

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願います。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。

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のもとより、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)

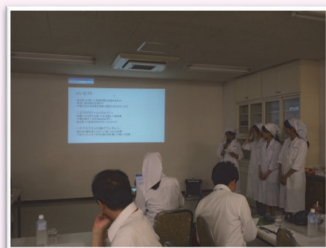
地域で学び、地域で育つ。

東京家政学院大学 地域連携事例集 2016

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) キャベツを用いたレシピ開発授業	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) 輸入魚を活用した新商品開発授業	9
(4) ペーグルの新商品開発	11
(5) 帽子やエプロンを含む小物デザイン	13
(6) 氷茶葉を用いた新規レシピの開発	15
(7) 葱残渣の有効活用によるブランディング研究	17
(8) 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	19
(9) お弁当の新商品開発	21
2. 地域交流会2015 レポート	23
3. 地域連携活動の記録	25



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28年3月現在のものです。

Case 1

キャベツを用いたレシピ開発授業



「横浜キャベツ」を学び、プロジェクトがスタート

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、二〇一三年より横浜農業協働組合（J A 横浜）と連携により、生産者や料理人、横浜市の協力を得て、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J A 横浜、横浜市など関係者による事前講義や産地の見学と収穫体験を経てレシピ開発を行いました。



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27年4月～平成28年3月

学内だけでなく、イベントでの普及活動
試作発表から本発表を行い、スキルアップをしながら、より美味しいメニュー提案を行いました。このプロジェクトは、レシピ開発にとどまらず、十二月には、これらの中から数品、横浜のメルカート神奈川にて、試食会を行い、多くの来場者に新しいメニューを提案し、関心をもっていただきました。

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



三年間で培った信頼とスキル

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。本学児童学科と連携し、料理教室の参加が難しい乳幼児期のお子さんをもつお母さんたちが、安心して料理が覚えられるように工夫した保育付き料理教室を開催しています。平成二五年から始まった、この連携は、今年度で三年目になります。料理教室の参加者は初めての方も多くいますが、毎年楽しみに繰り返し参加するリピーターもいて、子どもからも「りょうりきょうしついく？」と、ここに来ることを楽しみにしている姿が見られるようになりました。

実施に向けて、まずは、昨年までの参加者のアンケートを分析し、さらに実際の実施場面を振り返って、安全面や子どもたちの発達に配慮した保育内容の見直しを行いました。参加者アンケートからは、「保育を担当する人のかかわりで安心して料理教室に参加できた」などの声を多くいただき、親と子どもどちらにとっても、安心して無理なく参加していただけるような場づくりを心掛けました。



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25年5月～平成28年3月

安心して学ぶ場の提供

保育付き料理教室は、J A 横浜の施設市内三か所、年間六回にわたり実施しました。清潔に整えられたキッチンと隣り合った広いスペースを利用し、「J A 横浜たすけ愛の会」のみなさんと本学学生、教員が〇歳児から四歳児(一回あたり十人程度)までの子どもたちの保育を担当しました。参加されたお母さんたちからは、「料理の仕方だけでなく、日々の生活の中で使えるちよっとした遊びのヒントを得られた」などの声もあり、家庭とは違った場で親も子も体験・学びの広がりを実感していることがうかがえます。

輸入魚を活用した新商品開発授業



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・B」は加工食品製作実習の経験を経て、企業に協働頂きながら、食品開発を実践的に学ぶ実習授業です。今年度は、野村貿易株式会社食品流通事業部のご協力を得て、「手軽で美味しいぶり、バサ、にしん、すけそう」などを日本の食卓に」のテーマを頂き、新商品開発のご提案をさせて頂きました。

先ず始めに連携させて頂く企業の概要や生産体制だけでなく、扱う素材の特性、新商品開発の目的やテーマ等について直接、授業内でご教授頂きました。

その後、班に分かれて自身達でも情報収集を重ね、アイデアを出し合い、試作等を行いました。開発の中間地点では、連携企業の方々に試作品を召し上がって頂きながら頂戴した貴重なご意見を基に、更に試作の調整を行いました。



プロジェクト概要

- テーマ
4魚種の魚を用いた新商品を開発する。
- パートナー
野村貿易株式会社
- 担当教員
岩見哲夫 教授、奈良一寛 准教授、
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27年4月～平成27年9月

最終発表時における新商品提案

最終発表時には試行錯誤の結果、生み出された各班自慢の開発品をお招きした連携企業の方々や外部の先生方にご試食頂きながら、プレゼンテーションを行い、審査をして頂きました。

メディアの取材も受けながらの講評ではフリの炊き込みご飯等は、商品化出来そうなくらい完成度が高いと評価され、開発の楽しさを学ぶと共に、商品化への難しさなど、学内だけの取り組みだけでは経験できない学びを体験しました。

ベーグルの新商品開発



キーワードは「低糖」

新規ベーグルの開発は、今回で二度目となります。

二〇一一年には、トライベッカ・ペーカリー株式会社との協働による新規ベーグルの開発を行い、ゆずと生姜のベーグルが冬季限定商品として販売開始され、今も人気のロングセラーベーグルとなっています。

二〇一五年は、「低糖」をキーワードに新規ベーグルの開発に取り組みました。工場へも伺って製造の実際を学び、アドバースをうけて大学で試作を行いました。

テーマの低糖ベーグルは、小麦粉を糖質の少ない他の食材に代替するため、代替材料によっては、外観や食味・食感に様々な影響が出るため、試作ベーグルは、機器で計測し、その特徴を物性値として確認します。また、試食評価(官能検査)等を行います。食味の特徴を直接評価してもらいます。試行錯誤の連続です。



プロジェクト概要

●テーマ

低糖をキーワードに新規ベーグルを開発する。

●パートナー

トライベッカ・ペーカリー株式会社

●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27年4月～平成28年3月

試行錯誤の中から生まれたベーグル

そのような中で、七種の低糖ベーグルの試作を進めました。課題は多くありましたが、小麦粉に負けない、おいしいベーグルとなるよう、更なる検討を行い、付加価値の高い商品として市場に出ることを目標に研究を続けた結果、イベントやお店で販売されています。

帽子やエプロンを含む小物デザイン



授業の進め方

「アパレル生産実習・演習」は、アパレル企業での商品の製作方法について学ぶ授業です。

アパレル企業の方法を用いてグループで10品以上商品生産の経験をし、KVA祭（学園祭）で実際に販売することが授業のコンセプトです。

今回、有限会社めいくまんと小物デザイン活動の連携を結び、授業では、有限会社めいくまんの会社概要を説明いただきました。

学生はグループに分かれてそれぞれ商品企画、パターン製作、シーチングによる試作品の製作をし、中間発表で価格の検討などをしました。試行錯誤をくり返し、最終授業の発表会では、子ども用エプロン、帽子、お弁当袋、バッグなど、完成させた商品の発表を行いました。

有限会社めいくまんにも発表会に参加していただき、学生のデザインや商品に対し、コメントをいただきました。



プロジェクト概要

●テーマ

小物の商品開発のためのデザインを提案する。

●パートナー

有限会社 めいくま

●担当教員

藤田 恵子教授

（現代生活学部生活デザイン学科）

●実施期間

平成27年4月～平成27年9月

学園祭での商品販売

商品は必要な布の用尺計算をし、必要経費より1品の価格を決めますが、学園祭の1日で売りつくすことが必須なため、価格は低く設定します。

11月14日に行われたKVA祭では、授業で製作した商品説明のポスター展示とともに、商品を販売しました。

氷茶葉を用いた新規レシピの開発



氷茶葉との出会い

入間市は狭山茶の産地で、茶葉を使用した料理や菓子を提供するレストランもあります。入間市にある株式会社ハンダは、茶葉の製造販売を行う企業ですが、近年、特殊製法による緑茶“氷茶葉”の製造を行ったことから、レシピの開発を依頼されました。写真は、入間市の博物館見学の際に試食した、株式会社ハンダの茶葉を使用したお弁当です。

そこで、環境にやさしく、成分の損失を抑制した“食べられるお茶”に興味を持ち、卒業研究のテーマとしていました。茶葉を使用した菓子や料理を多く見かけますが、氷茶葉は、鮮やかな緑色でペースト状であるうえ、その製法の特徴から苦味がなく、旨みがあります。粉末やリーフ状の茶葉とは異なるため、その扱いも、使用する分量の適量も検討をしなくてはなりません。



プロジェクト概要

●テーマ

氷茶葉を用いた新規レシピを開発する。

●パートナー

株式会社 ハンダ

●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27年4月～平成28年3月

皆様に喜んでいただきたい

試行錯誤をしながら、氷茶葉の色と、風味を生かしマフィン、チーズケーキ、クッキーなど、緑美しく、風味の良い菓子ができました。茶葉の生産者の方々や依頼者の株式会社ハンダの方々にご喜んでいただけるようなレシピ開発をし、地域の活性化に少しでも役立てればと取り組みました。

葱残渣の有効活用によるブランディング研究



プロジェクトの経緯と付加価値の高い「機能性原料」の可能性

農林水産省は「農山漁村6次産業化対策事業実施要綱」(平成二二年制定)の中で、我が国の農林水産業の活力向上及び農山漁村地域の維持、存続のための解決策の一つとして「農の6次産業化」を推進しています。

「農の6次産業化」とは、1次産業である農林水産業に、2次産業、3次産業を融合させることにより、新たな付加価値を生み出し、新産業を創出することにより地域活性化を促す切り札とされています。

この受託研究は、国が進める「まち・ひと・しごと創生事業」に採択され、その交付金で運営されました。

圃場等に大量に廃棄される農産物(ネギ)の残渣等から、機能性の高い成分を真空低温技術で抽出すると同時に、その機能性を評価・検証し、抽出された有効成分を活用した既存の市場にない付加価値の高い「機能性原料」の創出に向けた調査・検討を行いました。



プロジェクト概要

●テーマ

坂東市の地元農産品残渣等の有効活用による新商品開発と観光等産業との連携による地域に密着した新ビジネスを創出する。

●パートナー

茨城県坂東市

●担当教員

田中 清章教授 他

(現代生活学部生活デザイン学科)

●実施期間

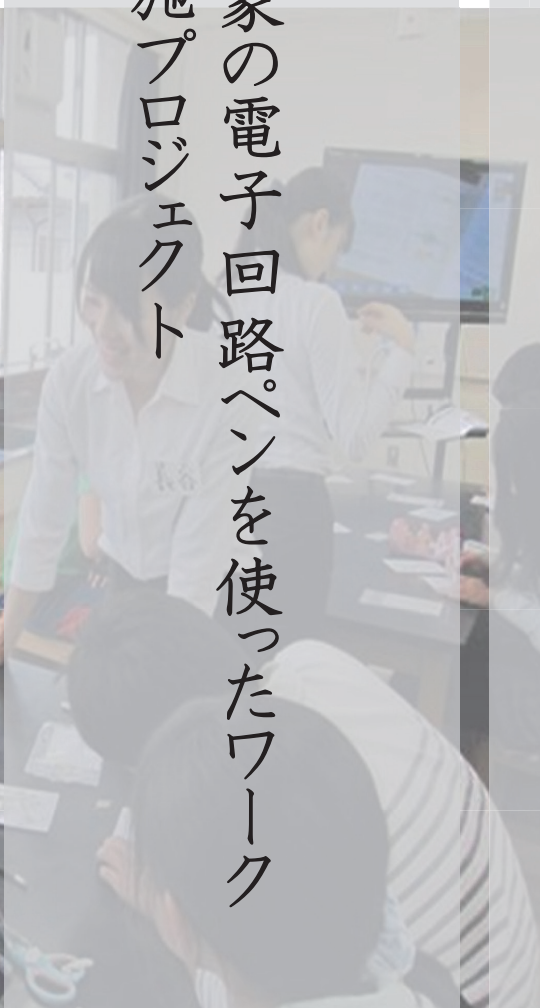
平成27年8月～平成28年2月

製品開発とビジネスモデル

エビデンス(学術的根拠)を有した、付加価値の高い「機能性原料」を創出することによって、地域における更なる農業の振興及び新商品開発による新たな市場の開拓、そして雇用の創造につながることで波及的效果として期待されます。

今後は、高齢者の癒しやリラックス、鎮静など、近年の超高齢社会に対応する香料(商品)の具体化、ビジネスモデルとしての実現可能性も視野に入れた具体的な調査・研究が必要です。なお、本ビジネスモデルの事業化にあたっては、高齢者や障がい者、女性の雇用を積極的に行うことができ、地域再生効果も期待されます。

小学生対象の電子回路ペンを使ったワークショップ

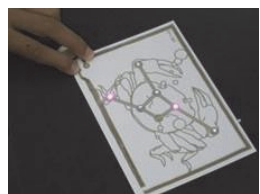


書く光る電子回路ペンとの出会い

相模原市印刷広告協同組合では、毎年五月に小中学校など諸団体の広報委員の方々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。今年度で二二回目を数えますが、今年度初めての試みとして、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、本学と協働して五月十六日(土)に開催しました。

五月に開催したワークショップは好評のうちを終了し、七月二日～三日まで相模原市役所のロビーにてその様子が展示発表されました。

また、九月十五日と十六日両日にわたり、相模原市立相原小学校の六年生ニ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三時限担当し、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。



プロジェクト概要

●テーマ

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

●パートナー

相模原市印刷広告協同組合

(SOIN)

●担当教員

田尻さやか 助教、長谷徹 教授
(現代生活学部児童学科)

●実施期間

平成27年5月～平成28年3月

おっ！とびっくり書く光る電子回路ペン

十一月十四日、十五日に開催された本学のKVA祭(学園祭)では、子どもたち(幼児・小学生)、本学学生、地域の方々が楽しみながら体験できる「電子回路ペン」ワークショップブースを設置し、約一〇〇人の人たちに参加していただくことができました。プラネタリウムのような暗いおうちのコーナーでは、暗がりでも光るLEDの鮮やかな光に子どもたちから感動の声が上がりました。

お弁当の新商品開発

私たちが食べたい！食べさせたい！
お弁当をアルプスと一緒に作りました

東京家政学院大学
生活デザイン学科
コラボ弁当



▲ このシールが目印です



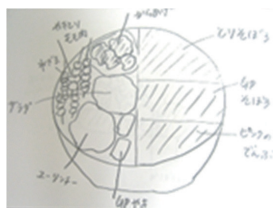
東京家政学院大学のアルプス弁当作成チームの皆さん

学生による商品提案までの授業の進め方

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・B」は、食品開発を実践的に学ぶ実習授業です。この授業では、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。今年度は、株式会社スーパーアルプスのご協力を得て、お弁当の商品開発に取り組みました。

最初の授業で学生たちは、連携企業より、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。今年度はバックヤード見学という貴重な体験もさせて頂きました。

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頂きました。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きました。



プロジェクト概要

- テーマ
お弁当の新商品を開発する。
- パートナー
株式会社スーパーアルプス
- 担当教員
奈良一寛 准教授、岩見哲夫 教授、
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9月～
現在も販売連携中

スーパーで開発商品を販売

各グループごとに提案商品を仕上げ、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、「彩りチキンの香味ダレ膳」、「旨辛チキン弁当」、「石田豚ロースの生姜焼弁当」、「彩り鶏づくし弁当」が株式会社スーパーアルプス全店舗にて販売されました。

また、一昨年度にも授業連携させて頂いた学生のデザインがコラボ弁当販売用シールとして採用されています。

東京家政学院大学 地域交流会2015 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27年度は、11月26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。

Case 1

特別養護老人ホーム梅との現場連携プロジェクト



◀「梅」における地域連携のあり方と学生の役割の様子

Step 1

2013年へ、特別養護老人ホーム梅との連携活動を開始。老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。



Step 2

学生は、地域の老人ホームと連携し、地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。



Step 3

学生は、地域の老人ホームと連携し、地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。



Issue

町田キャンパスに目を向けると、町田キャンパスの地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。

data

●1年次生 1組 地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。また、老人福祉と地域交流に関する授業連携、実習の経験と実践を目的とする。

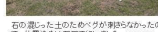


城山 projectS

(写真:山口)



石の置いた土の穴が埋められなかった。写真:山口



石の置いた土の穴が埋められなかった。写真:山口



石の置いた土の穴が埋められなかった。写真:山口



石の置いた土の穴が埋められなかった。写真:山口



「東京家政学院大学 地域交流会2015」開催概要

◆日時 平成27年11月26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

人財開発部担当部長 永井 一成 様

(2)講演

「地域と大学-相互発展的な連携を目指して」

東京家政学院大学 学長 廣江 彰

(3)本学における特許についてのご紹介

東京家政学院大学 現代生活学部

准教授 富田 弘美

(4)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 23人、教職員25人、

合計 48人(学生を除く)

Tokyo Kasei Gakuin University

東京家政学院大学

地域交流会 2015

11/26(木) 15時～17時30分
(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>

- ◆ あいさつ & 講演
- ◆ 本学における特許についてご紹介
- ◆ 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。

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見做し、さまざまな形態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2000番地)
「アクセス」より横浜線相模原駅より東京家政学院バスで約9分 / JR八王子駅南口より東京家政学院バスで約20分 / 京王線の心ろ台駅より東京家政学院バスで約15分

● 参加費 無料

● 申込方法

下記の参加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(担当:丸田) TEL 042-782-9838 / FAX 042-782-9880 e-mail: hankien13@kaseigakuin.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

東京家政学院大学地域交流会2015 参加申込書

氏名	(フリガナ)
会社名・学社名等	所属部署
所在地(住所)〒	
電話番号	E-mail

地域連携活動の記録

(二〇一五・四～二〇一六・三)

五月 十日

十四、十五日

二八日

六月 十一日

二十日

七月 二二日

八月 四日

二五日

二八日

九月 十八日

十月 三日

十六、十七日

□八王子地域合同学園祭「第十回★学生天国★」にてファッションショーを実施

□「第九回東京発！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

□第八回「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(六月二日まで)

□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

□さがまちカレッジ「心身を癒す食と香り」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実施

□高大連携協定校対象とした夏期特別講座実施

□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)

□第三回ユニコムプラザさがまちづくりフェスタ「野菜ぎらいのこどものための野菜たっぷり！ピザ作り！」実施

□第四七回みんなの消費生活展に参加し、地域連携活動の紹介・展示を実施



十月 十八日

二五日

三〇日

十一月 六日

二二日

二六日

十二月 二日

五日

六日

二〇一五年

一月 二六日

二月 二日

十二、十三日

□ グランベリーモールにてファッションショーを実施

□ 「津久井やまびこ祭り」に参加し、「にこみまん」の試食を提供

□ J A横浜との連携による保育付き料理教室を実施(第三回)

□ 「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

□ 「かながわ商工会まつり2015」に参加

□ 「東京家政学院大学 地域交流会2015」開催

□ J A横浜との連携による保育付き料理教室を実施(第四回)

□ 「第七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

□ J A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

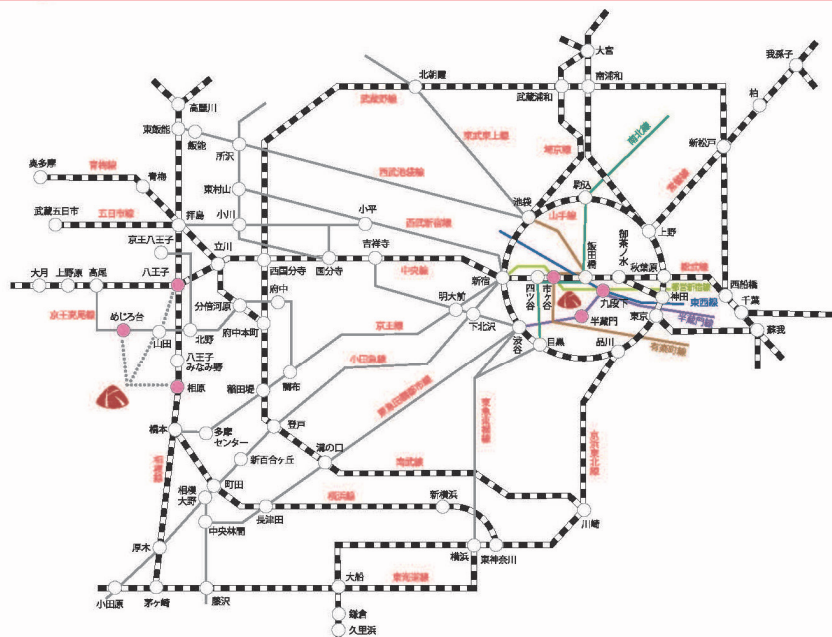
□ J A横浜との連携による保育付き料理教室を実施(第五回)

□ J A横浜との連携による保育付き料理教室を実施(第六回)

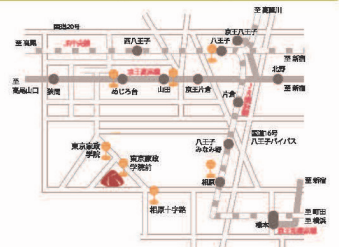
□ 南大沢コミュニティオペラ2016コンサートを実施(衣装デザインを担当)



Access Map



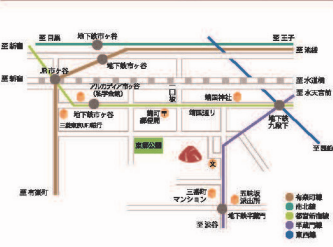
町田キャンパス



〒194-0292 東京都町田市相原町2600

- JR横須線「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



〒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2016～

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28年3月31日

Tokyo Kasei Gakuin University