



「江古田カレッジトライアングル」学園祭プロジェクト

## 都内唯一の味噌蔵で味噌づくりに挑戦！

～完成した味噌は、学園祭で「味噌煮込みうどん」の材料として使用します！～

と き 6月17日（金）午後4時30分頃から

ところ 糶屋三郎右衛門（中村 2-29-8）

17日、区内大学の大学生が都内唯一の味噌蔵「糶屋三郎右衛門」（中村2丁目）で味噌づくりに挑戦した。

これは、西武池袋線江古田駅周辺の3大学（武蔵野音楽大学・日本大学芸術学部・武蔵大学）が、平成25年から練馬区と協働で実施している学園祭プロジェクト「江古田カレッジトライアングル」の一環で行ったもの。

毎年、各大学の学園祭で、区内産の野菜を使った飲食物を販売しており、今年は練馬産野菜をたっぷり使用した「味噌煮込みうどん」を販売する予定である。「味噌煮込みうどん」に使用する味噌や野菜を自分達の手で作れない

かと学生から提案があり、この日、区内にある都内唯一の味噌蔵「糶屋三郎右衛門」の協力のもと、江古田カレッジトライアングル実行委員自らが味噌づくりに挑んだ。

戸惑いながらも初めての味噌づくりに挑戦した日本大学芸術学部大学3年生は、「独特の香りが立ち込める味噌蔵の中で、初めて味噌をつくり、貴重な体験をさせていただきました。今から出来上がりが楽しみです。」と話してくれた。学生が仕込んだ味噌は、発酵期間を経て、10月頃に完成する予定。



▲味噌づくりの様子

### 【江古田カレッジトライアングルとは】

西武池袋線江古田駅周辺の3大学（武蔵野音楽大学・日本大学芸術学部・武蔵大学）が、平成25年から練馬区と協働による合同学園祭プロジェクト「江古田カレッジトライアングル」を実施している。練馬産の野菜を使った飲食物を毎年販売しており、これまで江古田ハチミツ大根ジュース（H25）、江古田ゆず味噌大根（H26）、江古田みそ汁（H27）を販売した。その他、周辺中学校との中学生との交流企画や3大学合同企画（ダンスパフォーマンス）などを実施している。



公式ロゴマーク

- ・ト音記号（武蔵野音大）
- ・8学科の8カラー（日芸）
- ・白雉（武蔵大）
- ・つつじ（練馬区）

### 【味噌作りについて】

味噌煮込みうどんに決定した際、学生から「自分たちで味噌や野菜をつくれなにか」との提案があり、区内にある都内唯一の味噌蔵「糶屋三郎右衛門」に協力を打診したところ、快く引き受けていただいた。

### 【各大学の学園祭の日程】

- ◎武蔵野音楽大学 10月21日（金）～23日（日） 20日（木）前夜祭  
※江古田キャンパスが工事中のため、入間キャンパスで実施
- ◎日本大学芸術学部 11月3日（木・祝）～5日（土）
- ◎武蔵大学 11月5日（土）～6日（日）

### 【今後の予定】

8月頃には、JA東京あおばと区内農家の協力で野菜を栽培する予定である。