

2025年2月12日

報道関係各位

十文字学園女子大学 広報課

食品開発学科の学生が「第3回コエド芋パーク」に出店 川越いもたっぷりの「さつまいもの具だくさん豆乳味噌スープ」を販売

日時：2025年2月15（土）、16（日）10：00～16：00

場所：蓮馨寺 境内及び駐車場周辺（川越市連雀町7-1）

十文字学園女子大学（住所：埼玉県新座市、学長：志村二三夫、以下 本学）の食品開発学科の学生が、2025年2月15（土）、16（日）に蓮馨寺にて開催される「第3回コエド芋パーク」に出店します。「コエド芋パーク」は、川越のブランド芋である伝統品種「紅赤」や世界農業遺産である落ち葉堆肥農法の文化をPRするために行われており、昨年2月に3万人が来場しました。このたび、食品開発学科の3年生有志（梶野ゼミ）の学生8名が、イベントの目的に賛同し、出店することになりました。



「さつまいもの具だくさん豆乳味噌スープ」

学生たちは、これまで、落ち葉堆肥農法のいも畑の見学に行ったり、川越いもの生産者の方や文化の普及活動に取り組んでいる方々に話を聞くなど、川越いもについての理解を深めてきました。そのうえで、川越いものたっぷり入った「さつまいもの具だくさん豆乳味噌スープ」を考案し、今回のイベントに出店、販売（価格：350円）します。

学生のコメント

たっぷりの川越いもに、具だくさんの野菜と豆乳のまろやかさ、味噌のコクを組み合わせました。食物繊維、ビタミンCが摂取できるレシピになっています。寒い時期にぴったり、心も身体もほっこりするやさしいスープです。

「コエド芋パーク」概要

日時：2025年2月15（土）、16（日）10：00～16：00

場所：蓮馨寺（川越市連雀町7-1）境内及び駐車場周辺

入場料：¥500（前売・当日共通）※中学生以下無料

ウェブサイト：<https://coedo-imopark.com/>

本件に関する問い合わせ先

十文字学園女子大学 広報事務局

TEL：090-7907-2289（田ヶ谷） 080-9508-7123（志賀）

E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp

【ご参考】人間開発学部 食品開発学科について

食品開発学科では、「食の科学」をベースに**安全性・機能性・おいしさに優れた食品**を開発し提供する、高度な能力を備えた人材を育成します。

※これまでの開発食品

これまでも、新座市で収穫された地場野菜を活用した「にんじん畑ドレッシング」「ごぼう畑ドレッシング」や、埼玉県が取り組む、中山間「ふるさと支援隊」に参加して開発したクラフトコーラ「福みかんコーラ」、規格外の「あまりん」を使用した「あまりん紅茶」、乳酸菌入り+レンコンパウダー入りでお腹にやさしいサブレ「霞ヶ浦サブレ」などを開発しております。

※学科に関する各種発信

公式 HP : <https://www.jumonji-u.ac.jp/humanlife/development/>

公 式 X : <https://twitter.com/shokuhinkaihatu?s=20>

この機会に是非、ご取材ご検討いただけましたら幸いです。

ご取材ご希望の場合は、2月14日（金）15：00までに、下記広報事務局までご連絡ください。

本件に関する問い合わせ先

十文字学園女子大学 広報事務局

TEL : 090-7907-2289 (田ヶ谷) 080-9508-7123 (志賀)

E-mail : jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp