Press Release

2026 年 10 月 28 日

報道機関各位

武庫川大学
2027年4月、武庫川女子大学から名称変更。

広報室
（Tel　0798-45-3533）
（E-mail　kohos@mukogawa-u.ac.jp）

パンナコッタ？いいえ、丹波コッタ！
11 月 5～7 日に道の駅で振る舞います。

食物栄養科学部食創造科学科の蓬田健太郎教授が、黒豆など丹波市産の農作物「丹（まごころ）のやさい」と丹波市産の乳製品を使い、ゼラチン等で固めることを条件にしたブランドフーズ「丹波コッタ」を発案しました。今後、市内の飲食店や和洋菓子店がアレンジしたさまざまな「丹波コッタ」を周遊観光の目玉にしたい考えです。11 月 5 日～7 日には、道の駅「丹波おばあちゃんの里」（丹波市春日町七日市）で開催される「丹のやさいフェスタ」で蓬田研究室の学生が作った「丹波コッタ」1000 食を無料で振る舞います。ぜひ、取材にお越しください。

食創造科学科の蓬田健太郎教授（分子栄養学）は、食品を新鮮なまま凍結保存する方法を研究しています。2025 年度から丹波市農林課とともに丹波産乳製品の活性化に取り組み、2026 年度は丹波産ブランド農作物「丹のやさい」も組み合わせた新ブランドフーズ「丹波コッタ」を発案。丹波市の農業・酪農振興だけでなく、市内事業者とも連携し、食べ歩きといった周遊観光にもつなげる持続可能な地域活性化を目指しています。



完成した「丹波コッタ」（黒豆茶ヨーグルト味）

「丹波コッタ」は、日本で流行したイタリアンデザート「パンナコッタ」にヒントを得たもの。「パンナコッタ」は、生クリームや牛乳をゼラチンで固めたデザートですが、「丹波コッタ」は、①「丹のやさい」を使用、②丹波市産乳製品（牛乳やヨーグルト）を使用③ゼラチン等で固めるという 3 条件を満たす食



「丹波コッタ」を試作する学生



「丹波コッタ」の試作品を手にする蓬田教授

品を指します。丹波市が世界に誇る黒豆や栗、小豆、ヤマノイモといった食材で、3条件を満たすデザートやスープにすれば、すべて「丹波コッタ」となり、応用範囲は無限に広がります。蓬田教授は「和菓子店や洋菓子店、飲食店が新メニューとして取り入れやすいように、条件をシンプルにした」といいます。

道の駅「丹波おばあちゃんの里」で開かれる「丹のやさいフェスタ」では、蓬田研究室のブースも 11 月 5～7 日の 3 日間出店。「丹波コッタ」5 種（ヨーグルト、黒豆茶、あずき茶、なた豆茶、黒豆茶ヨーグルト）を 3 日間で計 1000 食用意し、無料で振る舞います。市民や観光客の感想を基に、今後の事業展開につなげていきます。本番を前に、10 月 22 日には、学生が試作に挑戦。調理手順の確認や、出店ブースのイメージを固めていました。

この件に関する取材のお申込み、お問い合わせは
武庫川女子大学広報室へお願いします
Tel　　0798-45-3533
メール　kohos@mukogawa-u.ac.jp

この案内は、西宮市政記者クラブ、丹波市市政記者クラブ、兵庫県教育委員会記者クラブの各加盟社にお送りしています。