

## フードプロジェクト活動の報告 ～調理学の観点から～

山村 涼子・眞部 真紀子・眞谷 智美・高松 幸子  
山下 浩子

Report of Food project activity  
～From the viewpoint of the cooking science～

YAMAMURA Ryouko, MANABE Makiko, MAMIYA Tomomi, TAKAMATSU Sachiko  
and YAMASHITA Hiroko

The Food Design department of SAPPORO COLLEGE recently have started "the Food Project" as a required course in 2017. The course content is used an active learning method that a student can independently learn. The course needs to pass the 2 units for one year between the second-half in the first year and the first-half in second year.

The course content concerned with Cooking Science, which are mainly the application to a recipe content, the offer of a recipe to outside, the participation to a food education volunteer and etc. Before starting the project, some students only were learned out of class. But in this time all students became be able to learn the content as a required course. The most students feel mostly alright that it led to master skill or knowledge, have a good opportunity and get a sense of accomplishment.

We might say the first year, and the teacher side was one year of the trial and error, too. From the next fiscal year, we open a course in "the Food Project" for two years, and so we make use of this experience and want to make an effort to be able to carry out a more substantial activity.

Keywords : Food Project , Active Learning , Independently Learn , Cooking Science,  
キーワード : フードプロジェクト, アクティブラーニング, 自律性, 調理学

### はじめに

札幌学院短期大学の教育理念は「自己を他者に活かす」というカトリックの精神に基づいた人間教育であり、地域社会に貢献する人材育成を教育目標としている。平成 16 年には文部

科学省より「特色ある大学教育支援プログラム」(特色 G 型) に採択され、地方部局における地域教育型短期大学として、これまで様々な地域教育活動を実施して来た。

フードデザイン学科では、行政や食品関連企業と連携し、トピ中心型や食品開発等の食生活動を中心とした取り組み、その成果は本学の研究紀要『FOD』でも報告している。それまでは授業の材料での試験が主であったが、平成28年度よりよりキョクナムに「フードプロジェクト」を共同開発し、地域課題をテーマに、地域課題の研究・解決に取り組む体験づくりを行った。

フードプロジェクト活動については、本学研究紀要第41号刊、また「チャイルドプロジェクト・フードプロジェクト」報告書』に一部報告している。本報では讀者さんの専門分野である調理師の観点から、1年間のフードプロジェクト活動を報告する。

## 「フードプロジェクト」の概要

### 1. 概要

概要とは、久留米保健短期大学フードデザイン学科平成29年度入学生18名である。

### 2. 実施概要

1年次前期（平成28年10月）から2年次前期（平成30年4月）の2年間進行、内容は単位の卒業必修科目とし、28回の授業を開講した。

表1 「フードプロジェクト」授業内容

1年次前期			2年次前期		
回数	内 容	講義形態	回数	内 容	講義形態
1	オリエンテーション		1	オリエンテーション	
2	レシオコンテスト前期準備の展開	①	2	レシオの展開、指導	
3	食生活動（プロジェクト）参加	②	3	レシオの展開、指導	
4	福岡アジアフェスティバルの展開、発表		4	レシオの振り返り、準備	
5	レシオコンテスト前期準備の展開	①	5	レシオの振り返り、指導	
6	グリーンコープ観望育成	②	6	「福岡からイメージム、お菓子作製	③
7			7		
8	福岡アジアフェスティバル準備		8	「福岡からイメージム、お菓子作製	③
9			9	「食生活動プロジェクト」、準備	④
10			10	福岡アジアフェスティバル発表会	
11			11	「食生活動プロジェクト」、準備	
12			12	「食生活動プロジェクト」、準備	④
13	福岡アジアフェスティバル閉会		13	食生活動「食生活動プロジェクト」発表	
14	福岡アジアフェスティバル閉会		14	まとめ	
15					
16	まとめ				

### 3. 授業の目的と内容

授業の目的はコラボに示すように、地域社会が抱える様々な課題について、「食糧」の観点から食生活動を中心とし、各課題解決に向けた取り組みを行うこととしている。また、学生が主体的に研究課題を設定し、地域社会と連携した活動を行うことにより、自己啓発のめざまし取組者としての専門性を高めることを目指している。

「フードプロジェクト」の授業内容を表1に示す。授業回数は、1年次前期と16回、2年次前期に14回の計30回である。各学期で研究課題を設定し、計画・実施・評価を行った。調理師関連の内容を含む授業については、以下に具体的な活動内容を記す（表1に①～④を参照）。

### 調理師関連のフードプロジェクト活動

1年間の「フードプロジェクト」の授業において、調理師に関連する内容については以下の通りである。

#### 1. 「アジアフェスティバルコンテスト」の場 （表1、③）

平成 29 年 11 月、大塚製菓工業会主催「国産食糧自給率向上推進の「食育推進的「キナシ久留米産産物」アイデアコンテスト」が開催された。このコンテストは、食糧自給率向上の促進と食料自給率の向上、一般家庭でも使いやすく、美味しくておいしくを追求するという目的で、平成 28 年 9 月に実施されており、これまで毎年、1・2 年生全員が応募してきた。応募作品に関しては、1 年生は「基礎調理学実習 1」のレポートを使って製法を作成を行い、1 回分の時間内で調理を行っていた。2 年生は創立祭式を自宅での撮影とし、調理のみ「基礎調理学実習 1」の授業時間内で、撮影と平行して行った。1 回分の時間を確保して取り戻ってきた。応募作品は、1・2 年生とも食育推進の授業時間外を駆使して作成した。

平成 29 年 11 月のコンテストは、大塚製菓のキナシ久留米テーマ資料として依頼され、2 年生は授業通りのやり方で応募した。1 年生は「フードプロジェクト」の授業 1 回分の中で、1 人 1 作品の試作を行い、調理を行うための準備として、2 人分の材料・分量を標準し、実習室を準備した。さらに授業 2 回分を使って調理を行い、応募作品を完成させた。授業時間の延長は授業時間内に行うことができた。税金ながら入部にはなかったが、学生にとっては、1 年次授業に学んだ試作作成や調理技術の成果を誇り出す機会となり、これまでよりも時間をかけて丁寧に取り組むことができる活動となった（写真 1）。



写真 1 キナシ久留米プロジェクト

2. グリーンコープへの申し込みと選考（表 1、表 2）

平成 29 年 9 月より、グリーンコープ生活協同組合西宮市の取り組み・商品を体験した学生が希望の商品を、毎月 1 回商品カタログに掲載されている「写真 3」。これは平成 22 年発表より取り返されている。2A になる必要書類の料理レシピコンクールがスタートとなり、同組合からレシピに奨励金を受け、ネタを企画して実際に作る取り組みである。これまで 1 人 1 名分の調理と撮影の授業時間内で試作を行って、写真撮影の授業時間外に取材には、授業後の授業時間外を利用して取り返ってきた。



写真 2 グリーンコープ商品のカタログ

「フードプロジェクト」履修生がレシピ考案に取り組むにあたっては、1 年次履修の授業組合による食育講座を企画し、授業内で事前に取り返る内容の確認をし、取り返る商品についての説明等を受けて、フードプロジェクトにも行った（写真 3）。レシピは先年度 4 月頃から 5 月までの掲載に合わせた。3 つのメイン商品の中から、1 人 1 品を選び準備することとした。授業 1 回分を削り、それぞれの商品の料理や調理の説明を受けて試作を行い、掲載日の準備にあたり各自の調理方法や調理方法にも考慮しながら取り返した。レシピ発表は同組合の様式に従い、それぞれの材料と分量、実習量は 1 人分



写真3 グリーンコープ写真撮影

のモデルカー一眼と撮影機を提示することとした。希望されたメンバーの中から撮影メンバーを選出し、担当の学生がすべて試作してレンズを確定した。撮影機材の作成段階からは、選ばれたメンバーを考案した学生のみの活動となり、同組合が撮影機材による取材日を授業時間外に設定し、担当学生が料理を作成して、写真撮影・取材に付き、試食等を行った（写真4）。



写真4 グリーンコープ写真撮影活動

同年、2年次授業の「応用調理実習Ⅱ」の最終授業時に調理実習の知識・技術の習熟度についてのアンケート調査<sup>13)</sup>を行っているが、「ワードプロジェクトや卒業セミナーでの創立作業（メニューリスト応募・外部レシピ考案等）や調理（発酵食品製造）に関する様々な取り組みを通して、知識や技術を習得することができました」との問いに、全員が「はい」と回答し、その結果表には全体の1/3の学生が「グリーン

コープのレシピ考案」と記入していた。学生もレシピ考案の経験前に、食育講座を通して取り組んだ外部や同組合の協力等を認識し、グループディスカッションにより課題を捉えたことがよまな効果的で有意義であったと考ええる。

2. 「産学協力のフォーラム」 菓子製作（菓子）<sup>14)</sup> 平成20年度久留米短期大学教育実習実習進修講座として、「第1回産学協力のフォーラム」が開催された。この事業は、子育てに関するトークセッションとコンサートとの二部構成で企画されたもので、幼児教育学科の「チャイルドプロジェクト」とワープロ学科の「ワードプロジェクト」がそれぞれの担当部分の中で参加することになった<sup>15)</sup>。その内容は、第1部の参加型コンサートの中で開催される楽曲からイメージを膨らませて「菓子」を考案、それを手作りにして観客者に配布する、というこれまでに経験のない取り組みであった。他校の音楽ユニット「恋の組musica」によるコンサートの開催に誘われる「もしもならん」という曲を選び、授業の中で実際に曲を聴き、学生各自の得意なイメージや思い込みから曲調や言葉やイラストにして書き出し、イメージに合う菓子を考案した。それを発表や配布菓子、配布菓子等の共通点でグループ分けし、発表を行った。学生全員が調査をして確認した結果、「スタンダードなケーキ」に決まった。別担当ケーキの担当学生に聞いたワードプロジェクトを込め、焼き上げる過程でそれが溶けて、その部分が溶けて焦くケーキというこで、学生が名付けた「写真4、



写真5 「スタンダードなケーキ」

またフォーラム当日は、子どもたちに参加することから、食育アトランチー制作のクッキーも作るようにしたが、時間の関係上、2年次の最初の「卒業メニュー」の授業内で撮影・試食を撮り直し、準備を進めた。当初から開催日は授業の予定であったため、実際にクッキーを削って配布するにも「卒業メニュー」の授業内での撮影となったが、開催日前日にクッキー作りを行うグループと、当日のフォーラムの中でクッキーの紹介をして配布するグループに分かれ開催した（写真6）。

懐かしい音楽から「喜び、喜ぶメニューを作る」というような経験がこれまでなかったこと、また完成までに近い段階まで作り進めた経験であったことから、子どもも達成感を得ることができたようである。



写真6 クッキーの紹介



写真7 クッキーの配布

#### 4. 「食育ボランティア」参加（表1、図4）

平成25年度末から次年度末就学児童卒業までにおける小・中学生への「食育ボランティア」に参加し、学生と子どもたちが一緒に料理作りを

する活動を行っている。これまでは有志の学生を取り、教員指導でメニュー考案や調理実習等を行い、オアシスアトランチーで試食を取り進んできた。平成29年度から「フードプロジェクト」に組み込み、当年度より前2年とは経済課での活動を行ったが、2年次の平成30年度は学生が主体となり、経済課内でメニューの考案や調理実習、卒業準備等を行い、子どもたちの気持ちに合わせて、7月に実施した。メニューについては、季節に合わせてのもの、子どもたちが一緒に作る事ができるもの、美味しく・楽しく食べることができるものを検討し、「夏野菜のカーマカロー」作りやのどろ・ブルーアトランチーを作った（写真8）。

参加した子どもたちから「楽しかった」、「楽しかった」、「次はいつ来るの？」との感想をもらい、学生からも「行って良かった」、「機会があればまた参加したい」と思ったようである。



写真8 子どもたちと先生の料理作り



写真9 「カーマカロー」と「ドゥ」

## 要 約

本学も含め、高等教育機関の教員や学生が地域での活動に参加することは、社会的な使命感としての役割を果たすという意識からなされる。専門知識やスキル等を積極的に地域に発信していくべきであると考え、筆者も卒業生・専攻生という立場から、これまで地域や企業と共同で様々な教育活動に取り組んできた。

より多くの人の関与上、学生の活動は主に履修等の授業科目外に、一部の学生で行うことも多かったが、平成29年度より卒業必修科目として「フードプロジェクト」を新設開講したことにより、全学生の活動できる幅が広がり、内容も充実したものとなった。本年度は1年次後期から2年次前期の1年間を通じて、学生が主体性を持って取り組むことができるようアイデアブレインディングの手法を用いた授業内容とした。

1年間のフードプロジェクト活動の中で、調理実習の授業内容に、レシピアンチリストへの応募や外部企業等へのレシピ提供、食育ボランティア等が加わった。これら学習での経験では、今までの知識や経験において、独立・調理を創ることができる能力が要求される。履修した学生全員が「調理の知識や技術の習得につながった」との感想を述べ、「良い経験になった」、「達成感を得られた」等の感想もあった。卒業生・専攻生の視点からも、調理の応用力を身につけ、技術を向上させ、卒業生としての実践力を世界するという目標達成への教育的効果が期待できる活動であると考ええる。

本誌発刊年度ということもあり、発行間も試行錯誤の1年であったが、平成30年度入学生からは3年層を通して「フードプロジェクトⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ」を開講し、取り組みを開始している。今後の発展を待ち、さらに充実した活動ができるよう取り組むたい。

## 参 照 文 献

フードプロジェクト活動を遂行するにあたり、多くの方にご指導・ご協力いただきましたことを感謝申し上げます。

## 参 照 文 献

- 山下浩子・石井麻子：地域連携型「キャリア」を授けた料理レシピの開発。久慈大学総合女子学院短期大学研究紀要、第32号、57～61、2009
- 山村節子・山下浩子・酒谷郁美・高松幸子：地域連携型を授けた料理レシピ開発への取り組み。久慈大学総合女子学院短期大学研究紀要、第33号、84～89、2012
- 山下浩子・山村節子・酒谷郁美・高松幸子：地域連携型を活用した食育の取り組み。久慈大学総合女子学院短期大学研究紀要、第36号、60～73、2013
- 酒谷郁美・高松幸子・山村節子・山下浩子：子育て支援活動における食育の取り組み。久慈大学総合女子学院短期大学研究紀要、第38号、81～87、2014
- 酒谷郁美・山下浩子・石井麻子・石井麻子・山村節子・生嶋 隆・岡 野美・酒谷郁美・高松幸子：「学生の成長」可視化のこころみⅡ―フードプロジェクト活動を通して―。久慈大学短期大学研究紀要、第41号、35～42、2016
- キャリアアッププロジェクト―フードプロジェクト報告書、No.1。久慈大学短期大学、経済教育学科・フードデザイン学科、2018
- 山村節子・山下浩子・石井麻子・酒谷郁美・高松幸子：調理実習科目の改善策について第1稿。久慈大学総合女子学院短期大学研究紀要、第40号、95～101、2017
- 山村節子・山下浩子・石井麻子・酒谷郁美・高松幸子：調理実習科目の改善策について第2稿。久慈大学短期大学研究紀要、第41号、27～33、2018

(2019年3月28日受理)