

梅花女子大学×うすくち文化研究所×国際薬膳学院 “薬膳スープ”お披露目発表会 開催のお知らせ

梅花女子大学とうすくち文化研究所、国際薬膳学院は、産学連携を通じて開発した“薬膳スープ”のお披露目発表会を開催します。薬膳学は、食事を通じて健康を促進する考え方であり、近年注目を集めています。今回の発表会では、学生たちのプレゼンのほか、薬膳スープの試食会も行われる予定です。ぜひお越しください。

日時：2025年3月23日(日) 13:00～13:45

会場：梅花女子大学 学生会館 3階特別食堂



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果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。効果としては「疲れやすい」「冷え症」「乾燥肌」の改善をメインの効果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生かし、若い世代の人でも手に取りた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 072-643-6277
担当 企画部広報グループ 藤原・宮下・大前
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 “薬膳スープ”お披露目発表会 開催のお知らせ

報道関係者様におかれましては、ぜひ、本取り組みをご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 企画部広報グループ 藤原 宮下 大前
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	