

10/13 相模原市特産品「佐野川茶」を活用したノンアルコールカクテルの試飲会を開催 専門職大学院社会起業研究科の有志4人でレシピ開発 佐野川茶の生産者担い手不足を知ってほしい

相模女子大学・相模女子大学短期大学部（所在地：神奈川県相模原市南区、学長：田畑雅英、以下「本学」）は、10月13日（月・祝）、さがみはらアンテナショップ「sagamix」にて、相模原市特産品である「佐野川茶（さのがわちゃ）」の魅力を多くの方に知っていただくためのプロモーション「佐野川茶で楽しむノンアルコールカクテル；茶くてる™with モヒート」の試飲会を行います。本プロモーションは、本学専門職大学院社会起業研究科（男女共学）の有志4人が、「佐野川茶」の生産者と連携して企画したものです。

■ 佐野川茶の概要とプロモーションの経緯



「茶くてる™with モヒート」のイメージ図

佐野川茶（さのがわちゃ）とは、相模原・藤野地区で生産される茶葉から作られるお茶です。1960年代から生産が始まりましたが、後継者不足や高齢化が課題で、現在の生産者数は3軒となっています。

本学専門職大学院社会起業研究科の授業の一環で訪れた藤野地区で、後継者不足に喘ぐ佐野川茶の生産者である藤野茶業部・宮本氏との出会いをきっかけに、授業終了後も院生有志4人でプロモーション支援を行いました。

今回企画したのは、ノンアルコールカクテル「茶くてる™with モヒート」です。冷たい佐野川茶で簡単につくことができ、佐野川茶を若い人にも楽しんでもらいたいというコンセプトでレシピをまとめました。

また、本商品は今回の試飲会に加え、11月2、3日に開催する学園祭「相生（あいおい）祭」で、相模女子大学中学部・高等部の生徒のデザインによるストロータグを付け販売する予定です。

■ プロジェクトメンバーのコメント・試飲会について



小俣博司（本学専門職大学院 社会起業研究科2年）コメント

※写真左端

試飲や相生祭での販売を通じて、ひとりでも多くの方に佐野川茶の良さを知っていただき、相模原の茶業の維持にご協力したいと思います。

【試飲会の概要】

日時：10月13日（月・祝） 10:30～18:00（間に休憩時間による担当者不在あり）

場所：さがみはらアンテナショップ「sagamix」（ポーノ相模大野2階）
（神奈川県相模原市南区相模大野3丁目2番）

【相模女子大学専門職大学院 社会起業研究科について】

相模女子大学専門職大学院「社会起業研究科」は、**女子大学として初めて設置された社会起業家育成MBA（男女共学）**です。2年間のMBA-SEコース（社会起業修士課程）では、実務経験が豊富な教員陣と、多様な分野で活躍するアドバイザーが指導にあたり、地域課題をビジネスの力で解決する起業家の育成に取り組んでいます。2020年4月の開設以来、男女を問わずこれまでに58名の修了生を輩出。学部卒業後に進学した学生に加え、社会人経験を活かしてリカレント教育を目的に学ぶ社会人学生が多いことも本研究科の大きな特色です。

【本件に関するお問い合わせ先】

相模女子大学 広報事務局 米澤智子（ワンパーパス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

TEL: 080-5083-6834 / e-mail: t-yonezawa@onepurpose-pr.com

学園キャラクター
さがっば・ジョー

