

地域で学び、 地域で育つ。

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、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。

ところで、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いくということです。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、本事例集では、活動に参加した学生の活動を中心にご紹介いたします。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。

本事例集により、地域の皆さまには、本学の地域連携の特徴をご理解いただき、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。

平成30年3月

東京家政学院大学

地域連携・研究(町田)センター

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)

地域で学び、地域で育つ。

東京家政学院大学 地域連携事例集 2018

地域で学び、地域で育つ。

Contents

1.	地域連携プロジェクトレポート	4
(1)	トマトを用いたレシピの開発	5
(2)	子育て中のお母さんとその子どもを対象とした 保育付き料理教室プロジェクト	7
(3)	プリントデザイン	9
(4)	にんにく・オリーブオイルを使った新商品の開発	11
(5)	ピーナッツ薄皮濃縮液、ピーナッツ及び ピーナッツ加工品を用いたレシピ開発	13
(6)	小学生対象の電子回路ペンを使ったワークショップ実施プロジェクト	15
(7)	灰干しの商品メニュー・サービスの開発	17
(8)	お惣菜・お弁当の商品企画提案	19
(9)	もち麦を使ったお弁当メニュー	21
(10)	チョコレートを用いたレシピ開発	23
		27
2.	プロジェクト・サマリー ～さまざまな地域連携事例	33
(1)	さがみはら環境まつり参加	34
(2)	ファッションショー「幸せを運ぶパンプキンパーティー」	35
		36
3.	地域交流会2017レポート	38
4.	地域連携活動の記録	40

Section 1

地域連携プロジェクトレポート

※ 本レポートに記載されている学生の学年や関係者の所属・肩書等は、いずれも平成30年3月現在のものです。

トマトを用いたレシピの開発

Case 1



山本農園でのトマト収穫体験

横浜市の山本農園のトマトを用いたレシピ考案を行うに当たり、5月上旬にJA横浜と生産者山本農園の山本氏に来学頂き、JA横浜から横浜市のトマトの生産状況、生産者の山本氏からは、トマトの品種、施肥やハウス管理、生産の喜びや苦労など具体的な講義を頂きました。講義をもとに、学生自身で山本農園のトマトの特性を生かしたオリジナルレシピの考案に取り組みることになりました。

そこで、5月中旬に、山本農園に見学と収穫体験に伺い、水やりや温度管理、風向・採光調整、防虫対策など、ハウス内で具体的な作業について教えて頂きました。外は25度の気候でしたが、ハウス内は30度を超えるおし暑さで、美味しく、品質の良いトマトを生産する苦労を実感しました。



オリジナルレシピの提案

山本さんの生産への熱意をレシピにどのように表現するかが、一番難しい課題となりました。試作は、一人一品、42品を試作し、グループで検討後、ブラッシュアップした全13品を試食していただきました。トマトの大福餅、トマトのレアチーズケーキ、トマトドーナツなどのスイーツやトマトの冷製煮浸しなど手の込んだ料理も提案されました。生産者もびっくりするアイデア料理が発表されました。



プロジェクト概要

- テーマ
トマトを用いたレシピ開発
- パートナー
横浜農業協同組合(JA横浜)
山本農園
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2017年4月～2018年3月



子育て中のお母さんとその子どもを 対象とした保育付き料理教室プロジェクト



5年目の取り組みで見えてきたもの

J A 横浜では、農産物の普及や地域貢献活動、地産地消の推進などの目的でさまざまな料理教室を開催しています。しかし、乳幼児期のお子さんをもつお母さんたちは、料理しながら子どものお世話をすることは困難であり、なかなか料理教室に参加することができません。そこで、本学との連携により、保育付きの料理教室を企画し、J A 横浜の主催により開催しています。今年度は5年目になります。今年度は横浜市内2か所、年間2回にわたり実施しました。

毎年実施する中で、①母子別々の活動であることでの丁寧なかわりの必要性(母子分離のプロセスを工夫する技法の開発)②保育担当のチームワークの構築(方向性・内容性・関係性機能を意識したチーム保育)③安心・安全が実現する保育内容の工夫(衛生面・発達への配慮)などの課題が明確化しました。本学で30年間実施されている幼児グループ(児童臨床実習B)の理論・原理が生かされて、実施されています。



プロジェクト概要

●テーマ

子育て中のお父さん、お母さんを対象とした料理教室での保育内容を企画、運営する。

●パートナー

横浜農業協同組合(JA横浜)

●担当教員

田尻 さやか 助教

●実施期間

2013年5月～2018年3月

参加者全員の満足を目指して

保育付き料理教室は、J A 横浜の主催により、今年度は横浜市内2か所、年間2回実施する予定です。「J A 横浜たすけ愛の会」のみなさんと本学学生、教員が保育を担当します。また、今年からJ A 横浜の産休・育休後の復職を支援する研修会において、研修に安心して参加できることを目的とした保育を行うことが決まっています。料理教室プロジェクトがきっかけとなり、取り組みがひろがりを見せています。

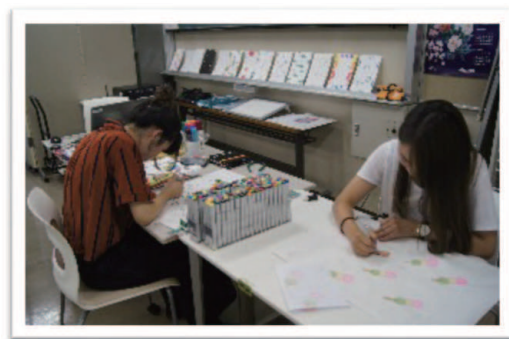
プリントデザイン

Case 3

プリントデザインのシステムと活動

プリントデザインの仕組みを習得するために基本であるプリントデザインの送り、「ステップ送り」と「四方送り」の講義をし、実際に演習を行いました。各自自由に図案モチーフのデザインをいくつか創作し、その中より選択し基本のプリントデザインの流れとモチーフのバランス更に配色の練習をし、仕組みの理解を深めました。

有限会社サンケイエンジニアリング S.E.N.S. 事業部の片桐京子様にご依頼を受け、プリントデザインについて会社の業務内容の説明を受けました。新規に始めた「SENS」のプリントデザインを取り入れたトートバッグデザインコラボの依頼を受け行うこととなりました。各自、自分自身が持つて歩きたくなるトートバッグのプリントデザインの創作活動を始めました。



トートバッグデザインの内容

トートバッグの生地は、白の帆布で色はフルカラーのプリントでデータ化が完成の条件で始めました。各自テーマを決め表・裏・手持ち・底など、デザインパーツの繋がりや配色の工夫を行い、デザイン画を取り込み、フォトリソとイラストレーターソフトを使用しデータ処理を行いました。中にはスマートフォンで無料アプリによる作成を行なった学生もあり、それぞれ完成しました。

結果は、思ったより皆頑張り、とてもバラエティーに富んだ作品が完成し、企業からの評価も「個性的ですね!」との評価を得ることができました。

プロジェクト概要

- テーマ
プリントデザイン創作
(トートバッグのデザイン)
- パートナー
有限会社サンケイエンジニアリング
S.E.N.S.事業部
- 担当教員
松本 幸子 助教
- 実施期間
2017年4月～2018年3月

にんにくは、冷え症改善や血圧低下などに効果があるアリシンという成分が含まれています。アリシンは100度以下の油脂で熱するとアホエンという成分に変化し、これは、コレステロール低下などにも効果があるといわれています。相模原市にある、合同会社わがざりでは、相模原市内で作ったにんにくを使い、アホエンを含んだにんにくオリーブオイル『我力』(がりき)の製造・販売を行っています。

昨年度は、この『我力』の効果を活かせるレシピ考案を試みました。合同会社わがざりのホームページや商品販売時に紹介されています。今年度は、この『我力』を使った新たな商品の開発を依頼され、卒業研究のテーマとして取り組むことになりました。相模原市の大貫農園や瀧山農園の野菜を使って開発を進めることになり、7月には農園で収穫体験をしました。

にんにくの香り豊かな『我力』が、どの食材と相性がよいか、ドレッシングの材料として新しい食材を見出すこと、それらの組み合わせ、配合割合など、一つ一つ丁寧な試行錯誤をする作業が続きました。その結果、10月には、9種以上のドレッシングやタレの試食をしていたことができました。更にブラッシュアップをしていきます。



プロジェクト概要

- テーマ
にんにくオリーブオイル「我力」を使った新商品の開発
- パートナー
合同会社 わがざり
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2017年4月～2018年3月



にんにくオリーブオイル「我力」のレシピ考案

メニューはわがざりHPに掲載中

考案したメニューは、わがざりのホームページに掲載されています。にんにくオリーブオイルを朝食などでも手軽に利用できるメニューも、今後提案していきます。

にんにくオリーブオイルを使った

新商品の開発



ピーナッツ薄皮濃縮液、ピーナッツ及び ピーナッツ加工品を用いたレシピ開発



栄養面で期待されるピーナッツ薄皮

中野区の株式会社川越屋は、ピーナッツとその伝統的な加工品を製造・販売している老舗ですが、最近、ピーナッツの加工段階でできる副産物である薄皮抽出液を濃縮し、その有効な利用法についても検討を進めています。

そのような流れの中、西武信用金庫を介してその利用法の相談を頂きました。ピーナッツの薄皮には、数種のポリフェノールを含むことから、捨てずに利用することができれば、今後、栄養面でも期待される食品です。

そこで、卒業研究のテーマとして、料理や菓子へ利用法の検討を行うことにしました。濃縮液は、あずき色を呈し、その食味は、僅かに渋みがあり、ピーナッツの香りがします。水や牛乳の代替としてこの濃縮液を使ってみました。そのままだと赤みが強くなり、本来の食品の色と異なるもの、渋みや風味がなじまない料理もあることから、試行錯誤を重ねまし



新たな可能性

その結果、肉まんの生地や水の代用として利用しました。肉やネギなどの具材の風味でピーナッツの匂いは感じられませんでした。アイスクリームや蒸しパンでは、クリームや卵の風味でピーナッツの香りがマスキングされることも分かりました。また、和菓子「すあま」のこね水、ご飯の炊水として使用すると、きれいに着色し和菓子への利用の可能性も見えてきました。



プロジェクト概要

- テーマ
ピーナッツ薄皮の濃縮液、ピーナッツ及びピーナッツ加工品を用いたレシピ開発
- パートナー
株式会社 川越屋
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2017年6月～2018年3月

小学生対象の電子回路ペンを使った ワークショップ実施プロジェクト

Case 6



15

電気の仕組みを実験・体験する ワークショップ

相模原市印刷広告協同組合では、毎年5月に小中学校など諸団体の広報委員の皆様を対象に広報誌づくりの基礎を学ぶ講習会を無料で開催しています。平成29年度で24回目を数えますが、平成27年度から、講習会に参加された保護者の子どもたちを対象に「電子回路ペン」を使って電気の通る仕組みを実験・体験するワークショップを企画しており、そこに本学児童学科学生が子どもたちの先生として参加しています。

ワークショップ

さらに、9月14日と19日両日にわたり、相模原市立相原小学校の6年生3クラスの理科の授業で日本初となる電子回路ペンを使った授業を担当し、子どもたちと実際に実験・体験しながら電気の通る仕組みを学びました。この取り組みも3年目となります。

一人ひとりが不思議なペンを使って、電気が通る導線をつくれたとき、「できた!」と生き生きと発言している姿はとても感動的ですが、それと同時に、クラス全体で達成感を味わえるような授業展開を工夫しました。



子どもたちと共に

子どもたちが試行錯誤して作った「ペットドーム」は学生たちが身近なものでLEDの光を魅力的に感じられ、楽しめるように考えた教材です。私たちの想像をはるかに超えた個性豊かな作品が集まりました。さらにその「ペットドーム」を1か所に集めて、クラス全員30名のLEDをつけると理科室が幻想的なプラネタリウムに大変身!その光景を子どもたちと喜び合い、別れを惜しみつつも、学生たちは、将来教壇に立つことを夢で終わらせず、現実のものにしようと再確認して取り組みは終わりました。

16

プロジェクト概要

●テーマ

「電子回路ペン」を使って電気の通る仕組みを実験・体験するができる、子ども対象のワークショップを企画・運営する。

●パートナー

相模原市印刷広告協同組合
神奈川県中小企業団体中央会

●担当教員

田尻 さやか 助教

●実施期間

2015年5月～2018年3月

「灰干し」という魚の加工法
7年前に御縁があり、三宅島を訪問し、伝統漁を継承されている方より「灰干し」という火山灰を活用した魚の加工法を教えて頂いたことが「灰干し」との出会いです。三宅島活性の一助に少しでもなるよう、食材によりどの様に食感や味が変化するか、卒業研究を中心に研究を進めています。「灰干し」は、主に魚の加工に用いる火山灰を使用した熟成手法の一つで密かに人気のある高級干物です。「灰干し」は、火山灰で対象となる原料の水分や臭いを適度に吸着し、低温熟成しながら食材を乾燥させて仕上げたものです。旨みが増して、味は格別です。

本年度は三宅村灰干しLABO（東京家政学院大学）灰熟「からもの」と協働しながら、環境庁三宅支庁から許可を頂いた三宅島火山灰を用いて、魚種や下処理の違い以外にもイカや食肉類、野菜類にも「灰干し」を施し、更に「灰干し」した各食材を調理した時に「灰干し」無しの食材を用いたものと味に差が出るかについても検討しました。香辛料や調理法の違いでも「灰干し食材」との間に相性があることが明らかになりつつあります。「灰干し」はまだまだ深みがあり、探求心の尽きない加工法で、今後の研究を進めて行きます。



プロジェクト概要

- テーマ
灰干しの商品メニュー・サービスの開発
- パートナー
灰熟 からもの
- 担当教員
山崎 薫 准教授
- 実施期間
2017年4月～2018年3月

三宅島訪問でのメニュー提案
本年度も7年ぶりに9月19日より2泊3日で灰熟からもの社長アテンドのもと、三宅島を訪問し、三宅島の現状や特産品見学、三宅島村長にもお会いさせて頂き、本年度卒業生も直に発展した地域の「灰干し」づくりを教えて頂きました。その後、研究を進め、灰熟からもので出される各食材の「灰干し」条件探索やメニュー提案を行っています。プレオープンや試食会では本学より提案させて頂いている「灰干し」も好評を得ていると伺っています。

灰干しの商品メニュー！

サービスの開発



お惣菜・お弁当の商品企画提案

Case 8

中間発表を経て 商品提案のブラッシュアップ

生活デザイン学科の2・3年生を対象とした「生活デザイン演習」の平成29年度プロジェクトでは、前年度まで「食企画・開発実習B」の商品企画提案を具現化して提案する内容を継承し、授業展開しました。この授業は、企業から提示頂いたテーマに沿った商品開発を行います。今年度も、株式会社スーパーアルプスの協力を得て、お惣菜・お弁当の商品開発に取り組みました。最初の授業で株式会社スーパーアルプスの方々と、素材の概要、商品開発の目的等テーマについての説明を頂き、その後、グループに分かれて調査、アイデア抽出、整理、試作等の作業を行い、中間時点では、自分たちのアイデアを企業に説明し、企業の方からご意見を頂きました。こうした流れを経て、商品提案をブラッシュアップし、平成30年1月12日に最終発表会を行いました。3年生チーム3班、2年生チーム2班、各々にネーミング賞、バイヤー賞などの表彰と併せて、学生も含めたプロジェクト全員で最優秀賞の投票も行い、株式会社スーパーアルプスに表彰を賜りました。各々が頑張った成果を評価頂き、学生たちの笑顔いっぱいの集合写真で授業を締めくくりました。



開発商品から商品化へ

各グループごとに提案商品を仕上げ、前期は先ず3年生のチームが成果報告会で発表しました。素材の特徴を活かしたお弁当が多数披露されました。開発商品のうち、前年度までの企画提案品の数々が株式会社スーパーアルプス各店舗にて販売されています。また、学生のデザインがお弁当用促進シールも採用されています。本年度プロジェクト品も形となり、世に出る行くことを楽しみにしています。

プロジェクト概要

- テーマ
お惣菜・お弁当の商品企画提案
- パートナー
株式会社スーパーアルプス
- 担当教員
小口 悦子 教授
山崎 薫 准教授
- 実施期間
2017年4月～2018年3月





もち麦の特性、可能性

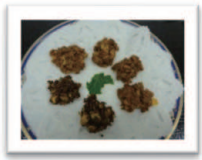
日本人の食物繊維の摂取量が年々減少している中で、健康面への効果も期待された食物繊維を豊富に含む食品が着目され始めています。このもち麦（大麦）もその一つですが、料理への利用法はあまり浸透していません。そのよう中、身近に利用してもらえよう、有隣会社味源様よりもち麦を使ったお弁当メニューの献立立案の依頼がありました。

はじめに、もち麦の特性を知るため、生活デザイン学科専門科目「食品素材とフードメニュー」の授業で、もち麦を炊く、ゆでる、揚げる、焼くなどの料理に利用し、もち麦特有の食感や味をいかせる調理法を検討しました。その結果をもとに、班ごとに自由なレシピを作成し、試作・評価をもとに、お弁当としてよりよいレシピの検討をおこないました。



プロジェクト概要

- テーマ
もち麦を使ったお弁当メニュー
- パートナー
有限会社 味源
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2017年9月～2018年3月



もち麦を使ったお弁当メニュー





チョコレートの講義をもとに試作開始

西武信用金庫を介し、東京都青梅市のチョコレート製菓原料の製造販売を行っている株式会社サントーメよりチョコレートを使った新しい焼き菓子の提案依頼がありました。女子大生の好物であるチョコレートですが、温度、湿度、調理手順によって美味しさが左右されることから「チョコレートの基本」について専門家から講義をしていただきました。

その講義をもとに、提供いただいたホワイト、ミルク、ブラックの3種のチョコレートを使って、十六種の焼き菓子を試作しました。チョコレートを溶かす際には、艶を出すこと、口ざわりを損ねないことなどに注意して試作をすすめました。



プロジェクト概要

- テーマ
チョコレートを用いたレシピ開発
- パートナー
株式会社 サントーメ
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2017年10月～2018年3月

チョコレートを用いたレシピ開発



より良い商品に向けて

その結果、幾つかの課題は残りましたが、初めて作ったチョコレート菓子としては、どれも満足のいく仕上がりにとなりました。また、チョコレート種類の違いで、美味しさが異なることも確認できました。

例えば、スイートポテトに利用する際は、ホワイトチョコレートでは、チョコレートの特徴が生まれませんでした。さらに、試作検討していきます。

Section 2

プロジェクト・サマリー ～さまざまな地域連携事例

※ 本レポートに記載されている学生の学年や関係者の所属・肩書等は、いずれも平成30年3月現在のものです。

さがみはら環境まつり参加

★環境に配慮した生活を意識するために

生活デザイン演習C(2年生)、生活デザイン演習E(3年生)の授業の一課題として、さがみはら環境まつりへ参加し、「持続可能な循環型社会を考える～私たちの生活を見直してみよう～」というテーマを掲げ、廃棄物を再利用したものづくり教室の開催とポリ乳酸繊維布を使用して制作した農作業着の展示を行いました。

チームワーク向上と識別効果のため、当日着用するスタッフTシャツを学生たち自らプリントし作製しました。

★廃棄物再利用したモノづくり教室

廃棄物を再利用したものづくり教室では「新聞紙を利用したお花のブローチづくり」「貝殻ストラップづくり」「野菜の切れ端を利用したスタンプでポストカードづくり」の3つの教室を設けました。学生たちは事前に作り方を学び、色やデザインに工夫を凝らしてオリジナルの作品サンプルを用意しました。また、当日の開催をスムーズに行うための方法を検討し準備しました。



★さがみはら環境まつりへの参加

当日は学生と参加者が対面式でできるように会場をレイアウトし、丁寧なご対応ができる工夫をしました。参加してくれたお子さまたちは皆、完成するとニッコリ笑顔になっていました。捨ててしまうものでもちょっと工夫をすることで再利用できます。日々の生活を見直し、環境配慮への関心を持って頂く機会となったようです。



- ◆担当教員 花田 朋美 准教授
- ◆パートナー さがみはら環境まつり実行委員会
- ◆実施期間 2017年4月～2017年7月
(さがみはら環境まつり開催:6月18日)

ファッションショー

『幸せを運ぶパンプキンパーティー』

★ストーリーを取り入れたファッションショー

本研究室（衣分野）では、コミュニティオペラやバレエ公演の衣裳デザイン・制作や近隣の商業施設でファッションショー、および作品展示の企画・運営などを行っています。

内容は、ハロウィンのシーズンに合わせたオリジナルのショートストーリーを作成し、演劇的な要素も取り入れたユニークな演出構成になっており、作品は、オペラ『愛の妙薬』やバレエ『白鳥の湖』に登場する主人公の衣裳や魔女をイメージした衣裳などです。

ショーの課題は、①ハロウィンをテーマにした構成、②子どもへのお楽しみプレゼントを考える、③多くのお客様に立ち寄っていただくことです。

地域連携活動として商業施設と大学がともに有益なイベントを開催するために、お楽しみプレゼントで集客し、観客に楽しい時を提供、観客を惹きつける演出を考え、さらに自分たちが十分に楽しむことも大切にしました。

★イベント参加による教育効果

教育の効果は、①企業の担当者に的確なプレゼンができる ②制作・準備・練習の日程計画や自己管理ができる ③トラブルに対して解決・対処することができる ④本学の学生としての自覚と社会的なマナーを再認識することができる ⑤1～4年生が自主的に参加し、学年を越えた繋がりを深めることができるなどです。



- ◆担当教員 富田 弘美 准教授
- ◆パートナー 大和情報サービス株式会社 イー・アス高尾
- ◆実施期間 2017年10月28日

東京家政学院大学 地域交流会2017 レポート

本学では、地域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年度より、年に1回、地域交流会を開催しています。平成29年度は、11月30日(木)に町田キャンパスにて開催しました。交流会で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、成果発表はすべて学生が行いました。

「東京家政学院大学 地域交流会2017」開催概要

◆日時 平成29年11月30日(木)15時～17時30分

◆場所 町田キャンパス ローズコート

◆プログラム

(1)開会挨拶

東京家政学院大学 学長 廣江 彰

西武信用金庫 法人推進部 吉野 弘毅 様

(2)講演「知的財産権の基礎知識～特許について～」

弁理士 尾関 真里子 様

(3)連携事例発表

・子育てのお母さんとその子どもを対象とした保育付き料理教室プロジェクト

連携パートナー:横浜農業協同組合

・ピーナッツ薄皮濃縮液、ピーナッツ及びピーナッツ加工品を用いたレシピ開発

連携パートナー:株式会社川越屋

・イーアス高尾でのファッションショー

連携パートナー:イーアス高尾

(3)連携事例パネル展示交流会&連携相談対応

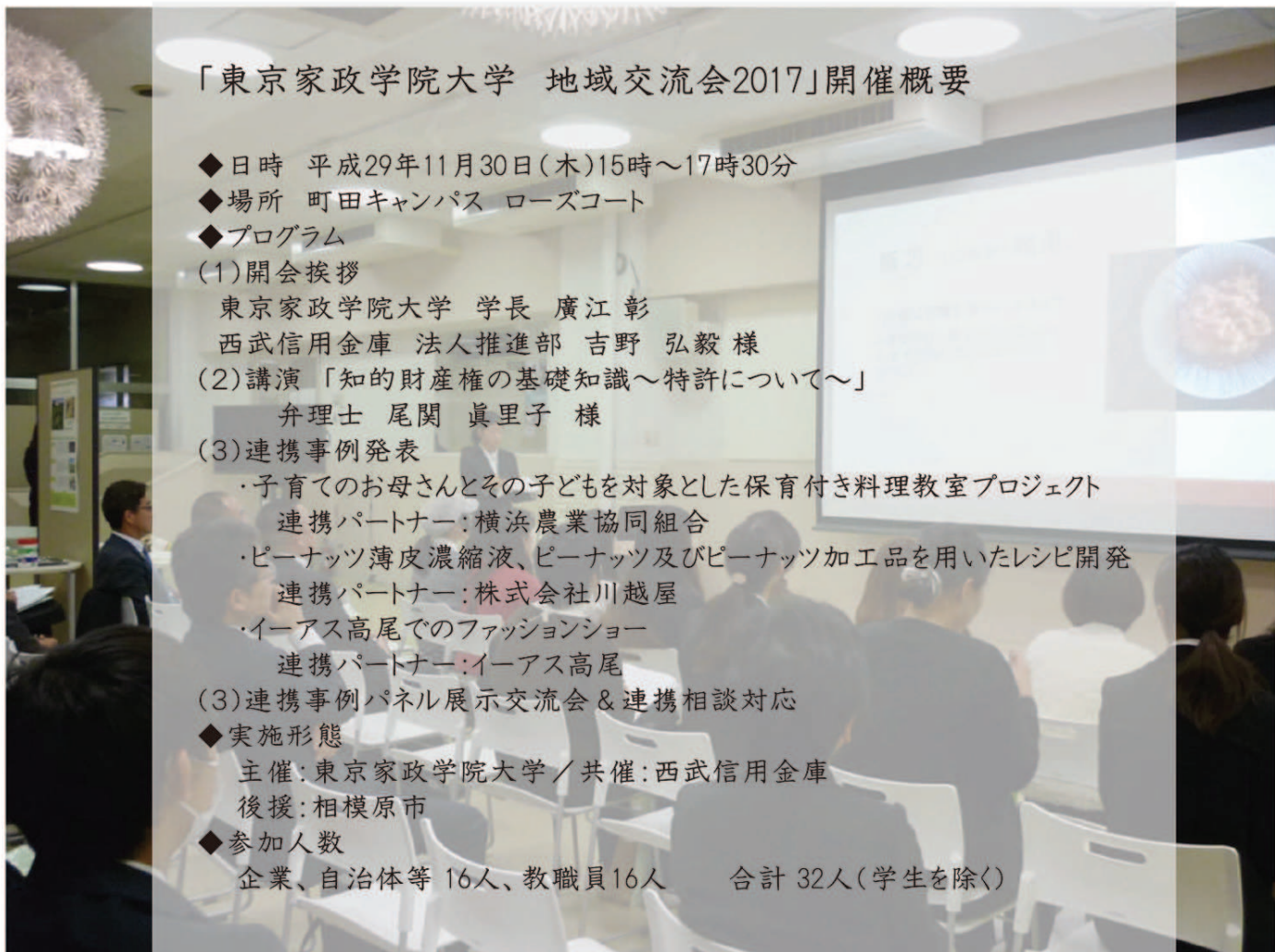
◆実施形態

主催:東京家政学院大学/共催:西武信用金庫

後援:相模原市

◆参加人数

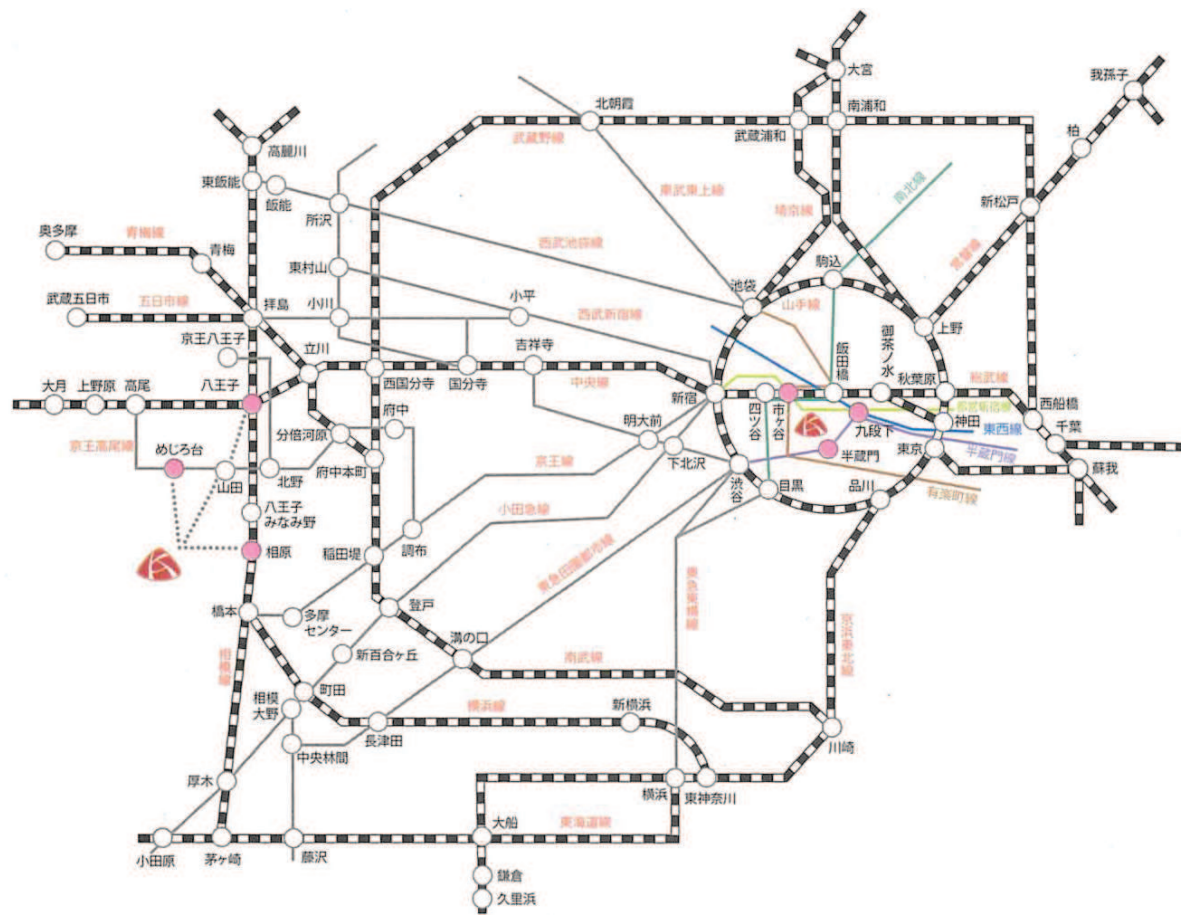
企業、自治体等 16人、教職員16人 合計 32人(学生を除く)



地域連携活動の記録 (二〇一七・四～二〇一八・三)

四月	一三日	□ 「小学生対象の電子回路ペンを使ったワークショップ」 電子回路ペン体験講座オリエンテーション開催
五月	一日	□ プリントデザイン創作に関する説明会
五月	一五日	□ 「小学生対象の電子回路ペンを使ったワークショップ」 電子回路ペン体験講座事前説明会
五月	二七日	□ 「小学生対象の電子回路ペンを使ったワークショップ」 電子回路ペン体験講座開催
五月	一八日～一九日	□ 「第十一回東京発！物産・逸品見本市」に参加し、地域連携活動の紹介と企業相談を実施（新宿西口イベント広場）
五月	一八日～二三日	□ 第十回「大学は美味しい!!」フェアに参加し、地域連携に基づく開発製品を販売（新宿高島屋11階催事場）
六月	九日	□ 消費者教育講習会（八王子教育センター）
六月	一五日	□ 「調理と素材」成果報告会（トマトを用いたレシピ開発）
六月	一八日	□ 「第十二回さがみはら環境まつり」に参加。廃棄物を利用したモノづくり教室を開催（ソレイユさがみ）
八月	三日	□ 都立町田総合高校を対象とした理科実験実習 （ATPによるホタテガイ筋肉の収縮実験）
九月	一四日、一九日	□ 「小学生対象の電子回路ペンを使ったワークショップ」 電子回路ペン体験講座開催
一〇月	一六日	□ 「食品素材とフードメニュー」説明会（チョコレートを用いたレシピ開発）
一〇月	二〇日～二一日	□ 相模原市「第四十九回みんなの消費生活展」に参加
一〇月	二八日	□ 東京家政学院大学ファッションショー『幸せを運ぶパンプキンパーティー』を開催（イーアス高尾）
十一月	二日	□ 西武信用金庫「第十八回ビジネスフェア」に参加
十一月	三〇日	□ 「東京家政学院大学 地域交流会2017」を開催し、本学学生が主体となった地域連携活動報告会（町田キャンパス ローズコート）
十二月	一五日～一六日	□ 衣裳制作に参加した北千住シアター1010 パレエ「シンデレラ」公演
二〇一八年	一月	□ 「食品素材とフードメニュー」成果報告会実施 （チョコレートを用いたレシピ開発）
二月	二二日	□ 「食企画・開発実習B」成果報告会（食堂に関わる研究調査）
二月	二九日	□ 法政大学「地域交流会DAY2017」に出席
二月	三一日	□ 相模原市公民合同セッション「公開プレゼンテーション」に出席
二月	六日	□ JA横浜との連携による第一回保育付き子育て教室を開催 （クッキングサロン ハマツ子）
三月	一三日	□ JA横浜との連携による「育ママComebackセミナー」を開催 （JA横浜二保川本店）
三月	二一日	□ 「第三回相模原市公民連携地域プラットフォームセミナー」に参加
三月	一日	□ JA横浜との連携による第二回保育付き子育て教室を開催 （みなみ総合センター）
三月	一六、一八日	□ 衣裳制作に参加した八王子学園都市ふれあい文化財団コミュニティオペラ「魔笛」公演（南大沢文化会館）





町田キャンパス ■生活デザイン学科 ■児童学科 ■人間福祉学科



〒194-0292 東京都町田市相原町2600

- JR横浜線「相原駅」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9分
- 京王高尾線「めじろ台駅」下車、バス「めじろ台駅（のりば4番）」から「東京家政学院」行乗車、約13分
- JR中央線「八王子駅」下車、バス「八王子駅南口（のりば7番）」から「東京家政学院」行乗車、約28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」下車、徒歩10分※急行を除く。

千代田三番町キャンパス ■現代家政学科 ■健康栄養学科



〒102-8341 東京都千代田区三番町22

- 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「市ヶ谷駅」下車、徒歩約8分（地下鉄A3出口）
- 東京メトロ半蔵門線「半蔵門駅」下車、徒歩約8分（5番出口）
- 東京メトロ東西線、都営地下鉄新宿線「九段下駅」下車、徒歩約12分（2番出口）

「地域で学び、地域で育つ。」

～東京家政学院大学地域連携成果事例集2018～

発行 東京家政学院大学地域連携・研究(町田)センター

〒194-0292 東京都町田市相原町2600番地

TEL 042-782-9811(代表) 042-782-9838(直通)

発行日 平成30年3月15日