東京家政学院大学　地域連携事例集　2017

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29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　2017

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) 東京家政学院・株式会社スーパーアルプス共同研究 5

(2) ニンニクオリーブオイル、残渣を用いたレシピの開発 7

(3) 珍味(いかの塩辛、塩クラゲ他)を用いたレシピ開発 9

(4) トマト、きゅうりを用いたレシピ開発 ～生産農家さんの思いをおいしさにして！～ 11

(5) 佐野川産小麦粉を使用した商品開発 13

(6) サルバチアを利用したメニュー開発 15

(7) バナナスターチを用いたレシピ開発　桜美林大学 坂田ゼミとの連携 17

(8) ブルーベリーを用いたレシピ開発 19

(9) 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 21

(10) 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 23

(11) 鶏卵を用いたプリンの新規開発 25

(12) こんにゃく商品のパッケージ及びラベルのデザイン創作 27

(13) 本学卒業生×ファリーヌ パンの耳を使用した商品開発 29

(14) キクイモを用いたレシピの開発 31

2. プロジェクト・サマリー　～さまざまな地域連携事例 33

(1) 地域で育つ・育てる -地域施設における社会福祉教育と福祉人材育成- 34

(2) ファッションショー「お菓子な夢のハロウィンパーティ」 35

(3) さがみはら環境まつり参加 36

(4) 連携協力 桜美林大学×東京家政学院大学 ～e級グルメを食べつくそう！ecoな食べ方教えます！～ 37

3. 地域交流会2016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29年3月現在のものです。

Case 1

東京家政学院大学・株式会社スーパーアルプス共同研究

お弁当開発から、マーケティングの学びと研究へ

商品アイテムの開発、サービスの企画提案、マーケティング研究を目的に、株式会社スーパーアルプス様と共同研究を進めています。大学側は、ケーススタディを学生に経験させて、マーケティングスピリッツと企画開発のコンピテンシーを育成すること、企業側はコラボレーションを通して企業価値の向上や商品価値を高めることを期待しています。

本年度は、これまで経験を積み重ねてきたお弁当の企画開発をもとに、様々なマーケティング分析（３Ｃ分析・ＳＷＡＴ分析、店舗と地域のフィールドワーク、ユーザー分析）を組み合わせた商品アイテム設計を行い、お弁当とお惣菜の試作を行いました。昨年以上に魅力のあるアイテムが提案され、現在販売に向けて計画を進めています。さらに、効果的な商品の宣伝方法や企業の社会的貢献や経営理念を伝えるパブリシティー方法も研究し、具体的プランを実行する予定です。どのような効果と結果が得られるか、参加者全員でとても楽しみにしているところです。

「考える力」を養う

本年度は、お弁当の開発から１つステージを進め、マーケティングを研究しています。ねらいは、技術だけでなく「考える力」を高めること。グループワークを通して、マーケティング手法やプロジェクトマネジメントを学び、食企画開発に求められる行動特性（コンピテンシー）を高めたいと考えています。この試みは、企業様にとっても新鮮に感じられているのではと思います。

今後も、新しい試みを取り入れて、共同研究を推進したいと考えています。地域の皆様に、有意義な提案を提供できればと願っております。

プロジェクト概要

●テーマ
食品のアイテムやサービスの企画提案、マーケティング研究

●パートナー
株式会社スーパーアルプス

●担当教員
山﨑　薫　准教授
黒田　久夫　准教授

●実施期間
平成28年4月～平成29年3月

Case 2

ニンニクオリーブオイル、残渣を用いたレシピの開発

ニンニクアホエンの効果が活きる料理

ニンニクは、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、加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、合同会社わざありでは、相模原市で生産されたニンニクを使い、アホエンを含んだニンニクオリーブオイルの製造・販売を行っています。昨年3月に、このオリーブオイルのアホエンの効果を活かした料理メニューの考案を依頼され、卒業研究のテーマとして、取り組むことになりました。

研究にあたって、生産から出荷までの工程を知るため、相模原市の生産農家に伺い、ニンニクの収穫のお手伝いをしました。ニンニクを傷つけないように収穫することの難しさ、また、何回か行われる乾燥の工程を知り、その苦労も分かりました。

このニンニクオリーブオイルを使う条件は、調理時に100度を超えない加熱調理法であること、ニンニクの香りが生かされる料理であることなどです。オリーブオイルやニンニクを使った料理や製品を調べながら、アホエンの効果が活きる料理の考案を続けています。生産者と企業の方と試食会を行い、改善を重ねながら、新しい料理を提案していき、日本料理への利用にも挑戦しています。

メニューはわざありHPに掲載中

考案したメニューは、わざありのホームページに掲載されています。ニンニク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。

プロジェクト概要

●テーマ
ニンニクオリーブオイル、残渣を用いたレシピ開発

●パートナー
合同会社　わざあり

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2016年4月～2017年3月

Case 3

珍味（いかの塩辛、塩クラゲ他）を用いたレシピ開発

いかの塩辛の新しい食べ方や料理提案

株式会社三豊は、魚介類を中心とした、練り物や発酵食品、漬物など、日本の伝統的な保存食品を手がけている老舗です。北海道産のとれたての魚介類を鮮度の良い状態で加工するため、うま味が強く、風味も良く、品質の高い珍味（塩辛）となります。

その中でも、いかの塩辛は新鮮ないかの内臓（わた）に塩を加えた塩蔵品で日本の伝統的な食品です。保存食品であるため、塩分は、4～5％程度含まれるため、白いご飯にのせていただくと、ちょうど良い塩味となり、飯の甘さも引き立ちますが、塩辛そのものが、完成品のため食べれられ方の幅が少ない食品です。

三豊より、いっそうの販路拡大・販売促進のため、新しい視点での食べ方や料理の提案についての相談を頂きました。

そこで卒業研究の課題として塩辛の新規メニューの検討に取組むこととなりました。塩辛の食感や風味を生かすこと、むしろそれらを感じさせない工夫をするなど、伝統食品の新しい料理法という難しい課題に、挑戦しています。

和・洋・中の料理への可能性を拡げる

パンや餃子の生地に練りこんだ、塩辛パンや塩辛餃子、炊き込み飯など形状や添加量、調理法を工夫をしながら新しい塩辛の食べ方や調理の検討を進めています。和だけでなく、洋・中の料理にも可能性が広がってきていますが、企業の方に喜んでいただけるよう、また、伝統食品の塩辛へも目を向けてもらえるようこれらも挑戦していきます。

プロジェクト概要

●テーマ
珍味（イカの塩辛、塩クラゲ他）を用いたレシピ開発

●パートナー
株式会社　三豊

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2016年4月～2017年3月

Case 4

トマト、きゅうりを用いたレシピ開発
～生産農家さんの思いをおいしさにして！～

横浜で高い評価のきゅうりとトマト

横浜市は、元町やみなとみらいなど都会的なイメージがありますが、トマト、きゅうりの栽培も盛んな地域です。山本農園では、横浜市で高い評価を受けたきゅうりとトマトの栽培農家さんです。きゅうり、トマトは、毎年、横浜市のコンテストで、1位を初めとした数多くの上位入賞をされております。接木をしないで苗木から育てるきゅうりは、料理人の方が直接買い付けに来るほどです。おいしく、みずみずしいきゅうりの栽培には、土づくり、みずやり、すべて繊細な注意を払っています。きゅうりは、かぼちゃに接木をして栽培することが一般的で、接木をすると病気に強い品種となりますが、味は劣ります。山本農園では、接木をしないで苗木から育てているため、大変な苦労があることがわかりました。そこで、横浜で大変高い評価を受けているおいしいきゅうりとトマトを栽培している生産者さんの「努力」と「思い」をおいしい料理にしたいと、レシピを提案することにしました。そのために、JA横浜の協力を得て栽培農家さんを訪問し、生産に携わる苦労を伺いに行きました。また、収穫の体験もさせていただきました。

生産者の想いに心を寄せたメニュー開発

お話をうかがい、提供いただいた新鮮なトマトときゅうりで36の新規料理を考案・試作しました。JA横浜の皆様と生産者の山本様にも試食評価をいただき、その発想の新しさとおいしさに高い評価をいただきました。自分の作ったトマトときゅうりが、アイデアと工夫で味付けされたことをとても喜んでくださいました。これからも、生産者の思いに心を寄せていきたいと思います。

プロジェクト概要

●テーマ
トマト、きゅうりを用いたレシピ開発
～生産者の思いを美味しさにかえて～

●パートナー
JA横浜、山本諭農園

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2016年4月～2017年3月

Case 5

佐野川産小麦粉を使用した商品開発

のどかな佐野川地域の小麦粉を活用

相模原市緑区の佐野川地域は、四方山に囲まれ、自然豊かな地域です。昔は常食用として小麦や陸稲などが作られていましたが、今は一部で小麦の栽培がおこなわれています。また、日当たりの良い南の傾斜地では、お茶や大豆や野菜が作られております。この地域に、法政大学の学生さんが、お茶畑の整備や農作業に取り組んだりして、地域の様々な行事にも参加し、活動しています。

そのような中、法政大学の地域交流センター平田様より、小麦粉の活用ができないかと「大豆と小麦の里　佐野川地域おこしの会」の代表藤本様を紹介いただきました。4月に佐野川を訪れ、佐野川産の小麦粉を使った、お土産品開発を依頼されました。大豆やお茶も使い、のどかな佐野川地域の名品となるようなお菓子の開発に挑戦することになりました。

「藤野ふる里まつり」での試食

佐野川の小麦粉はタンパク質含量の多い、いわゆる中力粉で、お菓子にはあまり向かない性質を持っています。片栗粉やコーンスターチを加えるなど試行錯誤を繰り返しながら工夫をして、幾つかのお菓子の試作を行いました。10月23日(日)に相模原市の名倉グランドで開催された「藤野ふる里まつり」で、試作開発したお菓子4種を試食していただきました。地元の皆さまからかりんとう(茶味)とスノーボール(きなこ)について、風味と食感がよいというご評価をいただきました。これらご評価いただいたことを今後の研究に活かしたいと思います。

プロジェクト概要

●テーマ
佐野川産小麦粉を使用した
新商品の開発

●パートナー
佐野川地域おこしの会

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2016年4月～2017年3月

Case 6

サルバチアを利用したメニュー開発

“スーパーフード”で注目のサルバチア

サルバチアは、中南米原産の植物の種子で、シソ科サルビア属でミントの仲間です。 オメガ3脂肪酸や食物繊維、たん白質、ミネラルなどの栄養素が豊富に含まれていることから、いわゆる“スーパーフード”として注目され始めている食品の一つです。ヨーグルトやドレッシングなどに使われていますが、幅広い世代の人に取り入れてもらえるメニュー開発を輸入元の研光通商株式会社より依頼されました。研光通商株式会社のサルバチアは、有機JAS認定を取得しています。作付けから収穫にいたるまで一貫して厳格な管理のもと生産されています。栄養価もばらつきの少ない品種です。

摂取目安量を考慮したメニュー開発

サルバチアは吸水性が高く、摂取目安量の10g／1日以下を考慮してメニュー考案を進めました。また、吸水して使用する場合と、そのまま(乾燥状態)で使用する場合では、同じ分量を使用しても食感や仕上がりが全く異なることも分かりました。料理により、使用方法を変えて、その特徴を検討しています。研光通商株式会社ともミーティングを行い、評価を頂いています。

吸水・膨潤性、保水性を利用し、新しい調理法や料理メニューへと発展させる可能性が見え始めてきています。官能評価をしながら、サルバチアの特徴を生かしたメニューの考案を進めます。

プロジェクト概要

●テーマ
サルバチアを利用した
メニュー開発

●パートナー
研光通商株式会社

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2016年4月～2017年3月

Case 7

バナナスターチを用いたレシピ開発

桜美林大学　坂田淳一准教授ゼミとの連携

バナナスターチを用いた料理開発

桜美林大学坂田淳一准教授よりバナナスターチを料理に利用してもらえないかとの相談をうけました。バナナスターチはオーストラリアのバナナの皮を粉状に加工したもので、ビタミン、ミネラルが豊富なうえ、皮の廃棄を少なくすることができることから、環境にもやさしい食品でもあります。

しかし、現地では、水と混ぜて飲料としているだけで、料理にはほとんど利用されていないようです。バナナスターチは水にも溶けにくく、一部が沈殿してしまい、飲料としてもあまり美味しいものではありません。

そこで、水と混ぜて加熱をし、その特徴を確認したところ、昇温に伴い粘性が出てくるため、小麦粉や米粉などのデンプン製食品の代用として利用できるのではと考え、幾つかの料理に使用してみました。

廃棄される食材の有効活用

小麦粉の全量をバナナスターチに置き換えると固さが増し、色も悪くなるため、一部を代替することが良いこともわかりました。バナナの風味があるため、菓子には最適ですが、その分量は、詳細に検討が必要となります。試行錯誤しながら適量を見つけて、より良い割合や調理法を検討しています。小麦粉や米粉の代替と利用できることは、アレルギー対応食品としての可能性もみえてくるのではないでしょうか。廃棄される食材を有効に活用することは、環境への配慮にも貢献できると思います。

プロジェクト概要

●テーマ
バナンスターチを用いたレシピ開発
～桜美林大学坂田淳一准教授ゼミとの連携～

●パートナー
桜美林大学坂田淳一准教授ゼミ

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2016年4月～2017年3月

Case 8

ブルーベリーを用いたレシピ開発

品質にこだわったブルーベリーを用いて

ブルーベリーは、ツツジ科スノキ属であり、その中でも多くの品種に別れています。また、果樹の中でも注目を置かれている果物で、毎年、新品種が発売されています。晩春から早秋にかけて、路地栽培で収穫が出来ます。近年は品種改良やハウス栽培などの技術によって、国内でも一年中収穫が可能になりつつあると言われています。ブルーベリーは皮ごと食べられ、最近ではコスメの他にも抗酸化作用による成分が健康食品として注目されつつあります。

相原ブルーベリー農園は、町田市と相模原市に農場があり、摘み取り農園、収穫専用農園、試験栽培および育苗用農園に分けられています。

相原ブルーベリー農園には特徴として3点あります。まず1つ目として肥料。地元の中島牧場の牛糞を肥料として使用することにより、微生物の力を利用しています。その結果、実自体の酸味が抜けやすいそうです。2つ目として、化学農薬を使用せずに草や虫の処理を手作業で行っています。この事により自然や人間に優しく、安心・安全に徹底した気配りを感じとれました。

3つ目として、周りの環境にあります。全ての農地が自然に囲まれており、特に、摘み取り園に関しては森林に囲まれた斜面で栽培されているため、同じ品種でも土壌の違いや標高や日の当たり方などといった環境要因の他、熟度により実一粒一粒の味が異なるそうです。

そんな相原ブルーベリー農園のブルーベリーは、6月から8月にかけて相原ブルーベリー農園の摘み取り農園、および直売場で購入することが出来ます。ブルーベリーはそのままヨーグルトやケーキのトッピングとして使用されたり、ジャムに加工される他に洋風料理やお菓子などにも利用され、今では注目される果物になりつつあります。

いろいろな菓子への利用法検討

相原ブルーベリー農園と連携をして、卒業研究課題としてブルーベリーの利用を検討することになりました。7月には、摘み取り、選別、パック詰めなどの体験をさせていただきました。

いろいろな菓子への利用法を検討し、その中でも特に種類の少ない和菓子への利用に着目しました。アントシアニン系の食材のため、卵や重曹と併用すると料理や食品の色が変わるといった食材の中では珍しい特徴があります。ブルーベリーの色と風味が強調出来るレシピ展開を進めていきます。

プロジェクト概要

●テーマ
ブルーベリーを用いたレシピ開発

●パートナー
木下 正樹 様
（相原ブルーベリー農園）

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2016年7月～2017年3月

Case 9

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

4年目の取り組みで見えてきたもの

JA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、JA横浜の主催により開催しています。今年度は4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、実施計画・実施・ふりかえりのサイクルの中で、よりよい保育を目指すことがJA横浜と大学の協働で実現できています。

参加者全員の満足を目指して

保育付き料理教室は「JA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した。参加されたお母さんたちはじっくりと料理をすることができ、さらに安心で楽しそうな環境の中で、子どもたちが遊んでいたと保育への満足の声も多くいただき、毎回パワーアップしながら「実践の知」が積み重なっています。参加者からの評判が高く、参加した全員がまた参加したいと回答しています。昨年度から子育てに役立つコツのミニ講話を実施して、より参加者のニーズに合わせた取り組みを実現させています。

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～2017年3月

Case 10

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

おっ！とびっくり書くと光る電子回路ペン体験教室

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保護者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。昨年度から、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ました。そこに本学児童学科の小学校・幼稚園教諭免許取得希望の学生が子どもたちの先生として参加しました。その様子は、平成28年7月21日～31日まで相模原市市役所のロビーにて展示発表されました。

また、7月18日に開催された「夢町さぽうプロジェクト」体験する文化祭」に参加し、約100人の子どもたちを対象にワークショップを行いました。夏休みの宿題に役立つよう、ペットボトルドームや回路の図案などの教材を開発しました。

さらに、昨年に引き続き9月16日と20日両日にわたり、相模原市立相原小学校6年生2クラスの理科の授業で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。

子どもたちと共に

学生たちは「子どもたちにとって楽しい活動は何か」と、常に子どもの視点で新しい教材開発や企画をするように心がけています。

学生が自らこのプロジェクトを振り返って①子どもの立場にたって考える②安全面に配慮する③準備はしっかりと、丁寧に④子どもたちと一緒に楽しむ⑤授業計画に基づき活動を振り返る、と5つの学んだことを挙げています。学生たちは教育実習とは違った機会で、社会で活躍する企業の方と協働し、仲間や子どもたちと共に、考え、子どもたちにとって最善の活動とは何か、探求しています。

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～2017年3月

Case 11

鶏卵を用いたプリンの新規開発

フルーツを使ったプリンの開発

有限会社カトウファームは、静かな雑木林に囲まれた東京都町田市の西側、相原町にあり、養鶏と、その卵を使ったプリンを製造しています。鶏には、非遺伝子組み換えのトウモロコシ、大豆、天然酵母を加えた自家配合飼料を使用し、抗生剤などの薬品は一切使用せず、安全にこだわった卵を生産しています。新鮮な卵を使ったプリンは、その品質と味の良さで、今年度も町田の名産品として指定されました。研究室では、これまでに2回の連携を行い、チーズ入りのプリン、ハーブプリンなどが商品として販売されました。

今年度は、卒業研究のテーマとして季節のフルーツを使ったプリンの開発に取り組むことにしました。そこで、4月には工場にうかがい、製造工程や安全管理、企業としての思いなど、詳細な説明をしていただき、おいしいプリンがどのように作られているかを勉強することからはじめました。

りんごプリンが商品化予定

テーマとしたフルーツは、どのような形で、どのように使うか、プリンとのバランスなど、おいしさや外観を評価をしてもらいながら試行錯誤しています。工場で試作をしていただくことができるよう、旬のフルーツを追いかけています。町田名産品として指定される有限会社カトウファームのプリンのひとつになるよう研究を進めました。平成29年の秋には、りんごを使ったプリンが商品化される予定です。

プロジェクト概要

- ●テーマ
  鶏卵を用いた新規プリンの開発
- ●パートナー
  有限会社カトウファーム
- ●担当教員
  小口 悦子 教授
- ●実施期間
  2016年4月～2017年3月

Case 12

こんにゃく商品のパッケージ及びラベルのデザイン創作

「古くさい」から「おしゃれ」への取組み

有限会社向山食品は青梅市にあるこんにゃくの専業メーカーで、美味しさにこだわり、厳選した原材料でこんにゃくを製造販売しております。青梅線御嶽駅の自社販売店で土産物として、「のしこん」という真空パックを使った匂いのしないさしみこんにゃくを販売中です。また大豆の粉をたっぷり使って大豆風味を最大限に活かした「豆腐こんにゃく」も好評です。この度、食品表示法施行を機に、こんにゃくの「古くさい」イメージを刷新したパッケージとラベル創作の依頼を受けました。

授業に出席された向山社長は「のしこん」「豆腐こんにゃく」の商品説明と、女性顧客のパッケージの見た目とデザート感覚重視、小家族化による小サイズ品需要増という顧客層変化を説明。「おしゃれ」をキーワードにデザイン創作に取り組むことになりました。

日本中から沢山のこんにゃくパッケージの資料を集め、アイディアマップを作成し、ブレーンストーミングで「おしゃれ」なデザインを議論。マップを精査後、学生一人一人がデザイン案を作成。デザイン方向性を決める授業には向山社長も参加し学生と熱く議論しました。

デザインプロセスの実践と学生の成長

授業で方向性が決まったあとは、今度は学生が協力しあって商品の特色を活かしたコンセプトをまとめ、デザインを更に詰めて「おしゃれ」なパッケージとラベルのデザイン完成に向けて取り組みました。

デザインプロセスの実践は学生にとって初めての経験で作業時間制約もありました。学生は大変だったと思いますが、自分達のデザインしたものが世の中に出る楽しみを持ちつつ、デザインプロセスを学ぶことによって学生は成長してくれたと思います。

プロジェクト概要

●テーマ
自分達で創作したデザインが世の中に出る楽しみにしつつ、デザインプロセスを学び、実践する。

●パートナー
有限会社　向山食品

●担当教員
呉　起東 准教授

●実施期間
2016年9月～2016年3月

Case13

本学卒業生×ファリーヌ パンの耳を使用した商品開発

廃棄食材パンの耳の活用料理開発

ファリーヌは八王子市にある添加物不使用のパンとケーキを作っているパン屋です。糖尿病でも食べられる低カロリーのケーキと腎臓病患者の方の低たんぱくのパンを病院栄養士と開発し、販売しています。パンの耳の処理に困っていたファリーヌから、本学に相談がありました。

本学卒業生が学生時代、卒業研究としてもったいないと思いながらも廃棄されている食材について、予備調査を行い、食材を有効に利用する料理の提案を試みることを目的としました。廃棄食材に関する予備調査を行ったところ、パンの耳の廃棄量の多さを挙げる者が多い結果となりました。

そこで、パンの耳の処理法と調理法の適正、種々の食品の代用として用いることの有効性、さらには、パンの耳でなければならない料理の提案と考察を行いました。パンの耳はそのまま、またはフードプロセッサーで粉砕し(細かく、粗く)、乾燥などの処理後、薄力粉やその他の粉類、豆腐、挽肉などの代用として約140品の料理へ利用しました。官能検査は、140品の中から、パンの耳が主材料であるが、パンの耳で作られているとは思えない茶饅頭、シュークリームなど計6種類を対象に行いました。

商品化に向けて開発中

本研究のレシピ開示を行った結果、ファリーヌが現在、商品化に向けて開発を行っています。現在、開発中のきなこむしパンは、レシピの茶饅頭から、ケークサレは、薄力粉などの代用からヒントを得て生まれました。

プロジェクト概要

●テーマ
本学卒業生×ファリーヌ
パンの耳を使用した商品開発

●パートナー
ファリーヌ

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2016年7月～2017年3月

Case 14

キクイモを用いたレシピ開発
～こんな食べ方もできるんだ～

新しい食材キクイモ　メニュー開発挑戦

キクイモはキク科の野菜で9月～10月に菊に似た黄色い花を咲かせて、のちに地中で肥大化した根を食用とします。近年血糖値の上昇を防ぐなどの効能がうたわれているイヌリンを豊富に含んでいることから乾燥させたり粉末化した健康食品としても注目されていますが、生鮮食材としてはまだ知名度が高いとは言えません。よこはまグリーンピース様からキクイモを用いたレシピ開発の研究委託を受け、「食品素材とフードメニュー」を履修している学生達が挑みました。

毎年開かれる横浜市のコンテストで1位を含む数多くの上位入賞をされているきゅうりとトマト栽培農家の山本様はキクイモ栽培でも大変有名です。山本様に講義に参加していただき、得意の「しゃべり」で農業への熱い思いを語られ学生達の心を引き付けながら、沢山提供いただいたキクイモについて講義いただきました。

メニュー開発成果発表会では学生たちは、キクイモの土臭さをマイルドにしつつ、食感を大事にするよう思考錯誤しながら14種類のレシピ提案を行いました。お馴染みのきんぴらアップルパイやブラウニーなど、フルーツと似た触感を活かしたレシピも提案しました。

試食会で山本様からありがたい評価

試食いただいた山本様からレシピひとつひとつに丁寧な講評を頂戴しました。こんな食べ方もできるんだ。料理人の参考になると思う。とても良かった。キクイモは健康に結び付けばすごく売れるので、栄養士さんとも組んで、このレシピを広めていきたいとの講評をいただきました。学生も新しい食材への挑戦が評価され、成長することができたと思います。

プロジェクト概要

●テーマ
キクイモを用いたレシピ開発
～こんな食べ方もできるんだ～

●パートナー
よこはまグリーンピース
山本諭農園

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2016年9月～2017年3月

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29年3月現在のものです。

1

地域で育つ・育てる
～地域施設における社会福祉教育と福祉人材育成～

★地域における福祉人材育成

人間福祉学科では、社会福祉士国家試験受験資格取得のために大学近隣、親交のある福祉施設･機関にて実習を実施します。その他演習でも地域施設で連携授業を行っており、地域での福祉人材育成といった視点から、地域施設との教育的連携が担っている重要な役割と地域における福祉文化の創造のあり方について注目しました。地域での丁寧な人材育成活動は次世代の地域人材育成にもつながり、地域の福祉文化の創造と発展に貢献していくことが期待できます。

★唐戸早紀さん　特別養護老人ホーム合掌苑内定

実習前までは高齢者分野の仕事への自信もなく意欲的でない私に(実習の)担当者の方から、この分野の仕事に向いていると思うと言って頂いたことから実習に臨む姿勢が少し変わりました。施設の高齢者の方々から褒めて頂き自信が持て、高齢者や地域住民と関わる仕事に関心を持ちました。合掌苑の職員の方々の利用者さんへの関わり方や良好な雰囲気を実習を通じて知ることができ、合掌苑で働きたいと思いました。

★陶山慎治様　社会福祉法人悠々会理事長

要介護状態にある方に必要な支援をする事は勿論ですが、すべての高齢者が地域社会の中で、ひとりひとりにあった役割を担える事も悠々会の考え方として大切にしてきました。悠々会が大学と連携しながら取り組んで行きたい事は、一定の支払いをすれば高齢者が自由にキャンパスを使える仕組みづくりです。学生と共に講義に参加し、学食で共に食事を食べ、園庭で共に語らう。学生は人生の先輩から多くの事を学べるでしょう。また高齢者は学生から多くの元気をもらえるでしょう。

◆担当教員　西口 守 教授
　　朝倉 和子 助教
◆パートナー　社会福祉法人悠々会
　　社会福祉法人天寿園会 椿
◆実施期間　2016年8月～

2

ファッションショー
『お菓子な夢のハロウィンパーティ』

★ファッションショーの企画と運営

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、近隣商業施設での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。これらの活動のうち、今回はショーについてご説明いたします。

ショーの内容は、ハロウィンのシーズンに合わせたオリジナルのストーリーを作成し、演劇的な要素を取り入れたユニークな演出構成になっています。作品は、オペラ『愛の妙薬』やバレエ『ドン・キホーテ』に登場する主人公の衣裳やパフェ、ドーナツなどのスイーツをイメージした衣裳が登場しました。ショーを企画する上で、パートナーのグランベリーモール マネージメントオフィス販売促進ご担当の方より、次の課題をいただきました。①ハロウィンをテーマにした構成、②オリジナルキャラクターの参加、③ニューオリンズジャズの音楽を使用、④子どもへのお楽しみプレゼントなどを考えることでした。

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し、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だと考えています。

★イベント参加による教育効果

具体的な教育効果として、次のことを目指しています。①企業の担当者に分かり易いプレゼンと適切な資料を製作することができる。②制作・準備・練習の日程計画や管理ができる。③トラブルに対する解決・対処ができる。④協調性やコミュニケーション力が身につく。⑤学外活動によって社会的マナーが身につく。⑥自主的な参加と役割分担によって、自分自身の適正を試すことができる。⑦学年を越えた繋がりを深められる。

◆担当教員　富田 弘美 准教授
◆パートナー　株式会社東急モールズデベロップメント
グランベリーモール マネージメントオフィス
株式会社セミ・チャームドライフ・アソシエイツ
◆実施期間　2016年10月16日

3

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、①廃棄物を再利用したものづくり教室の開催、②衣服の3Rに関連した卒業制作作品の展示、③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。
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見本を用意しました。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3教室共に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て様々な年代の方に参加して頂きました。卒業制作作品やポリ乳酸繊維布の農作業着の展示会場では、観て下さった方々から素材や作り方についての質問を多数頂ました。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。学生はいきいきとした表情で積極的な参加姿勢でした。地域の幅広い世代の方々と接することや他学年との共同作業により、通常の学内活動だけでは得られない教育効果が得られたと実感しています。

◆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　2016年4月～2016年7月

4

連携協力 桜美林大学×東京家政学院大学
～e級グルメを食べつくそう！　ecoな食べ方教えます！～

★専門性の異なる大学間協力の取組み

昨年度の相模原・町田大学地域コンソーシアム事業、「相模原市藤野エリア魅力発見コンテスト」で最優秀賞を受賞した桜美林大学渡邉康洋教授ゼミの企画を具現化するため、東京家政学院大学生活デザイン学科の食分野で学んでいる5名の学生が協力をすることになりました。課題は、8月6日に藤野町の藤原の里センターで魅力的なイベントの開催です。

桜美林大学のサテライトキャンパスで、何度もミーティングを重ね、地元野菜をたっぷり使ったピザ作りの親子体験教室を企画しました。

桜美林大学は、ポスター、パンフレットやレシピ集のレイアウトを担当し、東京家政学院大学は藤野野菜を使ったピザやレシピ集のための料理を考えて試作を繰り返しました。両大学の専門性を活かした取組となりました。コンセプトとした野菜を捨てることなく、美味しく食べるメニューは、ねばねば丼、スマイルミートローフ、エコ揚げなどです。ピザ生地にはかぼちゃを皮ごと練り込みました。

★ともに協力したイベント運営で好評

当日は晴天に恵まれ、暑さを忘れて来場者の親子の方々のピザ作りのお手伝いをしました。案内係、材料を切る係、ピザを焼く係、食器を洗う係など、ともに協力をして快適で楽しいイベントの運営ができました。　その成果もあって、来場者から、美味しい、楽しかったと好評を得ました。専門性の異なる大学間の協力関係が、相乗効果を発揮した連携事例となりました。

◆担当教員　　小口 悦子 教授
◆パートナー　　桜美林大学 渡邉康洋教授ゼミ
◆実施期間　　2016年4月～2016年10月

東京家政学院大学
地域交流会2016 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28年度は、10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。

「東京家政学院大学　地域交流会2016」開催概要

◆日時　平成28年10月27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　常勤理事　高橋　一朗 様
（2）パネルディスカッション・「地域と大学－多摩地域を創造する試み」
・問題提起「大学、キャンパスからまちに出でよ－多摩創造学への挑戦」
東京家政学院大学　学長　廣江 彰
・ディスカッション「自治体の試みから考える－多摩の地域づくり」
東京家政学院大学　学長　廣江 彰
町田市　政策経営部企画政策課　担当課長　村上　和久　様
八王子市都市戦略部都市戦略課　課長　立川　寛之　様
西武信用金庫　常勤理事　高橋　一朗　様
（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 28人、教職員15人、
合計 43人（学生を除く）

地域連携活動の記録（二〇一六・四～二〇一七・三）

五月
八日　□八王子地域合同学園祭「第十一回★学生天国★」に参加
十四日　□第一回「おっとビックリ！書くと光る！」電子回路ペン体験講座を開催（相模原市民会館）
十九日、二十日　□「第十回東京発！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）
二六日～三一日　□第九回「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（新宿髙島屋11階催事場）
六月
十六日　□「調理と素材」成果報告会
七月
三日　□「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（ユニコムプラザ相模原）
十八日　□第二回「おっとビックリ！書くと光る！」電子回路ペン体験講座を開催（相模原市産業会館）
二四日　□小中学校教職員のための大学等出前授業見本市
八月
五日　□都立町田総合高校を対象とした理科実験実習
九月
九日　□高尾山学園模擬授業開催
十六日、二十日　□第三回「おっとビックリ！書くと光る！」電子回路ペン体験講座を開催（相模原市立相原小学校）
二七日　□JA横浜との連携による第一回保育付き料理教室を開催（クッキングサロンハマッ子）

十月
十六日　□「第四回ユニコムプラザまちづくりフェスタ」に参加
十六日　□東京家政学院大学ファッションショー『お菓子な夢のハロウィンパーティー』を開催（グランベリーモール）
二一日、二二日　□相模原市「第四八回みんなの消費生活展」に参加（ミウィ橋本5階インナーガーデン）
二七日　□「東京家政学院大学 地域交流会2016」を開催し、本学学生が主体となった地域連会活動報告会（町田キャンパス ローズコート）
十一月
二日　□西武信用金庫「第十七回ビジネスフェア from TAMA」に参加（東京ドームシティープリズムホール）
十二月
二八日　□「食品素材とフードメニュー」成果報告会実施
二日　□JA横浜連携による第二回保育付き料理教室開催（みなみ総合センター）
十四日　□「食企画・開発実習B」成果報告会
二十日、二一日　□衣裳制作に参加した北千住シアター1010 バレエ「白鳥の湖」公演
二〇一七年
一月
十四日　□小松自治会どんど焼き（新年のつどい）に参加
二月
三日　□法政大学「第三二回多摩シンポジウムX地域交流会DAY2016 まちを育てる学生、学生を育てるまち」に出席
一三日　□「コミュニケーションデザイン」成果報告会実施
二五日　□衣裳制作に参加した八王子ふれあい文化財団コミュニティオペラ「チャルダーシュの女王」公演（南大沢文化会館）

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。

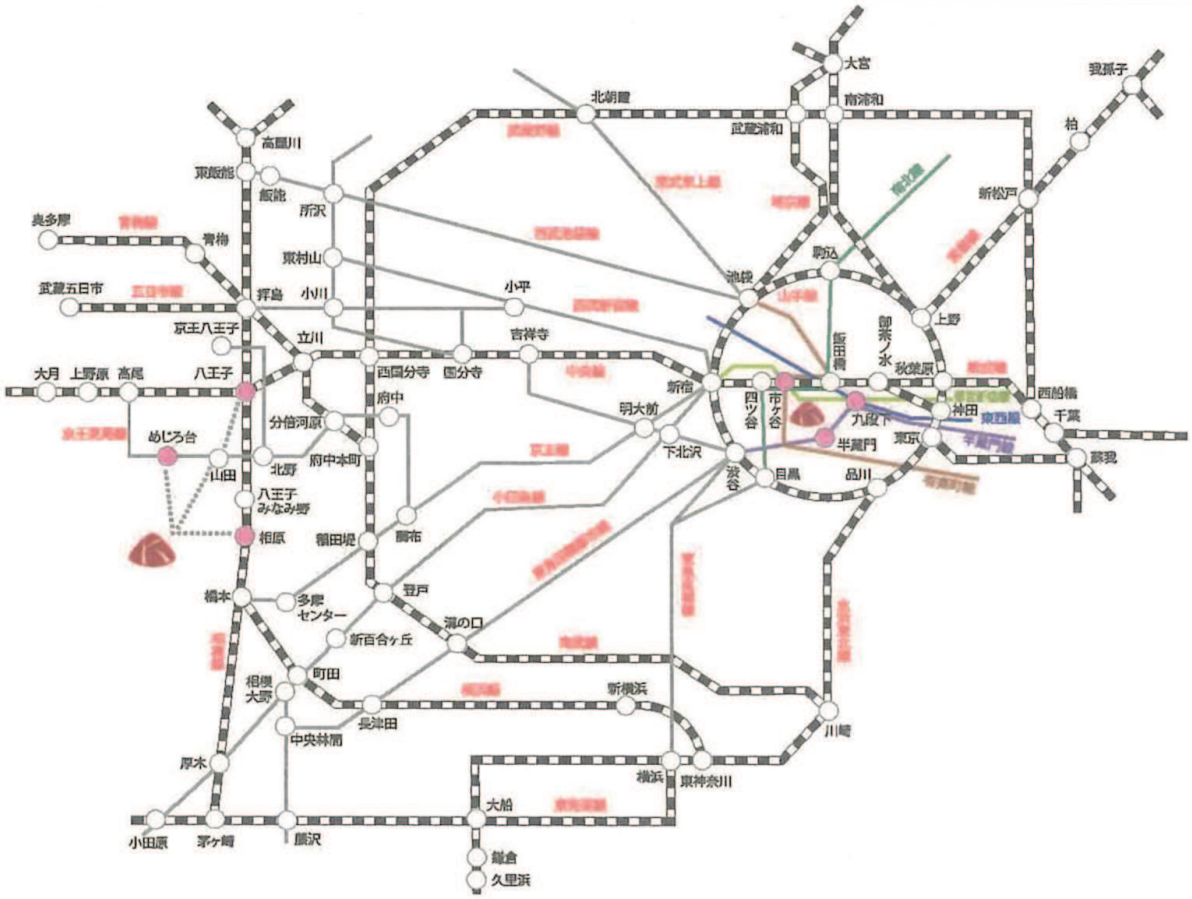
1　大学は地域社会の一員であること、また本学の発展・成長は地域社会とともにあることを共通の理解として自覚し、地域連携活動を推進する。

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。

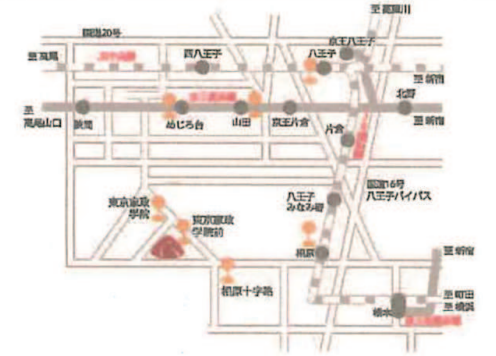
3　教育・研究活動の成果を積極的に地域社会に還元し、人々の暮らしや文化の発展・向上に貢献する。

(平成23年4月1日制定)

Access Map



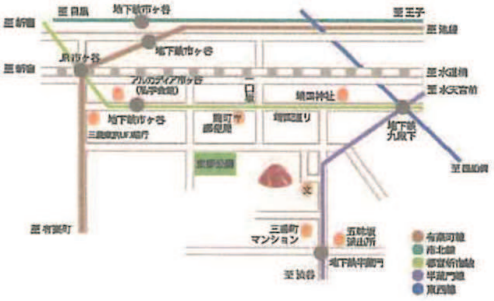
町田キャンパス ■生活デザイン学科 ■児童学科 ■人間福祉学科



〒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「市ケ谷駅」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2017」

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29年3月15日

Tokyo Kasei Gakuin University