

# 科目「キャリアデザイン活動」 を通じた地域連携

人間栄養学部人間栄養学科の専門科目の一つであるキャリアデザイン活動（1年生）において、千代田区にある和食文化を提供する店舗の方にお話をお聞きする授業を展開しました。それぞれの職人の方々の深い想いや考えを学生たちが中心となってインタビューを展開することで、伝統、歴史と食のあり方という普段学ぶ科目からは考えることが少ない視点でお話を伺う機会を得ることができました。食事を提供するスペシャリストとして、大先輩である各店舗の方々との交流を通し、栄養管理だけではなく、食事の提供を考えることができました。

本科目は、1年生がこれから管理栄養士との卵として、食べ物、食事を提供することについて、理解や考えを深め、自身が目指す管理栄養士像を形成することを目的として実施しています。また、知りたいこと、学びたいことを自分で考え、他者と共有し、チームで運営をしながら、学外の方へインタビューをする、そこから生まれた自身の考えをまとめ、発表し合うことにより、主体性、協同性などを養うことも目指しています。社会で多様に活躍されている方々の広い視野を知ることにより、それぞれの視野を広げる機会、考える機会となるよう、今回ご報告する授業を展開しました。

## 神田淡平さんへ インタビュー

令和3年11月17日にzoomを用いてインタビューを行いました。相互に考えを伝え合い、地域、歴史とともにある商品のあり方をお聞きすることができました。



### インタビュー事項

- ・「特別に吟味した材料」へのこだわり、どうやって見つけたのか
- ・数種類味付けが醤油のみのものがあるが、それらの違いについて知りたい
- ・商品を作るにあたって大切にしていること、心がけていることをお聞きしたい
- ・メニューを考案する際に心がけていることをお聞きしたい
- ・大量生産されているお菓子との違いをお聞きしたい
- ・伝統を守りながら新しい商品を開発するうえで大変なことは何か
- ・大学生と商品開発したときに大変だったこと、楽しかったこと
- ・いつもアンテナを張っているとは、どうやっているのか
- ・地元の人の意見などはどこから聞いているのか

Case 6 科目「キャリアデザイン活動」を通じた地域連携  
by 人間栄養学部 人間栄養学科

宝来屋さんへ  
インタビュー

令和3年11月24日、zoomを用いて工場長さまにインタビューを行いました。和菓子と洋菓子の違いなど、活発な議論が展開されました。

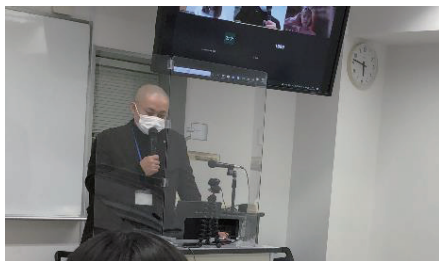


インタビュー事項

・和菓子の変化、和と洋の違いについてどのように考えられているか
・千代田区をイメージした和菓子をお聞きしたい
・季節の和菓子のインスピレーションはどこから得ているか
・お客様のニーズの把握をどのようにしているのか
・材料へのこだわりについてお聞きしたい

レストラン1899お茶の水さんへ  
インタビュー

令和3年12月1日、対面とzoomのハイブリッド方式で料理長さまにインタビューを行いました。お客様、料理への真摯な姿勢、サービスのあり方などご経験に基づいたお話をお聞きできました。



インタビュー事項

・お茶の和テイストをオシャレに見えるようにしているこだわりなどをお聞きしたい
・お客さまのニーズの見つけ方についてお聞きしたい
・お客様に対して大切にしていることをお聞きしたい
・新メニューの開発方法についてお聞きしたい

授業を通して学んだこと

全体を通して、実際に地域で食の提供に携わっている職人の方々の熱い想いに触れることで、学生それぞれが食のあり方を考え、自身の管理栄養士像を考え始める機会となりました。地域、歴史、伝統、文化とともにある食について考える機会は、社会を知っていこうとする力が必要であることに気づくことに繋がりました。残りの学生生活における学生それぞれの生活のあり方についても考えるきっかけになったようです。

プロジェクト概要

●テーマ 科目「キャリアデザイン活動」を通じた地域連携

●パートナー 千代田区各店舗

●担当教員

會友友美 助教、酒井治子 教授  
江川 賢一 教授

●実施期間

2021年9月～2022年1月