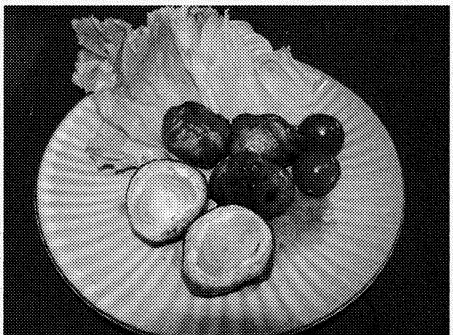


遠隔授業でレシピ開発



ペコロスを使った料理(一例)

東京家政学院大学(廣江彰学長)現代生活学部現代家政学科では、令和2年度前期、3年生対象の専門科目「食生活演習」において、あいち知

多農業協同組合と連携し、愛知県の特産野菜の1つであるペコロス(直径3〜4センチのタマネギ)を用いたレシピ開発を実施した。

折しも令和2年度前期は新型コロナウイルス感染症感染拡大により大学も様々な対応が求められ、同大学においては前

期全ての授業を基本的に遠隔方式で実施することとなった。レシピ開発は、①教員からノウハウの解説、②学生個人でのアイデア出し(自宅での試作を含む)、③グループディスカッションによるアイデアの絞り込みとブラッシュアップ、④大学での調理実習とティスカッション、⑤自宅での試作を経てレシピの改善、⑥リーフレットの作成と発表という流れで行った。このうち、④のみを大学で実施し、他は自宅で学生が各自作業をしたり、ビデオ会議システ

ムZoomを使った遠隔授業により実施した。遠隔でのグループディスカッションでは、Zoomのブレイクアウトセッション機能を利用した。

履修学生は3〜4人で構成される班に分かれてペコロスを用いた料理2品を考え、ペコロスの煮込み、チーズ焼き、グラタン風料理などのレシピが完成した。完成したレシピは、あいち知多農業協同組合のホームページにおいて紹介される予定である。

通常の対面授業であれば、アイデア出しや試作などの各段階で教員から学生に助言し、それをすぐに反映させることが可能であるが、遠隔授業においては所要所でつながらず、助言が難しく、時間から反映までに時間を要するなど難しさを感じる点もあった。しかしながらビデオ会議システムにより遠隔での「演習」が可能となった。

同大学ではこれまでも地域連携を大学の活動の重要な柱の一つに位置付け、様々な取り組みを行ってきた。「with

コロナ」の時代において様々な制限のある状況にあっても、大学の存在意義を社会に発信していく必要があり、様々な取り組み事例を積み重ねながら進むべき方向を見出し、していくことになるだろう。