

# 地域で学び、 地域で育つ。

2014

東京家政学院大学 地域連携事例集



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26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 2014

# 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) 保育付き料理教室  
プロジェクト 5
  - (2) デイサービスプログラム  
開発プロジェクト 9
  - (3) 横浜キャベツ 13  
レシピ開発 & 普及プロジェクト
  - (4) 醤油を用いた 17  
商品開発プロジェクト
  - (5) フラワーポットの 19  
デザイン提案プロジェクト
- 2. プロジェクト・サマリー 21  
～さまざまな地域連携事例
- 3. 地域交流会2013レポート 26
- 4. 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は、  
いずれも平成26年3月現在のものです。

世代を超えた連携が、  
料理教室の可能性を拓く。

子育て中のお母さんを対象とした、保育付き料理教室プロジェクト



## 保育付き料理教室開催の経緯

横浜農業協同組合（JA横浜）では、「食育」、「地産地消」を合言葉に、市内産農産物の普及や料理教室・講座などを開催し、多くの参加者が集まっている。

JA横浜では、こうした活動を進める中で、若いお母さんたちにも、料理教室などを通じて地域の農業に関心をもってもらいたいと考えていた。しかし、子育て中のお母さんは、子どもの手が離れるまではこうしたイベントに参加することは難しい。そこで、保育付きの料理教室を実施できれば、こうした若いお母さんたちにも参加してもらえらると考え、「保育付き料理教室」を開催すべく、検討を進めていた。

一方、本学児童学科では、授業の一環として、二〜三歳児とその保護者とともに活動を行う「児童臨床実習（幼児グループ）」を実施している。

### プロジェクト概要

- テーマ  
子育て中の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
- 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7月～12月



## J A横浜 助けあい組織とともにプログラムづくり

そこで、J A横浜と本学児童学科が連携し、保育付き料理教室のプログラムづくりを行うこととなった。J A横浜としても初の試みであり、相談を重ねてプログラムを検討した。

まず、当日の保育の担い手としては、J Aの高齢者福祉事業を行う、J A横浜助けあい組織「たすけ愛の会」の会員の協力が得られることとなった。そこで、当日の保育は、同会の会員と、本学の学生、教員が協力して行うこととした。

子どもたちのために、どのような遊びや、用具を準備するかを、本学より提案し、また、助けあい組織の会員に対しては、事前説明会を開催し、保育にあたっての心構えや当日の対応等について、共有、確認を行った。説明会では、学生たちが手遊び等を披露し、大学における保育の学びの一端を紹介した。



## お客さんを迎えて子育て応援料理教室を四回開催

上記のような過程を経て、保育プログラムを作成し、並行して、J A横浜では、料理教室のプログラムを作成した。イベント名を「保育付き！子育てママ・パパ料理教室」とし、十月四日(金)、十月二十九日(火)、十一月二十九日(金)、十二月九日(月)の計四回開催することを決め、チラシや新聞広告により各方面に情報発信した。

当日は、いずれも三〇人以上が集まり、料理を楽しんだ。当初の計画どおり、J A横浜の助けあい組織と学生、教員が役割分担して保育を行った。大きなトラブルもなく、参加者が安心して料理を楽しむ環境をつくることができた。

参加者からは、「スタッフの数が多いため、安心して預けられた」、「ひとりひとりに合った保育をしてくれた」、「いろいろな遊びがあって良かった」などの感想が聞かれ、好評であった。

## 学生の役割とプロジェクトの意義

今回のプロジェクトでは、基本的なプログラムづくりは教員が行ったが、「たすけ愛の会」への説明会と当日の保育には、学生たちが参加した。保育を学ぶ学生にとっては、子どもだけでなく、親と接することも貴重な学習の機会である。また、今回ともに保育を担った会員の多くは、既に子育てを終えた、いわば、学生からみれば、「おばあちゃん」に相当する年代の方々である。こうした方たちから、保育という活動に関して学ぶことは多い。参加した学生からは、「様々な年代の人と保育をすることで、学ぶことがたくさんあった」、「初めてお母さんと離れる子どもたちの様子を見ることができて勉強になった」などの感想が聞かれた。

大学としては、保育に関する知見を地域社会に還元する機会であるだけでなく、学生にとっては貴重な学習の機会であり、さらに、社会にとってもニーズのある活動となっている。

### KVA Column

#### 現代生活学分野の多面的な連携

本学とJA横浜は、本プロジェクトのほかにも、横浜キャベツの普及促進をテーマにした連携を平成25年度に実施している。本プロジェクトは、児童学科との連携によるものだが、横浜キャベツのプロジェクトは、生活デザイン学科との連携である。このことは、本学が進める現代生活学の領域と、JA横浜が行う事業とは、さまざまな形で互いに貢献できる可能性が示されているということである。これまでは、テーマに応じた連携を進めてきたが、今回のように、学科の枠組みを超えて、現代生活学の領域で、多面的に地域連携を進めていくことにより、地域にとってより意義のある、また、実質的な活動になることが期待できる。また、こうした連携は、児童や福祉といった人生の縦軸と、衣・食・住・デザインといった幅広い生活領域を扱っている本学ならではの連携になることが期待できる。



# 福祉と経営、二つの視点で デイサービスの新たな可能性を探る

大学間連携によるリハビリ特化型デイサービスとの連携プロジェクト



## 二つの大学とリハビリデイサービスの 連携の始まり

東京都多摩ニュータウン愛宕団地に平成二四年三月にオープンしたりハビリデイサービス「笑う門」は、団地一階の商店街の空き店舗を利用したりハビリ特化型の小規模デイサービスだ。「笑う門」では、リハビリ以外の時間は主にレクリエーションを行っているが、この時間も含めて利用者に満足に過ごしてもらいたいと考えている。また、地域とも繋がりを持っていきたいと考えている。

そこで、「笑う門」と本学人間福祉学科、多摩大学経営情報学部（担当 松本祐一教授、酒井麻衣子准教授）の三者が連携し、デイサービスのプログラム開発を目指したプロジェクトを平成二四年度よりスタートした。多摩大学は「笑う門」の近隣に所在し、経営学が専門であることから、本学の福祉の知識と多摩大学の経営の知識を合わせることでより効果的なプログラムを提供できるとの期待から連携した。

### プロジェクト概要

- テーマ  
デイサービスの新しいプログラムを提案、実施する。
- パートナー  
リハビリデイサービス「笑う門」  
多摩大学 経営情報学部
- 担当教員  
西口 守 教授、朝倉 和子 助教  
(現代生活学部人間福祉学科)
- 実施期間  
平成24年8月～平成26年3月



## 一年目の経験を踏まえて、二年目のプロジェクトがスタート

一年目の平成二四年度は、デイサービスでの実習やフィールドワーク、利用者へのアンケート調査等を通じて、情報収集を行い、「笑う門」が掲げる「大人のデイサービス」というコンセプトを考慮し、小学校や公民館との連携、大学を含めた近隣地域をめぐるツアー等のプログラムを提案した。しかし、具体的なプログラムづくりをするための時間が足りず、これらのプログラムを実施するには至らなかった。

二年目となる平成二五年度は、両大生とも学生が入れ替わり、新たなメンバーでのスタートとなった。プロジェクトは、前年同様、デイサービスでの実習や地域の現状を知るところからスタートした。また、二つの大学が共同で行うにあたっては、前年度の経験を踏まえ、合同ミーティングの機会をできるだけ多くもつことや、メールリングリストを用いて随時情報共有できるように工夫をした。



## 情報収集、企画の提案、実施に至るまで

実習を通じて、本学においては、利用者やスタッフのコミュニケーションの充実を図ること、利用者の意思を重視することなど、プログラムの提案の土台となる考え方を整理した。一方、多摩大学では、リハビリをより効率的に行うためのプログラムづくりの必要性が提示された。

それぞれの立場からの考え方を踏まえて、プログラムづくりを進めた。本学では、利用者の方が元気だったころ、あるいは、社会で活躍していた頃を思い出すような仕掛けをつくることで、話題提供し、コミュニケーションの促進を図るための企画を提案した。この提案は、「笑う門」との打ち合わせを経て、実施時間や内容等の具体的な方法を確認、調整したうえで、十一月十四日に、実施した。

当日は八人の利用者が参加した。過去の出来事をきっかけに話題が広がり、一定の評価を得ることができた。ただし、視覚や聴覚に不自由がある方には参加しにくい等の課題も抽出された。

## 他大学との連携、福祉施設との連携の可能性

十二月に企画を実施したことにより、いくつかの課題が見出されたことから、その後、学生たちは、前回の振り返りを踏まえて、さらに企画をブラッシュアップし、平成二十六年二月六日と二十日の二回にわたり再度「笑う門」において実施した。

三回にわたる実施を通じて、こうした企画が利用者に受け入れられ、デイサービスのプログラムとして取り入れられる可能性が示された。また、学生たちは、福祉施設という自分たちの学習のフィールドを、専門領域の異なる学生と一緒に見ることに、地域との関係性を考慮して施設の運営を考えることなど、従来とは異なる視点で多面的に捉えることができたと感じている。

二年間にわたる本プロジェクトにおいては、右記の成果に止まらず、他大学との連携と、福祉施設との連携という広い可能性が示された。



### KVA Column

## 他大学との連携の可能性

3ページのコラムにおいて、本学においては、ある特定分野をテーマにした連携だけでなく、現代生活学という広い分野を考慮した、多面的な連携の可能性を述べたが、多摩大学と「笑う門」との本連携においては、他大学との連携の可能性が示された。今回の連携でいえば、経営学という本学とは異なる学問領域の知恵が入ることにより、連携パートナーにも多様な成果を提供できるだけでなく、学生にとっても新たな視点を持つことができる等の効果がある可能性が示された。幸い、本学の近隣地域には多くの大学が集積しており、テーマに応じて、こうした近隣大学と連携することにより、教育・研究の点においても、また、連携成果においても、より効果的な地域連携活動を行うことができると考えられる。ただし、その際には、本項にも記載したとおり、情報共有を密接にするなどプロジェクト運営上の工夫が必要となる。

調理学の知恵を活かして、  
「横浜キャベツ」を地域に広める。

調理方法の提案を通じた「横浜キャベツ」の普及促進プロジェクト



十分に知られていない「横浜キャベツ」の魅力

「横浜」と聞くと、みなとみらい地区の商業施設や中華街などの華やかなイメージが思い浮かぶが、実は横浜は神奈川県でも有数の農業地域である。横浜市の農業出荷額は、約百億円と県内第一位であり、特産品の小松菜は全国二位の生産量を誇る。また、キャベツは、全国九位の生産量（一万二千トン／年）で、品質も高い評価を得ている。しかし、横浜がキャベツの産地であることを知らない人は多く、知名度は決して高くない。

横浜キャベツの魅力をよく知る「濱の料理人」の椿直樹さんは、おいしい食べ方があれば、地元の人たちにも普及していくだろうと考え、ひごろからさまざまな料理を考案していた。そうした背景から、本学との連携により、若者の視点でキャベツの食べ方の可能性をさらに広げられないかと、横浜農業協同組合（JA横浜）や横浜市とも相談を進めた。



## 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

●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25年4月～12月



## 横浜キャベツを知ることからプロジェクトがスタート

本学生生活デザイン学科では、実習授業の「調理と素材」において、これまでも地域の食材を用いたレシピの提案等を行ってきたことから、同授業において、このテーマを取り上げることとした。

同授業では、単にキャベツの調理方法を考えるのではなく、学生たちが横浜キャベツの魅力をよく理解し、その特徴を踏まえた提案ができるように配慮した。そのために、スタートの時点で、料理人の椿直樹さん、キャベツ生産者の小川俊次さん、さらに、横浜市北部農政事務所、JA横浜とキャベツに関わるさまざまな立場の方からお話をいただいた。その後、小川俊次さんが栽培を行っている横浜市内の畑を訪問、見学した。収穫体験を行い、キャベツの品種の違いによる味の違いや、収穫時期の違い等を現地を確認した。



## 認知度拡大を目指して料理教室を実施

学生たちはこうした事前学習を踏まえて、調理に取りかかった。五月二三日に開催された中間発表会で関係者から意見をもらい、さらに改良を行い、六月六日に成果発表会を行った。ここでは、キャベツの春巻き、キャベツのシュークリーム、キャベツの炊き込みご飯等三〇品以上の料理が提案された。

成果発表会に参加した関係者からは「こうした食べ方はなかなか考えつかない」、「学生ならではの発想」等の声がかれた。

これらのレシピに基づき、地域の方へ横浜キャベツを普及すべく、十二月には、JA横浜の直売所において、活動報告と合わせて試食会とレシピカードの配付を行った。十二月一日には、キャベツを使ったシュークリームと、キャベツ春巻き、十二月十四日は、キャベツジャムとパウンドケーキを提供し、いずれも好評を得た。

## レシピを通じたキャベツの普及とプロジェクトの学び

本プロジェクトは、授業の中で実施しており、多くの学生が参加している。そのため、短い期間で数多くのレシピを提供することができた。とはいえ、普及に繋げるためには、アイデアが奇抜であったりおもしろければよいというわけではなく、食べておいしいと思えるようなレシピでなければならぬ。その点、今回、試食を召し上がっていただいた方から好評を得たことは、学生考案のレシピが受け入れられ、普及にも貢献できることが示された。

学生においては、単に授業内の課題ということに止まらず、学外から評価を得られたことは、自信になっただろうし、また、学習意欲の向上にも繋がること期待される。

今後、このレシピは、JA横浜の直売所において、レシピカード等として活用される予定である。引き続き横浜キャベツの普及に貢献することが期待される。



### KVA Column

#### 多様な協力者との連携プログラム

本プロジェクトは、JA横浜との連携により実施したが、本項に記載のとおり、「濱の料理人」の椿直樹さん、生産者の小川俊次さん、横浜市など、横浜キャベツに関わるさまざまな方々の協力を得ている。プロジェクトが目指すところは、横浜キャベツの普及である。そうであれば、その目標に賛同をいただける方から協力を得ることができる。今回、料理人、生産者、販売者、行政など、多様な方々にご協力いただけたことにより、たとえば、レシピ開発の前に生産現場を視察できたことや、横浜市の農政について情報を得たこと、プロの料理人の視点でレシピの評価をいただけたこと、直売所で試食会を行えたことなど、特定の当事者のみとの連携ではできない充実したプログラムとすることができた。

地域連携においては、目的を明確にして、互いに協力することで学生にとっても、また地域にとってもより意義のある成果を得られることが期待できる。

# 「こだわりの醤油」を活かした 新商品づくり。

地元企業との連携による新商品開発 & 販売プロジェクト



「こだわりの醤油」を活かした商品開発を目指して

岡直三郎商店は、町田市に所在する醤油メーカーで、「日本一しょうゆ」のブランド名で商品を販売している。同社は、製造方法は昔ながらの木桶を用いた製法で、また、原料は国産の丸大豆を使用した、こだわりの醤油をつくりつけている。しかし、醤油の消費量は年々減少傾向にあり、特に若い世代に醤油の良さを知ってもらうことが必要と考えていた。醤油アイスクリームや、醤油フォンデュ等、従来にはない醤油の食べ方も積極的に提案している。

今般、同社との連携により、生活デザイン学科の実習授業「食企画・開発実習A」において、同社と連携し、醤油を用いた商品開発に取り組んだ。同授業を履修した四二名の学生のうち、半数の二一〇名がこのテーマに取り組んだ。約六週間の間に、提案作成、試作等を経て、醤油マカロン、醤油ロールケーキ、醤油シュークリームなどの新商品案をつくりあげた。



## プロジェクト概要

- テーマ  
岡直三郎商店の製造する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
- 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25年4月～平成26年3月

開発商品の販売を通じて、地元企業の醤油をアピール

これら学生からの提案は、企業からも評価を得て、いくつかの商品については、同社にて商品化の検討が進められた。平成二六年三月には、小田急百貨店で開催された催事「地域交流フェア」にて、「しょうゆマカロン」「しょうゆロール」など八商品を販売した。

同フェアでは、商品開発に携わった学生自ら店頭立ち、開発のプロセスなどを紹介しながら、販売を行った。当日は多くのお客様が来店し、地元企業の「こだわりの醤油」の魅力を新しい切り口でアピールした。

「母の日」に届ける  
特別なプレゼントを彩るために。

フラワーポットのデザイン提案プロジェクト



## フラワーポットのデザイン制作

フロロは、花屋向けの花弁ポット等の企画販売を行っている。花屋で販売されるお花の魅力を引き立たせるためにさまざまな形やデザインのポットを取り扱っているが、バリエーションを増やすことや、より若い人向けの商品を提供したいといったことから、本学生生活デザイン学科との連携を行うこととした。テーマは、ブリキ製のフラワーポットに母の日に相応しいデザインを考えること。

「生活デザイン演習D」および「現代生活論」において、同社から提示されたテーマを学生たちに提示し、希望した六人の学生たちがフラワーポットのデザイン制作に参加した。

デザインの作成に先立ち、同社の森久雄大社長より、会社概要やフラワーポット販売の現状と、デザイン提案への期待等を説明いただいた。その後、十月に実施した中間発表において、それぞれが作成した手描きのデザイン案を提示し、意見交換を行い、市場性や実現性を考慮し、デザイン案に絞り込んだ。



### プロジェクト概要

- テーマ  
花弁用のブリキポットにおける「母の日」用のデザインを提案する。
- パートナー  
株式会社フロロ
- 担当教員  
澤田 雅彦 准教授  
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間  
平成25年7月～11月

実社会に受け入れられるデザインをつくる

さらに、メンバー全員でデザイン案をブラッシュアップし、最終提案を作成した。同デザインをほどこしたポットは、KVA祭(学園祭)で展示した。

デザインについて森久氏からは、ニーズをくみ取ったよいデザインであり、今後、商品化に向けて作業を進めていきたいとのコメントを得た。学生は、企業におけるデザイン制作の一連の過程を知ることができただけでなく、自分たちの提案が企業側に認められ、また、今後の「母の日」に向けて商品化が進められることで、自信を持つことができた。

## *Section 2*

プロジェクト・サマリー  
～さまざまな地域連携事例～

本項では、「Section 1 地域連携プロジェクトレポート」で紹介した以外のさまざまな地域連携プロジェクトをご紹介します。紙面の都合により各事例の詳細に触れることはできませんが、いずれの事例においても学生は学内ではできない実践的な学びの機会を得ており、そして、その成果のいくつかは、商品化の検討が進められるなど具体的な貢献にも結びつきつつあります。

# 1

## 商業施設との連携による各種プロジェクト



アリオ橋本は、大学の近隣に所在する大型の複合商業施設です。2013年度は同施設との連携により、各種イベント等を実施してきました。夏には親子を対象としたものづくり・体験イベントを、冬には学生の企画運営によるファッションショー「KVAコレクション2013」を実施したほか、イルミネーションのデザインを行いました。学生たちの提案したデザインをもとに作成されたイルミネーションが、アリオ橋本の橋本駅側口前の植栽をいろどりしました。

◆担当教員：

ものづくり・体験教室：安藤 穰 教授

ファッションショー：花田 朋美 助教

イルミネーション：杉本茂教授

◆連携パートナー：アリオ橋本

◆実施時期：2013年4月～11月

## アパレル企業との連携による体操着提案プロジェクト

# 2

学校用体操着は学校という限られた市場で販売されるため、保守的で画一的なものが多く機能的にもデザイン的にもまだまだ改良の余地があると考えられます。生活デザイン学科の授業「衣生活計画論」では、八王子のアパレルメーカー、株式会社レイバンの協力を得て、学生のアイデアを取り入れた新規な学校用体操着の開発に取り組みました。学生の提案は、いずれも従来の体操着にはない斬新さがあり、同社にて試作が行われました。また、連携の成果は、12月に開催された「第5回大学コンソーシアム八王子学生発表会」において発表されました。本連携は今年度で3年目となります。

◆担当教員：富田弘美 講師

◆連携パートナー：株式会社レイバン

◆実施時期：平成25年4月～12月



## 豆腐やおからを用いた商品開発プロジェクト



相模原市で豆腐製造を行っている、おかべやは、国産大豆を使用するなど、こだわりの豆腐メーカーです。同社では、豆腐製品の傍ら、おからや豆乳などを用いたパンの製造販売も行っています。そこで、調理学研究室では同社と連携し、おからや豆乳、豆腐などを活用したパン等の商品開発に取り組みました。豆腐製造の工程を見学し、同社のこだわりを学んだ上で、素材を活かしたさまざまな商品を提案しました。11月30日には、相模大野駅前のbono相模大野商店街内のスペース「sagamix（さがみっくす）」にて開発商品のいくつかを試食提供し、多くのお客様から好評を得ました。

- ◆担当教員：小口悦子 教授
- ◆連携パートナー：株式会社おかべや
- ◆実施時期：平成25年4月～平成26年3月

## 摘果ミカンを用いた新商品開発プロジェクト

ミカンの栽培においては、ミカンの育成を促す目的で、7月から9月にかけて、摘果を行います。摘果された青いミカンは、一部は市場に出荷されますが、ほとんどは十分に活用されていません。そこで、こうした未利用資源の活用を目指して、神奈川県伊勢原市のミカン農家との連携により、摘果ミカンを用いた新商品開発に取り組みました。酸味が強いが、香りも強いという摘果ミカンの特徴を踏まえて、ジャムやまんじゅう、あんパンなどの商品提案を行い、イベント等で試食の提供を行いました。

- ◆担当教員：小口悦子教授
- ◆連携パートナー：まるひろ園
- ◆実施時期：平成25年4月～平成26年3月



## 新規プリンの商品開発プロジェクト

大学の近隣に所在する養鶏場のカトウファームは、えさや飼育方法にこだわった優れた品質の卵を生産し、また、この卵を用いたプリンの製造販売も行っています。このプリンには東京都地域特産品に選定され、高い評価を得ています。調理学研究室では、同社との連携により、プリンのバリエーションの拡大を目指して、新規プリンの開発研究を行いました。ハーブセラピーに着目し、「心にも体にも優しいプリン」のコンセプトで、ローズとカモミールのフレーバーのプリンを提案しました。これらのプリンは、学園祭（KVA祭）で販売し、また、地域交流会でも参加者への手土産として提供し、好評を得ました。

- ◆担当教員：小口悦子教授
- ◆連携パートナー：有限会社カトウファーム
- ◆実施時期：平成25年4月～平成26年3月



## 葉山町の特産品開発プロジェクト

平成23年度にスタートした葉山町商工会との連携研究は、今年度で3年目を迎えました。これまで、同地区の夏ミカンとショウガをテーマに、特産品の開発を目指してきました。今年度は、これまでの研究成果を踏まえ、主にショウガを用いた検討を行いました。地元地域でのイベントに参加し、試食提供やアンケート調査を行いながら研究を進め、ショウガを用いたまんじゅう等を提案しました。これまで、夏ミカンを用いた最中やようかんが地元企業の手により商品化され、好評を得ています。連携研究は今年度で終了となりますが、今後に向けて、新たな商品が期待されます。

- ◆担当教員：小口悦子教授
- ◆連携パートナー：葉山町商工会
- ◆実施時期：平成25年4月～平成26年3月



## 栗を用いた商品開発プロジェクト



神奈川県相模原市相模湖地区では、古くから栗の栽培が盛んで、その品質も優れていることが知られていました。しかし、産業構造の変化により、今では栗を栽培する農家は少なくなっています。相模湖商工会では、地域の特産品の開発を進めるべく、この栗に着目し、本学との連携により、新商品開発をスタートしました。今年度は、栗の歴史や江戸時代の調理方法等について調査し、栗の活用方法の可能性を探るとともに、揚げ栗など、いくつかの商品を提案しました。本プロジェクトは今後も継続し、同地区の特産品となるような商品開発を目指します。

- ◆担当教員：櫻井美代子 助教
- ◆連携パートナー：相模湖商工会
- ◆実施時期：平成25年4月～平成26年3月

## 地域の伝統的家庭料理再現プロジェクト

神奈川県相模原市津久井地域は、古くから小麦の栽培が盛んであったため、うどんと野菜を一緒に煮込んだ「にごみ」が一般的な家庭料理として親しまれてきました。しかし、食生活の変化で今ではほとんど食べられることがなくなっています。本プロジェクトでは、昔を知る地域の方への聞き取り調査にもとづき、「にごみ」を再現し、その後、料理教室や各種イベントへの参加、新しい「にごみ」の開発などを通じて普及活動を行いました。3年にわたるこうした活動の結果、現在では、津久井地域内の6つの飲食店でメニュー化されています。

- ◆担当教員：櫻井美代子 助教
- ◆連携パートナー：津久井地域商工会連絡協議会
- ◆実施時期：平成23年4月～26年3月



# Section 3

## 東京家政学院大学 地域交流会2013 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25年度は、11月28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。



[写真①] 開会に先立ち、西武信用金庫 川島専務(左)と本学 天野学長よりご挨拶  
 [写真②、③] 学生より連携事例の発表  
 [写真④] ローズコートで連携事例ポスター展示  
 [写真⑤] ローズコートで開発品の試食およびアンケートを実施

### 「東京家政学院大学 地域交流会2013」開催概要

- ◆日時 平成25年11月28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 専務理事 川島 弘之 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 小口 悦子
- (3)連携事例発表 I
  - ①フラワーポットデザイン提案プロジェクト
  - ②特別養護老人ホーム「椿」との連携について
  - ③保育付き料理教室プロジェクト
- (4)交流会 & 連携事例パネル展示
- (5)連携事例発表 II
  - ①新規プリンの商品開発研究
  - ②醤油を用いた商品開発授業
  - ③粟を用いた商品開発研究
  - ④デイサービスの新規プログラム提案プロジェクト

- ◆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

日時  
2013年  
11/28(木) 15時～18時  
(開場 14時30分)

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横浜相模原駅より東京家政学院バスで約9分  
JY/A王子駅南口より東京家政学院バスで約28分  
京王線のじょう台駅より東京家政学院バスで約13分

プログラム

- ◆ 開会 15:00-15:10
- ◆ 東京家政学院大学の地域連携活動について 15:10-15:20
- ◆ 連携事例発表 I 15:20-16:05
  - (1) デイサービスの新規プログラム提案プロジェクト
  - (2) 特別養護老人ホーム「椿」との連携について
  - (3) 保育付き料理教室プロジェクト
- ◆ 交流会 & 連携事例パネル展示 16:05-16:50  
(展示発表)
- ◆ 連携事例発表 II 16:50-17:50
  - (1) 新規プリンの商品開発研究
  - (2) 醤油を用いた商品開発授業
  - (3) 粟を用いた商品開発研究
  - (4) フラワーポットデザイン提案プロジェクト

※ 発表内容は変更になる場合があります。ご了承ください。

- 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: 倉橋)  
TEL 042-782-9838 / FAX 042-782-9890  
e-mail moritoh@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: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(TANAP協会)

東京家政学院大学地域交流会2013 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

東京家政学院大学

# 地域交流会 2013

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一つとして、これまで多岐にわたる地域連携活動を推進しています。本交流会では、地域連携の推進員・主催者同士が交流し、連携を深め、大学と地域社会の連携の仕方を可能にしようと考えています。

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一つとして、これまで多岐にわたる地域連携活動を推進しています。本交流会では、地域連携の推進員・主催者同士が交流し、連携を深め、大学と地域社会の連携の仕方を可能にしようと考えています。



## 地域連携活動の記録

(二〇一三・四〜二〇一四・三)

五月 十二日

十六、十七日

二十八日

二十九日

六月 六日

七月 十六日

二十六日

二十八日

八月 二十七日

九月 十四日

十八日

十月 四日

二十七日

□ 八王子地域合同学園祭「第九回★学生天国★」にてファッションショーを実施

□ 「第七回東京発！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

□ 堺第一高齢者支援センターとの「ふれあい料理教室」

□ 第六回「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（六月四日まで）

□ 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

□ 企業との連携による体操着開発授業「衣生活計画論」の成果報告会を実施

□ 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

□ アリオ橋本との連携イベント「夏休み 大学生と楽しむものづくり・体験教室」を実施

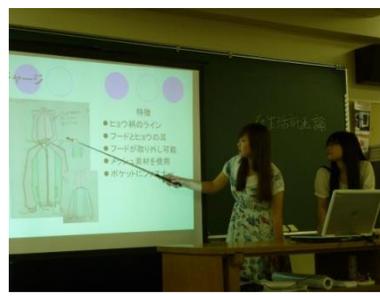
□ 「葉山ふれあいマーケット」に参加し、葉山町商工会との連携研究成果発表等

□ 津久井地域の飲食店を対象とした「にごみ講座」を実施

□ JA横浜との連携による保育付き料理教室（JA横浜クッキングサロンハマツ子）を実施

□ 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

□ 「津久井やまびこ祭り」に参加し、「にごみ」の試食を提供



十月 二七日

□ 「ビッグ・ハママーケット」に参加し、葉山町商工会との連携研究成果発表等

二九日

□ JA横浜との連携による保育付き料理教室（JA横浜クッキングサロン「ハマッ子」）を実施

十一月 七日

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

二三日

□ 「かながわ商工会まつり」に参加し、葉山町商工会との連携研究成果発表等

二八日

□ 「東京家政学院大学 地域交流会2013」開催

二九日

□ JA横浜との連携による保育付き料理教室（JA横浜みなみ総合センター）を実施

三〇日

□ アリオ橋本との連携イベントとしてファッションショー「KVAコレクション2013」を実施、合わせてイルミネーション点灯式を実施

十二月 一日

□ 坂東市ネギサミットにて学生考案の開発商品の販売および農作業着ファッションショーを実施

七日

□ 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

九日

□ 「第五回大学コンソーシアム八王子学生発表会」にてファッションショーの衣装を展示発表

十四日

□ JA横浜との連携による保育付き料理教室（JA横浜本店）を実施

二〇一四年

一月 十九日

□ JA横浜の直売所「ハマッ子」にて横浜キャベツを使った試食を提供

二月 四日

□ 南大沢コミュニティオペラコンサートを実施（本学生が衣装製作）

□ 町田市で実施された第7回市民協働フェスティバル「まちカフェ」に参加し地域連携活動を紹介

□ 大学生を対象とした「にごみ」料理教室を実施



# 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。

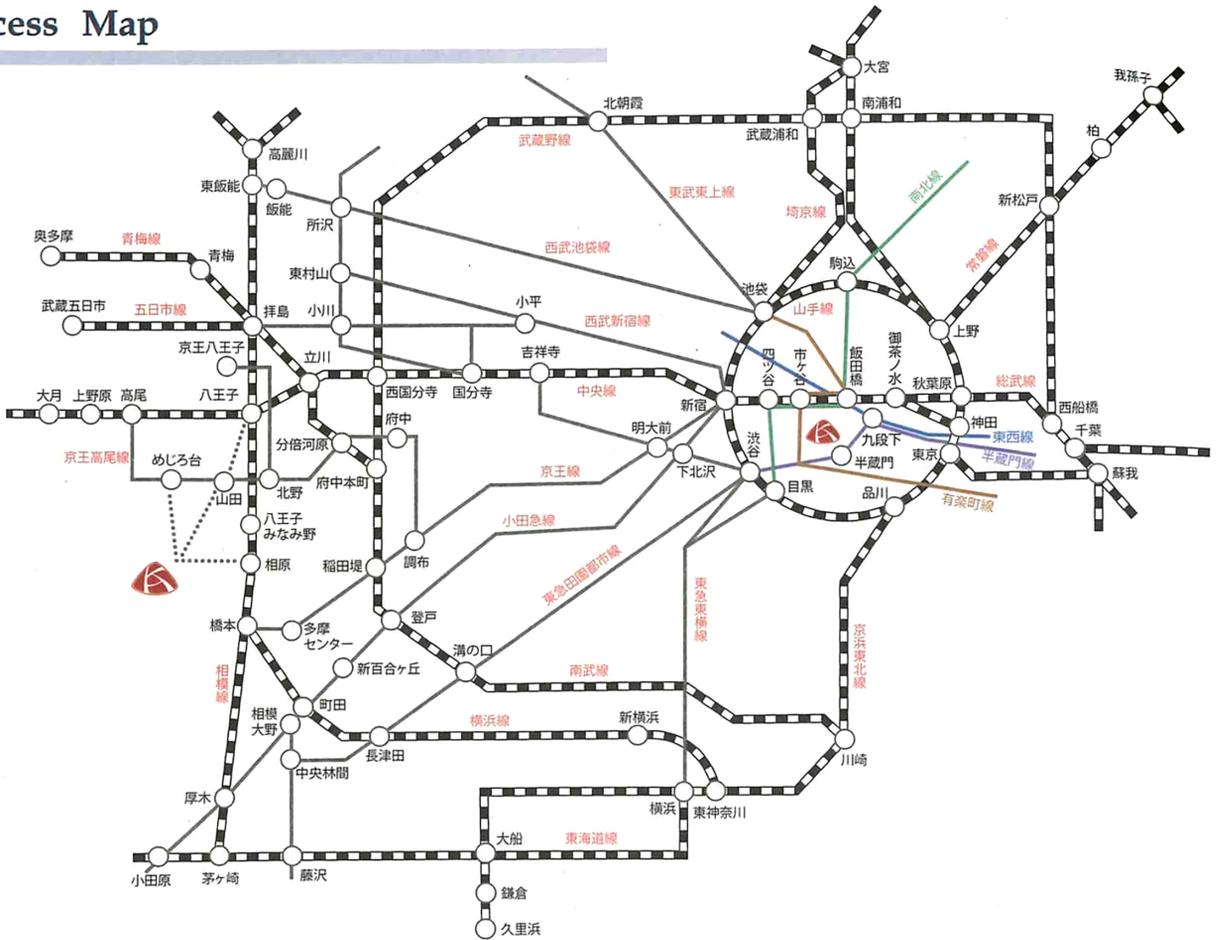
本学では、こうした学問分野の特長を踏まえ、地域社会への貢献を教育・研究に続く第三の使命と位置づけ、その実現のために、ここに地域連携ポリシーを定める。

- 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

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

〒102-8341 東京都千代田区三番町22番地

- JR横濱線「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「相原十字路口」下車、徒歩10分

- 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2014」

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26年3月31日

