肌」の改善をメインの効能として絞り込みました。薬膳スープのレシピは、本場香港の薬膳スープの基本の作り方を習得し、それをたつの市の特産品を使用しながら日本人の口に合うよう応用を重ね、アイデアを練り上げていきました。学生たちの豊かな感性をいかし、若い世代の人でも手に取りたいくなるパッケージやタイトル名にも工夫をしています。

うすくち文化研究所&国際薬膳学院と梅花女子大学のお付き合い

2023年度前期に実施した、副専攻科目『美と健康の薬膳学』×うすくち文化研究所の産学連携がうすくち文化研究所&国際薬膳学院と梅花女子大学のお付き合いのきっかけ。授業では同研究所がある兵庫県たつの市発祥の「うすくち醤油」やその食文化、町の魅力にふれながら、薬膳の知識を使いメニューなどを考案、学生が考案した「飾りいなり寿司」がうすくち醤油クッキングのメニューに採用されました。また、2024年度前期に実施の『美と健康の薬膳学』の授業では、薬膳スープの商品化に向けて、たつの市の食材を使った「薬膳スープのレシピ」と「パッケージのラベルデザイン」の提案を行い、同年前期実施の国際英語学科2年生『問題発見・解決セミナーⅡ』×うすくち文化研究所の産学連携では、「たつの市とうすくち醤油を海外へPRする方法」を考案しました。

報道関係者さまにおかれましては、ぜひ取材などで取り上げていただけますと幸いです。

〒567-8578 大阪府茨木市宿久庄 2 丁目 19-5

TEL 072-643-6343(直通) FAX 072-643-6137

担当 入試広報部広報グループ 平岡・木下・後藤

E-mail kikaku@baika.ac.jp

学校法人 梅花学園

梅花女子大学 / 大学院

梅花高等学校 梅花中学校 梅花幼稚園

梅花女子大学×うすくち文化研究所×国際薬膳学院

11/23(日・祝)

「第22回オータムフェスティバルin龍野」に参加！

報道関係者さまにおかれましては、ぜひ、本取り組みを取材などでお取り上げいただきたく、
お力添えのほど、よろしくお願い申し上げます。

本件の取材に関するお問い合わせ先

学校法人梅花学園 入試広報部広報グループ 平岡・木下・後藤
直通電話 072-643-6343 E-mail kikaku@baika.ac.jp

貴社名(ふりがな)	
お名前(ふりがな)	
TEL	
FAX	
E-mail	