

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27年3月
東京家政学院大学
地域連携・研究(町田)センター

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 2015

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) デイサービスの新規プログラム開発プロジェクト	5
(2) 保育付き料理教室プロジェクト	7
(3) 味噌・醤油を用いた商品開発授業	9
(4) ドライフルーツを用いた商品開発研究	11
(5) “にごみ”再現・普及プロジェクト	13
(6) 梅を用いた商品開発研究	15
(7) 梅ジュースのラベルデザイン	17
(8) 油揚げを用いた商品開発研究	19
(9) キャベツのレシピ開発プロジェクト	21
(10) ファッションショーの企画と衣装制作	23
2. 地域交流会2014レポート	25
3. 地域連携活動の記録	27



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27年3月現在のものです。

デイサービスの新規プログラム提案プロジェクト



プロジェクトの経緯と実施テーマの決定まで

町田市内でデイサービスを始めとした介護施設を運営している株式会社ぽかぽかライフケアと人間福祉学科一年生による共同プロジェクトです。人生の歴史を重ねてきた高齢者の方々にふさわしい場、望まれる場とはどのようなものか？を念頭に実施しています。

“大人のデイサービス”を目指し、デイサービスでの余暇活動が利用者の方々にとってより充実した時間となるようなレクリエーションプログラムの提供が目的です。さらに異世代交流の効果、重要性の体験を目的とします。

十月、提供する余暇活動のプログラム内容について、ミーティングを行いました。一年生ならではのフレッシュな意見交換がなされました。その結果、高齢者の孤立化が問題となっている中、学生世代の得意分野でもあるスマートフォンやタブレット端末を使用したコミュニケーションの取り方、利便性を伝えることをテーマにしました。



プロジェクト概要

- テーマ
デイサービスにおける新規プログラムを提案し、実施する。
- パートナー
株式会社ぽかぽかライフケア(町田市)
- 担当教員
西口 守 教授
(現代生活学部人間福祉学科)
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月

デイサービスにおけるプロジェクトの実施

十一月、同社の運営するデイサービスにて、プログラムを実施しました。

端末機器への習熟度は参加者個人によって大きな差があることから、レクリエーションは参加者の個性、習熟度、要望等によって臨機応変であることが課題となりました。学生同士のミーティングによって次回への改善点等多くの課題が明確となると同時に、学生同士のチームワークも大きくUPしました。そして世代間の交流を多く経験していくことの重要性が理解できました。

注) 株式会社ぽかぽかライフケアは、2015年1月に名称変更し、現在は、株式会社あすかライフケアとなっています。

子育て中のパパ・ママを対象とした
保育付き料理教室プロジェクト



プロジェクトの経緯と当日までの準備

横浜農業協同組合（JA横浜）では、横浜産農畜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、未就学児童をお子さんにもつお母さんは料理をしながら保育をすることは困難であり、なかなか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、開催することになりました。昨年度からの取り組みで、本年度は二年目になります。

実施に向けて、まずは、調理室や保育を行うスペースなど、会場の設備を確認し、対象となる子どもをどのような形で保育するかを相談しました。また、学生とともに当日の保育を担当する「JA横浜たすけ愛の会」のみなさんを対象に、説明会を開催しました。学生と教員より、保育の目的や内容などについて説明し、当日の進め方を確認するとともに、意見交換、保育で使う飾りや玩具の製作を行いました。



料理教室における保育の実施

保育付き料理教室は、JA横浜の主催により、横浜市内三か所、昨年度は四回、今年度は六回にわたり実施しました。いずれにおいても、「JA横浜たすけ愛の会」のみなさんと学生たちが保育を担当しました。参加されたお母さんたちは、横浜の地元野菜を生かした料理を作り、保育への満足の声も多くの方からいただき、好評のうちに終えることができました。

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方法を企画、運営する。
- パートナー
横浜農業協同組合（横浜市）
- 担当教員
田尻さやか 助教
（現代生活学部児童学科）
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月

味噌・醤油を用いた商品開発授業



商品開発授業の進め方と連携企業について

生活デザイン学科の三年生を対象とした「食企画・開発実習A」は、食品開発を実践的に学ぶ実習授業です。この授業では、食品企業の協力により、企業からテーマを提示いただき、そのテーマに沿った商品開発を行います。今年、株式会社岡直三郎商店と株式会社日出味噌醸造元の協力を得て、それぞれ、醤油と味噌を用いた商品開発に取り組みました。

最初の授業で学生たちは、それぞれの企業より、素材の概要、商品開発の目的等テーマについての説明を受けました。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、企業の方から意見をいただきます。こうした手順を経て、商品提案をブラッシュアップしていきます。



プロジェクト概要

- テーマ
味噌および醤油を用いて商品開発を行う。
- パートナー
株式会社岡直三郎商店(町田市)
株式会社日出味噌醸造元(東京都港区)
- 担当教員
山崎 薫 准教授、奈良一寛 准教授、
岩見 哲夫 教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月

成果報告会における新商品提案

成果報告会では、企業の方をお招きして、各グループ一品ずつの提案商品を仕上げ、発表しました。素材の特徴を活かしたソースやデザートなどユニークな商品が多数披露されました。開発商品のうち、手軽に美味しい醤油キャラメル「ソイメル」と、ちょっとしたおやつにピッタリ「味噌クラッカー」が最優秀賞として選ばれました。

ドライフルーツを用いた商品開発研究



テーマ設定の経緯と商品開発研究の進め方

ドライフルーツは焼き菓子やパンに加えて使用されることが多い食品ですが、近年は、シリアルやヨーグルトと共に食されることも多くなりました。大手デパートでは、ドライフルーツのコーナーが設置され、はかり売りも行われていますが、料理への利用の幅が少ないのが現状です。

そこで、生活デザイン学科調理学研究室では、龍屋物産株式会社との連携し、手軽に、また新しい感覚でのドライフルーツの利用法を検討することになりました。

ドライフルーツそのものが完成品であるため、新たな商品とすることの難しさを実感しながらも、企業から期待にこたえられるよう試作を繰り返しました。



プロジェクト概要

- テーマ
ドライフルーツを用いた新商品を研究する。
- パートナー
龍屋物産株式会社(伊勢原市)
- 担当教員
小口 悦子 教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月

四〇以上の試作を行い、意外な美味しさを実現

十一月に実施した企業とのミーティングでは、約四〇品の試作の中から、五品を試食・評価して頂きました。

ドライフルーツの甘さと、柔らかさを活かした保存食には、龍屋物産から「アイディアの新しさと、意外な美味しさがある」との評価頂きました。また、企業ならではのコメントを頂き、今後に生かして行きたいと思っています。

津久井地域の伝統的家庭料理
“にぎみ”再現・普及プロジェクト



津久井地域の伝統的家庭料理「にごみ」とは

「にごみ」は、津久井地域の家庭で伝統的に食されてきた「煮込みうどん」です。小麦の栽培が盛んだった津久井地域では、それぞれの家庭で打ったうどんと野菜を味噌や醤油の味付けで煮込んだ「にごみ」がこの家庭でも食されてきました。しかし、食生活の変化により、「にごみ」は、今では、ほとんど食べられなくなっています。

そこで、二〇一一年度より津久井地域商工会連絡協議会と連携し、津久井地域の食文化に関する聞き取り調査をもとに「にごみ」を再現しました。その後、二〇一二年度は、多摩大学経営情報学部との協力も得て「さがみはらフェスタ」等のイベントへの参加・試食提供、「にごみ料理教室」の開催など、認知度を向上させるための活動を実施してきました。



「にごみ」を中華まんの生地の一つ一つ手作りで包んだ「にごみまん」です

津久井地方の伝統料理である「にごみ」を普及を東京家政学院大学の教員、学生と津久井地域商工会連絡協議会の方々と連携をして行っています。今回新しい味の「にごみ」を提案しましたのでご賞味ください。



料理教室をはじめとした普及活動と成果

料理教室は学生が講師役となり、うどん作りから行います。これまで津久井地域で二回の料理教室を開催し、二〇名以上の方に参加いただきました。アンケート調査では、「家でも作ってみたいと思いました。」「トロトロしておいしかった。」など好評を得ました。

こうした活動に加えて、商工会の働きかけにより、現在では、津久井地域の飲食店において「にごみ」を召し上がっていただくことができるようになりました。

プロジェクト概要

- テーマ
津久井地域の伝統的家庭料理
“にごみ”再現・普及する。
- パートナー
津久井地域商工会連絡協議会
(相模原市)
- 担当教員
櫻井 美代子 助教
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成23年4月～平成27年3月

梅を用いた商品開発研究



テーマ設定の経緯と商品開発研究の進め方

青梅市は古くから梅林で有名な地域ですが、梅の木につく梅輪紋ウイルスのため、二〇一四年三月、梅の公園内すべての梅の木を伐採する措置が取られました。こうした中、紅梅苑では同種の梅を群馬から取り寄せ、伝統の味、「青梅（あおうめ）」を作り続けています。三月に、同社より、梅や梅を使った製品・菓子作りへの思いを伺いながら、今後の方向性を話し合いました。

そこで、生活デザイン学科調理学研究室では「日本一の梅の里の再生」に活かされるような、梅を用いた菓子の商品開発への取り組みを行うことになりました。第一回の試作品の評価は、紅梅苑で行いました。ご店主からは、学生の考案した菓자에温かい評価を頂き、さらに発展をもたせた和・洋菓子の考案をしていくことになりました。



商品提案と今後の展望

その間、紅梅苑が開発した青梅（あおうめ）ソフトクリームの試食会に参加し、商品化へのプロセスも知ることができました。十一月には、洋菓子を中心に報告を行い、青梅や梅酒の和・洋菓子への利用の可能性が見えてきました。企業からは、その成果を活かしたいとの感想を頂きました。

プロジェクト概要

- テーマ
梅を用いた新商品を研究する。
- パートナー
株式会社紅梅苑（青梅市）
- 担当教員
小口 悦子 教授
（現代生活学部生活デザイン学科）
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月

城山本沢梅園の梅を用いた梅ジュース
「春の息吹 梅は乃香」のラベルデザイン



「梅ほ乃香」の背景とデザインプロジェクトの進め方

城山地区は神奈川県北西部、町田市や八王子に隣接し、神奈川県の水がめ津久井湖畔に位置しています。「梅ほ乃香」は、地元の方たちが丹念に育てた本沢梅園の梅の純粋な味わいを守るため、手づくり製法で仕上げられている梅ジュースです。六月には貴重な梅もぎを大地連携ワークショップとも連動して経験をさせて頂きました。その梅も「梅ほ乃香」の原料となっています。

七月には「食・企画開発実習A」を履修した生活デザイン学科三年生に前年度試作された「梅ほ乃香」を試飲してもらい、味わった梅ジュースの味と城山の地域特性、「梅ほ乃香」という商品名を捉えた梅ジュースのラベルデザイン案を五十五も提案しました。



プロジェクト概要

- テーマ
梅ジュースのラベルデザインを考案する。
- パートナー
城山湖里地里山観光振興協議会(相模原市)
- 担当教員
山崎 薫 准教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月

七月から八月にかけて、城山湖里地里山観光協議会の方々に五十五案から実際に販売する「梅ほ乃香」のラベルとして採用する一案を絞って頂き、厳正な審査の結果、生活デザイン学科高城彩湖さんのデザインが選ばれ、九月二八日「しろやま 得の市」より販売を開始しました。「梅ほ乃香」は、相模原市政六〇周年産品としても承認を受け、様々なイベント等において販売し、好評を得ています。

提案から最終案の採択まで

油揚げを用いた商品開発研究



テーマ設定の経緯と商品開発研究の進め方

中野駅周辺は、ここ数年、三つの大学のキャンパスの新設や大手飲料メーカーの移築などで、近隣を利用する人の流れや年齢層が、以前とは大きく変わってきています。また、住宅地もあり、古くから中野に愛着を持ち暮らす人々も多く、両者の様相が混在する街です。今般、中野駅近くに古くからお店を構える甘味・お食事処の梅家さんより、今までのお客様を大切に、そして新しい人たちへも受け入れられるメニューの開発の依頼を受けました。

そこで、店舗を訪ねてご店主とのミーティングを行い、女子大生の感性を活かした甘味、お食事を提案することになりました。梅家さんはいなりずしが評判で、それに使われる油揚げを使った新規料理の開発研究を行うことになりました。



商品提案と今後の展望

主食、主菜、スイーツに油揚げを利用したレシピの考案・試作を行いました。新しい発想を大切にしながら油揚げならではの料理・菓子が出来上がるにつれ、多様な展開の可能性が見えてきました。梅屋さんのメニューとして並ぶことを目指しています。

プロジェクト概要

- テーマ
油揚げを用いた新商品を研究する。
- パートナー
株式会社梅家(東京都中野区)
- 担当教員
小口 悦子 教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月

横浜キャベツの普及を目指した
キャベツのレシピ開発プロジェクト



テーマ設定の経緯と商品開発研究の進め方

横浜といえばみなとみらいや元町など、都会のイメージですが、実は農業も盛んで、市内では、野菜を中心に多くの農産物が生産されています。中でもキャベツは横浜市の特産のひとつで、生産量(全国九位)においても品質においても横浜を代表する農産物です。しかし、残念ながら、その魅力が十分に知られているとは言えません。

そこで、本学では、横浜農業協同組合(JA横浜)との連携により、生産者や料理人、横浜市の協力も得て、横浜キャベツの普及促進を目指して、横浜キャベツのレシピ開発に取り組みました。本学生活デザイン学科の授業「調理と素材」を履修した学生たちが、参加し、生産者やJA横浜、横浜市など関係者による事前講義や現地視察を経てレシピ開発を行いました。



イベントでの試食提供を通じた普及活動

本プロジェクトではレシピの作成にとどまらず、イベント等を通じて横浜キャベツの普及を行っています。十一月には、横浜市のみなとみらい地区で開催された「よこはま食と農の祭典2014」と「JA横浜農産物直売所「ハマッ子」メルカートかながわ店 2周年イベント」に参加し、「キャベツジャム」、「キャベツまん」、「キャベツカレー」等、キャベツレシピの試食を提供し、活動の紹介を行いました。多くの来場者に関心をもっていただきました。

プロジェクト概要

- テーマ
横浜キャベツを用いたレシピ開発を行い、横浜キャベツの普及促進を目指す。
- パートナー
横浜農業協同組合(横浜市)
- 担当教員
小口 悦子 教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間
平成26年4月～平成27年3月

ファッションショー「仮面舞踏会」の

企画と衣装制作



ファッションショー開催の経緯とショーの構成

平成二一年度から三井アウトレットパーク多摩南大沢にて学生の作品発表および地域との繋がりを目的として、今まで六回のファッションショーを開催しました。参加学生は、「卒業研究」「服飾設計論」「衣構成学実習」「服飾造形実習」「生活デザイン演習」などの履修者です。ショーの企画は六か月前から、衣装制作は一年前から取り組みました。

ショーの構成と演出は、第一場はハロウィンの衣装に身を包んだ招待客が続々とお城に現れ、第二場は大広間の舞台でバレエ「コッペリア」やオペラ「椿姫」が上演されています。第三場は、貴婦人に紛れて王子様が登場します。招待客たちはおしゃべりやダンスに興じ、美味しいワインとお料理で楽しい時を過ごしています。こうしてハロウィンの夜は更けてゆくのです。



プロジェクト概要

- テーマ
ファッションショーの企画、実施および衣装の制作を行う。
- パートナー
三井アウトレットパーク多摩南大沢（八王子市）
- 担当教員
富田 弘美 講師
（現代生活学部生活デザイン学科）
- 実施期間
平成25年10月～平成26年10月

作品は、おとぎ話の「アリス」や「赤ずきん」のドレス、バレエ「コッペリア」のスペイン人形の衣装、オペラ「椿姫」のヴィオレッタとフローラの衣装、バレエ「白鳥の湖」よりロココ調の王妃とジークフリート王子の衣装などです。制作は、デザイン、素材検討、パターンメイキング、フィッティング、縫製の流れで仕上げます。

ファッションショーは、限られた時間や制約のある状況下での作業を進めることが求められます。教室で行う授業では得られない能力を体得する良い機会となります。

衣装制作とショーを実施することの意義

東京家政学院大学 地域交流会2014 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26年度は、11月27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。



学生と連携企業等より連携事例の経過や成果等について発表が行われました。



コメンテータの法政大学 大山博教授より発表に対して講評をいただきました。



ローズコートでファッションショーの衣装を展示しました。



連携プロジェクトを通じて開発した商品の試食およびアンケート調査を実施しました。

「東京家政学院大学 地域交流会2014」開催概要

◆日時 平成26年11月27日(木)15時～18時

◆場所 町田キャンパス 1206教室、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 天野 正子

西武信用金庫 人財開発部長 永井 一成 様

(2)地域連携・研究センター紹介

東京家政学院大学 現代生活学部 教授／

地域連携・研究(町田)センター長 山崎 薫

(3)連携事例発表

①デイサービスの新規プログラム提案プロジェクト

②保育付料理教室プロジェクト

③味噌・醤油を用いた新商品開発授業

④油揚げを用いた商品開発研究

⑤大地連携ワークショップ

「首都圏の里地里山をつなごう 今、そして未来へ」

(4)交流会&連携事例パネル展示

◆実施形態

主催:東京家政学院大学／共催:西武信用金庫

後援:関東経済産業局、相模原市、

一般社団法人首都圏産業活性化協会

◆参加人数

企業、自治体等 42人、教職員 20人、

合計 62人(学生を除く)

Tokyo Kasei Gakuin University

東京家政学院大学 地域交流会 2014

11/27(木) 15時～18時
開場 14時30分

生活学分野における地域連携事例発表会

<プログラム>

◆東京家政学院大学の地域連携活動について

◆連携事例発表

(1) デイサービスの新規プログラム提案プロジェクト

(2) 保育付料理教室プロジェクト

(3) 味噌・醤油を用いた新商品開発授業

(4) 油揚げを用いた商品開発研究

(5) 大地連携ワークショップ

「首都圏の里地里山をつなごう 今、そして未来へ」

◆交流会&連携事例パネル展示

※ 発表内容は変更になる場合があります。ご了承ください。

東京家政学院大学は、地域社会への貢献を大学の重要な使命のひとつととらえ、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 (東京都町田市相模野2600番地)

＜アクセス＞ JR横浜線相模原駅より東京家政学院行バスで約20分／JR八王子駅南口より東京家政学院行バスで約25分／京王線あきるの駅より東京家政学院行バスで約35分

●参加費 無料

●申込方法

下記の申し込み表に記入の上、FAXまたはメールにて下記までお申し込みください。

●お問い合わせ・申込先

東京家政学院大学(担当: 事務局) TEL: 042-702-9000 / FAX: 042-702-9000 e-mail: morikoh@kaseigaku.ac.jp

主催:東京家政学院大学 地域連携・研究(町田)センター／共催:西武信用金庫

後援:関東経済産業局、相模原市、一般社団法人首都圏産業活性化協会(TA4A 協会)

東京家政学院大学地域交流会2014 参加申込書

氏名

フリガナ

会社名・学校名等

所属部署

所在地(住所) 〒

電話番号

E-mail

地域連携活動の記録

(二〇一四・四～二〇一五・三)

四月	五月	六月	七月	九月	十月
五、六日	十五、十六日	五日	二二日	十三日	七、十九日
□「第四一回相模原市民桜まつり」に参加	□「第八回東京発！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 □第七回「大学は美味しい！」フェア（新宿高島屋）に参加し、地域連携に基づく開発商品を販売（六月三日まで）	□JA横浜との連携によるレシピ開発授業「調理と素材」の成果報告会を実施 □企業との連携による食品開発授業「食企画・開発実習A」の成果報告会を実施 □都立町田総合高等学校を対象とした理科実験実習	□大学コンソーシアム八王子主催による「夏休みこどもいちよう塾」実施 □さがまちカレッジ「親子で作るうどん教室」実施	□さがまちカレッジ「父と子の料理教室」「衣服の洗濯」実施 □JA横浜との連携による保育付き料理教室を実施（第一回） □JA横浜との連携による保育付き料理教室を実施（第二回）	□三井アウトレットパーク多摩南大沢にてファッションショーを実施 □さがまちカレッジ「基礎から学ぶ料理教室」実施



十〇月 二六日

十一月 六日

十五日

二七日

二八日

三〇日

十二月 二日

六日

二〇一五年
一月 二三日

十一、十四日

二〇日

□「津久井やまびこ祭り」に参加し、「にごみ」の試食を提供

□「ビジネスフェア from TAMA」に参加し、地域連携活動の紹介と企業相談を実施

□ぽかぽかライフケアとの連携によりデイサービスにて学生企画によるプログラムを実施

□JA横浜との連携により「よこはま食と農の祭典2014」にて横浜キャベツを使った試食を提供

□「東京家政学院大学 地域交流会2014」開催

□JA横浜との連携による保育付き料理教室を実施（第三回）

□JA横浜の直売所「メルカートかながわ店」にて横浜キャベツを使った試食を提供

□JA横浜との連携による保育付き料理教室を実施（第四回）

□「第五回大学コンソーシアムハ王子学生発表会」にてファッションショーの衣装を展示発表

□JA横浜との連携による保育付き料理教室を実施（第五回）

□南大沢コミュニティオペラ2015コンサートを実施（衣装デザインを担当）

□JA横浜との連携による保育付き料理教室を実施（第六回）



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。

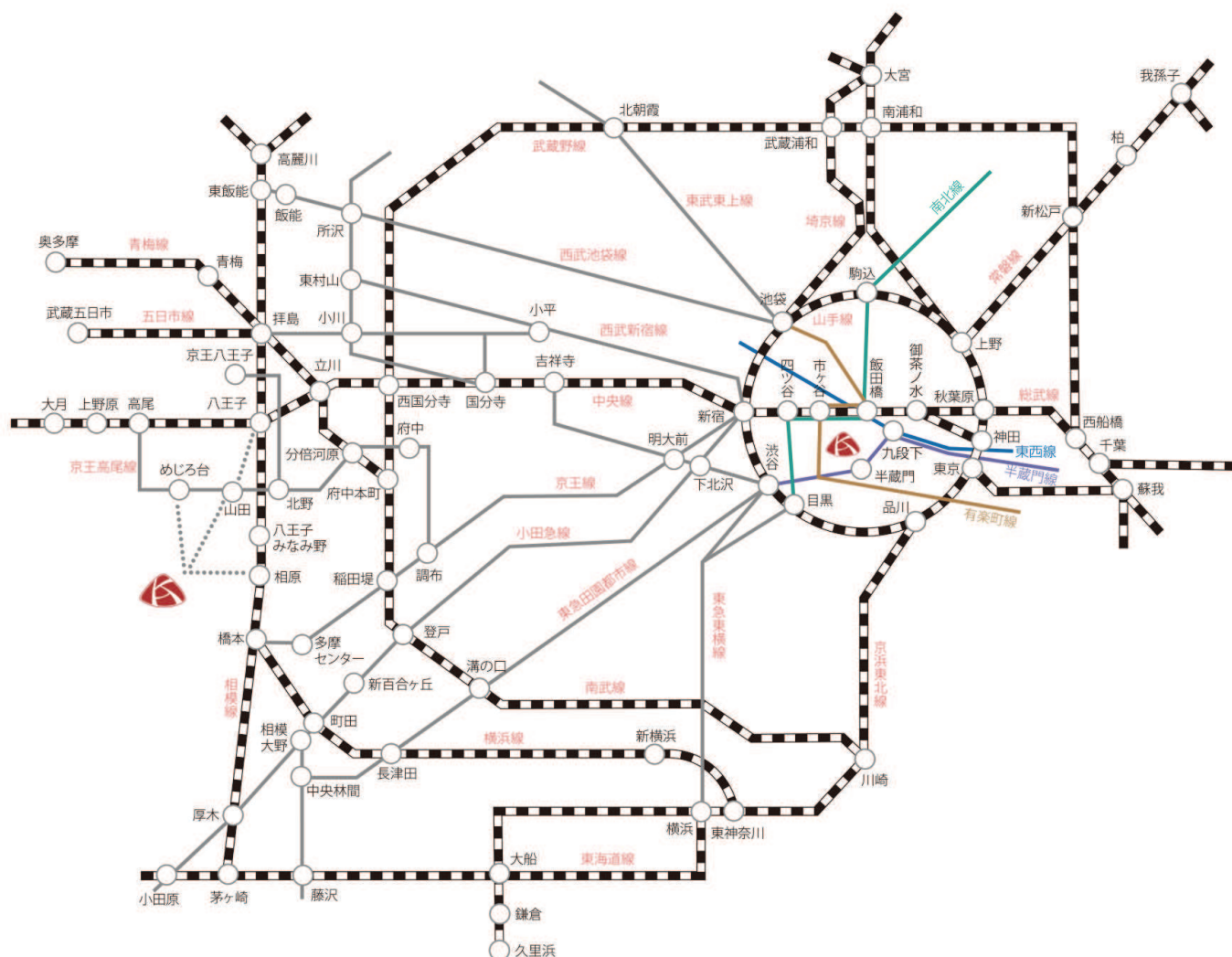
本学が中心的に取り扱う家政学の分野は、地域社会(Community)との関わりの強い学問分野であり、それゆえ、本学における教育・研究活動にあたっては、地域社会との連携が不可欠である。また、その成果は、人々の暮らしや文化の発展・向上に寄与するものである。

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)





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

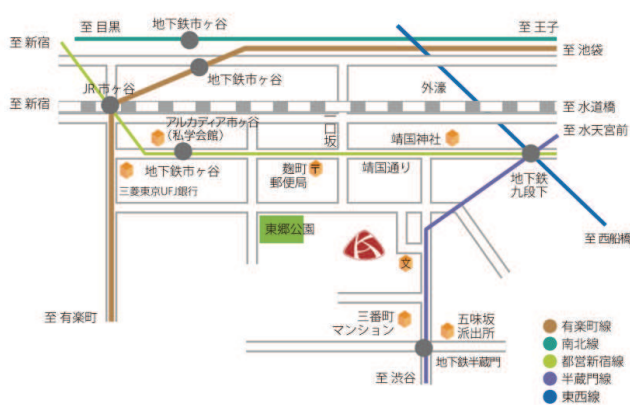
千代田三番町キャンパス ■現代家政学科 ■健康栄養学科



〒194-0292 東京都町田市相原町2600番地

- JR横浜線「相原駅」下車、バス停「相原」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

※バス停「相原」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



〒102-8341 東京都千代田区三番町22番地

- 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」から徒歩約8分(地下鉄A3番出口)
- 東京メトロ半蔵門線「半蔵門駅」から徒歩約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」から徒歩約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2015」

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27年3月31日

