

地域連携成果事例集 2012

Collection of cases of cooperative activities with Tokyo Kasei Gakuin University



はじめに

東京家政学院大学では、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、積極的に学外に目を向け、地域交流プログラムや企業や自治体等との委託・共同研究等を推進しています。

こうした取り組みは、大学の有する資源を地域社会に還元するだけでなく、実社会の課題を取り入れることにより、大学の研究・教育活動の充実に繋がります。それゆえ、地域連携活動は、大学と地域社会の双方に価値をもたらす大切な機会です。私たちは、こうした考えに基づき、地域連携を推進し、少しずつ実績を蓄積してきました。

ここに本学がこれまでに実施した地域連携活動の成果の一部をご紹介します。今後、連携を進める際の参考にいただければ幸いです。

2012年3月

東京家政学院大学

Contents

	ページ
■ Case 1 城山地区の特産品 “鮎の一夜干し”で創作料理を考案	2
■ Case 2 実習授業を通じた食品開発プロジェクト 大学生のユニークなアイデアを活用	3
■ Case 3 地元相模原産ブルーベリーの魅力を伝えるための ブルーベリー調理方法提案プロジェクト	4
■ Case 4 地域の特産品となる商品づくりを目指して 葉山町の夏ミカンを用いた商品開発プロジェクト	5
■ Case 5 津久井地域の伝統的家庭料理 “にごみ”再現プロジェクト	6
■ Case 6 こだわりの卵から最高のプリンを作る 新規なプリンの開発を目指して	7
■ Case 7 藤野地区の特産品、ゆずの有効活用を目指した 商品開発プロジェクト	8
■ Case 8 手作りケフィアヨーグルトのおいしい食べ方 製造条件の違いがヨーグルトの出来上がりに及ぼす影響	9
■ Case 9 台所用洗剤の除菌力の評価と 家庭で使用される台所用洗剤に関するアンケート調査	10
■ Case 10 アパレル企業との共同プロジェクト 斬新なアイデアで新規の学校用体操着を提案	11
■ Case 11 タオルを使っていただくお客様のために タオルの洗濯による風合い変化の検討	12
■ Case 12 地域の商業施設との共同プロジェクト ものづくり・体験教室&ファッションショー	13
■ Case 13 地域に開かれた子育て支援活動 児童学科「幼児グループ活動」の取り組み	14
■ Case 14 福祉業界へ進出目指す企業との共同による 新しい福祉ビジネスに関する調査研究プロジェクト	15

Case 1

城山地区の特産品

“鮎の一夜干し”で創作料理を考案



◀ 授業の最後に各班が開発したレシピを発表

Step 1

相模原市の城山地区は、相模川中流域にあり、かつては鮎漁が盛んでした。そこで、城山商工会では、鮎を地域の特産品にしようと、鮎の一夜干しを開発し、鮎漁解禁の6～10月に飲食店などで販売をしています。商工会では、今後、さらなる普及を目指すために、食科学コースと共同で鮎の一夜干しを用いた創作メニューの開発を行いました。



Step 2

食科学コース3年生の授業「調理と素材」の中で、46人の学生が鮎の一夜干しを用いた創作料理の開発に取り組みました。その結果、「鮎チーノ」「鮎入り明太子チーズ春巻」「鮎のグラタン」「鮎のつくね」など、16品の料理が完成しました。いずれもユニークでありながら鮎の風味をいかした料理で、関係者から好評を得ました。



Step 3

本プロジェクト終了後の11月には、相模原市や商工会の関係者を招いて成果報告会を開催しました。地域の飲食店経営者やマスコミなど多くの方に、プロジェクトの経緯を説明するとともに学生たちの創作料理を試食していただきました。今後、商工会を通じて、これらの創作料理が城山地区の飲食店で食べられるようになることを目指します。



topics

商工会からは、居酒屋メニューになるような料理を提案して欲しいとの要望が出されていました。学生の多くは居酒屋にはなじみはなく、試行錯誤がありましたが、完成した料理の多くは、しっかりと居酒屋メニューとして通用するものに仕上がっていました。

data

- パートナー 城山商工会
- 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 2011年4月～2011年11月

Case 2

実習授業を通じた食品開発プロジェクト 大学生のユニークなアイデアを活用



◀ 企業や学外の方を招いての成果報告会の様子

Step 1

食科学コースの3年生を対象とした「食科学実験・実習Ⅱ」は、食品開発を実践的に学ぶ実習授業です。この授業では、食品企業の協力により、企業からテーマを提示いただき、そのテーマに沿った商品開発を行います。今年、岡田食品加工有限会社と有限会社梅菓匠にしむらの協力を得て、それぞれ、寒天と梅を用いた新商品の開発に取り組みました。



Step 2

最初の授業で、学生たちは、それぞれの企業の経営者より、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す。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ます。中間時点では、自分たちのアイデアを企業に説明し、意見をいただきます。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ます。



Step 3

自分たちのアイデアをもとに、さまざまな工夫や改良を重ねて、各グループ1品ずつの提案商品を仕上げました。寒天を使った独特な食感の総菜や食べるスープ、梅を用いたようかんや大福などユニークな商品が多数披露されました。協力企業からは、「商品化に向けた検討を進めたい」とのコメントもあり、今後、検討が進められます。



topics

これまでに本授業を通じて開発した商品のいくつかは、実際にレストランのレギュラーメニューとなっていたり、あるいは、商品化に向けての作業が進められています。こうしたことにより、学生たちは、大学で学んでいることに自信を持つことができます。

data

- パートナー 岡田食品加工有限会社／有限会社梅菓匠にしむら
- 担当教員 山崎薫講師、奈良一寛講師、岩見哲夫教授（現代生活学部生活デザイン学科）
- 実施期間 2011年6月～2011年7月

Case 3

地元相模原産ブルーベリーの魅力を伝えるための ブルーベリー調理方法提案プロジェクト



◀ 試作品を前に風味や性状について意見交換

Step 1

相模原市韮尾根地区は、古くは養蚕が盛んな地域でしたが、現在は、桑畑の一部を拓いてブルーベリーを栽培しています。この畑で採れるブルーベリーは、大粒で味もよいのですが、知名度が低く、また、流通面での課題もあり、広く普及していません。農家さんでは、地域の人たちにもっとブルーベリーの魅力を知ってもらいたいと考えていました。



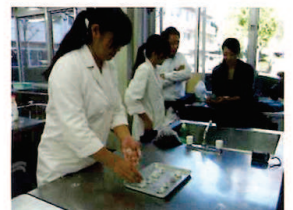
Step 2

ブルーベリーは生で食すかジャムにするのが一般的で、それ以外の食べ方はあまり普及していません。そこで、消費者にもっとブルーベリーを食べてもらうために調理加工方法を提案するプロジェクトがスタートしました。本プロジェクトでは、地域産業の活性化等の事業を行っている株式会社さがみはら産業創造センターが農家との調整等を行いました。



Step 3

学生たちは、ブルーベリーの調理方法の開発と合わせて、栽培や収穫、販売等の体験を行い、ブルーベリーに対する知識を深めていきました。そのうえで、これまでに10種類以上の調理方法を提案しました。これらの研究成果に基づき、ブルーベリーの特長や調理方法をまとめたパンフレットを作成しました。



topics

本プロジェクトでは、調理方法を開発するだけでなく、農作業などの体験も合わせて行いました。体験を通じてブルーベリーや地域に対する理解が深まり、そのことが優れた調理方法の提案に結びつくことが期待されます。

data

- パートナー 株式会社さがみはら産業創造センター
- 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 2011年4月～2012年3月

Case 4

地域の特産品となる商品づくりを目指して 葉山町の夏ミカンを用いた商品開発プロジェクト



◀ 葉山町商工会関係者と試作品を前に意見交換

Step 1

三浦郡葉山町は、相模湾に面した閑静なリゾート地です。葉山町では古くから夏ミカンが栽培されてきましたが、ほとんどは各家庭で食されているのみで、一部夏ミカンワイン等の原料に利用されているほかは、十分に活用されていません。そこで、葉山町商工会では、この未利用資源である夏ミカンを用いた加工食品を葉山町の特産品として開発したいと考えていました。



Step 2

調理学研究室では、地域の特産品開発のためには、まず、その地域がどのようなところか知ることが必要と考え、葉山町の夏ミカン農家を訪問する等、葉山町に関する情報収集を行いました。そのうえで、夏ミカンの提供を受けて、さまざまな加工食品の開発を進めました。夏ミカンの果汁や果肉の特長を活かして、パン、ドーナツ、大福等多数の試作品を作りました。



Step 3

葉山町で開催された「ビッグ葉山マーケット」や横浜市で開催された「かながわ商工会まつり」に参加し、開発食品の試食およびアンケート調査を行いました。提供した試作品はおおむね好評でしたが、アンケートで得た意見を元に、さらに工夫と改良を重ねました。今後、これらの商品が葉山町の商店等で販売されることが期待されます。



topics

本連携のパートナーは、企業ではなく商工会です。特定の企業ではなく、地域全体を考える立場の商工団体と連携することにより、単なる商品開発ではなく、地域の特産品を開発するという意識が強められ、相応しい商品提案に結びつくことが期待されます。

data

- パートナー 葉山町商工会
- 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 2011年4月～2012年3月

Case 5

津久井地域の伝統的家庭料理 “にごみ” 再現プロジェクト



◀ さがみはらフェスタにて試食とアンケートを実施

Step 1

“にごみ”は、津久井地域の家庭で伝統的に食されてきた「煮込みうどん」です。小麦の栽培が盛んだった津久井地域では、それぞれの家庭で打ったうどんと野菜を味噌や醤油の味付けで煮込んだ“にごみ”がどの家庭でも食されてきました。しかし、食生活の変化により、“にごみ”は、今では、ほとんど食べられることはなくなってしまいました。



Step 2

津久井地域商工会連絡協議会では、この伝統的家庭料理である“にごみ”を再現し、地域の特産品として普及させたいと考えていました。そこで、本学と共同で地域の食文化に関する調査研究を行い、“にごみ”を再現するためのプロジェクトを開始しました。まずは、昔の家庭料理を知る地域のおばあちゃんを訪問し、当時の様子や“にごみ”の作り方の聞き取り調査を行いました。



Step 3

聞き取り調査とともに製造方法を教わり、“にごみ”を試作し、相模原市で開催された「さがみはらフェスタ」で試食を提供しました。うどんだけでなく、味噌や醤油、具材にもこだわり、懐かしい味を再現しました。これらの研究成果に基づき“にごみ”を普及させるために、商工会と共同でパンフレットを作成しました。



topics

“にごみ”が一般的な家庭料理であったころは、夕食に食べた残りを翌日の朝食にも食べていたといいます。翌朝の“にごみ”は、うどんがやわらかく、とろとろになっていて、夕食時とはまた違った味わいがあったといいます。

data

- パートナー 津久井地域商工会連絡協議会
- 担当教員 櫻井美代子助教
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2011年5月～2012年3月

Case 6

こだわりの卵から最高のプリンを作る 新規なプリンの開発を目指して



◀ 試作品の風味や性状について意見交換

Step 1

有限会社カトウファームは、大学の近くに所在する養鶏場です。空気と水と飼料にこだわって最高の卵を作っています。同社では、養鶏場の一角に工場を設けて、こだわりの卵を使ったプリンを製造販売しています。現在は、「ジャージー」「なめらか」「カスタード」の三種類を扱っており、今後、ラインナップを増やしていきたいと考えています。



Step 2

そこで、調理学研究室との共同により、これまでのこだわりはそのままに、新しいプリンの開発を開始しました。担当の学生は、まず、カトウファームの養鶏場を見学し、卵の生産に関するこだわりを聞き、続いて、加工場でプリンの製造方法を学びました。単にプリンのバリエーションを作るのではなく、カトウファームの考え方に沿った商品づくりを目指しました。



Step 3

これまでにいくつかの試作と意見交換を行いました。味だけでなく、原材料や作り方にもこだわり、ブラッシュアップを重ねてきました。このうち、チーズ入りプリンは、学生のアイデアをもとにカトウファームでレシピを作り、KVA祭（学園祭）にて、テスト販売を行いました。



topics

本プロジェクトは、カトウファームのプリンとして販売することを目指すことから、単なる商品提案ではなく、カトウファームの理念を反映する商品を作らなければなりません。これは、とても難しいことですが、一方でやりがいのある点でもあります。

data

- 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
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2011年4月～2012年3月

Case 7

藤野地区の特産品、ゆずの有効活用を目指した商品開発プロジェクト



◀ かながわ商工会まつりで開発品の試食を実施

Step 1

相模原市藤野地区では、特産品のゆずを用いた加工食品の開発を進めており、これまでにゆずポン酢やゆずワイン等を商品化してきました。しかし、ゆずの果汁を搾った後の残渣は現状では利用方法がなく、なんとかこの残渣を有効に活用できないかと考えていました。そこで、本学との共同でゆずの利用法に関する研究を行うこととしました。



Step 2

調理学研究室では、ゆず残渣の利用方法を、栄養学研究室では、ゆずの栄養成分を検討しました。他大学の学生の協力も得て、販売方法等まで含め、ゆずの活用について総合的に検討を行いました。「藤野ふる里まつり」や「かながわ商工会まつり」などのイベントにも積極的に参加し、開発品の試食や活動のPRを行いました。



Step 3

「ゆずビスケット」や「ゆずの佃煮」などこれまでにない斬新なアイデアの商品を提案するとともに、ゆずの加工特性や栄養学的な特長を明らかにしました。提案した商品は、イベント等でも好評を得ました。このうち、「ゆずの佃煮」は、2011年に「ふじの煮」の商品名で大学との共同開発商品として発売されました。



topics

「ふじの煮」の商品化にあたっては、大学はアイデアやレシピの提案を行い、藤野商工会と有限会社ふじのが工場での加工方法の検討等を行いました。このような連携プロジェクトにおいては、こうした役割分担が重要です。

data

- パートナー 有限会社ふじの、ふじの商工会等
- 担当教員 小口悦子教授(現代生活学部生活デザイン学科)
海野知紀准教授(現代生活学部健康栄養学科)
- 実施期間 2009年4月～2011年3月

Case 8

手作りケフィアヨーグルトのおいしい食べ方 製造条件の違いがヨーグルトの出来上がりに及ぼす影響



◀ 分析機器でケフィアヨーグルトの性状を評価

Step 1

株式会社ロイヤルユキのケフィアヨーグルトは、お客様が自宅で牛乳に種菌を加えて作ります。どのような牛乳を使用し、どのような条件で作るかはお客様に委ねられています。そのため、お客様によってできるヨーグルトの性状が少しずつ違ってきます。そこで同社ではヨーグルトを作るときの条件の違いが出来上がりにどのような影響を及ぼすかを明らかにしたいと考えていました。



Step 2

そこで、栄養学研究室との共同により、牛乳や発酵温度などが異なる条件でケフィアヨーグルトを製造し、風味や栄養学的性状の違いを比較することにより、どのような条件がケフィアヨーグルトの性状に影響を及ぼすかを調べました。実験では、外観や風味などのほか、乳糖などの栄養成分の変化も調べました。



Step 3

これらの研究の結果、ケフィアヨーグルトの製造条件と出来上がり性状に関するいくつかの興味深い知見が得られました。これらのデータは、お客様からの問い合わせへの対応など、同社の商品販売のための基礎データとして活用されます。



topics

本研究の連携パートナーであるロイヤルユキとは、今年度が4年目の研究となります。長期にわたる連携によって育まれた信頼関係に基づき、研究が進められています。

data

- パートナー 株式会社ロイヤルユキ
- 担当教員 海野知紀准教授
(現代生活学部健康栄養学科)
- 実施期間 2011年4月～2012年3月

Case 9

台所用洗剤の除菌力の評価と 家庭で使用される台所用洗剤に関するアンケート調査



◀ 除菌力評価のための細菌検査を実施

Step 1

天然ゴムラテックスメーカーの株式会社レヂテックスは、新規事業として、業務用粉末洗剤（商品名：住洗）を開発し、販売しています。今後、洗剤事業を同社の新たな柱とすべく、研究開発に注力しています。洗剤の需要においては、洗浄力は当然のことながら、衛生上の観点から、除菌効果が求められます。そこで、同社では、この点に着目した商品開発を進めています。



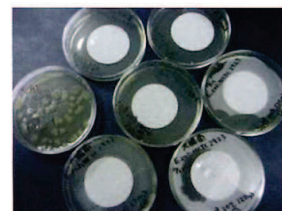
Step 2

応用食品科学研究室では、同社と連携し、洗剤の除菌力に関する調査研究を進めています。こうした試験は、定められた手法に基づいて厳密に実施することが求められます。卒業研究の学生が中心となり、まずは実験系の構築に向けて、検討を進め、そのうえで、洗剤の除菌力を明らかにするための試験を行いました。



Step 3

除菌力評価試験と合わせて、新商品開発のバックデータとするために、一般家庭においてどのような台所用洗剤が求められているのか、また、通常家庭で使用されている洗剤にどのような改良が求められているのかといったことを明らかにするために学生とその家族を対象としたアンケート調査を行いました。これらのデータは、今後同社の商品開発に活用されます。



topics

洗剤は、調理や食品加工にとってはなくてはならないものであり、食分野の研究としては重要なテーマのひとつといえます。しかし、これまでは取り上げられる機会が少なく、本連携が貴重な事例となります。

data

- パートナー 株式会社レヂテックス
- 担当教員 山崎薫講師
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2011年7月～2012年3月

Case 10

アパレル企業との共同プロジェクト 斬新なアイデアで新規の学校用体操着を提案



◀ 市販の体操着をサンプルに意見交換

Step 1

スポーツウェアを中心とした衣料品の開発・製造を手掛ける株式会社レイバンでは、学校用体操着は、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ています。しかし、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、デザインも機能も保守的で画一的なものが多く革新的な商品が生まれにくいという背景があります。



Step 2

そこで、本学のファッションテキスタイルコースの授業「衣生活計画論」において、学校関係者へのアンケート調査や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を行うこととしました。企業からは、体操着市場の現状や、生地やデザイン等について情報提供を受け、中高校生を対象とした体操着の機能性やデザインに関するアンケート調査を実施しました。



Step 3

アンケート調査の結果に基づき、中高校生が体操着に求める機能性やデザイン性を考慮し、学生たちが新規の体操着のデザインを提案しました。これらの提案は、いずれも従来の常識的な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。今後、商品化に向けた検討が進められます。



topics

本プロジェクトの成果は、「第3回大学コンソーシアム八王子 学生発表会」にて発表し、研究成果を広くアピールしました。その結果、展示発表部門の優秀賞を獲得し、学外からも評価を得ることができました。

data

- パートナー 株式会社レイバン
- 担当教員 富田弘美講師
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2011年4月～2012年3月

Case 11

タオルを使っていただくお客様のために タオルの洗濯による風合い変化の検討



◀ 研究に際して工場見学を実施

Step 1

東京都青梅市に所在する老舗のタオルメーカー、ホットマン株式会社では、お客様に、より適切な状態でタオルを使用していただくために、タオルの風合いに及ぼす洗濯の影響について、より正確な情報を提供したいと考えていました。そのためには、タオルの洗濯に関する各種のデータが必要となります。そこで、2009年度より、被服整理学研究室に依頼し、研究を実施しました。



Step 2

今年度は柔軟剤のタオルに及ぼす影響を検討するため、同社で製造された主力素材(糸の種類)を用いたタオルを実験材料として、洗濯・自然乾燥を300回まで繰り返し行い、タオルの風合い(柔らかさ・ふっくら感)・吸水性・好ましさに及ぼす柔軟剤の影響について検討しました。評価は幅広い年齢層の女性を対象に30回、100回、300回目に、実際に洗顔後タオルを使って貰う方法で行いました。



Step 3

その結果、洗剤のみに比較し、柔軟剤の影響は顕著であり、種類や使用量の違いによって、洗濯後の柔らかさ・ふっくら感・吸水性・好ましさが異なることが示されました。また、香り付け目的などで過剰に使った場合、逆効果になる場合があることも分かりました。これらのデータは、学術的に貴重であるだけでなく、今後、同社がお客様に商品の取扱いを説明する際の資料として活用されます。



topics

パートナーであるホットマンは、青梅市に所在する老舗のタオルメーカーです。研究にあたっては、タオルをよく知る必要があります。そこで、本研究は工場見学やスタッフの方との意見交換等により、タオルの製造や性状を理解することからスタートしました。

data

- パートナー ホットマン株式会社
- 担当教員 藤居眞理子教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2009年9月～2012年3月

Case 12

地域の商業施設との共同プロジェクト ものづくり・体験教室&ファッションショー



◀ 夏休み 親子で楽しむものづくり・体験教室

Step 1

2010年に相模原市の橋本駅前にオープンした大型の複合商業施設、アリオ橋本は、地域貢献をコンセプトのひとつに掲げてさまざまな活動を行っています。本学の地域連携の考えとも合致することから、継続的に共同イベントを開催するべく、本学との間で協定を締結しました。近隣の地域でお互いが協力し、より一層の地域貢献を目指すこととなりました。



Step 2

どのような連携ができるか意見交換を重ねた上で、まずは8月に「夏休み 親子で楽しむものづくり・体験教室」と題したイベントを実施しました。工作や裁縫、実験など24のブースを設置し、学生・教員が子どもたちと一緒にものづくりを楽しみました。当日は400人以上の子どもたちが参加し、多くの方から好評をいただきました。



Step 3

12月には「KVAコレクション-女子大生が選ぶファミリーファッション」と題したファッションショーを行いました。このショーは、学生がアリオ橋本のアパレルショップから商品を選び、コーディネートをするというもので、企画から運営、パンフレット作成まで学生が中心となって実施しました。当日は、会場が満席になるほどのお客さんが集まりました。



topics

本学の地域連携においては、商業施設との連携は前例がありませんでしたが、今回のイベントを通じて、このような連携も地域貢献に結びつくひとつの形であることが確認できました。アリオ橋本とは今後も継続して共同イベント等を実施する予定です。

data

- パートナー アリオ橋本
- 担当教員 安藤穰教授、白井篤教授、花田朋美助教他
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2011年6月～2011年12月

Case 13

地域に開かれた子育て支援活動 児童学科「幼児グループ活動」の取り組み



◀ プレイルームでの幼児グループの様子

Step 1

児童学科では、大学内のプレイルームを拠点とし、近隣の地域（町田市、八王子市、相模原市等）に開く子育て・発達支援活動として、幼児グループ活動を実施しています。この活動は、就園前の2、3歳児を対象に、学生と教員がともに地域の親子とかかわりの時間を持ちます。20年以上にわたり継続し、多くの方々に利用されてきました。



Step 2

この活動は、参加する子どもや親への対応だけでなく、参加する学生の成長にも有効な活動として展開しています。学生が生涯発達や人格形成の基礎を育み、豊かな人間関係を体験できる集団体験の場、そして共に学び育ちあう活動の場としての役割を果たしています。



Step 3

この活動は、1年間に20回（1回90分）開催しています。3段舞台のあるプレイルームで参加者全員が行う親子合同活動と、子どもたちと親たちそれぞれに分かれて行う分化活動の時間があります。また、学内の畑でラディッシュ栽培をしたり、焼き芋やクリスマス会など季節を味わう行事等も行っています。



topics

幼児グループ活動は、児童学科の教育研究活動のひとつですが、地域の方たちの継続的かつ定期的な関わりの中で進められています。そのため、地域の方に大学の教育研究活動を知ってもらう貴重な機会となっています。

data

- 担当教員 吉川晴美教授、小野真理子教授、田尻さやか助教
（現代生活学部児童学科）
- 実施期間 1987年4月～現在

Case 14

福祉業界へ進出目指す企業との共同による 新しい福祉ビジネスに関する調査研究プロジェクト



◀ 第1回福祉ビジネス研究会の様子

Step 1

株式会社そらの佐山正社長は、ご自身のお母様の介護経験から、これからは高齢者が本当に必要としている介護サービスを提供することが必要と考え、新規福祉ビジネスを模索していました。事業立ち上げにあたっては、情報収集やビジネスモデルの検証等が必要となりますが、自社内では十分に対応することは難しく、そこで、人間福祉学科に相談が寄せられました。



Step 2

福祉事業を取り巻くさまざまな立場の関係者と、これから福祉サービスを受けることになる、あるいは、受けている当事者である高齢者をメンバーに含む研究会を立ち上げました。第1回研究会では、現場の声や外部者の福祉業界に対する意見を聞き、その後、事例研究として自宅開放型のデイサービスの視察を行い、高齢者に求められるサービスについて意見交換を行いました。



Step 3

学生による家族への聞き取り調査や小規模デイサービスへのアンケート調査等を実施し、また、これまでの検討も踏まえ、引き続きお客様に求められる福祉ビジネスの形を検討しています。株式会社そらでは、2011年9月に介護タクシー事業の認可を得て、同社の第一弾事業として開業しました。これまでの研究成果を活用した事業展開を目指します。



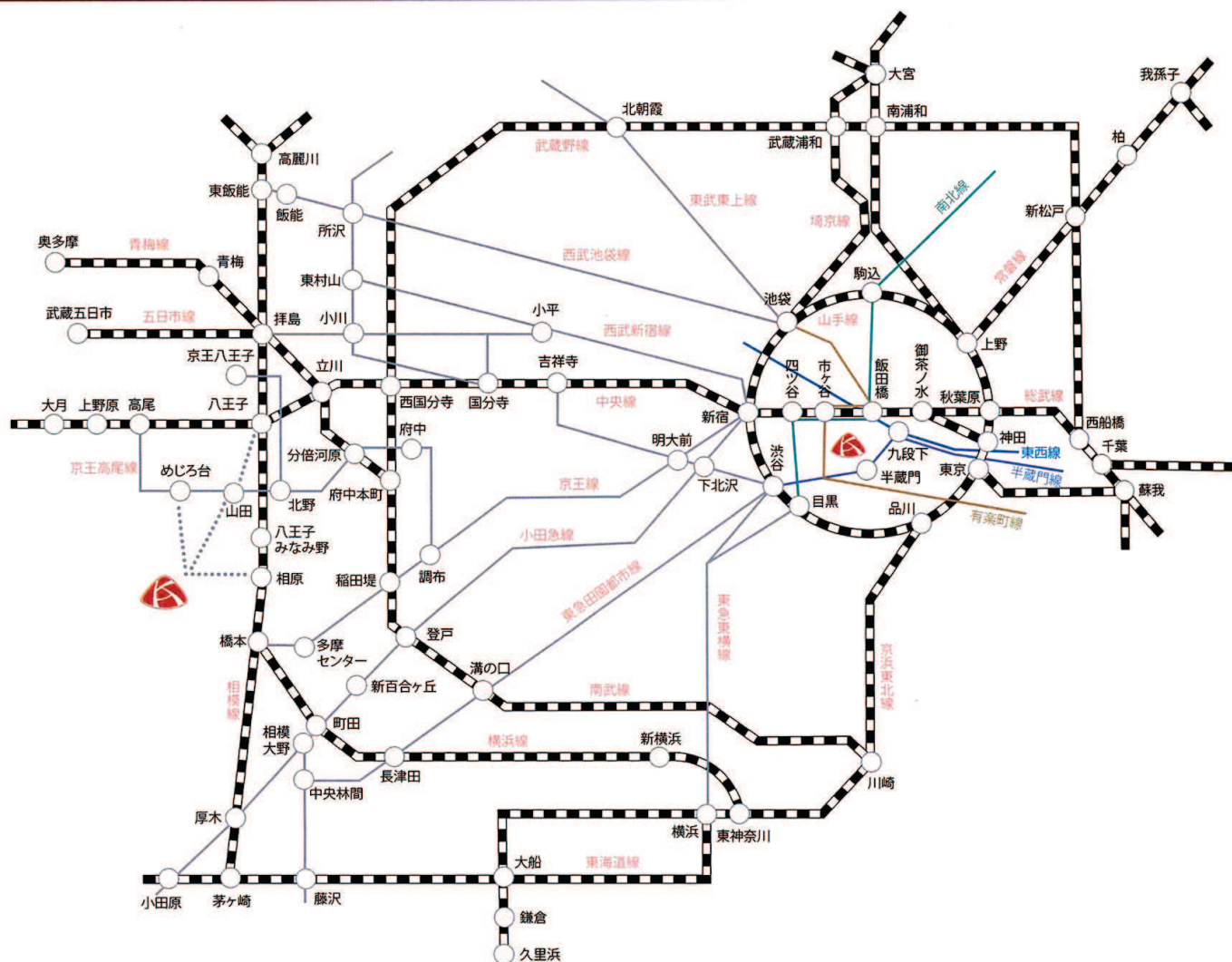
topics

現場や異業種の声を聞き、先進事例を参照するなど大学ならではのネットワークを活用し、福祉ビジネスの形を検討することが本連携の特長です。企業とのパートナーシップにより、行政だけでは担えない新しいサービスの立ち上げに大学の知恵が活用されます。

data

- パートナー 株式会社そら
- 担当教員 西口守教授
(現代生活学部人間福祉学科)
- 実施期間 2011年4月～2012年3月

Access Map



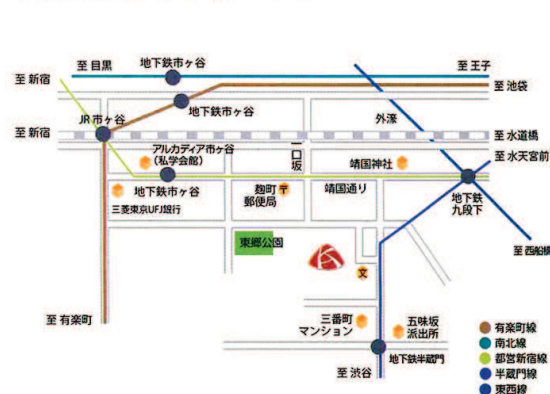
町田キャンパス ■生活デザイン学科 ■児童学科 ■人間福祉学科



〒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

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番地

- 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)

Contact

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)



Tokyo Kasei Gakuin University