

	江古田周辺三大学学園祭プロジェクト「江古田カレッジトライアングル」 都内唯一の味噌蔵で味噌づくりに挑戦! ～今回仕込んだ味噌は、学園祭で販売する「味噌煮込みうどん」の材料として使用します!～
日時	7月13日(木) 午後5時～午後7時
場所	糀屋三郎右衛門(練馬区中村2-29-8)

13日、区内にある大学の大学生が、練馬区にある都内唯一の味噌蔵「糀屋三郎右衛門」で味噌づくりに挑戦しました。

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です。

「江古田カレッジトライアングル」では、毎年、各大学の学園祭で、練馬産の野菜を使った飲食物を販売しており、今年は昨年好評を博した「練馬産野菜をたっぷり使用した『味噌煮込みうどん』」を販売する予定です。「使用する具材にもこだわりたい」という学生たちの思いから、この日、「糀屋三郎右衛門」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みました。

戸惑いながらも初めての味噌づくりに挑戦した武蔵大学の3年生は、「糀や豆を潰して混ぜるというシンプルな工程でしたが、とてもやりがいがありました。気持ちを込めてつくったので、ぜひ多くの方に食べに来てもらいたいです」と話してくれました。



▲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で実施している合同学園祭プロジェクトです。毎年、練馬産野菜を使った飲食物を販売しており、これまで江古田八チミツ大根ジュース(平成25年)、江古田ゆず味噌大根(平成26年)、江古田みそ汁(平成27年)、江古田味噌煮込みうどん(平成28年)などを販売しました。

その他、「地元中学生との交流企画」や「3大学ダンスパフォーマンスステージ」などを実施しています。



公式ロゴマーク

■ 味噌づくりについて

味噌煮込みうどんに決定した際、学生たちから「使用する具材にこだわり、味噌や野菜を自分たちでつくりたい」との意見があり、練馬区にある都内唯一の味噌蔵「糀屋三郎右衛門」に協力を打診したところ、快く引き受けていただきました。

■ 各大学の学園祭の日程

- ◎武蔵野音楽大学 10月27日(金)～29日(日) 26日(木)前夜祭
- ◎日本大学芸術学部 11月3日(金・祝)～5日(日)
- ◎武蔵大学 11月4日(土)～5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のもと、野菜づくりも行う予定です。