

2025 年 10 月 20 日
京都産業大学 広報部

京都市西京区『せせらぎシアター2025』に出店 京都産業大学生が挑む竹林問題解決アイデア商品 『京都大枝塚原産筍使用 京味新辛 筍鹿そぼろ』を販売

京都産業大学経営学部 上元ゼミ(7期生)は、地域課題である「放置竹林問題」の解決と地域活性化を目指すプロジェクト「Bamboo to the Future」を展開しており、本プロジェクトでは、京都市西京区を中心に、地域企業・行政と連携しながら、竹林を活かし、持続可能な食文化に貢献する活動を進めています。このたび、京都市西京区で開催される『せせらぎシアター2025』に出店し、学生が考案した商品『京都大枝塚原産筍使用 京味新辛 筍鹿そぼろ』を販売いたします。ぜひご取材いただき、広くご紹介いただけますと幸いです。



『京都大枝塚原産筍使用 京味新辛 筍鹿そぼろ』

【本件のポイント】

■「Bamboo to the Future」とは

京都市内には約660haの竹林がありますが、約4割が未管理となっており、景観や生態系に悪影響を及ぼしているといわれています。上元ゼミ(7期生)は、株式会社DELICEキョウトとの連携により、規格外のタケノコが存在を知り、廃棄を減らすための活用方法を模索。その結果、廃棄される規格外タケノコの商品化に取り組みました。また、近年京都府内におけるニホンジカによる食害が発生しており、多くの植物の成長の妨げとなっていることから、ジビエの鹿肉を使うことで森林保全にもつなげ、食を通じた循環型モデルの構築を目指しています。

■学生主体の地域課題解決

上元ゼミ(7期生)の取り組みは、単に「おいしいものを食べる」だけでなく、地域の食文化や背景から新しい価値を見出し、その地域の食材や文化を活かしたイベントや体験を通じて地域活性化につなげることを目的としています。今回は、規格外タケノコやジビエ肉を活用した商品開発やイベントを通じて、食文化と観光を結びつけ、持続可能な循環型モデルの構築を目指しています。

【製品概要】

製 品 名: 学生発アイデア商品『京都大枝塚原産筍使用 京味新辛 筍鹿そぼろ』

連携企業: 株式会社 DELICE キョウト、ZERO WASTE KYOTO

販売価格: イベント限定販売価格 1,200 円 (小売価格 1500 円 + 税)

限定試食販売 250 円 (共に売切れ次第販売終了)

【出店概要】

1. 日時: 2025 年 10 月 25 日(土) 14 時～20 時(予定 ※売切れ次第終了)
2. 場所: 小畑川「水辺の舞台」(〒610-1143 京都市西京区大原野東境谷町 2 丁目)
3. 学生発アイデア商品『京都大枝塚原産筍使用 京味新辛 筍鹿そぼろ』の販売

【学生の思い】

1年半かけてきた製品化がついに形になり、初めて販売できる機会を迎えました。メンバーで試行錯誤して辿り着いた商品を多くの方に味わっていただき、放置竹林問題をより身近に感じてもらえたら嬉しいです。

商品名の“京味新辛”は、食べた人に私たちの思いや放置竹林問題に興味津々になってもらいたい、京都の美味しい魅力、新しい刺激・辛さ、気づきを感じてもらうために考えました。その思いを、ネーミング、パッケージ、そして食材に込めました。

【取材について】

当日取材をご希望の場合は、10 月 24 日(金)の 15 時までに広報部へご連絡をお願い申し上げます。

なお、当日取材については、上元ゼミの学生が販売対応を行っているため、14 時～15 時でご取材いただけますと幸いです。

本件に関するお問い合わせ先

京都産業大学 広報部 TEL: 075-705-1411