

令和6年度 地域連携活動報告書

東京家政学院大学
社会連携センター

ご挨拶

東京家政学院大学は、令和5年に100周年を迎えました。これまで本学では、建学の精神であるKVA精神（KVA：知識（Knowledge）の啓発、徳性（Virtue）の涵養、技術（Art）の錬磨）を中心に据え、生活者の視点で、人々の生活をよりよくするための教育と研究を推進して参りました。本学の活動は、持続可能な開発目標SDGsの17のゴールにも密接に関係しています。

学生たちは、学内の授業において、座学や演習で知識を増やし、実習によって知識を定着させると同時に技術を向上させます。そして、学内での研鑽の後に、地域での活動にチャレンジします。地域での活動は、学生一人ひとりにとって、何物にも代え難い学びとなります。学生に寄り添い、学生の成長をあたたく見守ってくださる町田市、相模原市、八王子市、千代田区をはじめとする地域の皆様に心より感謝申し上げます。

本報告書は、学生たちが取り組んだ地域との連携活動をまとめたものです。ご高覧いただき、ご助言や激励を賜れましたら幸いに存じます。

本学では、令和7年度から、新学部「生活共創学部」（共学）をスタートさせます。家政学（衣・食・住とこども）の学びに、ビジネス、IT、マーケティングなどの社会科学的な要素を加えて、地域と共創して未来を切り拓く人を育てて参ります。

「予測不可能な時代」と言われる未来を生きて行く若者達が、未来に希望をもって進めるように教育研究機関として貢献できるよう、力を尽くす所存です。

今後ともご指導、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

東京家政学院大学
学長 鷹野 景子

地域社会（Community）の一員としての大学

社会連携（町田）センターでは、毎年2月に町田キャンパス周辺地域のパートナーである金融機関・企業・財団・自治体・教育機関・団体等のみなさまとの交流を図る「地域交流会」を開催しています。学生による当年度の地域連携活動事例の口頭発表や、事例展示パネル前での地域の方々と学生・教職員の交流・意見交換を通して、互いに地域社会の一員として「顔の見える関係」を構築し、今後の連携のあり方や可能性について考える絶好の機会となっています。ご参加くださる地域の方々は、本学や学生に対し大変あたたかく受容的で、学生の活動を積極的に支援し、学生と共に活動することに意義を見出し、活動を通じた学生の成長をとらえて嬉しそうに言葉にして伝えてくださいます。大学が地域社会の一員として、地域貢献活動を通して地域に育てられていると実感するありがたい時間です。

本報告書は、令和6年度に両キャンパスで行われた地域連携活動の要点をまとめたものです。学科や地域の特色を生かした多彩なプロジェクトが展開しています。地域社会の一員として、それぞれのお立場から今後の地域連携活動の可能性を探りながらご高覧くださいますと幸いです。



町田キャンパス
社会連携センター長
新開よしみ

絵本ワールド in まちだ2024

地域のなかでひと・もの・ことの価値を感じ、面白がり、その魅力を伝える ～産官学連携により、豊かな社会の実現に向けて～

日増しにあたたかさを感じ、春の気配が漂う季節となりました。新型コロナウイルス感染症が沈静化してきましたが、この経験を通して学んだことの一つが「人と人とのつながりが、いかに重要であるか」ではないかと思います。

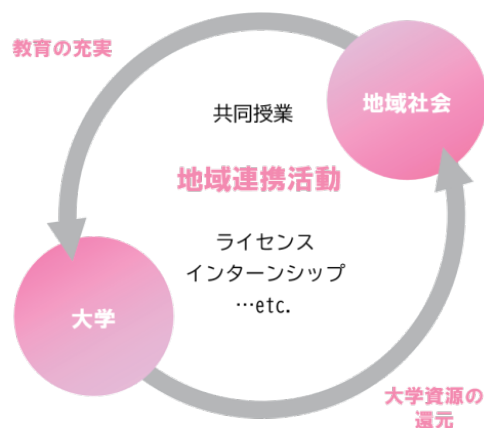
先日、学生から「大学生のうちにやっておいた方が良いことは何でしょうか」と問われました。大学生のうちにしかできないことはないのかもしれませんが、大学生がしやすいことはあるかと思います。アルバイトも、ボランティア活動、大学内外の他学部の人と容易に関わることができるのは、大学生の特権です。

将来のための準備とだけ思わず、目の前のことを真剣に取り組んで、その経験を今後どう活かすかが重要なのだと思います。やりたいことを探すことは勇気のいることでしょう。自分の心と対話し、自分のやりたいことに少しでも挑戦し続けることが大切です。そして、「どうして?」「これは何?」「面白い!」と小さな頃のように問いや感嘆をしつつ、多くの人をつなぐことが、大学時代の財産となることでしょう。人生で一番後悔することは、「自分がやりたいと思ったことをやらなかったこと」です。そのきっかけづくりをするのが、全教員と社会連携センターのお仕事です。

今年度も、学生たちが、地域のなかでひと・もの・ことの価値を感じ、面白がり、その魅力を伝える活動を繰り返し、報告書を発行できる運びとなりました。

本書を手にとってくださった方々にとっても、人生を豊かにするヒントがあることを願うばかりです。

今後も、関係者の皆さまには、本学の地域連携活動にご支援とご協力を賜りたく、お願い申し上げます。



地域連携活動の概念図

千代田三番町キャンパス
社会連携センター長
酒井治子

令和6年度 地域連携活動報告書

Contents

※本報告書に記載されている関係者の所属・肩書や学生の学年等は、いずれも令和7年3月現在のものです

1	2024年 第6回ものづくりチャレンジ大作戦 革の三角コインケースを作ろう	6
2	第20回さがみはら環境まつり参加 生分解性ポリ乳酸繊維布でコサージュを作ろう！	8
3	2024年度 シルクロードSC向け食育活動報告	10
4	社会人女子サッカー選手のための食生活調査	12
5	八王子の老舗和菓子店と一緒に考えたどら焼きの新商品開発	14
6	キッチンカーで学ぶ！ 健康志向の新しいスタジアムグルメ開発	16
7	自閉スペクトラム症（ASD）児と定型発達児の食の好みに関する調査	18
8	地域の子ども達を対象とした自然体験活動 東京家政学院大学『森のようちえん』	20
9	2024年 第6回 ものづくりチャレンジ大作戦への参加 キラキラ万華鏡をつくろう	22
10	Step Out てらだ だんち de チェアリング	24
11	子ども体験塾2024	26
12	女子野球選手に向けたお弁当の開発に関する共同研究	28
13	SDGs×食育 牛乳をテーマとしたSDGs活動	30
14	東京家政学院大学×東京家政学院中学校・高等学校 がんを含む生活習慣病予防のための親子料理教室	32
15	JA 農産物直売所とのコラボ 農産物直売所が発信する食品ロス削減対策	34
16	日産自動車&法政大学とのコラボ 「停電時に電力源となる電気自動車を用いた災害時の食事」を考案&調理実習をサポート	36
17	絵本ワールド in まちだ 2024開催 ～産学連携・地域連携・高大連携で作り上げる一大イベント～	38

東京家政学院大学 地域交流会2024 開催報告	40
-------------------------	----

2024年 第6回ものづくりチャレンジ大作戦 革の三角コインケースを作ろう

現代生活学部 生活デザイン学科

講座の趣旨

今回で第6回目となる一般社団法人ものづくり文化振興協会が主催する本事業は、ものをつくる体験が極めて少ない現代の子ども達に、ものづくりや科学・技術の楽しさ、面白さ、奥深さ、そして大切さを伝え、現代社会を豊かに生活する為に求められる意思決定力、好奇心、探究力、考える力、職業への興味関心を育てることを目的としています。その実現に向け、地域住民、職人、企業人、教員、学生、生徒などが指導者となり、選ぶ、みる(遊ぶ・観察・小実験・試行)、つくる(製作・試行錯誤・考える)、いかす(遊ぶ・観察・発展・職業)のプロセスを通して、地域子ども達がより身近にものづくりや科学・技術に触れられる環境づくりが、この事業の主旨です。

本学からは3講座の講座提供が行われましたが、本稿では町田市子どもセンターまあちの会場で生活デザイン学科の3・4年生が革の三角コインケース制作講座に講師として参加したことについて報告します。



(写真上)三角コインケースの試作見本

(写真左)ものづくりチャレンジ大作戦ポスター

(写真右)ものづくりチャレンジ大作戦 開催講座一覧

本講座では、本学生活デザイン学科の学生がこれまでの学びを活かしながら講師となり、低学年からの参加もできるように安全性や工程を工夫し、普段子どもたちが触れることの少ない牛革を使用して、革の特徴を学びながら皮革の取り扱いやものづくりの楽しさなど時間の許す限りそれぞれ工夫を凝らした作品が制作できるよう工夫して講座の企画運営を行いました。

当日の様子

活動は4月から始まり、全体のスケジュールを確認し、活動計画を立てて進めました。本年は、革で三角コインケースを作るというテーマはあらかじめ決めてあったため、革工作を行うにあたり、使用する道具や工程の安全性を確認しながら、試作を繰り返しました。広報用の1分動画や手引書の作成、手順や安全の確認など事前準備を進め、講座を企画運営していく過程で、大学での学びを振り返る機会となりました。



プロジェクト概要

- パートナー
一般社団法人ものづくり文化振興協会
- 担当教員
現代生活学部 生活デザイン学科
助教 佐々木麻紀子
- 学生
現代生活学部 生活デザイン学科
3年生 3名
4年生 5名 計8名
- 実施期間
令和6年4月～8月

第20回さがみはら環境まつり参加

生分解性ポリ乳酸繊維布でコサージュを作ろう！

現代生活学部 生活デザイン学科

第20回さがみはら環境まつり参加の準備

1. さがみはら環境まつりの概要

東京家政学院大学生生活デザイン学科では、神奈川県相模原市との地域連携活動として、例年6月に開催されている『さがみはら環境まつり』に実行委員として参加しています。『さがみはら環境まつり』は、地域で活動する市民、事業者、大学及び行政の協働により市民の環境への関心を高めることを目的としたイベントです。

第20回さがみはら環境まつりは、2024年6月23日(日)に、青山学院大学相模原キャンパスを会場として開催されました。主催はさがみはら環境まつり実行委員会、共催は相模原市、事務局は相模原市立環境情報センターのエコパークさがみはらです。多くの企業や団体の後援や協賛・協力を得て開催されました。実施内容は、環境保全に取り組んでいる団体のパネル展示や工作体験、ステージ企画等でした。対象は一般市民、参加費は無料で、当日の参加者は約3000人を超え、大盛況となりました。



▲第20回さがみはら環境まつりポスター

2. 『ポリ乳酸繊維布でコサージュを作ろう！』体験教室の企画・運営

プラスチック製品の使用や廃棄の問題に着目したテーマです。環境配慮型の生分解性繊維であるポリ乳酸繊維を身近に感じてもらうため、知ること、触ることを目的として、ポリ乳酸繊維布を使ったコサージュ作りの体験教室を実施しました。子どもたちが楽しく体験できるように、ポリ乳酸繊維布をカラフルに染色し、簡単に縫うことができるコサージュの作り方を検討しました。更に、作り方を分かり易く説明できるように、グループに分かれ、相互に教え方の練習をしました。

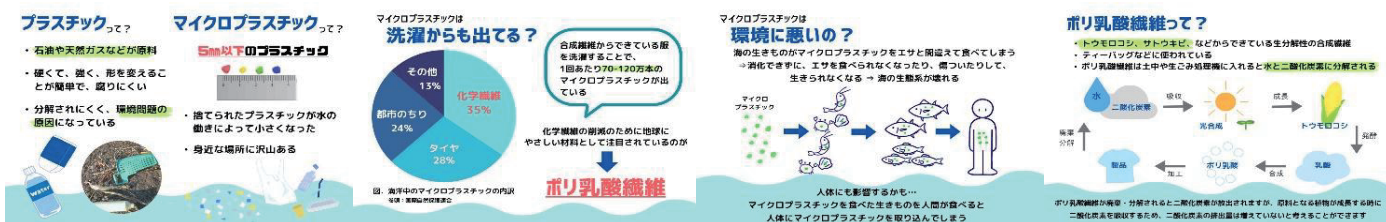


▲ポリ乳酸繊維布の染色と制作したコサージュ

【コサージュ用ポリ乳酸繊維布提供:山中産業株式会社】

3. パネル制作

プラスチック製品の使用や廃棄の問題、環境に配慮したポリ乳酸繊維について簡単に伝えるために4枚のパネルを制作しました。



▲マイクロプラスチック問題やポリ乳酸繊維の説明パネル

4. ポリ乳酸繊維のスタッフウェアの制作

Bioworks Corporationからご提供されたポリ乳酸繊維100%の<PlaX™> Short Sleeve Regular TEEシャツに自分たちで校章をプリントしたり、コサージュ用の布でフリルを付けるなどのアレンジをしたスタッフウェアを制作しました。



▲校章のプリント作業と各学生がアレンジしたスタッフウェアのパネル

【スタッフウェア用<PlaX™> Tシャツ提供:Bioworks Corporation】

第20回さがみはら環境まつり当日の参加

体験教室では、パネルを用いてマイクロプラスチックの環境問題やポリ乳酸繊維の紹介をした後、好きな色のポリ乳酸繊維布でコサージュ作りを行いました。参加してくれた子どもたちは慣れない針を持って一生懸命取り組んでくれました。また、2名の学生は相模原市のキャラクターさがみんの着ぐるみに入りイベントを盛り上げる活動も行いました。



◀当日の様子

まとめ

コサージュが出来上がると参加者も学生も共に嬉しそうに笑顔になったのが印象的でした。学生はこの活動を通じて、環境問題、イベント企画の運営、学外の方々、学内の多学年との協働など様々な学びの機会を得て、成長してくれたと感じています。

プロジェクト概要

- パートナー
相模原市立環境情報センター
(エコパークさがみはら)
さがみはら環境まつり実行委員会
- 担当教員
現代生活学部 生活デザイン学科
准教授 花田朋美
- 学生
現代生活学部 生活デザイン学科
1年生 2名
2年生 5名
3年生 6名 計13名
- 実施期間
活動期間 令和6年3月～8月
まつり開催日 令和6年6月23日

2024年度 シルクロードSC向け食育活動報告

現代生活学部 食物学科

活動の概要

- ①活動名:ジュニアサッカー選手のための食育講座
- ②実施日:2024年7月20日(土)
- ③実施場所:シルクロードサッカークラブ 夏合宿会場(山梨県)
- ④対象者:小学3年生～6年生のジュニアサッカー選手、および指導者
- ⑤実施者:東京家政学院大学 栄養学研究室 岩本直樹准教授・ゼミ生

本活動は、シルクロードサッカークラブからの依頼を受け、成長期のジュニアアスリートにとって重要な「食事のバランス」「補食の選び方」「適切な水分補給」について学ぶ機会を提供することを目的として実施されました。

活動の詳細

本講座は、ゼスプリインターナショナルジャパンのサポートを受け、スライドや質疑応答を交えながら、選手たちが栄養について理解しやすい形で説明を行いました。

①「食べものの役割とエネルギー補給」

- ・スポーツ選手にとって、食事のタイミングやバランスが重要であることを説明。
- ・主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が、体の成長やパフォーマンス向上につながることを解説。

②「補食(ほしょく)の重要性」

- ・運動前後に適切な補食を摂ることで、持久力や回復力が向上することを説明。
- ・手軽に摂取できる補食の例を紹介し、実際の食生活の中で取り入れる方法について話し合った。

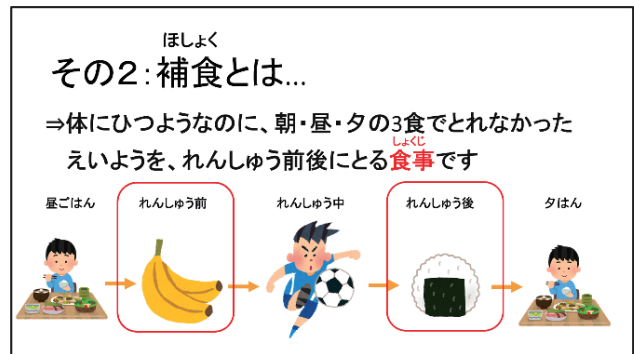
③「水分補給と熱中症予防」

- ・水分不足がパフォーマンスや体調に影響を与えることを伝え、こまめな水分補給の重要性を解説。
- ・「水だけでなく、適度な塩分や糖分を含む飲み物を選ぶことが大切である」ことを強調した。

講座の最後には、選手たちが自分の食生活を振り返る機会を設けました。

活動の振り返り

本講座を通じて、ジュニアアスリートが食事とパフォーマンスの関係について意識を高めることができました。特に、朝食の重要性や補食の役割について、改めて理解が深まったという声が多く聞かれました。一方で、日常の食生活において「どのような食事を選べばよいのか」「試合前の食事の工夫」などについて、さらなるサポートが必要であることも分かりました。



食育の様子（左上写真）と使用したスライドの一部

今後の展望

今回の活動を踏まえ、より実践的な学びを提供するために、以下のような取り組みを検討したいと考えています。

- 保護者向けの食育サポート
(家庭での食事環境を整えるための情報提供)
- 具体的な食事モデルの紹介
(試合前・試合後の食事例を分かりやすく示す)
- 継続的な学習機会の提供
(選手が日常的に食事を振り返る習慣を身につける)

今後もシルクロードサッカークラブと協力し、ジュニア選手たちが健康的に成長できるよう、食育活動を継続していきたいと思っています。

プロジェクト概要

- パートナー
シルクロードサッカークラブ
(東京都八王子市)
- 担当教員
現代生活学部 食物学科
准教授 岩本直樹
助手 河合彩夏
- 学生
現代生活学部 食物学科
4年生 2名
- 実施期間
令和6年7月

社会人女子サッカー選手のための食生活調査

現代生活学部 食物学科

活動の概要

- ①活動名:社会人女子サッカー選手のための食生活調査
- ②実施期間:2024年10月~12月
- ③実施場所:FC町田ゼルビアレディース(東京都町田市)
- ④対象者:FC町田ゼルビアレディース所属選手
- ⑤実施者:東京家政学院大学 栄養学研究室 岩本直樹准教授・ゼミ生

本活動は、東京都町田市を拠点とするFC町田ゼルビアレディースと連携し、社会人女子サッカー選手の食生活の現状を把握するための調査を実施しました。社会人 アスリートは、仕事と競技の両立により食生活が不規則になりやすく、特に女性選手では鉄不足や貧血のリスクが高まることが指摘されています。そこで、本活動では、選手たちの日常的な食生活や栄養摂取状況を調査し、今後の食事サポートのあり方を検討することを目的としました。

活動の詳細

本調査は、以下の2つの方法で実施しました。

①「食生活の実態調査」(オンラインアンケート)

- ・選手の食習慣、食事バランス、鉄分摂取の状況、貧血の経験などを調査。
- ・競技パフォーマンスとの関連についての自己評価も収集。

②「食事記録の分析」(簡易型自記式食事歴法質問票(BDHQ)を活用)

- ・BDHQを用いて、選手の食事内容と栄養素摂取量を評価。
- ・エネルギー摂取量や鉄分、ビタミン、ミネラルの摂取状況を分析。



画像:FC町田ゼルビアレディース

食事調査について

簡易型自記式食事歴法質問票 (BDHQ) は、自記式食事歴法質問票 (DHQ) の簡易版として開発された、4ページにわたる質問に答えることによって58種類の食品と100種類の栄養素の摂取量が算出される質問票です。

簡易型自記式食事歴法質問票の一部

活動の振り返り

本調査を通じて、社会人女子サッカー選手の食生活における特徴や課題が明らかになりました。特に、鉄分摂取の不足や、貧血の自覚がないままプレーしている選手が一定数いることが確認されました。また、食事のバランスが崩れやすく、特定の栄養素が不足しがちであることも分かりました。今回の調査結果をもとに、今後の栄養サポートの方向性を検討していくことが重要だと考えられます。

今後の展望

今回の調査結果を踏まえ、社会人女子サッカー選手の食生活改善を支援するために、以下の取り組みを検討していきます。

- 「栄養情報の提供」
(スポーツ選手向けの食事のポイントを分かりやすくまとめる)
- 「食事改善のアプローチの検討」
(選手の生活スタイルに合った実践方法を考える)
- 「地域スポーツチームとのさらなる連携」
(他のクラブや競技者にも活用できる情報を発信)

今後も、FC町田ゼルビアレディースとの連携を継続し、社会人女子サッカー選手の食生活向上に向けた取り組みを進めていきたいと考えています。

プロジェクト概要

- パートナー
FC町田ゼルビアレディース
(東京都町田市)
- 担当教員
現代生活学部 食物学科
准教授 岩本直樹
助手 河合彩夏
- 学生
現代生活学部 食物学科
4年生 2名
- 実施期間
令和6年10月～12月

八王子の老舗和菓子店と一緒に考えた どら焼きの新商品開発

現代生活学部 食物学科

活動の概要

①活動名:八王子の老舗和菓子店と一緒に考えたどら焼きの新商品開発

②実施期間:2024年7月～12月

③実施者:東京家政学院大学 栄養学研究室 岩本直樹准教授・ゼミ生

今回の活動では、八王子市の老舗和菓子店「東洋米菓株式会社」さんにご協力いただき、学生が考えた新しいどら焼きを試作・販売する機会をいただきました。

八王子は和菓子の歴史が深い地域ですが、我が国では若い世代の和菓子離れが進んでいることが課題となっています。そこで、学生が「若い世代でも手に取りやすいどら焼き」をテーマに商品を考え、試作を繰り返しました。

東洋米菓株式会社さんには、試作の場を提供していただいただけでなく、プロの視点からのアドバイスもいただき、学びの多い経験となりました。



東洋米菓株式会社 どら焼き
まかな～万葉～

活動の詳細

活動は以下の流れで進めました。

①「どら焼きのコンセプト決定」

- ・八王子市の和菓子文化をリサーチし、若年層にも親しみやすいどら焼きを考案。
- ・本学の校章モチーフ「バラ」をテーマに、バラ科の果実であるラズベリーを生地に使用。

②「試作と改良」

- ・東洋米菓株式会社さんの工房をお借りし、試作を繰り返す。
- ・ラズベリーソースを配合し、生地を華やかなピンク色に仕上げることで、見た目の楽しさも演出。
- ・生地の甘さや食感を調整しながら、シンプルなクリームとの相性を最適化。

③「学園祭での販売」

- ・2024年11月9、10日に開催された学園祭で、1個300円(税込)で160個を販売。
- ・1日目は開始から2時間、2日目は1時間半で完売。
- ・「お店でも売ってほしい」「お土産にぴったり」といった声をいただいた。



本学の校章のモチーフであるバラをイメージしたどら焼きを開発

活動の振り返り

東洋米菓株式会社さんの協力のもと、商品開発の難しさと楽しさを実感する貴重な機会となりました。特に、プロのアドバイスを受けながら試作を重ねたことで、「見た目の美しさ」「食感の調整」「味のバランス」など、和菓子職人の視点を学ぶことができた点は大きな収穫でした。

また、学園祭では多くの方に手に取っていただき、若い世代でも「和菓子を食べよう」と思ってもらえるきっかけになったと感じました。一方で、学園祭後の販売展開については今後の課題として考えていく必要があります。

今後の展望

今回の活動を踏まえ、今後も以下のようなことを検討しつつ、地域の方々と一緒に食を通じた学びの場を広げていくことを目指したいと考えています。

- 「地元イベントでの販売機会を模索」
(地域の催しや観光地での販売の可能性を検討)
- 「東洋米菓株式会社さんとの継続的な交流」
(商品開発の学びを今後も深める)
- 「大学オリジナル商品の企画・提案」
(他の商品開発のアイデアも視野に)

今回の活動を通じて、単に商品を作るだけでなく 地域の方々と一緒に学ぶことの大切さを実感しました。

今後も、東洋米菓株式会社さんをはじめ、地元の皆さんと一緒に、新しい形の地域連携を模索していきたいと思います。

プロジェクト概要

- パートナー
東洋米菓株式会社
(東京都八王子市)
- 担当教員
現代生活学部 食物学科
准教授 岩本直樹
助手 河合彩夏
- 学生
現代生活学部 食物学科
4年生 3名
- 実施期間
令和6年7月～12月

Case 6

キッチンカーで学ぶ！

健康志向の新しいスタジアムグルメ開発

現代生活学部 食物学科

活動の概要

①活動名：キッチンカーで学ぶ！健康志向の新しいスタジアムグルメ開発

②実施期間：2024年7月～12月

③実施場所：町田市スポーツイベント・学園祭

④実施者：東京家政学院大学 栄養学研究室 岩本直樹准教授・ゼミ生

今回の活動では、町田市のキッチンカー運営会社「ニコニコキッチンカー」さんにご協力いただき、野菜を手軽に摂れるスタジアムグルメを学生が考案し、実際に販売する機会をいただきました。

スポーツ観戦時のフードはボリューム重視のメニューが多く、女性や親子連れ向けの健康的な軽食が少ない点が課題とされていました。そこで、「観戦しながら片手で食べられる」「野菜を手軽に摂れる」「子どもにも食べやすい」という視点から、新しい健康志向のスタジアムグルメを開発しました。

ニコニコキッチンカーさんには、実際の販売の場を提供していただき、キッチンカーでの販売のノウハウや運営の流れを学ぶ貴重な機会となりました。

活動の詳細

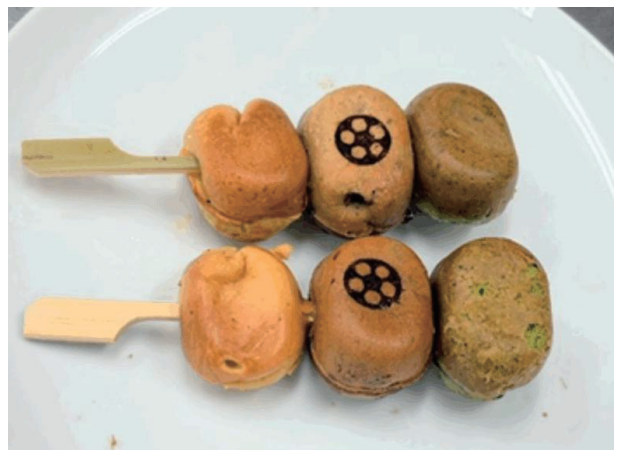
活動は以下のステップで進めました。

①「ヘルシースタジアムグルメのコンセプト決定」

- ・若年層女性・親子連れをターゲットに設定。
- ・スポーツ観戦しながらでも手軽に食べられることを重視。
- ・野菜の摂取を促すため、甘さを活かしたスイーツ系メニューを開発。

②「試作と改良」

- ・さつまいも・ほうれん草・ブルーベリーを使った野菜入りベビーカステラを考案。
- ・ホットケーキミックスを使用し、野菜の風味を活かしつつ、子どもでも食べやすい味に調整。
- ・カステラを串に刺し、食べやすい形状にすることで、スポーツ観戦中でも手軽に食べられる工夫を実施。



考案したスタジアムグルメ商品

③「スポーツイベント・学園祭での販売」

・町田市のスポートイベントで販売

（協力：ニコニコキッチンカー）

・販売数は予定よりも少なかったものの、実際の販売環境や課題を学ぶ機会に。

・学園祭(KVA祭)で販売

・2日間で190本を販売し、販売目標を超える結果に。

・「野菜が苦手な子どもでも食べてくれた」「おやつ感覚で手軽に野菜が摂れる」といったポジティブな意見を多数いただいた。



ニコニコキッチンカー

活動の振り返り

ニコニコキッチンカーさんのご協力のもと、実際の販売を経験することで、商品開発だけでなく「売る」ことの難しさや面白さを学ぶ貴重な機会となりました。

特に、スポーツイベントでの販売では、告知の難しさや販売環境の影響を実感し、学園祭での販売に向けて改善点を見つけることができました。学園祭では、ターゲット層に合わせた販売戦略が功を奏し、予定数を上回る結果となりました。

また、「スポーツ観戦の食事＝高カロリーで重いもの」というイメージがある中、健康志向の軽食を提案することの意義を改めて感じる機会となりました。

一方で、野菜の風味の出し方や見た目の改良、さらに販売機会の拡大が今後の課題として挙げられます。

今後の展望

今回の経験を活かし、今後も地域の方々と連携しながら、以下のような取り組みを検討し、さらに新しい食の形を提案していくことを目指します。

●「地元イベントでの販売機会の拡大」（スポーツイベントだけでなく、マルシェやフェスでの販売を検討）

●「ニコニコキッチンカーさんとの継続的な連携」

（新メニュー開発や販売機会の提供をお願いし、さらに実践的な学びを深める）

●「学内外での販売・普及活動」（学内での定期販売や他大学・企業とのコラボレーションの可能性を探る）

この活動を通じて、食と健康に対する意識を広めるだけでなく、地域と学生と一緒に学び合う場を作っていきたいと考えています。

プロジェクト概要

●パートナー
ニコニコキッチンカー
（東京都町田市）

●担当教員
現代生活学部 食物学科
准教授 岩本直樹
助手 河合彩夏

●学生
現代生活学部 食物学科
4年生 2名

●実施期間
令和6年7月～12月

自閉スペクトラム症(ASD)児と定型発達児の食の好みに関する調査

現代生活学部 食物学科

はじめに

子どもの食の好みや偏食については、家庭でも保育や教育の現場でも、関心の高いテーマの一つです。特に、自閉スペクトラム症(ASD)の特性を持つ子どもたちは、食感や見た目、においなどに敏感で、特定の食べ物を強く好んだり、逆に特定の食品を避けたりする傾向があるとされています。

このような食の偏りは、成長や健康に影響を与えるだけでなく、食事を準備する保護者や、日々の食育を担う保育・療育の現場にとっても大きな課題となります。そこで今回、東京都杉並区の療育センター幼児教室と東京都国分寺市の幼稚園にご協力いただき、ASD児と定型発達児の食の好みや偏食について、実態を調査させていただきました。

本活動を通じて、子どもたちの食の好みにどのような特徴があるのかを知り、今後の食育活動や支援のヒントを探ることを目的としました。貴重な現場のご意見やご協力をいただいたことに、心より感謝申し上げます。

活動の概要

今回の調査では、療育センターおよび幼稚園の療育者・保育者の先生方にご協力いただき、日頃の食事場面での子どもたちの様子についてアンケート形式で伺いました。

<ご協力いただいた施設・対象者>

- ・株式会社コロコ発達療育センター(療育者 20名)
- ・社会福祉法人コロコ学舎 国分寺教室(保育者 6名)

<調査方法>

- ・各施設を通じて、無記名のアンケートを配布し、子どもたちの食の好みや偏食の傾向について回答をいただく形で実施しました。
- ・「好きな食べ物・苦手な食べ物」
- ・「食事の際に見られる行動や反応」
- ・「食事環境や工夫していること」 などについてお聞きしました。

活動の振り返り

今回の調査を通じて、子どもたちの食の好みには大きな個人差があるものの、いくつかの共通する傾向が見えてきました。

① ASD児は、食感や見た目にこだわる傾向が強い

療育センターの先生方からは、「特定の食感を嫌がる」「見た目が変わると食べなくなる」「決まった食器や盛り付けでないと拒否する」といった声が多く寄せられました。

例えば、同じ野菜でも「生なら食べるが、加熱すると食べない」、逆に「柔らかく煮たものなら食べるが、生のままでは食べない」といった、食材の状態にこだわりを持つケースが多く見られました。

② 定型発達児は、新しい食べ物への警戒心が強い

一方で、幼稚園の先生方からは、「初めての食べ物は警戒して食べたがらない」「見た目やにおいで好き嫌いを決めることが多い」といった報告がありました。

ただし、食卓に何度も登場することで、徐々に慣れて食べられるようになるケースが多いことも分かりました。

③ 食事環境の工夫が、子どもたちの食べる意欲につながる

療育センターや幼稚園では、「楽しく食べることを大切にした工夫をされていることが分かりました。

特に、ASD児は「食べられる食材の種類が少なくても、無理に食べさせようとせず、食卓に並べるだけで慣れてもらう」といった工夫が有効であるとの声もありました。

今後の展望

今回の活動を通じて、子どもたちの食の好みや偏食には、発達特性に応じたアプローチが必要であることが改めて分かりました。今後、より実践的な取り組みとして、以下のような活動を検討していきます。

●「食育ワークショップの企画」

（子どもたちが食に興味を持てる機会を提供）

●「家庭向けの食事アイデアの発信」

（療育や保育の現場で活用できる食事の工夫を紹介）

●「食の経験を広げるためのイベント参加」

（保護者や地域と連携し、楽しく食べる場をつくる）

今回の調査を通じて得られた知見を活かし、今後も地域と協力しながら、子どもたちの食事をより豊かにするための活動を続けていきたいと考えています。

改めて、ご協力いただいたすべての皆様に感謝申し上げます。

プロジェクト概要

- パートナー
株式会社コロコロ発達療育センター
杉並教室（東京都杉並区）
社会福祉法人コロコロ学舎 国分寺教室（東京都国分寺市）
- 担当教員
現代生活学部 食物学科
准教授 岩本直樹
助手 河合彩夏
- 学生
現代生活学部 食物学科
4年生 1名
- 実施期間
令和6年6月～12月

Case 8

地域子ども達を対象とした自然体験活動

東京家政学院大学『森のようちえん』

現代生活学部 児童学科

町田キャンパスの四季を生かした自然体験活動を企画・運営

児童学科では、町田キャンパスの豊かな自然環境を活かして、大学近隣地域に居住する子ども達を対象とした自然体験活動(森のようちえん)の企画運営を行っています。活動開始から11年目となる令和6年度も、年間を通じた活動を展開しました。

令和6年度「森のようちえん」実施概要

【日程】 月に1回、土・日曜日 14～16時 年間計11回

【参加者】 年少～小学校3年生 31名(幼児16名、小学生15名)

【場所】 東京家政学院大学 町田キャンパス



学生主体での企画・運営



活動内容を企画し、当日の活動を主導するのは、「主任」と呼ばれる学生の担当者です。主任は各回に一人ずつ、立候補制で決定しています。事前に教員と相談しながら、季節などをふまえて活動内容を企画し、準備を進め、活動当日は先頭に立って活動を運営します。主体的に「場」をつくる経験や、人の前に立って集団をリードする経験を通じて、保育者・教員としての能力だけでなく、社会で求められる汎用的能力を鍛えています。

地域子ども達・保護者・本学学生の交流の場

参加者の子ども達は5～6人ずつの班に分かれ、担任となる本学学生2～3人とともに活動します。令和6年度は、4月～9月の前期は横割り班、10月～3月の後期は縦割り班で活動しました。半年間にわたって同じメンバーで継続的に活動を共にすることで、子ども同士、また学生と子どもの間に、学校や年齢の壁を超えた繋がりが生まれているように思います。また解散時には、担任の学生から保護者

に対し、その日の活動の様子や、時には小さな怪我等の報告を行います。保護者との対話のなかで子どもを預かる責任感を感じるとともに、そのなかで感謝の言葉を直接受け取ることは、学生達にとって自身の取り組みが地域の子育て世代に喜ばれ、社会に貢献できているという実感を得ることに繋がっているように思います。



令和6年度の活動プログラム

第1回「春のタケノコ掘り！」(4月20日)

アイスブレイキングゲームで班ごとの交流を深めたのち、保護者も含めてキャンパス内の竹林に移動し、タケノコ掘りを体験した。

第2回「もりのおともだちを見つけよう！」(5月18日)

顔に見える自然物を探しながら裏山探検を行った。

第3回「森のミッションに挑戦！」(6月9日)

「フィールドビンゴ」に書かれた様々なお題に合う自然物を探しながら裏山を散策した。

第4回「七夕かざりづくり！」(7月7日)

自然物での七夕飾り、竹を使った短冊(竹簡)作りを行った。

第5回「水遊び」(8月24日)

プールや水鉄砲を使った水遊び、ハンモック遊びを行った。

第6回「お泊まりキャンプ！」(9月21-22日)

テント設営、野外炊事などのキャンプ生活を体験した。

第7回「さつまいも掘り」と「落ち葉の窓作り」(11月30日)

食物学科から畑の一面をお借りして育てたサツマイモを収穫した。

第8回「クリスマスツリーづくり！」(12月7日)

紙粘土と自然物を使ったクリスマスツリーづくりの工作を行った。

第9回「お正月の遊びで寒さをふっとばそう！」(1月11日)

駒回し、凧揚げ、ドッジボールなど身体を動かす遊びを楽しんだ。

※10月:子ども体験塾への参加 ※2月、3月:原稿作成時点で未実施



4月



5月



6月



8月



9月

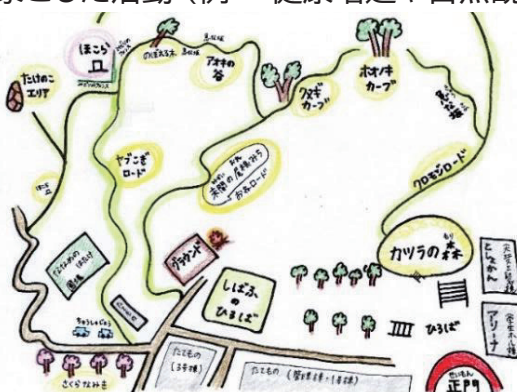


11月

本学の「森」という資源を生かした地域連携に向けて

町田キャンパスの裏山は、多様な植生や起伏に富んだ散策路など、自然のなかでの教育やレクリエーション活動を展開するうえで価値の高い環境が整っている。子どもを対象とした自然体験活動に留まらず、より広い地域住民を対象とした活動(例:健康増進や自然観察、自然物を活用した工芸や食文化体験など)を展開することも可能である。自然環境という本学の貴重な資源を活用した地域連携活動を今後も検討していきたい。

(図:裏山マップ)



プロジェクト概要

●担当教員

現代生活学部 児童学科
助教 佐藤冬果
(その他 教学補助員 1名)

●学生

現代生活学部 児童学科
1年生 7名
2年生 16名
3年生 7名
4年生 13名 計43名
うち各回、15名前後が参加

●実施期間

令和6年4月～令和7年3月
(全11回)

Case 9

2024年 第6回 ものづくりチャレンジ大作戦への参加
キラキラ万華鏡をつくろう

現代生活学部 児童学科

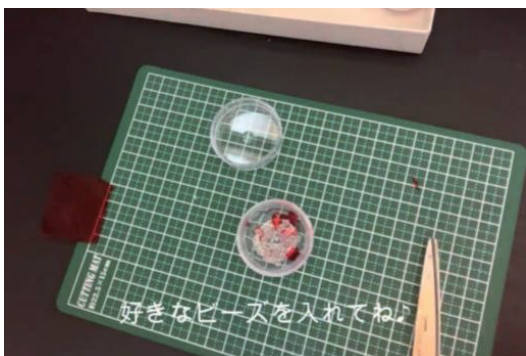
1. 概要

本イベントは子ども達にもものづくりの楽しさ、面白さ。奥深さ、大切さを伝えるために、子ども達に体験する機会を創るという理念のもと毎年夏に町田市にて開催されているイベントです。オンライン含め27のブースが出展され、沢山の子ども達が参加しています。児童学科は昨年からイベントに参加をしています。

事前準備として、ブースを紹介する1分動画と参加者に配布する手引書を作成しました。今回、1分動画では実際に作っている手元を撮影し、早回しで動画編集をしています。実際の活動では時間の関係から省いている工程も動画では載せています。手引書では、毎回作り方だけでなく、少し学びがあるよう工夫しています。今回は、万華鏡の中に入れるミラーの形(円に接する正三角形)について、1辺の算出方法を掲載しました。参加者の多くは小学校低学年以下の子どもですが、大きくなっても今回経験したことを楽しめるようにと考えています。



作り方紹介の1分動画では、実際作っている様子を撮影



色々な色のビーズを使って「キラキラ」を楽しみます。



2. 当日の様子

実際の完成品を見せ、鏡の仕組みを体験しながら簡単に説明します。テーブルには、すでにトレーに一人ひとりの材料を準備していますので、その中身も確認しながら製作の開始です。



完成品を見せながら説明します。

参加は年長児から可能です。小学生以上を対象としたブースが多いなか、幼児も対象としているのが児童学科のブースの特徴です。

テーブルにはトレーに必要な材料や道具を準備しています。



色とりどりのビーズを用意しました。
ケースの中に入れるビーズは、自分の好きなものを選びます。



仕上げは、自分で好きな色紙を選んで絵を描いてから、筒に貼ってもらいます。



参加した子ども達の様子



プロジェクト概要

- パートナー
一般社団法人ものづくり文化振興協会
- 担当教員
現代生活学部 児童学科
助教 末松加奈
- 学生
現代生活学部 児童学科
3年生 1名
- 実施期間
令和6年8月11日
10時30分～15時30分

Step Out てらだ だんち de チェアリング

現代生活学部 児童学科

概要

グリーンヒル寺田は、本学とゴルフ場をはさんで隣り合っている都市計画団地です。敷地内には、様々な自然や散歩道、畑などがあり、非常に自然豊かな環境です。グリーンヒル寺田団地では、2024年度、UR都市機構主催のアウトドアイベントが定期的に行われることになりました。これまで本学は、団地内で開催されるイベントのいくつかに参加させていただいていましたが、今年度は継続的に学生がイベントにボランティアとして参加することとなりました。イベントは、4月、5月、6月、7月、8月、10月に実施され、特に10月のイベントは拡大版ということで規模の大きなイベントとなりました。10月のイベントでは、本学は大学として「お祭り広場」を出展し、参加者の皆様に輪投げやヨーヨーつりを楽しんでいただきました。

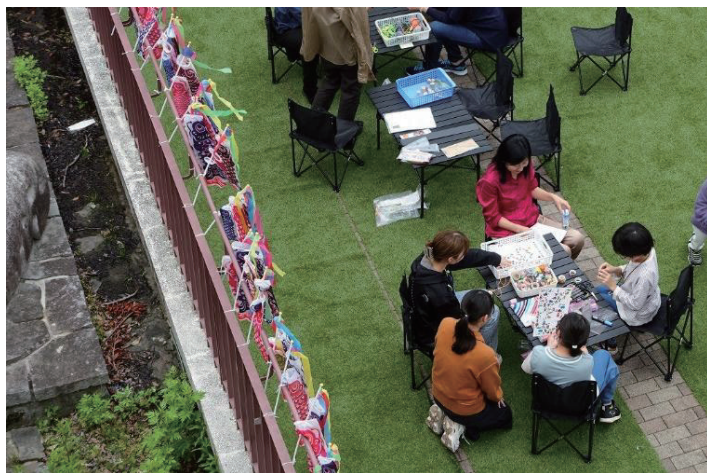


(写真上)特設の芝生エリアでは、テントが張られる等、アウトドアチェアに座りながらゆったりと過ごすことができます。(写真左)商店などが集まる、団地の中心部で開催されました。

イベントに参加して(学生のコメント)

【4月～8月のイベントの様子と学び】

子ども向けのワークショップにボランティアとして参加し、子どもたちと様々な作品を作りました。様々な年齢の方々と交流できるというのが、魅力的だと感じました。何度も参加すると、ワークショップに来る子どもたちや保護者の方が覚えてくれていて、話しかけてくれるのが嬉しかったです。他にも運営に参加されている方と仲良くなり、個人的に折り紙などを教えていただき、活動を通して広がった人と人との輪だと感じました。保護者も子どももリフレッシュできるようなイベントだと思います。そのような環境があることは、素敵だと感じました。



4月～8月のイベントの様子

【10月のイベントの様子と学び】

今回のイベントでは、ヨーヨー釣りと輪投げを準備しました。初めてヨーヨーつりをする子どもたちは、最初は戸惑いながらも、次第に夢中になって遊んでいる様子でした。また、高齢者の方からは、「懐かしい！」「子どもの頃以来だ」といった声をいただき、地域の方々の笑顔に触れることができ、とても嬉しかったです。

今回のイベントを通して、私は地域コミュニティの大切さを改めて実感しました。団地という大きなコミュニティの中で、多くの人々が互いに助け合い、そして共に楽しむ姿を見て、温かい気持ちになりました。団地は、単なる住居の集合体ではなく、人々が暮らし、そして共に成長していく場所だと思います。今回のイベントをきっかけに、地域住民同士のつながりが一層深まり、より住みやすい地域へと発展できたらと思います。

輪投げに挑戦！



折り紙で作ったコマを景品に

まとめ

今回、継続的にイベントに参加させていただき、来場者だけでなく運営として参加されていた様々な方と交流し、参加した学生は沢山の学びを得ることができたと思います。学生の寄稿にもありますように、本学も地域コミュニティの一つとして、今後もグリーンヒル寺田団地の様々な取り組みにご協力できればと考えています。

プロジェクト概要

- パートナー
UR都市機構
- 担当教員
現代生活学部 児童学科
助教 末松加奈
- 学生
現代生活学部 児童学科
2年生 2名
3年生 2名 計4名
- 実施期間
令和6年4月～10月

子ども体験塾2024

現代生活学部 児童学科/生活デザイン学科/食物学科

活動の概要

2024年11月23日(土)、東京家政学院大学町田キャンパスにて「子ども体験塾2024」を開催しました。本イベントは町田市、八王子市、相模原市の各教育委員会の後援を受け、近隣の幼稚園、保育園、小学校に通う3歳から12歳の児童とそのご家族を招待し、8つの体験教室、おまつりひろば、焚き火体験を実施しました。今回は例年の夏開催から11月開催へと変更し、96名の児童とその家族が参加しました。参加者は事前申し込みに基づき教室に分かれ、多様な体験を通じて楽しい時間を過ごしました。

各教室の内容と当日の様子

【あつまれ！おばけパーティー(3～5歳対象)】

おばけ・かぼちゃ・魔女のなりきり衣裳をグループごとに身につけて「お化けのダンス」を踊ってパーティーがスタート。次に、大学構内を探検しながら隠れている「怖がりなお姉さん」を見つけてお菓子をもらうというミッションにチャレンジ。どうやってお姉さんを怖がらせるかアイディアを出し合い、それぞれのグループの脅かし作戦で見事にお菓子をゲット！そして、お菓子を入れる「パンプキンバケット」を製作。踊って演じて作って…大満足の笑顔で最後にみんなで記念撮影スポットでパシャ！

【わらべうたであそぼう】

自己紹介から始まった音楽あそび。ウッドブロックのリズムに乗って、自分の名前や好きな食べ物などをリズムカルに唱えることができました。次はみんなでわらべうた遊び。「おてぶしてぶし」「ちょっとばあさん」「からすかずのこ」など、一人ひとりがしっかり声を出して、笑顔いっぱいに遊びました。最後は「なべなべそこぬけ」。全員で輪になり、一つのアーチを順にくぐり抜けて大成功。とっても楽しい時間でした！

【お話ランプづくり】

チーズの空き容器等を利用して、世界で一つのお話ランプ作りをしました。みんなで絵本を見たりお話を聞いたりした後、いよいよ制作スタートです。お子さんの隣に学生がついて、どのようなお話にしようか、どんなふう絵を描こうか…と、じっくりやりとりしながら進めました。作品が出来上がると、そっと中にライトを入れて部屋の電気を消します。「わあ！」という歓声と共に、ランプの周りにはお話の世界がたくさん広がりました。

【味覚のふしぎ～5つの味のちがいを体験しよう～】

「味覚体験教室」では、子どもたちが味覚の違いやミラクルフルーツの不思議な体験を通じて楽しい時間を過ごしました。保護者からは、「丁寧でわかりやすい説明だった」「子どもが喜ぶ内容だった」と、

高く評価されました。一方「もう少し時間が欲しかった」という意見もあり、プログラム内容への関心の高さが伺えました。全体的に参加者満足度は高く、多くの方から次回開催への期待が寄せられました。

【キラキラ☆キーホルダーを作ろう】

子どもたちに大人気の教室。丸型や星形などの枠の中に、ビーズやキラキラのホログラムを詰め込んで、オリジナルのキーホルダーを作りました。子どもたちは事前にデザインを考え、使用する色や装飾品を選びながら、魅力的なキーホルダーに仕上げました。

【くるくるキュキュッとお花のブローチ】

新聞のカラー広告紙面を利用して、お花のブローチを制作しました。参加した11名の皆さんは、好きな色の新聞紙を選んで、学生と一緒に取り組みました。作り方は同じでも、くるくるキュキュッと花卉部分の丸め方やしわの付け方、パーツの色合わせによって、ひとつひとつ個性的なブローチが出来上がりました。どのお子さんも完成作品を胸につけ、ニッコリ笑顔になっていました。

【残り布で秋色のバックの飾りものを作ろう！】

この教室では、子どもたちが自分の好みの色や柄の花びら、チュール、リボン、ビーズなどを手に取って重ねたり、並べたりと迷いながら材料を決めます。出来上がった作品をみると、大人には到底思い付かない、子どもの純粋な発想による不思議な配色の花飾りばかりで、「ドキッ」とさせられる新鮮な感覚を覚えました。当日は、小学生男女10名が参加してくださり、補助の大学生2名は丁寧な対応で大変助かりました。

【図形のふしぎ】

今年の算数教室では「小学4～6年生」を対象に、「図形の不思議」というテーマでパラボラアンテナの原理を体験しました。放物線の型紙を使い、ビー玉の反射実験を通じて対称軸の性質を学びました。また、数学での証明にも触れました。最後は「ソーラーシガレット」で太陽光を集めて紙を燃やす実験を行い、子どもたちから「楽しかった！」「数学ってすごい！」との声をいただきました。準備から学生たちがよく頑張ってくれました。



プロジェクト概要

- パートナー
近隣の幼稚園、保育園、小学校に通う児童とその保護者
- 後援
町田市、相模原市、八王子市の各教育委員会
- 担当教員
現代生活学部 児童学科教員
生活デザイン学科
教授 富田弘美
准教授 花田朋美
食物学科 准教授 岩本直樹
- 学生
現代生活学部
1～4年生 61名
- 実施期間
令和6年11月23日(土)

女子野球選手に向けたお弁当の開発に関する共同研究

人間栄養学部 人間栄養学科

共同研究について

本研究は、令和5年11月～令和7年3月の予定で、東京家政学院大学と株式会社エイジェック、株式会社エイジェックスポーツマネジメントとの間で共同研究契約書を交わしてスタートしたもので、本年度が3年目の最終年度となりました。

内容は、株式会社エイジェックスポーツマネジメントが主催する女子硬式野球大会(栃木市杯第4回栃木さくらカップ2024)に出場する選手および関係者対象のバランスが良くて美味しい弁当の開発・販売と食育媒体の作成、栄養教室を通しての女子野球選手との交流などで、女子アスリートの健康及び体力向上に貢献し、その総合的な評価を行うことです。実践栄養プロデュース実習(卒業研究)の一環として、人間栄養学部人間栄養学科・調理学研究室の4年生も一緒に取り組みました。

弁当の開発過程

1)令和5年11月にエイジェック本社においてキックオフミーティングを行い、野球大会で販売する弁当は、対象が小中学生、販売価格800円予定、900～1000kcalで旬の野菜を多く取り入れたアスリート向けの弁当としました。

2)令和6年3月に本学において学生考案の弁当の発表会を開催し、エイジェックスポーツマネジメントの専属管理栄養士の先生をはじめ担当者様からアドバイスをいただきました。



学生から弁当の説明をした後に全ての弁当をご試食いただきました。最後に貴重なアドバイスをいただき、その後改良して完成させました。



この日までに学生は何度も試作を行って検討をしました。

当日も一生懸命調理をして、美味しい弁当が4種類完成しました。



いただいた講評

- ・試合前に食べると力がついてよく動けるような弁当。栄養価もちょうど良い。
- ・予算内で作成可能か検討が必要。
- ・夏野菜はエイジェックファームで栽培したものを使用する予定。

完成した弁当の内容と販売日

暑さに負けないビビンバ弁当 (9月14日の中学生の試合で販売)



- ・ビビンバ
- ・もやしナムル
- ・ツナ入り卵焼き
- ・ジャガイモののり炒め
- ・オレンジ

鶏肉とナスの甘酢炒め弁当 (9月15日の中学生の試合で販売)



- ・ごはん
- ・鶏肉とナスの甘酢炒め
- ・卵焼き
- ・焼きポテト
- ・オクラのカレー炒め
- ・オレンジ

食欲そそるガパオライス弁当 (11月2日の高校生の試合で販売)



- ・ガパオライス
- ・ミニトマトオリーブ
オイル漬け
- ・キャベツしめじマヨポン炒め
- ・ナスとニンジンの炒め物
- ・オレンジ

ボリューム満点酢豚弁当 (11月3日の高校生の試合で販売)



- ・ごはん
- ・ノンフライ酢豚
- ・じゃがいものおかか煮
- ・オクラと卵の
中華風炒め
- ・オレンジ

中学生野球選手に向けた栄養教室と食育媒体



栄養教室後のアンケートでは、「良かった」との評価が100%で、「栄養のことが知ることができた」など、食事を見直す良いきっかけ作りができました。

まとめ

本共同研究では、女子硬式野球選手に向けたバランスが良く美味しい弁当の開発と販売、栄養教室を実施しました。この研究を通して本学学生は選手達と楽しく交流することができました。選手たちは食事に対する興味と関心が強くなり、選手たちの健康及び体力向上に食の面から貢献することができました。

試合終了後は選手対象に栄養教室を実施。エイジェックの管理栄養士の先生からの助言で学生が準備した「強くなるための食事を知ろう」のテーマで、バランスの良い食事がアスリート達には特に重要であることをわかりやすく説明しました。



プロジェクト概要

- パートナー
株式会社エイジェック
株式会社エイジェックスポーツ
マネジメント
- 担当教員
人間栄養学部 人間栄養学科
准教授 大富あき子
助手 井野睦美

- 学生
人間栄養学部 人間栄養学科
4年生 4名

- 実施期間
令和5年11月1日～
令和7年3月31日

SDGs×食育 牛乳をテーマとしたSDGs活動

人間栄養学部 人間栄養学科

牛乳とSDGs

新型コロナウイルス感染症の流行などの影響により、牛乳の大量廃棄が話題となったことは記憶に新しく、2022年にはその廃棄量が年間約5千トンにのぼると報告されました。しかし、命がある牛の頭数をすぐに減らすことや、搾乳を控えることはできないため、牛乳の生産を調整することは簡単ではありません。この状況は多くの酪農家に負担をかけており、実際、廃業する酪農家が増えています。また、食料自給率の低い日本では、将来的に貴重なたんぱく源、カルシウム源を失うことになりかねません。

このような牛乳の廃棄(フードロス)、食料供給、健康、産業といった課題はSDGsに関連しています。課題解決に向けて政府などが行う対策は不可欠ですが、同時に一消費者ができる取り組みとして牛乳の消費量を増やすことが挙げられます。そこで、千代田区内で牛乳廃棄問題の現状を周知するとともに、牛乳消費量拡大に取り組む人を増やすための食育を企画し、実践しました。

食べられる教育媒体の開発

1) 牛乳を用いた商品の開発

教育媒体として牛乳を用いた商品の開発を行うこととし、日比谷パレスの小林シェフをお招きして料理指導を受けました。牛乳が持つ酸を加えると固形と液体に分離する、攪拌すると泡立つなどの特性



を活かし、スープ、前菜、メイン、デザートを開発しました。特にこだわったのが、前菜のテリーヌ。校章のバラをイメージした美しい断面にするため、野菜の下処理や配置の方法、テリーヌを切る際のテクニックをシェフにレクチャーしていただきました(写真A、B)。

写真C:ホエイのトマトスープ カプチーノ仕立て

写真D:メインプレート

(上から時計周りに、紫キャベツとベーコンのマリネ、サーモンと野菜のテリーヌ ハーブのサワークリーム添え、ジャガイモのグラタン、チャパタ)

写真E:しょうがのミルクプリン

2) 商品の販売

東京家政学院大学で開催されたローズ祭(6月)にデザートを、日比谷パレスでランチタイム(9月)にスープ、メインプレート、デザートを販売しました。いずれも大変好評でした。

また、ローズ祭で購入者を対象に購入理由を調査した結果、80%が「おいしそうだから」と回答し、「SDGsに貢献できそうだから」と回答した6.5%を上回りました。日比谷パレスでも同様に、SDGsとの関連よりも「学生の企画だから」「昨年も販売していたから」との回答が得られました。

牛乳をテーマとした食育活動の実践

若い世代に牛乳の廃棄問題解決に貢献する意欲を持ち、また解決する方法を考える力を身につけてもらうために、東京家政学院高等学校2年生の生徒を対象に食育を行いました。まず初めに牛乳廃棄の現状を理解し、消費を増やしてもらうために、牛乳の廃棄量や栄養成分、調理特性についてクイズを交えた講義を行いました。特に、牛乳の特性である酸によって固形分と液体に分離する点に興味を持った生徒が多くいました。続いて、「牛乳の廃棄を減らすために私たちにできること」をテーマにグループワークで意見交換をしました。自分たちにできる解決策を考えることは、生徒にとってとても難しかったようです。後半には、実際に牛乳にレモン汁を加えて固形分と液体に分離させたのち、液体を使ってホットケーキを作りました(写真F)。試食の際には、固形分をチーズやクリーム代わりにトッピングして味わってもらいました(写真G)。食育を通し、牛乳廃棄問題への理解と牛乳を料理に活用する



ことへの興味が得られたと考えられました。

まとめ

授業や商品を通して、牛乳の活用方法など身近な内容については興味関心を得られやすいですが、SDGsや牛乳廃棄等の大きな課題については意識を高めてもらうことが難しいと感じました。これは牛乳廃棄が自分たちの生活にどのように関わってくるのかといった説明が足りなかったため、身近に感じられなかったことが要因と考えられました。今後は、自然とSDGsに参加できる機会や商品の提供を通し、貢献度を見える化することで取り組む人を多くすることも必要であると考えました。

プロジェクト概要

- パートナー
日比谷パレス
東京家政学院高等学校
- 担当教員
人間栄養学部 人間栄養学科
准教授 加藤理津子
- 学生
人間栄養学部 人間栄養学科
4年生 3名
- 実施期間
令和6年6月～10月

東京家政学院大学×東京家政学院中学校・高等学校

がんを含む生活習慣病予防のための親子料理教室

人間栄養学部 人間栄養学科

背景

人生100年時代と言われる現代、健康上の理由で日常生活が制限されることのない期間（健康寿命）の延伸は、豊かな人生とするために欠かせない要素となります。

一方、健康寿命に影響を与える疾病に七大生活習慣病と言われるがん、心疾患、脳血管疾患、糖尿病、高血圧性疾患、肝硬変、慢性腎疾患があり、寝たきりの主要な原因となっています。しかし、いくつかのがんや生活習慣病は食事、運動、睡眠などの基本的な生活習慣に配慮すれば、予防したり、発症を遅らせたりすることが可能です。そのためには、若いうちから自身の健康に関心を持ち、がんを含む生活習慣病予防につながる生活習慣を確立し、それを実践することが求められます。

そこで、若い世代に生活習慣病予防をすることの大切さやバランスの良い食事に関する知識を習得してもらうこと、また保護者にも知識を深め生活習慣を見直してもらうことを目的に、料理教室を開催しました。

料理教室の教材開発

国立がん研究センターが公開している科学的根拠に根ざしたがん予防ガイドライン「日本人のためのがん予防法(5+1)」をもとに、教育教材となる献立を考案しました。特に「減塩する(6.5g/日未満)」「野菜と果物を摂取する(400g/日以上)」を達成するため、一食あたりの給与栄養目標量はエネルギー600～700kcal、食塩相当量2.0～2.3g、野菜類100～140g、食物繊維6.0～7.0gとし、献立の構成は主食＋主菜＋副菜＋デザートとしました。また、普段、若い世代が食べる機会が少ない魚を主菜

の食材とし、和食と中華の献立を開発しました。和食献立では食塩、中華献立では油脂の使用量や使用方法に配慮しながら、中高生でも作りやすく、またアレンジできるよう工夫しました。

これを親子料理教室での教育媒体として活用し、和食献立の主菜「鮭の胡麻焼き」を実習献立としました。



写真：試作の様子

「親子料理教室」の実践

東京家政学院中学校・高等学校の生徒とその保護者に料理教室への参加を呼びかけ、2組の親子が参加しました。2組とも「家庭内でのがんについて話したことはない」と回答しました。また、参加した理由では、生徒2名とも「家族の健康管理のため」「料理に興味・関心があったため」でした。

教室のプログラムは、本学の卒業生である千歳はるか先生(国立がん研究センター中央病院)に専門的立場から講義を行っていただき、続いて講義内容を具現化した献立の紹介と調理実習としました。調理の前にはデモンストレーションを行いました。専門家の講義を聞いて参加者全員が「望ましい生活習慣を送ることで、がんを含む生活習慣病を予防できることを理解できた」と回答し、生活に取り入れたいこととして、生徒二人とも「飲酒できる年齢になっても飲酒しない」「減塩する」「野菜や果物を積極的に食べる」を選択しました。保護者二人は「減塩する」を選択しました。調理について生徒二人とも「簡単だった」とし、献立については参加者全員が「家庭に取り入れたい」と回答しました。

参加募集中!

がんを含む生活習慣予防のための
親子料理教室2024

開催日時: 8月24日(土)10:00~12:00
会場: 大学調理学実習室(1号館地下一階)

プログラム:

1. 講義「がんを含む生活習慣病予防のための食事」
千歳はるか先生(国立がん研究センター中央病院 栄養管理室長)
2. 調理実習「鮭の胡麻焼き」
(東京家政学院大学 人間栄養学部 4年生)

持ち物: エプロン、三角巾、中履き、マスク
参加費: 無料
参加人数: 16組 ※親子(2名まで)、生徒のみ、保護者のみもご参加いただけます

お問い合わせ先:
東京家政学院大学人間栄養学部 加藤 理津子

申込方法: QRコードからアクセスし、必要事項を入力の上送信してください

締切日: 8月4日(日)



写真A: 募集チラシ

写真B: デモンストレーションの様子

写真C: 調理実習の様子

写真D: 実習献立(鮭の胡麻焼き)



まとめ

「がん」は、若い世代に限らず身近にがん患者がいないと家庭内で話す機会がないことが分かりました。その一方で、家族の健康管理や料理に関心があり、料理教室後に生徒から「講義内容が分かりやすく、楽しかった」との感想が寄せられました。このことから「がんを含む生活習慣病予防」の観点を取り入れた献立の提案や料理教室の場を提供することで、若い世代でも健康づくりや疾病予防に対する関心を高められることが示唆されました。また、参加した本人だけでなく家族間で正しい情報を共有することで家庭内の健康意識が高まること、加えてその情報を活用、実践することでがんを含む生活習慣病予防につながることを期待できました。

プロジェクト概要

- パートナー
国立がん研究センター中央病院
東京家政学院中学校・高等学校
- 担当教員
人間栄養学部 人間栄養学科
准教授 加藤理津子
- 学生
人間栄養学部 人間栄養学科
4年生 3名
- 実施期間
令和6年8月

JA 農産物直売所とのコラボ

農産物直売所が発信する食品ロス削減対策

人間栄養学部 人間栄養学科

農産物直売所の利用者における食品ロス削減対策のニーズ調査

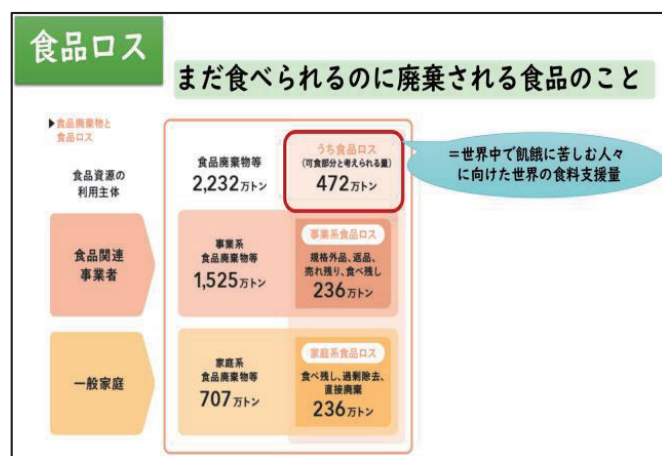
日本では、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は472万トン。世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量(2022年で年間480万トン)とほぼ同等に相当します。

こうした背景の中で、農林水産省の「第4次食育推進基本計画(令和3～7年度)」にも、持続可能な社会の実現に向け、環境を配慮して、「食べ残しをなくそう」というスローガンが盛り込まれました。

農産物直売所は、消費者と直接接点を持つことができる場であり、消費者ニーズを把握することが可能です。食育活動を通じて、食品ロス削減に取り組むことで、利用者も拡大し、地域農業者の所得も向上することが期待されます。

そこで、人間栄養学部人間栄養学科 地域栄養教育研究室では、一般社団法人日本協同組合連携機構 食育食農支援チームと共同研究契約を結び、直売所の利用者に食品ロスの対応策について聞き取り調査と、105名の利用者によるweb調査を行ったため、その結果をご紹介します。

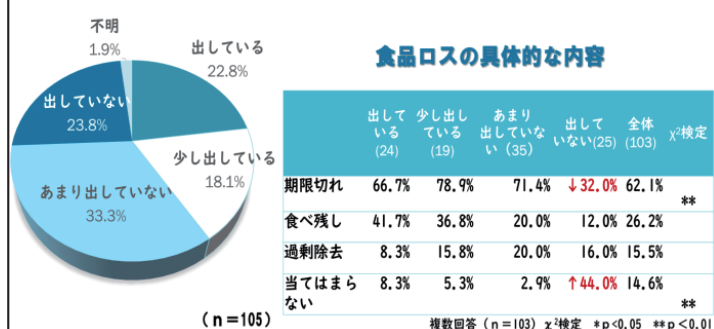
「食品ロスを出している」と回答した人は22.8%、「少し出している」18.1%であり、「あまり出していない」33.3%、「出していない」23.8%を下回っていました。また、食品ロスを出していないと認識している人は産地や生産者を意識した野菜や果物、加工品を選択する傾向がみられています。



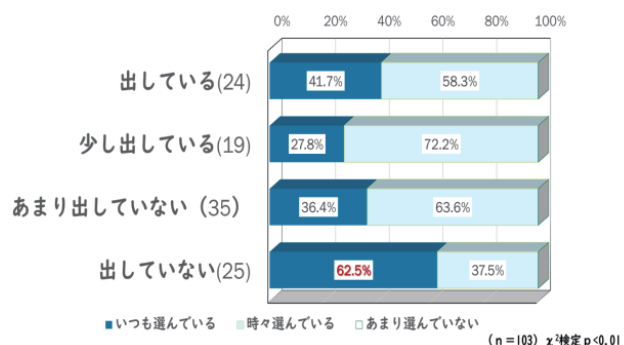
農産物直売所の店舗で聞き取り調査を実施



食品ロスを出していない人は期限切れが少ない



食品ロスを出していないと認識している人は産地や生産者を意識した野菜や果物、加工品を選択



どのような食品ロスを出しているかに違いがある！

全体として、期限が近づいて焦ったことのある食品・食材は、野菜や果物、生肉や生魚、米やパン等の主食、おかずの順となっていました。

「食品ロスを出していない」と認識している人では野菜や果物においても低く、「食品ロスを出している」と認識している人では、野菜や果物のみならず、米やパン等の主食、おかずでも期限が近づいて焦った経験を持っていることがわかりました。

食品ロスに対する認識と 期限が近付いて焦ったことのある食品・食材

	出している (24)	少し出している (19)	あまり 出していない (35)	出していない (25)	全体(103)	χ^2 検定
野菜や果物	50.0%	57.9%	45.7%	↓16.0%	41.7%	*
生肉や生魚	33.3%	42.1%	34.3%	12.0%	30.1%	
主食(米、パン、シリアル、麺類など)	↑37.5%	5.3%	25.7%	12.0%	21.4%	*
おかず	20.8%	↑47.4%	11.4%	12.0%	20.4%	**
菓子・飲み物	16.7%	10.5%	17.1%	4.0%	12.6%	
調味料・油	20.8%	31.6%	14.3%	4.0%	16.5%	
粉類	12.5%	26.3%	14.3%	12.0%	15.5%	
酒類	0.0%	5.3%	2.9%	0.0%	1.9%	
冷凍食品	8.3%	15.8%	5.7%	0.0%	6.8%	
その他	4.2%	0.0%	2.9%	4.0%	2.9%	
捨てることはほぼない	8.3%	0.0%	14.3%	↑52.0%	19.4%	**

複数回答 (n=103) χ^2 検定 *p<0.05 **p<0.01

どのようなサポートやイベント等があったら、食品ロス対策ができるの？

「普段捨てがちな野菜くずの活用法・調理法レシピ」や「一食で野菜をたっぷり使うレシピ」や規格外品の積極的な販売等の店舗に依頼したいことと共に、利用者自身が実践できることや、食べものを大切にすること等、消費者としての意識を高めることも挙げられていました。

店舗に依頼したいこと

- ✓ 普段捨てがちな野菜くずの活用法・調理法・試食
- ✓ 一食で野菜をたっぷり使うレシピ
- ✓ 期限切れしやすい食材の保存方法やあまりやすい食材の活用レシピ
- ✓ 旬のものを使ったレシピの試食。簡単につくれて時短レシピ
- ✓ 保存方法や冷凍できるものを紹介してほしい
- ✓ 規格外品の積極的な販売
- ✓ 野菜などの規格外品を積極的に販売してほしい
- ✓ 野菜のばら売りなど食べきれ分で購入したい
- ✓ 食育ソムリエの活動をもっとPRしてほしい



利用者がしていきたいこと

- ✓ コンポストの活用
- ✓ 捨てる食品を野菜の肥料として使う
- ✓ 食品(家庭による)在庫チェック
- ✓ 手前どり
- ✓ まずは食べ残しを減らすことが大事。家族の食べる量を考えて食事を作る
- ✓ 子どものころからの食べ物を大切にする子育てが大切
- ✓ 食品に限らず色々なものを、製品を大切に扱う気持ちを持つこと

まとめ

人間栄養学部の学生は卒業後、管理栄養士として、農産物直売所のみならず、生産者と消費者を結ぶ役割を果たしていくことが期待されています。消費者のニーズを把握すると共に、生産者の視点、流通業者の視点も重ね合わせて、双方向からフードシステムを考える機会、学ぶ機会を増やしていきたいと思います。

プロジェクト概要

- パートナー
一般社団法人日本協同組合連携機構
食育食農支援チーム
JA千葉みらい しょういか〜ご習志野店
JAセレサ川崎 セレサモス宮前店
- 担当教員
人間栄養学部 人間栄養学科
教授 酒井治子
- 学生
人間栄養学部 人間栄養学科
4年生 4名
- 実施期間
令和6年11月

日産自動車&法政大学とのコラボ 「停電時に電力源となる電気自動車を用いた 災害時の食事」を考案&調理実習をサポート

人間栄養学部 人間栄養学科

法政大学での千代田区キャンパスコンソの単位互換制度の科目に参画

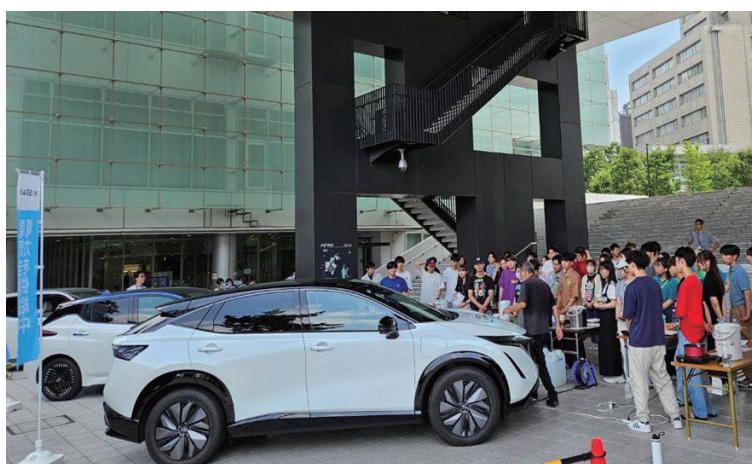
人間栄養学科の地域栄養教育研究室(酒井治子教授)の3年生・4年生6名が、令和6年8月3日(土)法政大学での千代田区キャンパスコンソの単位互換制度の科目である「2024年度 社会連携フィールドワーク(ベーシック) 大規模自然災害発生時の大学キャンパスでの避難生活のマネジメント I」に参画しました。

調理実習に先立って、酒井教授による「わたし、わが家の食料備蓄、だいじょうぶ? 非常食と日常食品のローリングストックを通して、日常の食生活を見直す」と題した講義が行われ、千代田区キャンパスコンソの学生どうして、災害時の食の重要性を共有することができました。

日産自動車とのコラボで実現した停電時に電力源となる電気自動車を用い、災害時の食事を考案し、受講生約60名の調理実習において、4年生による講義と調理実習のサポートをしました。電気ポット・電磁調理器だけで、80食あまりの食事を調理実習することの困難さを学びました。



4年生による防災食の講義



停電時に電力源となる3車種の日産自動車



電気自動車を電源にしたポット・電磁調理器での調理



電気自動車を使った防災食の調理実習をサポート

防災食のメニュー開発 ～大学・企業を超えて、みんなで防災！～

提案したメニューは、アルファ化米の「手巻きちらし寿司」、カルビー社のじゃがりこを使用した「ボイルドポテト」、「乾燥野菜のツナマヨ和え」の3品を考案。当日はこの三品に、インスタントの味噌汁を加えて提供しました。実際に災害が起きた時を想定し、常温でも備蓄が可能な食材、調味料を使用した献立を考案しました。包丁やまな板を使用せずに作れるレシピで、法政大学で一夜の防災キャンプを体験した学生さんには、大変好評でした。

主食は手巻きにし、のりをお皿の代わりにして、乾燥野菜と缶詰を活用し、具沢山のメニューにしました。

副菜の1つ、乾燥野菜のツナマヨ和えはビタミン源になります。乾燥野菜の万能さを実感しました。もう1つの副菜のボイルドポテトは、お菓子の容器をそのまま活用して調理できます。お菓子を活用したメニューです。



手巻きちらし寿司



乾燥野菜のツナマヨ和え



ボイルドポテト

まとめ

今回、電気機器のみを用いた防災食レシピを考案・提供し、1食600～800kcalの食事を災害時に作るのはかなり難しいことがわかりました。災害時に活用できる食材として他に何かがあるのかなど、災害食についての興味がさらに増した大変良い経験でした。

人間栄養学部の学生は管理栄養士として、卒業後、特定給食施設に勤務した場合、防災食の備蓄と提供が必須となります。

日頃から災害時を意識し、備蓄できる食品と、それを活用した献立を構成する力を身につけたいものです。災害を意識することで、栄養・食生活を見直すきっかけを発信していきたいと思います。

プロジェクト概要

- パートナー
法政大学
日産自動車
- 担当教員
人間栄養学部 人間栄養学科
教授 酒井治子
- 学生
人間栄養学部 人間栄養学科
3年生 4名
4年生 2名 計6名
- 実施期間
令和6年8月3日 10時～15時

絵本ワールドinまちだ2024開催

～産学連携・地域連携・高大連携で作り上げる一大イベント～

現代生活学部 生活デザイン学科/食物学科/児童学科/絵本ワールドinまちだ実行委員会

開催決定の経緯

2024年5月7日、学外理事から紹介された日本児童図書出版協会及び株式会社岩崎書店の担当者が町田キャンパスを来校し、絵本ワールドのこと、並びに各地の開催実績などについて概要を説明されました。その後、学内で検討を重ねた結果、「絵本ワールドinまちだ」と題して、同年12月1日(日)に町田キャンパスでの開催が決定されました。

目的

大学が、地域と協働し、絵本をととして子どもの文化的活動に積極的に関与することを目的としています。

運営側の協力体制

学内においては、町田キャンパスの3学科(生活デザイン学科、食物学科、児童学科)から選ばれた教員及び職員で構成された実行委員会を設置。実行委員を中心として有志の教員及び学生ボランティア70名が協力しました。学外においては、本学と連携協定を締結している高校から、ボランティアとして11名の生徒が参加しました。また、読み聞かせ団体「おはなしスタジオ(八王子市)」の出演、株式会社久美堂(町田市)の絵本の販売、株式会社榮太樓總本舗のノベルティーの提供など、地域で活動する団体、企業に協力していただきました。

来場者の反応

当日は約400人を超える人が来場しました。来場者の多くは、町田市と近隣の八王子市・相模原市の3市でしたが、東京の他区市や神奈川県内からも広く来られていました。また、来場されたほとんどの人が「絵本」の世界を終日楽しまれていました。実施後のアンケートでは、「絵本作家の話を聞いたことが良かった」、「ワークショップが充実していて大人も子どもも集中するほど楽しめた」、「絵本を手にとって購入できたことが良かった」など、多数の好評価をいただきました。そのほか、「イベントの空き時間の活用」や「料理教室の参加人数の検討」など次回の課題となる回答もいただきました。

絵本ワールドinまちだ2024ポスター
イラストは児童学科3年生の作品



プログラム

- ワークショップ(生活デザイン学科、児童学科、出版社2社)
- 絵本に出てくる料理教室(食物学科)
- 絵本に出てくるキャラクターショー・写真撮影(児童学科)
- おまつり広場(児童学科)
- 絵本作家によるトーク・ワークショップ・サイン会(岡田千晶氏、シゲリカツヒコ氏)
- 絵本専門士イベント(絵本専門士ゆうくん氏)
- 読み聞かせイベント(おはなしスタジオ)
- ジブリ絵探しゲーム(出版社提供)
- 絵本販売(書店)
- 学生食堂営業、キッチンカー営業

当日の様子



ワークショップ



ワークショップ



ワークショップ



キャラクターショー



おまつり広場



読み聞かせ



読み聞かせ



絵本作家ワークショップ



絵本作家ワークショップ

料理教室で配ったレシピ



プロジェクト概要

- パートナー
日本児童図書出版協会
子どもの読書推進会議
株式会社栄太楼總本舗
株式会社久美堂
神奈川県立相模原城山高等学校
神奈川県立津久井高等学校
- 後援
町田市教育委員会
八王子市教育委員会
相模原市教育委員会
- 担当教員
3学科 9名
- 学生
3学科 70名
- 実施期間
令和6年12月1日(日)

東京家政学院大学 地域交流会2024 開催報告

東京家政学院大学 社会連携センター

目的

本学では、企業、自治体、教育関係、団体、地域等の方との交流と、本学の地域連携活動に関する情報発信の機会として、平成19年度から年1回、「地域交流会」を開催し、当年度の活動について事例発表を行っています。また、この地域交流会は、学生が主体的に参加するという本学の地域連携活動の特徴を全面にアピールすべく、司会進行はもとより、事例発表やパネル展示ブースでの説明は学生が行っています。（一部を除く）

地域交流会2024開催概要

- 日 時 令和7年2月17日(月) 13時00分～15時30分
- 場 所 東京家政学院大学 町田キャンパス ローズコート
- 主 催 東京家政学院大学 社会連携センター
- 共 催 西武信用金庫

1. 開会のことば

東京家政学院大学 町田社会連携センター長 新開よしみ

2. 挨拶

東京家政学院大学 学長 鷹野景子

西武信用金庫 地域協創部 部長 佐藤陽介 様

3. 社会連携センターについて

東京家政学院大学 副学長 飯谷俊一郎

4. 連携事例発表

(1)2024年第6回ものづくりチャレンジ大作戦

「革の三角コインケースを作ろう」

(2)発酵食品の利用性の研究

(3)絵本ワールドinまちだ2024開催

～産学連携、地域連携、高大連携で作り上げる一大イベント～

5. 連携事例パネル展示 交流会&連携相談対応

6. 閉会のことば

東京家政学院大学 町田社会連携センター長 新開よしみ

東京家政学院大学
地域交流会 2024
2025.2.17 (月) 13:00～15:30 (開場 12時30分)
キャンパス周辺地域における
地域連携事例発表会

<プログラム>
◆ご挨拶:東京家政学院大学 学長
◆ご挨拶:西武信用金庫 地域協創部 部長 様
◆地域連携事例発表
◆連携事例/パネル展示発表&連携相談 他

※プログラム内容は変更になる場合があります。ご了承ください。

東京家政学院大学では、地域社会への貢献を大学の重要な使命のひとつと捉え、さまざまな形の地域連携活動を推進しています。本交流会では、地域の方々と教職員・学生が互いに交流、意見交換することを通じて、大学と地域社会の連携の在り方や可能性について考えます。

●会場 東京家政学院大学 町田キャンパス (東京都町田市相模町2000番地)
＜アクセス＞JR東武線相模駅より東京家政学院大学バスで約10分

●参加費 無料

●申込方法 ①または②よりお申し込みください ※申込締切: 2025年1月31日(金) 15時まで
①申込フォーム 各下のQRコードからお申し込みください
②メールに氏名(フリガナ)、参加人数、会社名・学校名等、所属部署、役職、郵便番号、住所(所在地)、電話番号、メールアドレスをご記入の上、お申し込みください
※募集定員は100名です。
※状況によってオンライン配信になる場合があります。

●お問い合わせ・申込先
東京家政学院大学 連携推進部 社会連携室
TEL 042-782-9636 / FAX 042-782-9630 e-mail renkei@kaseigakuin.ac.jp

主催:東京家政学院大学 社会連携センター / 共催:西武信用金庫

お申込用QRコード

広報ポスターを作成し、事前申込制により参加者を募集しました。

当日の様子

当日は、13の企業、自治体、高等学校、団体から28名の参加がありました。

学内からは、主催となる町田キャンパスの社会連携センター員、事例発表・パネル展示説明の教員・学生のほか、日頃、様々な連携活動を行っている教職員も参加し、終了時間まで和やかな雰囲気の中、交流を図りました。



司会進行も学生がつとめました



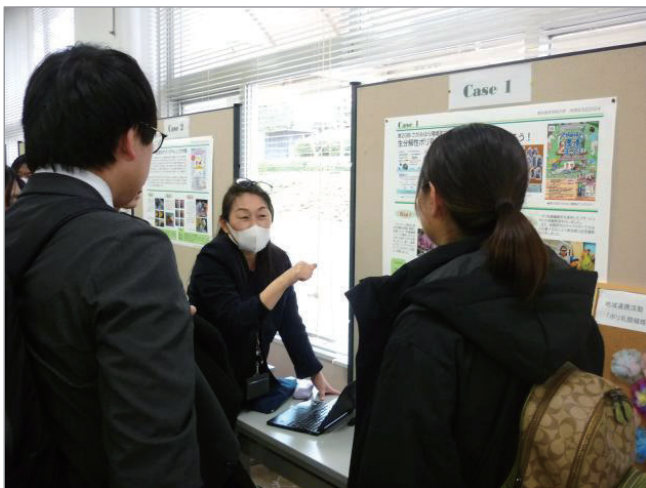
学長あいさつ



たくさんの方にご来場いただきました



学生による連携事例発表



連携事例パネル展示



事例報告、情報交換など貴重な交流の時間となりました

東京家政学院大学地域連携ポリシー

東京家政学院大学は、建学の精神である「KVA精神」（知識の啓発・徳性の涵養・技術の錬磨）に基づき、生活者の視点から、家政学を中心的な学問分野として教育・研究を行い、個人・家庭・地域の豊かな暮らしはもとより、地球規模の問題解決に貢献できる人材を育成し、社会に送り出すことを目指している。

本学が中心的に取り扱う家政学の分野は、地域社会（Community）との関わりの強い学問分野であり、それゆえ、本学における教育・研究活動にあたっては、地域社会との連携が不可欠である。また、その成果は、人々の暮らしや文化の発展・向上に寄与するものである。

本学では、こうした学問分野の特長を踏まえ、地域社会への貢献を教育・研究に続く第三の使命と位置づけ、その実現のために、ここに地域連携ポリシーを定める。

- 1 大学は地域社会の一員であること、また本学の発展・成長は地域社会とともにあることを共通の理解として自覚し、地域連携活動を推進する。
- 2 地域社会との連携を推進することにより、研究活動の充実と成果の蓄積を図るとともに、実践的な教育機会の創出に務め、社会に貢献する有為な人材育成を目指す。
- 3 教育・研究活動の成果を積極的に地域社会に還元し、人々の暮らしや文化の発展・向上に貢献する。

（平成23年4月1日制定）

東京家政学院大学では、地域貢献を教育、研究に続く第三の使命と捉え、地域連携活動を積極的に推進しています。これまでに衣、食、住、デザイン、防災、児童、福祉など、生活学に関わるさまざまな分野で地域の方たちの協力を得て連携活動を進めてきました。

本学の地域連携の特徴のひとつは、学生が主役となって進めて行くということです。授業を通じた連携はもちろん、連携研究においても教員の指導のもと、学生が主体的に関わります。このことは、本学が地域連携を単に地域貢献の機会と考えているのではなく、教育研究活動を充実させるための機会ととらえていることを示しています。

大学の教育研究活動が充実し、学生の力量や研究レベルが向上すれば、自ずと地域貢献できる可能性は高まります。本学では地域連携活動は、大学から地域への一方通行ではなく、教育研究の充実が地域貢献に繋がり、また、地域貢献が教育研究の充実に繋がるという好循環を生み出す仕組みと考えています。そのため、地域連携活動と教育研究活動は密接に結びついており、自ずと学生が主役になります。

このような本学の地域連携活動の特徴を踏まえ、本報告書では、活動に参加した学生の活動を中心にご紹介しています。それぞれのプロジェクトにおいて学生の成長が、結果として地域貢献に結びついており、学生の成長と地域貢献という一見無関係に思える両者が、実は密接に繋がっていることがわかります。

本報告書により、地域の皆さまには、本学の地域連携の特長をご理解いただき、今後ともお力をいただきたくお願いいたします。また、学生の皆さんにおいては、地域連携活動に積極的に参加し、それぞれに大きな成長の機会を得ることを願います。

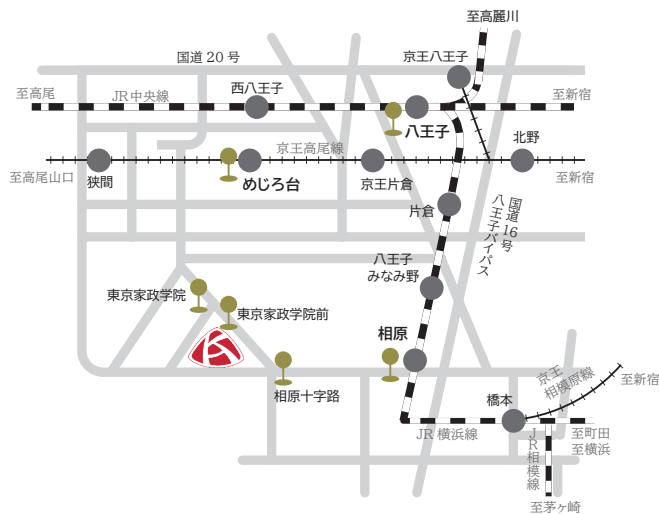
令和7年3月
東京家政学院大学
社会連携センター

ACCESS MAP



町田キャンパス

生活共創学部 生活共創学科 こども教育学科



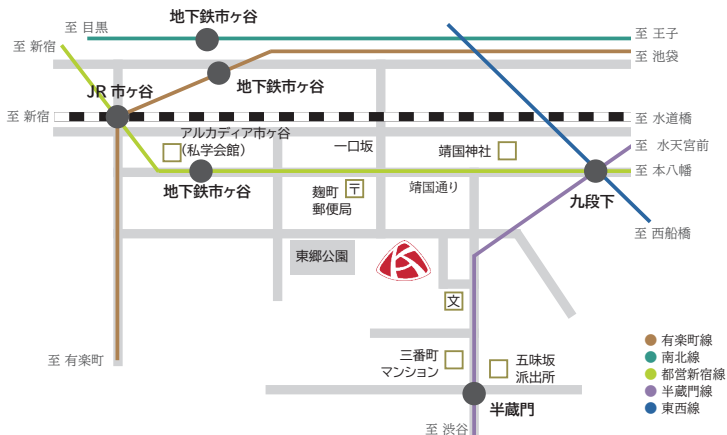
〒194-0292 東京都町田市相原町2600

- 相原駅(JR横浜線)下車、バス「相原駅西口(のりば2番)」から「東京家政学院」行乗車、約8分 バス「相原駅西口(のりば1番)」から「大戸」行または「法政大学」行※で「相原十字路口」下車、徒歩約10分 ※急行を除く
- めじろ台駅(京王高尾線)下車、バス「めじろ台(のりば4番)」から「東京家政学院」行乗車、約13分
- 八王子駅(JR中央線)下車、バス「八王子駅南口(のりば7番)」から、「東京家政学院」行(めじろ台、朝日ヶ丘軽油)乗車、約30分

※バス時刻は、相原駅発は神奈川中央交通、めじろ台駅・八王子駅発は京王バスの各社時刻表をご確認ください。

千代田三番町キャンパス

現代生活学部 現代家政学科 人間栄養学部 人間栄養学科



〒102-8341 東京都千代田区三番町22

- 市ヶ谷駅(JR中央線・総武線、東京メトロ有楽町線、東京メトロ南北線、都営地下鉄新宿線)下車、徒歩約8分(地下鉄A3出口)
- 半蔵門駅(東京メトロ半蔵門線)下車、徒歩約8分(5番出口)
- 九段下駅(東京メトロ東西線、都営地下鉄新宿線)下車、徒歩約12分(2番出口)

※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

令和6年度 地域連携活動報告書

発行日 令和7年3月31日

発行 東京家政学院大学 社会連携センター

(町田) 〒194-0292 東京都町田市相原町2600番地
TEL 042-782-9811(代表) TEL 042-782-9838(直通)

(千代田三番町) 〒102-8341 東京都千代田区三番町22番地
TEL 03-3262-2251(代表)

