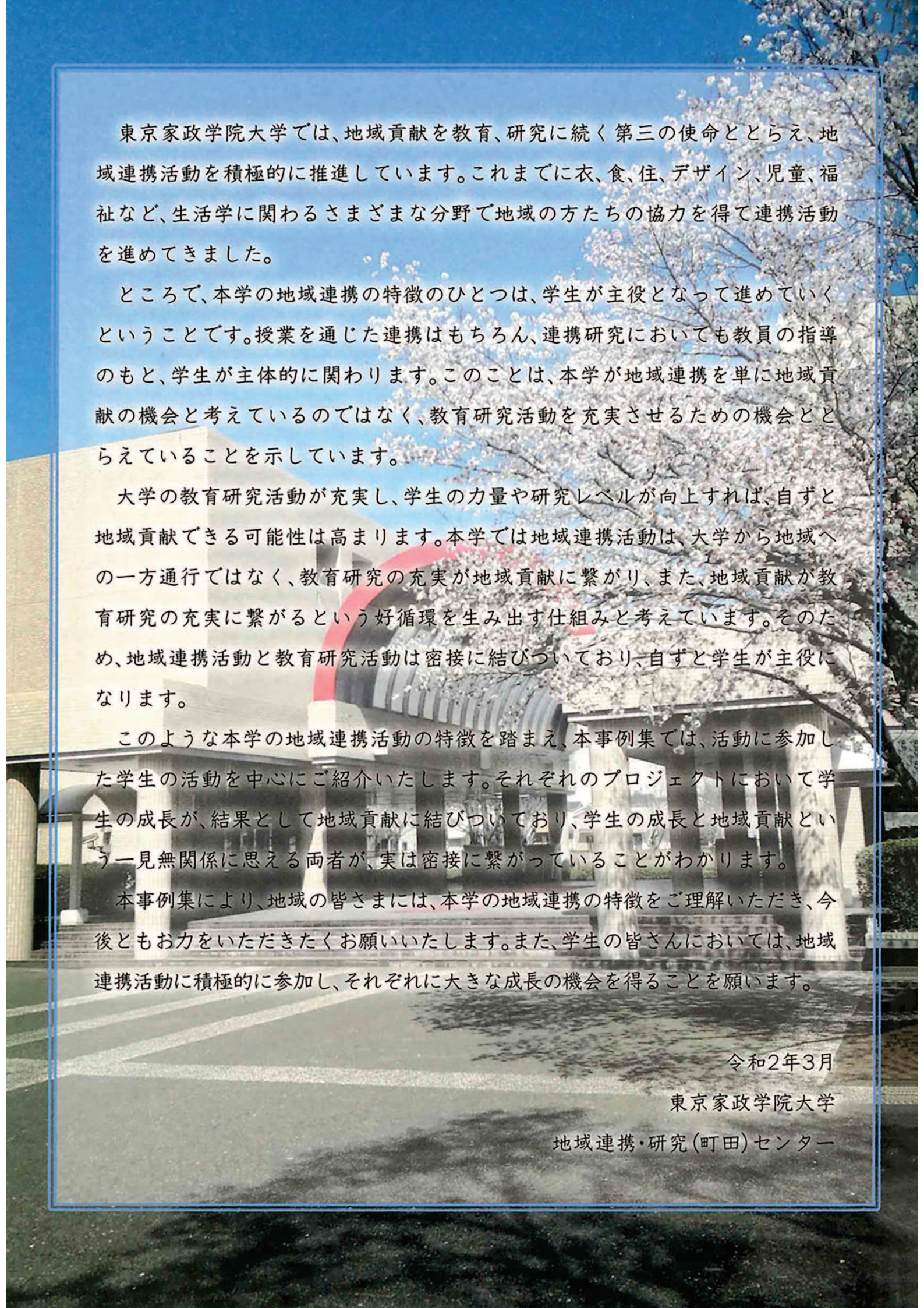


地域で学び、 地域で育つ。



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とらえ、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。

令和2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 2020

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) 学食プロジェクト 一町田キャンパス食堂及びKVAショップの満足度と利便性を高める	7
(3) 30代女性のライフスタイルの分析に基づいたマーケティング調査と メニュー提案ー赤瓢箪ー	9
(4) 鯨肉を使用したレシピの考案	11
(5) 期間限定「タマ&フレンズ3丁目カフェ」でのレシピ開発	13
(6) 「保育付き！子育て教室」に関する活動協力	15
(7) 「育ママComebackセミナー」に関する活動協力	17
2. プロジェクト・サマリー～さまざまな地域連携事例	19
(1) さがみはら環境まつり参加(1)	20
さがみはら環境まつり参加(2)	21
(2) 2019健康フェスタ・食育フェスタにおける食育活動、地域貢献の環	22
(3) 大学発「八王子うMICE弁当」の企画開発と栄養学的商品価値の検証、 MICE誘致の可能性の追求	23
(4) 八王子いちよう祭りにおける食育～朝食診断	24
(5) ものづくりチャレンジ大作戦inまあちへの参加	25
(6) まちだ〇(まる)ごと大作戦「竹あかりの街“あいはら”」	26
3. 地域交流会2019レポート	27
4. 地域連携活動の記録	29

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、いずれも令和2年3月現在のものです。



美味しいトマトを美味しい料理に
今年でJA横浜との連携は6年目になり、一つの節目を迎える年となりました。生活デザイン学科の専門科目「調理と素材」の授業では、地域の農産物に着眼し、新たなメニューの考案を行ってきました。この6年間はJA横浜の支援をいただき、キャベツ、トマト、キュウリをテーマとしてきました。今年も横浜の山本農園の協力得て、トマトを使った新規レシピの考案を行いました。大学の授業時間に、生産者山本さんとJA横浜から、品種、施肥や水やりなど生産のプロセスの講義を頂き、農地の見学を経て、試作・発表を行い、評価をいただきました。

そのまま美味しいトマトを、料理をしてより美味しくすることの難しさを感じながら試作を行い、学生・教員で評価を行いました。その中から、14品を選び、新規レシピとして提案をしました。トマトのかき氷、トマト大福などユニークな提案もありました。トマトの甘みと酸味が生かされたトマトのチーズケーキ、サクサクと歯もろい食感の生姜の香りトマトの酸味がマッチしたスコーンなど、煮込んだトマトソースを添えたトマトのクロックエなど、山本農園のトマトの美味しさが生かされていました。

学びの好機に感謝
その成果は、JA横浜にてレシピカードになり、直売所に来られた方に試食品と共に配ることができました。

大学では、食に関する様々な講義を受け、実験・実習を通して、その食品の特性を学びますが、それを基に新しい発想とそれを具現化できる技術力が問われる試みでした。その中で、食品が、どのようなプロセスを通して私達のところへ届くのか、生産者の声と意見を聞く大切な機会を得ることができました。

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
山本農園
横浜農業協同組合(JA横浜)
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2019年4月～2019年9月



JA横浜「ハマッツ」直売所にて、レシピカード配布と試食会
左: JA横浜「クッキングサロンハマッツ」にて、試食品を調理

トマトを用いたレシピの開発





プロジェクトの目的① 快適でおいしい食堂の実現
二〇一七年秋よりスタートした学食プロジェクトは、本年度3年目を迎えました。私たち町田キャンパスの学食を提供してくださっている東京ビジネスサービス株式会社さま・学生・職員・教員の4者が協力してプロジェクトを推進しています。本年は、ランチメニュー・オープンキャンパスメニュー・カフェタイムメニュー・学食の食空間改善に取り組み、多くの成果を達成しました。



プロジェクト概要

- テーマ
東京家政学院大学町田キャンパス食堂及びKVAショップの改善にかかわる調査研究
- パートナー
東京ビジネスサービス株式会社
- 担当教員
黒田 久夫 准教授
- 実施期間
2019年4月～2020年3月

プロジェクトの目的② 快適で便利なコンビニの実現
本年は、社会的な取り組みにもチャレンジしました。近年フードロスの問題が大きく取り上げられるようになり、特にコンビニエンスストアの食品の廃棄が問題になっています。本年は、まず私たちが利用しているKVAショップにおけるフードロスの実際を確認すること、品切れ等を少なくしつつ、ロスが増えないようにする施策を考え実行し、フードロスを低下させることに成功しています。今後も、経済的な利益と社会的な利益が両立できるような施策に挑戦していきたいと思っています。



学食プロジェクト-町田キャンパス食堂及び
KVAショップの満足度と利便性を高める



プロジェクトの目的①フードビジネスのマーケティングのノウハウを地域の企業さまに還元する

フード・サイエンス&アーツ研究室では、担当教員の企業経験を活かして地域の皆様に、フードビジネスのマーケティングを支援しています。

本プロジェクトでは、中野の居酒屋赤瓢箪様のマーケティングをサポートさせていただきました。客層が固定化している状況から、新しい客層を開拓するために、30代の女性を取り込むマーケティングを立案し、西武信用金庫様の職員の方々のご協力をいただいて、キャリアを持つ女性のライフスタイル、食品や飲み物の嗜好性、居酒屋に求める価値観、外食の回数・時間帯・求めるサービスやメニュー・シチュエーションを分析しました。



プロジェクトの目的②若い感性を活かしたマーケティング施策を地域の企業さまにご提案する

次に、マーケティング・リサーチを元にメニューを立案しました。まず、アンケートで明らかになった「健康・ヘルシー」「家族・友人とのコミュニケーション」「インスタ映え」などのキーワードから、サラダ系や野菜をたくさん使った薄味の軽いメニューを学生が試作し、官能評価を重ねてレシピを作成しました。また、提案メニューと従来メニューについて、30代女性を対象としてアンケートを再度実施し、メニューの支持率を分析し、女性向けのメニューを提案しました。

今後も、学生の若い感性を活かして、地域の食品企業の皆さまにマーケティング案を提案したいと考えております。

プロジェクト概要

●テーマ

30代女性のライフスタイルの分析に基づいたマーケティング調査とメニュー提案—赤瓢箪—

●パートナー

株式会社赤瓢箪

●担当教員・学生

黒田 久夫 准教授

●実施期間

2019年4月～2020年3月

30代女性のライフスタイルの分析に基づいた
マーケティング調査とメニュー提案—赤瓢箪—





鯨の皮下処理方法
の検討

懐かしい、また、新しい鯨肉料理として
日本では縄文時代の遺跡から鯨の骨が出土するなど、古くから鯨肉が食されていました。が、一九八二年に、国際捕鯨条約により、商業捕鯨が一時禁止され、鯨肉を食す機会が大きく減少しました。しかし、二〇一九年六月に日本は、国際捕鯨委員会から脱退することになり、30年ぶりに商業捕鯨が再開することになりました。今後その供給量も増加するものと考えます。

鯨肉の食経験の有無は、地域や年代で異なりますが、60歳代前後の世代では小学校の給食で揚げ物や炒め野菜での食経験があり、懐かしい食品でもあります。また、昨今、地域によつては給食でも提供されているようですが、鯨肉は調理法によつては硬くなるうえ、特有の匂いを好まない方もあるようです。

今回、西武信用金庫を介して、調査後の捕鯨肉の卸・小売り販売を行っている「らじっく」より、今後の供給量の増加を見込んで、販路拡大のための新商品開発の相談を頂き、4年前田博美さんの卒業研究のテーマとして、「若者を対象とした鯨肉の新規メニューの開発」として取り組みを始めました。



プロジェクト概要

- テーマ
鯨肉を使用したレシピの考案
- パートナー
らじっく
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2019年4月～2020年3月

女子大生に大人気の鯨肉・鯨の皮の料理
事前のアンケート調査(本学学生一五〇名)結果では、64%の学生は食経験があり、その内38%が鯨肉が好きと回答しました。しかし、今回、鯨の皮も利用してほしいとのことでした。皮表面は黒く、厚さが5cm以上あり、硬いためそのままでは食べられないことから、長時間加熱をしたり、種々の調味料で煮るなど下処理の検討も行いました。研究に際しては、既存しないメニュー、販売しやすいものの、若者が好みそうなメニューをコンセプトとし、グラノーラバー、アイスクリーム(4種)、肉まん、アオサと鯨の皮の佃煮などオリジナルメニュー25種に10種のバリエーションを加えた、35品を考案しました。

女子大生による官能評価では、いずれも好評で、鯨の皮を使っていることがわからない人がほとんどでした。2月に行われた地域連携報告会で、佃煮とグラノーラバーを参加者に試食いただき、2、3回試食される方もあり、好評を得ることができました。

今後、らじっくでは、イベントなどで試食会を開催し、新しい鯨肉(鯨の皮)料理として紹介し、製造・販売を検討していきたいとのことでした。

鯨肉を使用したレシピの考案



プロジェクトの目的ー
食とデザインの学びを活かし
て、期間限定「タマ&フレンズ
3丁目カフェ」にレシピを提
案する

食企画・開発実習を履修する
22名の学生が、期間限定「タマ&
フレンズ3丁目カフェ」のメ
ニュー開発を挑戦しました。

クライアント様より、タマ&
フレンズの世界観についてご
説明を受けたのちそれぞれの
班がタマ&フレンズのストー
リーを研究して、レシピを開
発しました。

それぞれの案をディスカッ
ションしながら、レシピを考案
し、スイーツや軽食を試作しま
した。試作の時には、クライアン
トさまにもご参加していただ
いて、感想や改善点をアドバイ
スをしていただき、何度も作り
直しをしました。

キャラクターとの関連付け
をしたメニューを考えるのは
大変難しい課題でしたが、充実
したプロジェクトであり、大き
な達成感を得ることができま
した。

1班 タマつけたよプレート

【コンセプト】
主人公であるタマの可愛さを
全面に出したプレート。
エド・フライ・野菜・スープ
など、彩りと食べ応えのある
一品。

【こだわりポイント】
タマの顔を再現するため、
耳のオムレツの大きさ、
目の海苔の位置などを細かく
調節しました。

【感想】
コスバや味付けが多くの人に受け入れられるかを検討し、
メニューを考案することは難しかったです。



2班の活動報告

豆乳とポチの抹茶パフェ
ショートケーキとミルクティー

- 和のメニューを取り入れた商品
を考案した。
- ポチにちなんで豆乳プリンとあ
からんクッキーを用いた。
- モモちゃんにちなんで、イチゴの
ショートケーキとミルクティー
を含む商品も考案した。
- ビスコッティやクッキーを添
え、おしゃれなものを考案した。




**3班はキャラのストーリーを考え
企画しました！！**

企画案①和風かき氷
トウをイメージして和風
かき氷を考案しました。
材料は簡単で、見た目
もかわいく、子供から大人
まで楽しめるメニューと
思いました。

企画案②豆乳ラテ
3丁目には豆乳さんがいるということで豆
乳を使ったラテの上にタマの顔の絵を浮かべる
提案をしました！豆乳と抹茶・抹茶・ほうじ
茶などのブレンドも！
3班が提案したコマのイチゴみるくが採用さ
れ実際にメニューに仲間入りました！




4班が考えたレシピはこちら！！

タマとポチのなかよしプリンの考案
・人気キャラクターの二人をコラボした
メニューを作った。
・キャラクターのストーリーを元にタマ
の卵プリンとポチの豆乳プリン作った。

フルのフルーベリーかき氷の考案
・フルーベリーのアントシアニン色素
のpHによる色の変化を楽しむことが
できるシロップを作った。




5班 活動報告

「トラちゃんカレー」
【こだわった点】
・中華のカレーでやんちゃな性格を
イメージした。
・海苔を切り、表情を再現した。
・野菜を添えて、華やかさを演出した。
【まとめ】
話し合いと試作を重ね、納得のいく
かわいいメニューになった
タマのカレーも今後発売される
予定なので楽しみです。




プロジェクト概要

- テーマ
期間限定のお台場カフェでの
テーマに沿ったレシピ開発
- パートナー
キッズ・ライフ・エンターテインメント株式会社
- 担当教員
黒田 久夫 准教授
- 実施期間
2019年10月～2020年3月

本プロジェクトでは、「タ
マ&フレンズ」のタマ知
りませんか？」の世界観の
理解から始まり、最終的に
キャラクターとストーリーか
ら連想・発想されるスイー
ツや軽食の開発という難しい課
題に挑戦して、実際の店舗で
私たちの企画が実現するとい
う貴重な経験をすることがで
きました。

今後も町田キャンパスで開
講される食の企画開発系の授
業では、企業の皆さまと製品
やサービスの開発をしていき
たいと思います。学生の感性
を活かした製品開発をご要望
される企業さまのお声がけを
お待ちしております。



33

コマのいちごみるく
(ホット/コールド) 各¥500




期間限定「タマ&フレンズ3丁目カフェ」 でのレシピ開発

約300組の親子との出会い
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。乳幼児期のお子さんをもつお母さんたちが気軽に料理教室に参加できるように、本学との連携により、保育付きの料理教室を企画し、開催しています。今年度は7年目になり、これまでの取り組みで親子は延べ261組、549名の人たちが参加してくださいました。毎回のアンケートでは、また参加したい、もっと開催してほしいと好評を得ています。これまで大きな事故もなく開催できていることは、当たり前のことですが、ここまで継続できていることはうれしいことです。

本学で33年間続いた幼児グループの理論・原理を生かして
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33年間実施された幼児グループ(児童臨床実習B)の理論・原理が生かし、実施しました。



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内容を企画、運営する。
- パートナー
横浜農業協同組合(J A横浜)
- 担当教員
田尻 さやか 助教
- 実施期間
2013年5月～2020年3月

参加者全員が共に育つ子育て支援の場として
講座の中で子育てに役立つ情報をミニ講話の形でお母さまたちにお伝えしています。教室のために用意した手作りおもちゃの紹介や家でできる親子遊びを紹介しています。さらに、その日の保育の様子も伝えながら進めると、日ごろの子育ての悩みを気軽に話せる子育て相談の場にもなっており、子育て支援の1つの新しい形として機能しています。

このとりくみの保育は、「J A横浜たすけ愛の会」のみなさんと本学学生、教員が担当します。子どもたちがのびのびとすごしている姿から、学生やたすけ愛の会の皆さんは喜びを感じています。お母さんたちが料理を楽しむとともに、家とはすこし違うわが子の姿に成長や喜び、驚きを感じる機会となり、「共に育つ」ことが大切にされる子育て支援の姿勢が取り組み全体の雰囲気になつて流れています。

「保育付き！子育て教室」に関する活動協力



**安心して子育てと就業が両立できる
企業を目指して**

J A 横浜の地域ふれあい課と連携して5年が経過し、保育付き料理(子育て)教室のノウハウを育休明けに向けた職員研修に活かすことができないかと人事教育課との検討が平成29年秋に始まりました。保育スペースや道具などはこの5年間で料理教室で使ってきたものを使用することになりました。それに加え、0歳の子どもが手に取るのにふさわしいとされる、木製を中心としたおもちゃや家庭でもそろえることができる身近な素材で作ったおもちゃを用意することとなりました。

子どもと一緒に職場復帰の準備をするために

育休明けが目前に迫った職員研修のとりで行う保育となると、0、1歳児が多いことが予測されました。乳児の保育で大切になることは大人も子どもも安心してできること、清潔であること、安全であることが確認されました。

生まれてから約1年間お母さんと一緒に過ごすことが当たり前だった子どもたちにとって、急にお母さんから離れることは難しいことです。研修会場のそばにマットを敷き、お母さんたちが見えるところですので、安心して過ごすことができます。



プロジェクト概要

- テーマ
「育ママComebackセミナー」
- パートナー
横浜農業協同組合(J A 横浜)
- 担当教員
田尻 さやか 助教
- 実施期間
2018年4月~2020年3月

本年度は令和2年2月21日に開催されました。参加予定数もこれまでの2回と同様25名程度の子どもたちと出会いました。

親も子どもも安心してできるように温かな雰囲気をつくることをこころがけ、新しい出会いが広がる場となりました。今年度はこれまでの取り組みよりもより具体的に4月からの仕事と子育てがイメージできるように、業務の変更点の確認や先輩ママからの体験談を聴く研修内容となり、職場復帰に向けて自信になった、会社が子育てと働くことの両立を応援してくれているのだと感じることができた機会になったという話を伺うことができました。

参加されたお母さんにとっては、子どもと一緒に仕事場を訪れ、職場の雰囲気を味わい、職場復帰のイメージを持つことができたようです。それが安心して働くことの1つの助けになることがこの取り組みを通して明らかになりました。また、家庭と違った場でのわが子の姿を知る一日となったようです。

「育ママComebackセミナー」に関する活動協力



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、いずれも令和2年3月現在のものです。

さがみはら環境まつり参加（１）

学生実行委員として

生活デザイン学科2、3年生3名が学生実行委員として、さがみはら環境まつり実行委員会に参加しました。実行委員会の会議に出席し、企画の提案や意見交換をしたり、開催に向けた作業準備に積極的に取り組みました。更に、来場者参加型の企画として「生分解性ポリ乳酸繊維布でコサージュを作ろう！」を提案し実施しました。



▲制作したコサージュ

生分解性「ポリ乳酸繊維布」を使ったコサージュ作りの体験教室を開催

近年ニュースで取り上げられることが多くなったプラスチック製品の使用や廃棄の問題に着目し、生分解性素材を身近に感じてもらうため、ポリ乳酸繊維布を使用してコサージュを作る体験教室を開催しました。興味をもってもらうために、染色をしてカラフルな布を用意し、簡単に作製できるように工夫しました。更に、プラスチック問題を簡潔に伝えるために、「身の回りのプラスチックって何だろう？」「マイクロプラスチックって知ってる？」「ポリ乳酸繊維ってなに？」等のイラストパネルを作成して環境問題への関心が高まるよう工夫しました。



▲さがみはら環境まつり当日の様子

この活動がきっかけとなり…

相模原市立串川小学校4年生のPTA イベントにおいて、市内の連合音楽会で身につけるための児童自作によるコサージュ作りのワークショップを実施しました。コサージュ作りと同時に作成したパネルを活用したり、パワーポイント資料を準備して環境教室も開催しました。



▲相模原市立串川小学校でのワークショップの様子



▲制作したイラストパネル

- ◆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 2019年4月～2019年7月
(さがみはら環境まつり開催：6月30日)

ポリ乳酸繊維布提供：
山中産業株式会社

さがみはら環境まつり参加（2）

東京家政学院大学の学生として

生活デザイン演習 A（1年生）の授業の一課題として、さがみはら環境まつりに参加し「大学生と楽しむ体験教室」を開催しました。入学したばかりの1年生の初年次教育として、大学への所属意識の高揚と人間関係の構築を図ることを目的として実施され、学生同士の共同作業、及び地域の方々と協働する体験学習の機会となりました。

大学生と楽しむ体験教室の開催

学生が講師となり、子ども対象の4つの教室（①残り布でお好み色の花の髪飾り②花びらアート③エコでキラキラまんげきょう④新聞紙をくるくるキュキュッとお花のブローチ）を開催しました。更に、それらの活動の様子を撮影する撮影班を編成し、学生生活の記録として DVD を制作しました。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、丁寧な対応ができる工夫をしました。大学生として初めてのイベント参加で緊張した面持ちの1年生も子どもたちと接するうちに笑顔になり、学内とは違った顔をみせてくれました。また、参加してくれた子どもたちも皆、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。



▲第15回さがみはら環境まつりポスター

参加報告会の実施

終了後には、各テーマの取り組みについてパワーポイントの資料を作成し、口頭発表による報告会を実施しました。終了後のアンケートでは、参加して良かったというコメントが多数寄せられました。



▲当日の体験教室様子



▲お花の髪飾り



▲花びらアート



▲まんげきょう



▲新聞ブローチ

- ◆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 2019年4月～2019年7月
(さがみはら環境まつり開催：6月30日)

2019健康フェスタ・食育フェスタにおける 食育活動、地域貢献の環 (はちおうじ健康づくり推進協議会との連携)

出展準備

食物学科の**食育研究会(三澤ゼミ)**は、昨年発足したばかりですが、新たに2期生の1年次学生も加わり、総勢35名となりました。そのような中、**2019健康フェスタ・食育フェスタ**(後援:八王子市)に出展することになりました。地域に貢献したい、実践社会で学びたい、子どもと食でつながりたい等、将来を見据えてやる気に満ちた学生たちが集まりました。

ポスター班、ゲーム班、アンケート班の3つに分かれ、1か月間準備をしてきました。入学して間もない1年生に対し、2年生が去年の経験を生かし、食育ができるよう指導しました。リハーサルは2回行い、来場者の方からの質問を予想して、スムーズな食育が行えるよう練習しました。



出展当日

食育に気軽に興味を持ってもらい、地域の方々の食生活改善のきっかけになるよう、**ゲーム感覚の体験型食育クイズ**を2種類出題しました。クイズ「**和食のおき方わかるかな?**」「**こんなに多いの! 1日分の野菜**」には、総勢**500名以上**の方が参加されました。地域の人々に食生活改善を促すだけでなく、栄養士および教職免許習得に向け、貴重な地域貢献となりました。

- ◆担当教員 三澤 朱実 教授
現代生活学部食物学科(食育研究会代表)
- ◆パートナー はちおうじ健康づくり推進協議会
- ◆実施期間 2019年4月~2019年5月
(健康フェスタ・食育フェスタ開催:5月19日)

大学発「八王子うMICE弁当」の企画開発と 栄養学的商品価値の検証、MICE誘致の可能性の追求 (大学コンソーシアム八王子、八王子観光コンベンション協会のご支援)



学生が企画した健康食「八王子うMICE弁当」を食べてみませんか？

食育研究会(三澤ゼミ)では、八王子学生企画事業補助金に採択され、MICEによる八王子の活性化をテーマに、食物学科ならではの弁当開発に取り組んできました。八王子特産に拘り、お弁当で使用する八王子ショウガ等(江戸東京野菜)の食材を決めました。MICE事業に関連付け、「八王子うMICE(うまいす)弁当」とネーミングし、10月26日に事業関係者の方を招待して、弁当の披露報告会を開催しました。スマートミール(健康な食事)認証基準の栄養価に合致していること、**和文継承、地球環境保護、食材の地産地消**など、弁当のコンセプトを説明した後、試食して頂きました。弁当の栄養学的な価値を上げるため、栄養素の調整が最も苦労した点です。パッケージも考案し、八王子産の染物を使用したり、細部まで八王子に拘りました。とても美味しいと評価され、食すことで食育に繋がる弁当ができました。報告会后、八王子で開催される東京薬科大学主催のシンポジウムで、お弁当を提供したいとの要望がありました。皆さんも食べてみませんか？

報告会の様子はJ-COM八王子テレビで放映され、八王子FM生放送にも出演しました。



- ◆担当教員 三澤 朱実 教授
現代生活学部食物学科(食育研究会代表)
- ◆パートナー 大学コンソーシアム八王子
八王子観光コンベンション協会
- ◆実施期間 2019年5月~2020年3月
(弁当の披露報告会開催: 10月26日)

八王子いちよう祭りにおける食育～朝食診断 (大学コンソーシアム八王子のご支援)



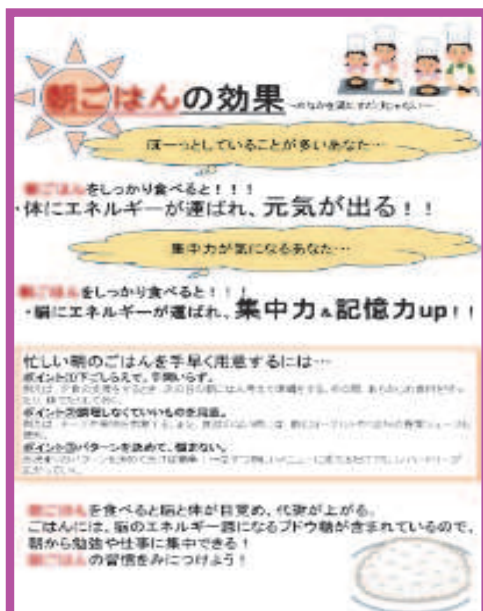
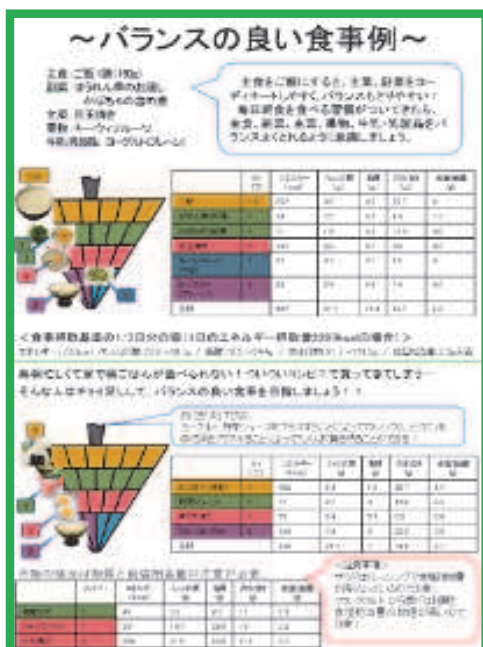
大学コンソーシアム八王子の学生企画事業補助金に採択

食育研究会(三澤ゼミ:1・2年生)は、大学コンソーシアム八王子の学生企画事業補助金に応募し、採択されました。前年度実施した食育とは違う新しい食育教材を企画開発し、いちょう祭り出展へむけて、半年間準備を進めてきました。八王子市は学園都市であることから、学生の朝食摂取を促すことを目的としました。

まず、食生活改善を促すため、**食事バランスガイドを活用した教材開発**を行い、次に、朝食に関する実態把握のため、アンケートを考案しました。いちょう祭りが迫った11月上旬、食物学科の先生方や学生に参加者になって頂き、リハーサル(写真は本学KVA祭)を繰り返しました。その甲斐あって、11月16日、17日の両日、天気に恵まれた中で、幅広い年齢層の方々に食育を行うことができました。**食事バランスガイド**を使った**朝食診断・実態調査**には、**352名(うち大学生63名)**の方が参加・協力下さいました。有難うございました。

「しっかりしていて大学4年生と思いました」とお褒め頂きましたが、学生も地域の方々と接して多くを学び、貴重な体験となりました。

- ◆担当教員 三澤 朱実 教授
現代生活学部食物学科（食育研究会代表）
◆パートナー 大学コンソーシアム八王子
◆実施期間 2019年5月～2019年11月
(八王子いちょう祭り開催：11月16日、17日)



ものづくりチャレンジ大作戦 in まあちへの参加

参加するにあたって

春から生活デザイン学科の3年生・4年生5名が集まり、どんなことをすると、ものづくりの楽しさを子どもたちに伝えることができるか、意見交換をすることから始まりました。5月に参加する団体との顔合わせが行われ、子どもたちにものづくりの楽しさを教えようと工夫したいろいろな団体のプログラムを見て、作品をさら工夫していくことにしました。

布に型紙を使って染色をすることで、短時間で簡単にオリジナリティをだせるコースターを作ることになり、対象学年が小学1年生から6年生までと幅が広がったため、試作を繰り返す中で少しでも危ないと感じた部分は、改善し準備を整えていきました。



型染のカラフルコースター

当日は、4年生3名がさらに加わり、受付も担当しながら講座を開講しました。子どもたちは個性あふれるかわいらしい作品を楽しそうに作り上げていました。ものづくりの楽しさを感じてもらえる機会となったと思います。またこれをきっかけにしてもものづくりをしている団体同士のつながりができ、今後へつながる取り組みが広がるよう期待したいです。

- ◆担当教員 佐々木 麻紀子 助教
- ◆パートナー ものづくりチャレンジ実行委員会
子どもセンターまあち（町田市）
- ◆実施期間 2019年3月～2019年8月
（開催：8月18日）



まちだ〇(まる)ごと大作戦「竹あかりの街“あいはら”」

打ち合わせ

2018年11月7日(水)堺市民センターにおいて、相原にぎわい創生プロジェクト主催の第1回「三大学合同会議」が開催され、「竹あかり」製作のスタートとなりました。主催する土田さんは、相原のまちの活性化とともに、法政大学・東京造形大学・東京家政学院大学の学生の、そして、地域で活動している方たちとの、交流・つながりを大切にしたいと話をされていました。



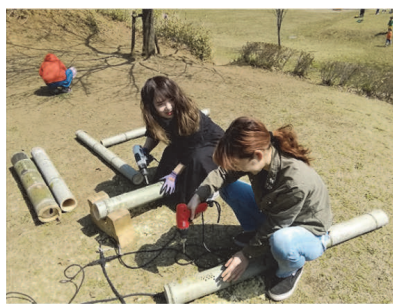
作業

このプロジェクトに参加した生活デザイン学科の学生4名は、2018年の10月から堺市民センター等での会議(竹あかりの作り方等)に参加したり、2019年の1月からは相原中央公園で竹を加工する等に関わりました。当初は、ドリルを使った竹の加工になかなか慣れませんでしたでしたが、少しずつ手つきも良くなり、細かな加工もできるようになりました。



点灯式

2019年3月30日(土) 18:30からJR相原駅西口広場で点灯式を行いました。点灯式当日は、小雨が降りましたが、主催者の「相原にぎわい創生プロジェクト」の挨拶から始まり、本学学生の挨拶もあり、制作した竹にあかりが灯りました。約半年に係る活動の集大成となった点灯式でした。明かりは、2ヶ月間相原駅を照らしました。



制作は東京家政学院大学・法政大学・東京造形大学・Mintaka(多摩美術大学・東京造形大学有志)・つぼみの家町田ゆめ工房・特別養護老人ホーム椿・相原小学校5年生・町田市観光まちづくり課が参加して竹灯籠や竹提灯を作成しました。

- ◆担当教員 河田 敦子 教授
- ◆パートナー 相原にぎわい創生プロジェクト他
- ◆実施期間 2018年10月～2020年12月

「東京家政学院大学地域交流会2019」開催概要

◆日時令和2年2月7日(金)13時～16時

◆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

東京家政学院大学地域連携・研究(町田)センター長 河田 敦子
西武信用金庫法人推進部副部長 山崎 紀嗣様

(2) 連携事例発表

①鯨肉の新商品開発

②はちおうじ健康づくり推進協議会との連携による食育活動の環
～食育の環に参加しましょう～

③大学発「ハ王子うMICE弁当」の企画開発と栄養学的商品価値の検証、
MICE誘致の可能性の追求

④学食プロジェクト

⑤30代女性のライフスタイルの分析に基づいた飲食店におけるメニュー提案
中野居酒屋「赤瓢箪」のマーケティング支援

⑥期間限定カフェ「タマ&フレンズ3丁目カフェ」でのレシピ開発

⑦さがみはら環境まつり参加

⑧大学コンソーシアムハ王子ご支援による食育研究会の事業報告
～ハ王子いちよう祭りへの出展～

⑨『保育付き!子育て教室』に関する活動協力

(3) 連携事例パネル展示交流会&連携相談対応

◆実施体制

主催:東京家政学院大学

共催:西武信用金庫

後援:相模原市

◆参加者

企業、自治体等37人、教職員18人合計55人(学生除く)

東京家政学院大学 地域交流会2019 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。令和元年度は、令和2年2月7日(金)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 2019
2020/2/7(金) 13時～16時
(開場 12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＞
◆あいさつ
◆地域連携事例発表
◆展示交流会&連携相談対応
(連携事例パネル展示発表)
※ 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。

※ 本学は、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実施しています。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。

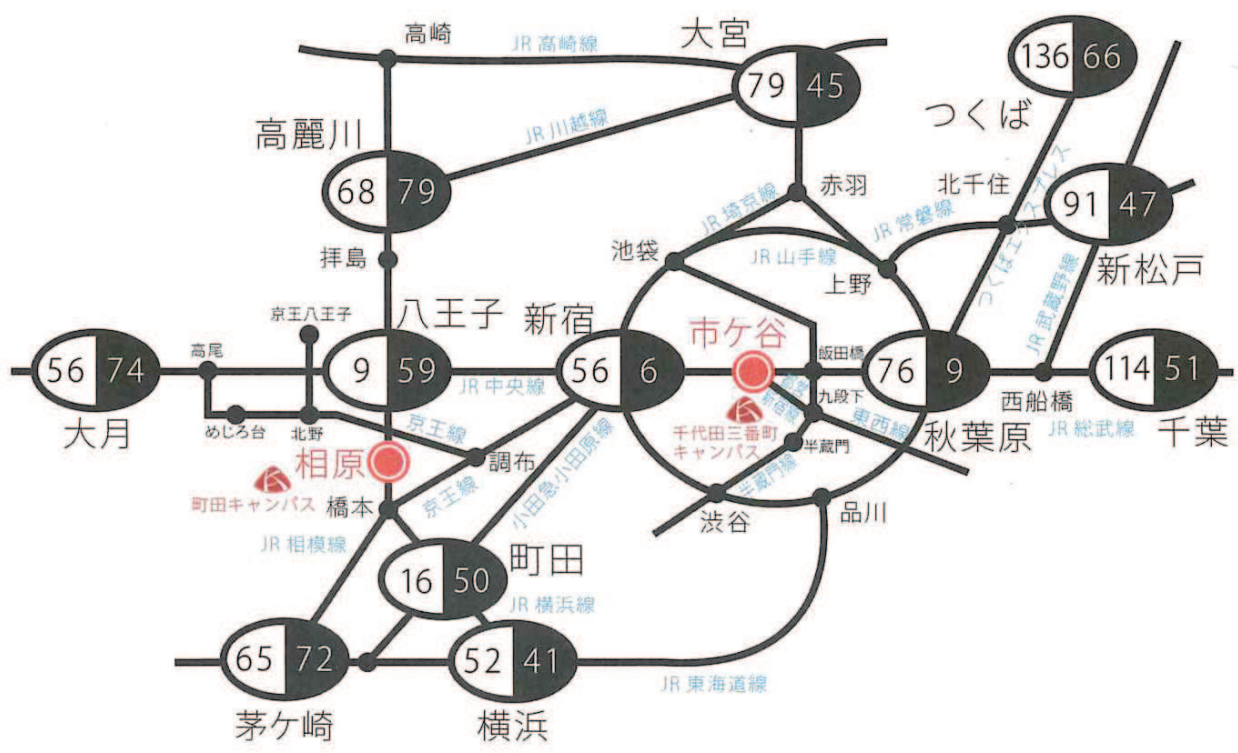
● 会場 東京家政学院大学 町田キャンパス (東京都町田市相模原町2600番地)
＜アクセス＞ JR相模原線町田駅より東武東上線町田駅バスで約10分、JR八王子駅より東武東上線バスで約20分、
京王線八王子駅より東武東上線バスで約10分

● 参加費 無料
● 申込方法 下記の申込書にご記入の上、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(町田) TEL 042-782-0838 / FAX 042-782-0880 e-mail satoy@kasei-gakuin.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 相模原市



20 20 左：相原(町田キャンパス最寄駅)までの所要時間(分)
右：市ヶ谷(千代田三番町キャンパス最寄駅)までの所要時間(分)



町田キャンパス

- 現代生活学部 生活デザイン学科
- 現代生活学部 食物学科
- 現代生活学部 児童学科



- 〒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9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「めじろ台駅(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 (山田駅経由) 乗車、約28分 または、
「東京家政学院」行 (めじろ台駅、朝日ヶ丘経由) 乗車、約30分

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。

「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2020～
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 令和2年3月31日

