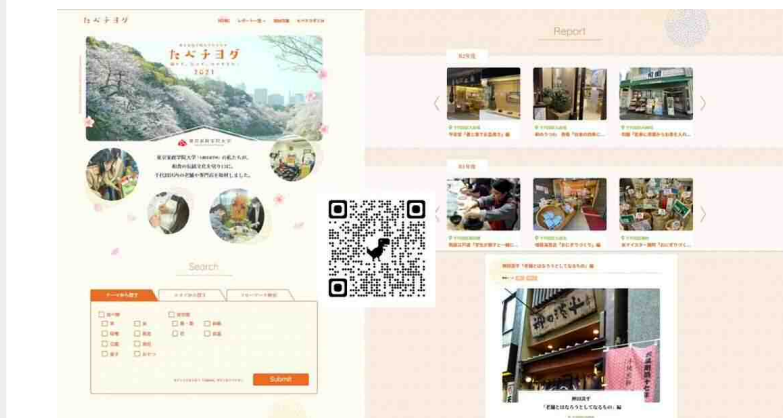


「千代田区の和食文化と芸術の体験プログラム開発」

千代田区は政治、経済において先進的であると同時に、江戸時代からの文化資源を要するなど多面性も持つ地域であり、食の面においても和食文化を支える老舗が多いことが特徴です。これら千代田区内の地域資源を活用し、人間栄養学科では令和元年度、令和2年度の「千代田学」事業において「千代田区和食文化体験プラットフォーム」の開発をすすめ、成果物としてホームページ「たべちヨダ」(<https://tabechiyoda.com/>)を立ち上げました。本事業は、親子のふれあいの機会、和食体験の場を提供しただけでなく、千代田区に通学していながら地域を知る機会のなかった学生にとっても、管理栄養士として必要な素養である地域の住民への理解、社会資源を探索して発信する力を養う機会となっています。

一方、現在、政府が新型コロナウイルス感染予防のための「新しい生活様式」を推奨した結果、人々の勤務形態や食の消費行動が変化しており、特に居住空間や居住地域での滞在時間の延長やテイクアウト、デリバリーといった中食利用率の上昇は今後もおこると考えられます。そこで、和食文化体験の拠点を記した「たべちヨダ」を地域資源の循環に活用することを目指し、「たべちヨダ」に掲載した店舗と本学科学生が共同で新商品の開発を行いました。また新商品を使って中学生に食レポート記事と商品デザインの作成を体験する機会を提供しました。



「たべちヨダ」の発展と活用

人間栄養学科4年生6名が3チームに分かれ、それぞれ地域店舗へ客層や新商品への要望、学生による新商品開発への期待などについてインタビューを行い、その内容をもとに新商品の開発を行いました。店舗と新商品は以下の通りです。

店舗名	新商品
レストラン1899御茶ノ水 (千代田区神田駿河台3-4)	六煎茶セット
神田淡平 (千代田区内神田2-13-1)	江戸味噌せんべい
天野屋 (千代田区外神田2-18-15)	
宝来屋 (千代田区九段南2-4-15)	うぐいすあんのほうじ茶どら焼き

by 人間栄養学部 人間栄養学科



「たべちヨダ」の活用×中学生の和食文化体験プログラム

学生が和食文化を発信する地域店舗と共同で開発した商品を通し、食べることを楽しむ心を育む、和食文化やモノづくりへの興味関心を高める、表現力などの感性を養うことを目的に、東京家政学院中学校の生徒を対象とした体験プログラムを開催しました。生徒は、各商品を開発した学生による商品開発の過程および商品についての説明を聞いた後、商品を自宅で試食し（感染症対策のため）、食レポート記事およびデザイン画を記入したワークシートを後日提出しました。

食レポ記事については人間栄養学科地域栄養教育研究室ゼミ生がワードの抽出および分析を行いました。また、デザイン画については中学校内で投票を行い、上位5作品をプリントしたエコバッグを制作しました。環境に配慮した販促グッズとして、各店舗の販促に活用しました。



プロジェクト概要

- テーマ 千代田区の和食文化と芸術の体験プログラム開発
- パートナー 千代田区内店舗
- 担当教員 加藤理津子 准教授、
會退友美 助教、井野睦美 助手、
酒井治子 教授
- 実施期間 2021年4月～
2022年2月