

**5月26日 相模女子大学オリジナル梅酒『翠想(すいそう)』梅の実の収穫実施
12年目の梅酒づくり始動 今年度は相模大野キャンパス開学80周年記念ラベルを制作予定**

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文京2丁目1番1号、学長：田畑雅英、以下「相模女子大学」）は、2026年5月26日（火）、学内に植えられた約100本の梅の木から、学生・教職員・併設高等部生らによる梅の実の収穫を実施いたします。あわせて、5月28日（木）には、相模原市内の久保田酒造株式会社で梅酒の仕込み作業を行います。

12年目となる今年度は、相模大野キャンパス開学80周年と重なる節目の年であることから、「開学80周年記念ラベル」デザインでの制作を予定しています。



2025年の梅の実収穫と、久保田酒造での仕込み作業の様子
収穫日はあいにくの雨でしたが、学生たちはレインコートを着て多くの梅の実を収穫しました。

■相模女子大学オリジナル梅酒『翠想(すいそう)』とは

相模女子大学には、卒業生などが植樹した約100本の梅の木があります。この梅の実を活用したオリジナル梅酒「翠想(すいそう)」は、同じ相模原市内にある久保田酒造株式会社および公益社団法人相模原市観光協会との産学連携により、2015年から継続して製造・販売しているプロジェクトです。

梅の収穫から漬け込み、ラベル制作、梱包作業、店舗での販売まで、学生たちが一連の工程に携わり、ものづくりと販売の現場を体験できる学びの場となっています。今回収穫する梅は、「翠想(すいそう)」の仕込み作業のほか、おやつ&デリ「3pm(さんじ)」で販売されているマーガレットケーキの材料に使用されています。



2025年のオリジナル梅酒『翠想』
販売初日に297本が完売

【梅の実収穫(屋外)・選別作業(屋内)】

- 日にち：2026年5月26日（火）
- 時間：10:40～16:00・・・収穫
16:00～18:00・・・選別
- 内容：梅の実の収穫作業（屋外）
収穫した梅の実の選別作業（屋内）
- 場所：学内

【梅酒『翠想』の仕込み(屋内)】

- 日にち：2026年5月28日（木）
- 時間：13:00～16:00
- 内容：梅酒『翠想』の仕込み作業
- 場所：久保田酒造株式会社
〒252-0153相模原市緑区根小屋702

今年度も例年同様、「梅の実収穫→選別作業→梅酒仕込み→ラベル制作・貼付→当日販売」まで全て学生が関わっていきます。ぜひご取材を通して、梅酒ができあがっていく様子を学生と共に楽しみにしていただきながら、地域の皆様にも地元企業との取り組みを知っていただくきっかけを頂戴できますと幸いです。

【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

