

PRESS RELEASE



尚綱学院大学

Passion with Mission

熱い心、響かせる

リリース日:2025年6月16日

料理研究サークル FFF 「減塩梅干し&梅加工品プロジェクト 2025」

6月18日(水)活動スタート

～地産地消・SDGs・伝統食文化の継承を目指して～

報道関係者の皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素より本学院の教育へご理解・ご協力いただき、誠にありがとうございます。

本学料理研究サークル FFF (Food for me for you) は、2025 年度も恒例の「減塩梅干し&梅加工品プロジェクト」をスタートします。本プロジェクトは、6 月より学内梅林や地元角田市産の梅「白加賀」を収穫し、サークルに代々伝わる伝統的な製法の減塩梅干し、さらに梅酒・梅シロップなどの加工品に学生が挑戦するものです。

今年度も本学健康栄養学類の学生が中心となり、地産地消・無添加・手作業・太陽光利用など SDGs の観点も重視しながら、約 4 か月間かけて丹精込めて製造します。完成品は、2025 年 10 月 11 日(土)～12 日(日)開催の尚志祭(大学祭)にて、レシピとともに無料配布予定です。

本活動は、日本の伝統食文化の継承や食育、地域連携、学生同士・地域との交流促進を目的としています。ぜひ多くの方に学生たちの取り組みをご理解いただき、取材くださいますようお願い申し上げます。

<活動概要>

【日時】2025年6月18日(水)、7月3日(木)

【場所】尚綱学院大学 梅林、学内調理室(コモンズキッチンほか)

【内容】学生主体による減塩梅干し・梅酒・梅シロップ等の製造

【活動団体】尚綱学院大学 料理研究サークル FFF (Food for me for you)

【協力】みちの駅角田、生産者様



<本件への問い合わせ先>

尚綱学院大学 学生生活課

萩原康弘

TEL:022-381-3307

Email:gakusei@shokei.ac.jp

<お問い合わせ先>

尚綱学院大学 教育研究支援課

(大学広報室)清野 正恵

TEL: 022-381-3501

Email:ksien@shokei.ac.jp