

PRESS RELEASE

報道関係各位

抹茶、茶菓子そして茶室を学生たちが考案した 日本女子大学食科学部の開設記念イベント「千人茶会」を実施 社会と連携した実践的な学びの機会に

日本女子大学（東京都文京区、学長：篠原聡子）は、2025 年 4 月 19 日（土）に開催された創立記念式・ホームカミングデーにおいて、2025 年 4 月の食科学部（食科学科・栄養学科・通信教育課程食科学科）開設を記念し、「千人茶会」を実施しました。「千人茶会」は、かつて豊臣秀吉が北野天満宮で催した「北野大茶湯」に倣い、多くの方々に気軽に茶の湯を楽しんでいただくことを目的としたイベントです。

当日は、先着約 300 名の来場者に対し、食物学科（現 食科学部）の学生が試飲を重ねてブレンドしたオリジナル抹茶と、同学科の学生が考案し、株式会社虎屋が製造したオリジナルの茶菓子を提供しました。

また、茶席を設けた百年館高層棟エントランスの正面に位置する泉プロムナードには、2024 年 4 月に開設した建築デザイン学部による「千人茶会 茶室アイデアコンペティション」で選出された上位 4 作品を展示。そのうち 2 作品では実際に呈茶も行ない、本学が進めている大学改革によって開設した各新学部の学びをクロスさせた形として、その一端を来場者に感じていただきました。

今後も本学では、総合大学の特色を生かし、学生たちに分野を超えた実践的な学びの機会を提供し、「自ら学び、自ら行動し、新たな価値を創造できる人材」の育成に努めていきます。



お点前は茶道家の木村宗慎氏と門人の茶道芳心会にご協力いただき本学茶道部の有志も加わって行った



茶室アイデアコンペティション選出作品が泉プロムナードに展示された

PRESS RELEASE

■提供した抹茶「新錦楓（しんきんふう）」

京都の茶道 芳心会および宇治の株式会社丸久小山園の協力を得て、食物学科（現 食科学部）の学生が試飲し、ブレンドしたオリジナルの抹茶です。

学生がネーミングした「新錦楓」は、めでたい華やかさと多要素を象徴する錦に、本学らしさを表す楓を合わせ、食科学部の開設により多様かつ独自性の風を社会に運びたいとの思いが込められています。



丸久小山園に作っていただいた
オリジナルの抹茶



木村宗慎氏にご指導いただき
抹茶のブレンドに挑戦

■提供した茶菓子「祝華（しゅくか）」

食物学科（現 食科学部）の学生が考案し、株式会社虎屋が製造しました。新たな学部の誕生を祝うお花に見立て「華々しいスタートを」との願いを込めたネーミングしました。

始まったばかりの新学部の真っ白な心意気を表す白、食科学部の学科カラーであり知的でクールさを表すブルー（海藻のスピルリナ）、そして栄養学科の学科カラーで、人とのコミュニケーションを大切にする心を表すピンク（ベニバナ）のそばろが絡まりあう姿を“きんとん”で作りました。中にある求肥に包まれた黄色（クチナシ）の餡はこれからの明るい未来を表す太陽の光をイメージしています。



PRESS RELEASE

■千人茶会 茶室アイデアコンペティション

昨年 12 月に建築デザイン学部が学生を対象に実施した「千人茶会茶室 アイデアコンペティション」には、11 作品の応募があり、建築デザイン学部 特別招聘教授の隈研吾氏が審査委員長として審査を行いました。今回は、上位 4 作品を実際に製作し、目白キャンパス内の泉プロムナードに設置。「invert」と「庵燈」では、それぞれ空間に合わせて「invert」には現代的な造形、「庵燈」には桜楓会に因んで桜と楓の意匠の古典的な茶道具が取り合わされて、実際に呈茶が行われました。

・「invert」

緊張と緩和が共存する“茶道とスプリングの近似性”に着目。素材にアルミ製の丸パイプなどを使うことで、これまでにない茶室空間となっています。



・「庵燈」

コンセプトは「光が紡ぐ極小空間」。○+□△卍の記号が含まれる本学の校章を意識したデザインで、夜間の茶会にもマッチする作品です。



・「波紋」

SDGs の観点から高さを変えてセットしたペットボトルで、枯山水のような波紋を表現。波紋は学問の広がりや人のつながりの象徴となっています。



PRESS RELEASE

・「お茶的休憩所」

休憩するときの動作を誘発するマテリアルと、茶室がもつ空間的要素を表すマテリアルの組み合わせを提案。木のボックスを使う仮設建築という点も特徴的です。



千人茶会 茶室アイデアコンペティション詳細

https://www3.jwu.ac.jp/fc/public/architecture_and_design_special/06/index.html

■日本女子大学 篠原聡子学長コメント

「千人茶会」では多くの皆様に、共に食科学部開設をお祝いいただき、大変嬉しく存じます。食物学科（現 食科学部）の学生が、この日のためにブレンドしたオリジナルの抹茶とデザインしたオリジナルの茶菓子で、茶道家の木村宗慎氏、門人の茶道芳心会にご協力いただき、本学茶道部の有志も一緒に、お点前を行いました。茶室は、住居学科（現 建築デザイン学部）、建築デザイン研究科の学生の設計で、コンペティションで選ばれた作品です。

日本女子大学創立を祝う日に、茶会を通して、本学の多面的な教育の成果を体験いただけたとしたら、それは大きな喜びです。

【参照リンク】

茶道芳心会

<http://hoshinkai.jp/>

株式会社虎屋

<https://www.toraya-group.co.jp/>

株式会社丸久小山園

<https://www.marukyu-koyamaen.co.jp/>

PRESS RELEASE

日本女子大学食科学部（2025 年度開設）

https://www.jwu.ac.jp/unv/academics/food_and_nutritional_sciences/index.html

日本女子大学建築デザイン学部（2024 年度開設）

https://www.jwu.ac.jp/unv/academics/architecture_and_design/index.html

日本女子大学は、日本初の組織的な女子高等教育機関として創立し、2021 年に 120 周年を迎えました。私立女子大学唯一の理学部を有し、文理融合の教育環境をもつ女子総合大学です。「私が動く、世界がひらく。」のタグラインのもと、自ら学び、自ら行動し、新しい価値を創造できる人材を育てています。昨年度は「建築デザイン学部」を開設し、今年度には「食科学部」を開設しました。さらに 2026 年度に文学部 2 学科の名称変更を予定し、2027 年度には「経済学部（仮称）」の開設（構想中）と、継続して大学改革を進めていきます。詳しくは、<https://www.jwu.ac.jp> をご覧ください。



学校法人 | 日本女子大学 法人企画部 広報課

〒112-8681 東京都文京区目白台 2-8-1 <https://www.jwu.ac.jp/>

Phone. 03-5981-3163 e-mail. n-pr@atlas.jwu.ac.jp

Facebook. @Official.JWU Instagram. @japan_womens_university X. @JWU_official