

ちよだで学ぶ ちよだに学ぶ 学生が千代田の和食文化を取材！

令和元年度の研究を継続し、令和2年度も、千代田区における和食文化を提供する店舗に赴き、取材をしました。

千代田区は、江戸時代から、日本の政治、経済、産業、そして文化の中心として発展してきており、様々な文化資源や観光資源が蓄積されてきています。「食」の面からみても伝統の味を守り続ける老舗が多くあります。また、和食を彩る、しつらえる要素となる素材などを扱う老舗があります。

そこで、今年度は、千代田区の事業「千代田学：千代田区における和食文化体験・交流資源の開発と活用に関する研究」の一環として、食事を彩る和食文化について千代田区内外の方に和食文化経験の面白さや楽しさを発信することを目的に活動を行いました。本研究事業を展開した結果、学生が千代田区の中で守ってきた伝統やこだわりを感じ、店舗、千代田の魅力を発信でき、若者を触れる中で、守るべきものと、改革していくことを再発見することもできました。また、管理栄養士を目指す上で必要な「食べる人を想う」気持ち、食事は栄養だけではなく豊かさも考える必要があることを、今回の店舗の方々へのインタビューで気づくことができました。

「千代田区和食文化体験プラットフォーム（以下、食べちよだ）」の開発

人間栄養学科の専門科目である「キャリアデザイン活動」を受講する30名（1年生27名、3年生3名）が、5つの店舗に分かれ取材テーマの案を作成し、店舗について店舗商品やそれに関わる内容について調べ学習を行っている。各店舗に取材の承諾を得て、現在取材を実施中、または記事にまとめている状況である。店舗と取材テーマは、以下の通りである。

店舗名	取材テーマ
1 平安堂	墨と筆でお品書き
2 和紙山形屋紙店	日常の食事と和紙の関係を知ろう
3 (株)花省	四季の行事を彩る花と料理
4 司園・宝来屋	若者に茶葉からお茶をいれてもらう
5 和のうつわ青珠	日本の四季に合う器



平安堂

墨と筆でお品書き



墨と筆でしたためるお品書き。食べる人のことを考え、どのようにしたら、食事を楽しんでもらえるか考えるようになりたい

(株)花省

四季の行事を彩る花と料理



四季折々を彩る花。季節を味わい、食事の時間が癒しになるような雰囲気を作れるようになりたい

プロジェクト概要

●テーマ

ちよだで学ぶ ちよだに学ぶ

●パートナー 千代田区、千代田区各店舗

●担当教員

酒井治子 教授, 江川 賢一教授,
會退友美 助教

●実施期間

2020年4月~2021年3月

和紙山形屋紙店

日常の食事と和紙の関係を知ろう



お料理を演出する和紙。五感で味わい、食事の時間が楽しみだと思っただけのような食卓づくりに取り組みたい

司園・宝来屋

若者に茶葉からお茶をいれてもらう



お茶の効用は健康な体づくりだけでなく、心のケアも。お茶のある食卓の良さを伝えられる管理栄養士になりたい

和のうつわ 青珠

日本の四季に合う器



同じ料理でも盛り付ける食器によって、こんなにも違う。食べる人が楽しい！幸せ！と思える食空間づくりを