

《事業報告》

産学官連携事業の取組みと目指す教育効果

金 岡 有 奈^{1,*}、李 温 九¹、玉 木 咲 子¹

¹羽衣国際大学人間生活科学部

*akanaoka@hagoromo.ac.jp

Industry-Academia-Government Collaboration Initiatives and Aimed Educational Effects

KANAOKA Arina, RHEE Onkoo, TAMAKI Sakiko

Faculty of Human Life Studies, Hagoromo University of International Studies

近年の産学官の連携は、「知」の拠点としての大学の重要性が一層増している。また、大学の「第三の使命」として「社会貢献」が求められている。羽衣国際大学人間生活学部食物栄養学科では、堺市西区や大阪府、近畿農政局等の官公庁や子ども食堂等の民間組織と連携して食育の取組みを推進しており、今後もこうした食育の取組みは増加していくと考えられている。教員は、学生が学外での様々な取組みに参加することで気づきを重ね、成長していくことを期待している。そこで今までの取組みを振り返り現状を把握することで、産学官連携の学生への教育効果について検討した。

キーワード：産学官連携、第三の使命、食育、教育効果、学生の気づき

1. はじめに

近年、産学官連携の取組みは科学技術分野に留まらず、幅広く推進されている。文部科学省科学技術審議会技術・研究基盤部会の「資料4 新時代の産学官連携の構築に向けて（審議のまとめ）」によると、『「知」の時代と言われる21世紀に入り、『知』の拠点としての大学の重要性が一層増していくなかで、我が国経済の活性化への貢献と、個性豊かな国際競争力ある大学づくりの双方の観点から、産学官連携に対する期待はますます高まっている』¹⁾とし、大学の「第三の使命」として「社会貢献」が求められるとしている。ここで言う「社会貢献」とは、地域

コミュニティや福祉・環境問題といったより広い意味での社会全体（地域社会・経済社会・国際社会等）発展への寄与と捉えるべきとしている。これらのことから大学にとって産学官連携の取組みが重要な位置を占めていることは明白である¹⁾。

また、学生がイベントに参加する教育効果について豊島の研究（2013）では、イベントへの参加は「自己の問題に気づくだけでなく、住民とのかかわりから地域貢献できたという達成感や栄養士としての使命感、責任感なども感じた学生がいた。これらの経験は学生にとって今後の学ぶ意欲へつながったと考えられる」²⁾としている。

羽衣国際大学人間生活学部食物栄養学科では、2021年より堺市西区や大阪府、近畿農政局といった官庁を中心とした産学官連携の取組みを推進している。その目的は、地域貢献は当然のこととして、これらの取組みがもたらす学生への教育効果である。本稿では、大学の「第三の使命」を意識しながら実施してきた取組みについて報告する。

2. 堺市西区及び堺市社会福祉協議会西区事務所関係事業

2-1 取組みの背景

堺市西区と羽衣国際大学は、包括的な連携についての協定を平成26年3月に締結している。双方が多様な分野で包括的に連携・協力し、堺市西区地域の発展とその基盤となる人材育成に寄与することをとし、その実現にあたり、次に掲げる分野について連携・協力することとしている（図1）

- | |
|---|
| (1) 地域に貢献できる人材の育成に関する分野
(2) 地域の発展に寄与する調査・研究及び事業の実施に関する分野
(3) 地域の産業及び文化・スポーツの振興に関する分野
(4) 地域の食育、健康、福祉及び子育て支援に関する分野
(5) 国際交流及び生涯学習に関する分野
(6) まちづくりに関する分野
(7) その他双方が地域の発展に必要と認める分野 |
|---|

図1 堺市西区と羽衣国際大学の「基本協定書」より抜粋

なかでも「(4) 地域の食育、健康、福祉及び子育て支援に関する分野」は食物栄養学科の学修内容との関連が深いと考える。堺市西区及び堺市社会福祉協議会西区事務所と、本分野での取組みを実施したので報告する。

2-2 プロジェクト演習「さかいフードセーフティネット・子ども食堂支援プログラム」

(1) 取組みの背景

堺市では2021年度より「さかいフードセーフティネット・プロジェクトチーム」（図2）を立ち上げた。SDGsの観点から、スーパー等のフードロス食材を活用し、低所得のひとり親家庭等を対象とした食糧支援の仕組みの構築や子ども食堂の活動を支援することで、子どもの貧困対策やフードロス削減に取り組んでいる。堺市西区では非常用備蓄食材（液体乳児ミルク）や寄付食材を活用したレシピを開発し、食材や健康情報とセットで区内の子ども食堂に提供する取組みを推進している。

そこで本プロジェクトは堺市西区、堺市
社会福祉協議会西区事務所（以下、社会福
祉協議会）、堺市西区の子ども食堂運営者
の連絡会議「堺市西区子ども食堂ネット
ワークスクラムウエスト」（以下、スクラ
ムウエスト）と連携し、子ども食堂の運営
手法について講義及び体験を通して学習
し、子ども食堂への栄養バランスのとれた
レシピの提供や非常用備蓄食料（液体乳児
ミルク）を使用したメニューの開発に取組
み、子育て支援の在り方や食の循環システ
ム、産学官の連携について理解を深めることとした。

また、プロジェクトを通じて自治体行政の一端を体験し、キャリア形成に資することも視野
に入れて進めることとした。

(2) 実施期間・場所

2021年9月～2022年2月

羽衣国際大学、いづはまスマイル食堂
(堺市西区)

(3) プログラム

図3に示す。

(4) 参加学生

食物栄養学科 3年生 7名
現代社会学科 3年生 1名

(5) 結果

1) 子ども食堂への栄養バランスのとれたレシピ集 (図4参照、一部抜粋)

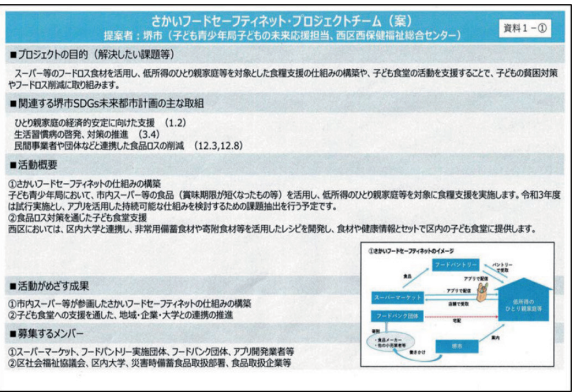


図2 さかいフードセーフティネット・プロジェクトチーム (堺市西区提供)

2021年度 後期プロジェクト演習「さかいフードセーフティネット・子ども食堂支援」			
火曜日 5限 臨床栄養実習室			
回数	日程	項 目	授業の内容 (予 習・復 習・レポート指示等を含む)
1	9月28日	オリエンテーション (15分)	プロジェクトの目的、工程等の共有・企業の説明
2	10月5日	子ども食堂用献立作成方法の説明	グループ分け・役割分担・調理方法の動画撮影について
3	10月12日	献立作成	献立の作成、修正・栄養価計算をする。
4	10月19日	献立試作	献立を試作し、調理方法の動画を撮影する。
5	10月26日	調理方法の動画撮影	撮影した動画を編集する
6	11月2日	レシピのリーフレット作成	撮影した動画を編集する
7	11月9日	子ども食堂の見学・情報交換	子ども食堂の見学をし、情報交換をする。
8	11月16日	非常用備蓄食料を使用した献立の開発	非常用備蓄食料を使用した献立を試作し、栄養価計算をする。
9	11月30日	非常用備蓄食料を使用した献立の試作	献立を試作し、調理方法の動画を撮影する。
10	12月7日	調理方法の動画撮影	撮影した動画を編集する
11	12月14日	レシピのリーフレット作成	撮影した動画を編集する
12	12月21日	成果報告に向けてのまとめ	成果報告に向けて、活動内容の発表用パワーポイントの作成等のまとめをする。
13	1月11日	成果報告会	プロジェクトの活動内容及びその成果と目的達成度について発表
14	1月18日	成果報告会	プロジェクトの活動内容及びその成果と目的達成度について発表
15	1月25日	成果報告会	プロジェクトの活動内容及びその成果と目的達成度について発表
16	2月4日	成果報告会	プロジェクトの活動内容及びその成果と目的達成度について発表
担 当 教 員 金岡・谷			

図3 2021年度プロジェクト演習プログラム



図4 ハッピースマイルレシピ

2) 非常用備蓄食材（液体乳児ミルク）を使用したレシピ集（図5参照）

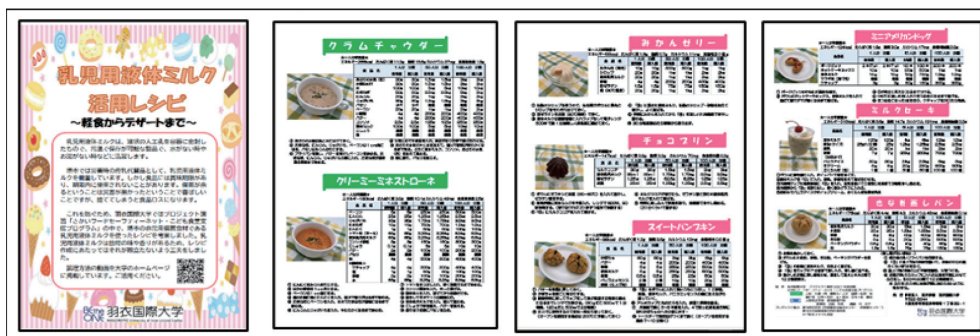


図5 乳児用液体ミルク活用レシピ

3) 活用方法

堺市西区および社会福祉協議会、スクラムウエストを通じて、堺市西区の子ども食堂へ配付した。また、作り方の動画を作成し、レシピ集のQRコードを読み取ることで視聴できるようにした。

(6) 学生の気づき

- ・このプロジェクトに関わるまでは、子ども食堂は食事に困っている子どもたちが利用するところというイメージを持っていた。低価格で食事を提供しているのだから、赤字経営なのではと考えていた。スクラムウエスト代表の古藤さんの講義を聞いて、子どもだけではなく大人も利用できる交流の場であること、行政や社会福祉協議会などとなつがって、地域や企業からの支援もあることを理解した。
- ・保存のきかない卵は冷凍しておき、凍ったまま殻をむいて、縦半分に切り、フライパンやホットプレートで焼いた。150食の調理で、1食分1個の卵を使うのは費用も労力もかかるが、この方法だと半分で済む。また、弁当のハンバーグに乗せるにはちょうどいい大きさになる。子ども食堂のスタッフの工夫がすごいと思った。
- ・子ども食堂で喫食する場合は、その都度盛り付けて提供すればよいが、持ち帰り弁当の場合にはかなり広い配膳場所が必要であることがわかった。大量調理にとってハード面を解消するには難しい課題だと思う。
- ・弁当配付の際に、スタッフの方々は利用者の状況をさりげなく尋ねたり、コミュニケーションをとっていた。食事を提供するだけではなく、地域のコミュニケーションの場になっていることがよく理解できた。
- ・マンパワーの確保といった、ソフト面も重要な課題だと思う。
- ・献立作成では、試行錯誤を重ねながら、子ども食堂での経験を活かして栄養のバランスがとれた献立を作ることができた。
- ・非常用備蓄食材（液体乳児ミルク）を使用した献立作成は、試作では固まらなかったり、煮込みすぎたりする失敗を経験したが、改善に努め完成させることができた。これらの献立を、子ども食堂で活用していただけることを願う。

(7) その他

非常用備蓄食材（液体乳児ミルク）を使用した献立作成の取組みが、2022年3月21日（月）読売新聞朝刊の地域欄に「液体ミルクおいしい献立 堺の学生ら子ども食堂向け動画」として

掲載された。

2-3 子ども食堂関係

(1) 取組みの背景

NPO法人「全国こども食堂支援センター・むすびえ」が全国の自治体や社会福祉協議会、支援団体などに実施した調査によると、「子ども食堂」は2020年に全国で4,962か所であったが、2021年には6,014か所となり率にして21%増加している²⁾。この状況を踏まえて、今後も子ども食堂は増加していくことが予想されるとともに、地域の拠点としての役割が求められると考えられる。子ども食堂の現状を理解し、栄養バランスの取れた献立を提案することは継続的に学生に学びの場を提供するとともに、その成果は堺市西区にとどまらず、幅広く活用できると考える。

(2) フードドライブへの参加

子ども食堂の食材の多くはフードバンク等からの寄付が中心である。そのフードバンクへの食材提供の手法の一つが「フードドライブ」である。家庭で余った食品など集めてフードバンクや福祉団体に寄付をする活動である。学生が、社会福祉協議会やスクラムウエスト、堺浜寺ライオンズクラブが実施するフードドライブ活動に参加し、食品集めの重要性和課題について考えた。

1) 堺市西区第2回フードドライブ（図6）

① 実施日・場所

2022年6月1日（水）

おおとりウイングス（堺市西区）

② 実施内容

- ・食材寄付、募金の呼びかけ
- ・子ども食堂の周知広報

③ 参加学生

食物栄養学科 1年生 1名

④ 結果

- ・寄付食材数464品
- ・募金総額52,736円



図6 第2回フードドライブ おおとりウイング

2) 堺市西区第4回フードドライブ(図7)

① 実施日・場所

2023年7月27日(木) アリオ鳳(堺市西区)

② 実施内容

- ・実施日1か月前から、学術情報・地域連携課の協力を得て学内でフードドライブへの食材提供を募った。
- ・食材寄付、募金の呼びかけ、子ども食堂の周知広報

③ 参加学生

食物栄養学科 4年生 2名



図7 第4回フードドライブ アリオ鳳

3) 学生の気づき

- ・大学内でのフードドライブへの提供募集においても、短期間であったが様々な食材が寄せられた。定期的に実施することも検討しても良いと思った。
- ・市民への声掛けは勇気が必要であった。参加したのが1日目であったので周知広報の域を出ない感じはあったが、結果報告では2日目に食材提供が増えたことから、一定の効果があったと考える。

(3) 子ども食堂でのボランティア(図8)

2021年度のプロジェクト演習で、スクラムウエストの古藤代表が運営する「いづはまスマイル食堂」でボランティアに参加した。スクラムウエスト所属の子ども食堂運営者からは、常々学生に利用してもらいたい、さらにはボランティアに参加して欲しいとの声が寄せられていた。そこで公衆栄養学Ⅰ履修中の3年生が参加することとなった。

1) 実施日・場所

2022年9月5日(月)

いづはまスマイル食堂(堺市西区)

2) 実施内容

- ・調理補助、盛付、試食

3) 参加学生

食物栄養学科 3年生 2名



図8 いづはまスマイル食堂

4) 学生の気づき

- ・子ども食堂の運営に多くのボランティアが関わっていることに驚いた。
- ・ボランティアは終日携わる人もいれば、下処理だけ、盛り付けだけという風に関われる時間帯でできることに従事している人もいた。無理せず自分のできる範囲で参加することで、長く続けることができるのではないかと考えた。

(4) 子ども食堂向け献立集の作成

1) 取組みの背景

2-3-(2)フードドライブへの参加で述べたとおり、子ども食堂の食材の多くはフードバンクに頼っていること、その内容は乾麺や缶詰が多くを占めていることが明らかになった。

提供された食材を使用した献立がワンパターンに陥っていることが課題であることが判明した。そこで、フードドライブから提供される食材を活用した、栄養バランスの取れた献立を開発し、レシピ集を作成し子ども食堂で活用できるようにした。

2) 実施期間・場所

2022年10月～2023年3月 羽衣国際大学

3) 実施内容

- ・子ども食堂の希望をスクラムウエストにまとめていただき、「春雨」「そうめん」「サバ缶」「冷凍かぼちゃ」を使用した献立を開発した。
- ・リーフレットのデザインは、真正印刷株式会社の提案と学生の意見をもとに検討して作成した。

4) 参加学生

食物栄養学科 3年生 4名

5) 結果（図9）

- ・完成した献立集は、社会福祉協議会、スクラムウエストを通して子ども食堂に配付するとともに、本学のオープンキャンパス等で配付している。



図9 子ども食堂レシピブック（一部抜粋）

6) 学生の気づき

- ・学生たちは子ども食堂とは「子ども」だけが利用するものと考えていたが、幅広い年代層に門戸を開いており、地域の課題を行政と共有するなど、保健と福祉の連携、子育て支援の場であることを認識することができた。
- ・子ども食堂における、食を中心とした健康づくりを通じた地域づくりについて学ぶことができた。フードドライブによる、食の循環システムについて学ぶことができた。その中で、よく提供される食材（乾物、缶詰等）を美味しく食べることができる献立を開発した。食物栄養学科の学生なので、栄養のバランスにも配慮し、彩りや盛り付けも工夫した。
- ・社会福祉協議会が、堺市西区と子ども食堂、本学を繋ぐ役割、すなわち産官学連携の手法について学んだ。この取組を通じて自治体行政の一端を垣間見、学生の中には行政栄養士への進路を検討しているものがある。

3. 大阪府及び大阪府食育推進ネットワーク関係事業

3-1 取組みの背景

大阪府下には11の管理栄養士養成施設（以下、養成施設）がある。養成施設の公衆栄養学担当教員は、公衆栄養学臨地実習の実習先配置や実習内容の検討を大阪府健康医療部健康づくり

課（以下、大阪府健康づくり課）と連携して実施している。こうした関係から、大阪府食育推進ネットワークに管理栄養士養成施設として加入し、大阪府健康づくり課などが主催する健康づくりイベントに協働して参加している。

3-2 健活ワクワクEXPO（図10）

（1） 取組みの背景

「健活10」や「おおさか健活マイレージ アスマイル」を中心とした大阪府の健康増進に関する取組みの認知度を高め、「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマとする2025年大阪・関西万博の開催に向けた健康増進・健康寿命延伸の機運を醸成する。あわせて、食を通じた健康づくりを啓発することで、府民に具体的な行動変容を促し、健康寿命延伸を目指す。千里金蘭大学、関西福祉科学大学と共同で出展した。

（2） 実施日・場所

2022年10月8日（土）

阪急百貨店阪急うめだ本店9階

阪急うめだホール（大阪市北区）

（3） 主催者等

主催：大阪府食育推進ネットワーク会議、
大阪府

協力：阪急百貨店阪急うめだ本店

（4） 実施内容

- 1） 4種類の塩分濃度の食塩水を試飲し、濃度の濃い方から薄い方へ順に並べ味覚をチェックする。
- 2） ブラックボックスに入った食べ物を触って名前を当てる。
- 3） 運営ボランティア

（5） 参加学生

食物栄養学科 3年生 8名 2年生 1名

（6） 結果

- ・出展ブース来場者 延べ495名
- ・味覚テストの参加者 200名
- ・触って当てよう食べものBOXの参加者 295名

（7） 学生の気づき

- ・他大学の学生と協働することで、情報交換ができてよかった。
- ・一般市民への健康教育は初めてで緊張したが、皆さん熱心に耳をかたむけてくれて楽しく取組むことができた。
- ・企業のブースが人気で、管理栄養士が1名で対応するのは大変だと思い、自主的に応援を申し出た。自分たちで気づいて行動することができ自信になった。
- ・味覚チェックは年齢の高い方は間違えることが多かったが、小学生の子ども達はほとんど正



図10 健活ワクワクEXPO

解していた。味覚の閾値の変化が読み取れた。

3-3 ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会プレイベント「食育ワクワクEXPO」(図11)

(1) 取組みの背景

食を通じた健康づくりをテーマとして、関係機関・団体との連携を強化し、食を通じた健康づくりを啓発することで、府民に具体的な行動変容を促し、健康寿命の延伸を目指す。あわせて、第19回食育推進全国大会の周知を行い、開催機運の醸成を図ることを目的として実施した。大手前大学、千里金蘭大学、梅花女子大学、大阪樟蔭女子大学と共同で出展した。

(2) 実施日・場所

2024年1月6日（土）

阪急百貨店阪急うめだ本店 9階

阪急うめだホール（大阪市北区）

(3) 主催者等

主催：大阪府食育推進ネットワーク会議、
大阪府

協力：阪急百貨店阪急うめだ本店

(4) 実施内容

1) 減塩の啓発

- ・ 3種類の塩分濃度のだし汁を試飲し、家庭の味に近いものを選ぶ。
- ・ 塩クイズ（塩分に関する内容）

2) 食事バランス、食品ロス削減の啓発

- ・ 食事バランスガイドの啓発
- ・ 身近な飲み物5種を賞味期限の短い順に並べる

3) ポスター掲示、レシピ配布等

4) 運営ボランティア

(5) 参加学生

食物栄養学科 3年生 5名 1年生 2名

(6) 結果

- ・ 減塩の啓発405名

(7) 学生の気づき

- ・ 年齢が高くなると、塩分濃度の薄いだし汁の違いが判らない方が多い傾向が見られた。高齢者は塩味の閾値が上がるのが実感できた。
- ・ 健康イベントに多くの方が参加することがわかった。食育の啓発の在り方について学ぶことができた。



図11 食育ワクワクEXPO

ら、地域の特産品として河内一寸そら豆といちじくを栽培している。近くを流れている石川は水量が豊かであることから、いちじくを育てやすい環境である。

肥料等に地域のものを使うことにこだわっている。一例として、竹を伐採したチップ、フルーツカット工場の余剰分、カブトムシの糞などを肥料として使用している。また、規格外商品は飲食店のスープや鶏のエサなどに活用。新しい取組みとして、いちじくの葉を無駄にしないように茶葉として活用しようと開発をしている。

2) 農業体験と献立作成 (図14参照)

河内一寸そら豆の収穫とズッキーニの収穫と受粉を行った。食べやすさや馴染みやすい味付けを重視した献立を作成した。



図14 農業体験と献立作成

3) アンケート調査 (一部紹介)

保護者へのアンケートでは、「野菜を購入する際、特に重視していること」(複数回答有)では、「鮮度」が最も多く92.3%で、続いて「値段」76.9%、「国産品」38.5%、「地元・近隣産地」23.1%の順であった(図15)。

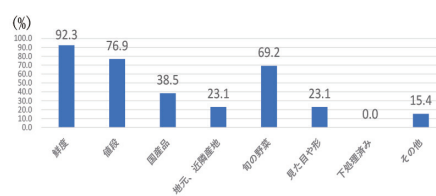


図15 野菜購入時に重視すること

子どもへのアンケートでは、「嫌いな野菜」はなすが最も多く50.0%、2番目がねぎ、アスパラガスが同数で43.8%、次いでトマト、ゴーヤ、ピーマン、ししとうが同数で37.5%の順であった。「嫌いな理由」(複数回答有)では、「味が嫌い」が最も多く75.0%、続いて「食感が嫌い」、「香りが嫌い」が同数で25.0%であった(図16)。

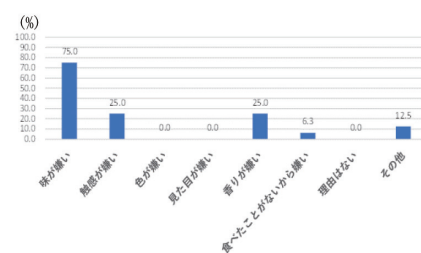


図16 野菜が嫌いな理由(複数回答有)

(6) 学生の気づき

- ・カブトムシの糞を作物の肥料として養殖業者から無料で提供を受け利用している。養殖業者としては糞を廃棄すると費用が掛かるが、農家で有効利用してもらうことで経費削減ができ、Win-Winの関係を築けていることが分かった。
- ・そら豆ご飯を作る際、そら豆の皮を一緒にに入れて炊くことで香りがより出ることを学んだ。この調理方法を知らずに皮を捨てている人もいると思い、広めていくことでSDGsにつながると感じた。
- ・アンケート調査結果ではズッキーニ、河内一寸そら豆を食べたことがない人もいたためメニューは作りやすさや馴染みやすい味付け、食べやすさを重視し開発した。また、親子で作れる楽しいレシピを意識した。
- ・野菜を購入する上で鮮度や価格を重視する人の割合が多いことが分かった。
- ・地場産物を用いると仲卸業者を経由せずその地で消費しフードマイレージの削減やコストカットにつながり費用を抑える手助けにもなると考えた。
- ・農業体験やイベントに参加したことで地場産物への興味も深まり、農業者間での食の循環についても知ることができた。このような取組みを地域や学校と連携し行っていくことで、実際に野菜に触れ、味を感じることができれば子ども達の野菜に対しての苦手意識も変化

し地場産物を知ってもらうことができると考えた。

4-3 農林水産省主催「ニッポンフードシフトフェス大阪」への参加の概要について

(1) 取組みの背景

本学では第4次食育推進基本計画の目標である「産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす」「環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす」ことに着目し、農業体験を通して地産地消の在り方や、地場産の野菜の活用方法、日本の伝統食である漬け物の可能性について検討しており、その内容を多くの方々に伝えることを目的とした。

(2) 実施日・場所

2024年1月14日(土)、15日(日) グランフロント大阪北館ナレッジプラザ(大阪市北区)

(3) 実施内容

1) トークセッション

- ① 学生が近郊農家の収穫体験を実施し、その作物の特性を生かしたメニューを開発した大阪府内の近郊農家での取組み過程、農家でのイベントに参加した親子の野菜に関する意識調査について発表する。
- ② 堺共同漬物株式会社との共同研究による漬け物のアンケート調査結果を基に、カリウム濃度の高い漬物開発(これまでの研究内容)課程、バニラエッセンスやバジルなどを使用した糠床を開発し、若い人にもデザート感覚で漬け物を味わってもらう取組みについて発表する。

2) 展示・体験ブースの展開(図17)

- ① トークセッションの取組みのパネル展示
- ② 羽衣国際大学の学生が開発した「ハゴロモスパイスカレー」の取組みのパネル展示、ハゴロモオリジナルスパイス及びハゴロモスパイスカレー(レトルトタイプ)の販売
- ③ 6種類の食品(山椒、バニラ、昆布、パプリカ、バジル、唐辛子)を使用した糠床の展示



図17 展示体験ブース

(4) 参加学生

食物栄養学科 4年生 8名 2年生 6名 1年生 7名

(5) 結果

- ・ハゴロモスパイスカレー(レトルトタイプ) 150食
- ・ハゴロモオリジナルスパイス66食販売

(6) 学生の気づき

- ・学生たちは全員がこの大阪市北部の巨大施設に初めて足を踏み入れた。店舗の種類、人の流れに圧倒されていた。
- ・出展ブースのレイアウト、人の呼び込みについて、1日目は教員が助言をしながら進めたが、2日目は学生たちが率先してレイアウト変更を実施し、ポスターを掲げて会場内を周知して回り、集客に努めた。
- ・他の出展者のブースを回り、様々な食品に関する情報収集を実施した。

4-4 「環境に配慮した野菜等農産物及び水田野菜等高収益作物の商談会」への参加

(1) 取組みの背景

高収益作物の生産や「みどりの食料システム戦略」推進の一環として、野菜や果物等について、有機農産物、特別栽培農産物や顔の見える地場農産物を対象とし、生産者・事業者が集まり近畿農政局主催の「環境に配慮した野菜等農産物及び水田野菜等高収益作物の商談会」が開催された。羽衣国際大学食物栄養学科の学生2名、大阪大学学生サークル「もったいないーと」のメンバー2名、立命館大学経営学部の学生2名が商談会を見学し、その後学生交流会を行いこれからの食料政策の在り方について意見交換を実施した。

(2) 実施日・場所

2024年2月8日

近畿農政局（大阪合同庁舎1号館・第1別館）

(3) 実施内容（図18）

- ・商談会の見学
- ・交流会
- ・ハゴロモスパイスカレー等の展示

(4) 参加学生

食物栄養学科 1年生 2名

(5) 学生の気づき

- ・他大学の学生は3、4年生及び大学院生で経験値が高く、視点の持ち方が参考になった。
- ・商談会は熱気にあふれており、生産現場の工夫や努力がかいまみえた。
- ・持続的な生産体系への転換に向けて、関係者が取組みを進めていることを実感した。
- ・生産者や行政の方が本学の展示に興味を示してくれた。



図18 見学・展示ブース・交流会

4-5 「ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会」

(1) 取組みの背景

食育に関する理解と関心を深め、食育の取組みへの積極的な参加を促すことを目的とする。また大阪・関西万博の前年であることから、万博開催機運の醸成も加味しながら「ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会」を大阪府において開催する。本学は千里金蘭大学、大阪樟蔭女子大学と共同で出展及び出展内容に関連した意識調査を来場者に実施した。ボランティア参加に関するアンケート調査を実施した。

(2) 実施日・場所

2024年6月2日（日）・大阪南港ATCホール

(3) 実施内容（図19）

1) 大会運営スタッフ



図19 出展ブース・運営ボランティア

- ・グリーンプロジェクトコーナーでのごみの分別、コンポストの運営
- ・アンケートの回収及び景品配布
- ・バレーボール教室の運営補助

2) 出展ブース

- ・災害食クイズ
- ・備蓄カレーの販売
- ・千里金蘭大学、大阪樟蔭女子大学と共同アンケート調査の実施

(4) 参加学生

食物栄養学科 4年生 1名 3年生 28名
2年生 14名

(5) 結果

- ・ハゴロモスパイス備蓄カレー販売数 50個
- ・共同アンケート調査回収数 173枚

(6) 学生の気づき (図20)

- ・ボランティア参加アンケート調査結果より、学生は「さまざまな人との交流」「新しい体験」「新しい知識や知見の獲得」に意義を見出した。

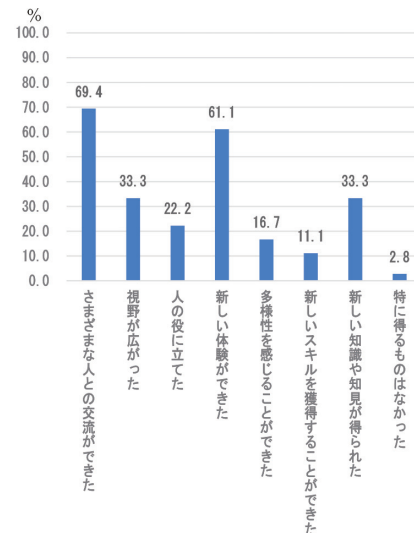


図20 ボランティア参加アンケート (複数回答有)

5. 食SDGsハブステーション Project関係事業

5-1 取組みの背景

食SDGsハブステーション Projectとは、大阪・関西万博に向けて「食の未来を考える」をテーマに日本国内はもとより、世界中の人と食の未来を考えるハブステーションを創造することを目的としている。食のSDGsの重要性を世界の学生と共有することで未来の食のSDGsを構築し、大阪・関西万博が終わった後も繋がりを持てる仕組みづくりを行うとしている。

「食SDGsハブステーション Project」に関わることで、学生が自ら考え行動する力を養成することを目的として取組んでいる。

5-2 「春のFoodFes in 泉大津」への参加

(1) 取組みの背景

「食SDGsハブステーション Project」を主宰している世界一の食SDGsハブ都市・大阪を目指す会理事のFeed Fes 株式会社代表取締役稲垣一馬氏より、本学の地元である泉州地域で開催するフードフェスへの参加を打診された。そこで、食物栄養学科作製の「ハゴロモスパイスカレー」の販売を通じて、学生のイベント企画運営力、社会性を育むことを目的として「春のFoodFes in 泉大津」に参加した。また、イベント参加用に食物栄養学科の学生がデザインしたTシャツを作成した。今後はイベントの際に着用し、食物栄養学科のアイコンとして活用する。

(2) 実施日・場所

2023年3月25日(土)、26日(日) 泉大津なぎさ公園

（３） 実施内容（図21）

ハゴロモスパイスカレーの販売
（実食及びテイクアウト）

（４） 参加学生

食物栄養学科 ３年生 ５名 ２年生 ３名
１年生 ２名

（５） 結果

- ・ ２日間とも雨天の悪天候にもかかわらず172食販売した。
- ・ お客様から「大変美味しい」という評価をいただいた。

（６） 学生の気づき

- ・ 悪天候で来場者が少ない中で販売数を上げるために何をすればよいか、工夫すべき点を自分たちで考えたことが有意義であった。
- ・ まず、隣の大阪経済大学のカフェブースのスタッフに購入を働きかけた。
- ・ 駐車場の受付を担っていた泉大津市のだんじりメンバーの方々に売り込んだところ、口コミで購入者が増えた。集団の力を活用して販売数を上げることができた。



図21 春のFoodFes in 泉大津

6. おわりに

産学官連携の取組みを進める中で、事業の円滑な運営に注力するあまり、終了後に十分な振り返りができていないことに焦りを感じていた。本稿において一つひとつを振り返る中で、期待以上の学生の力に喜びを感じることもあれば、もっと能力引き出す工夫をすべきだったのではないかと反省する点も多々あった。

長坂の研究（2022）では、カフェ出店の体験を教員及び支援者の期待と学生の自己評価を比較しながら、取組みの教育効果を検証している。その中で取組みのPDCAの各段階で、「各段階が終了するごとに学生が自己評価をすることにより、どのような段階でどのような社会人基礎力が向上したかをより精緻に把握することができるのではないか。」と示唆している⁴⁾。本学においても評価の手法を確立することが必要と考える。

本学の取組みは、「官」から与えられた場を「産」と協力して進めている段階である。本学が持つ「知」の部分はまだ十分には活かせていない。取組みの評価を確立しフィードバックすることで、「参加することに意義があるレベル」から、企画段階から参画できる学生を育てていきたい。

謝辞

本活動を行うにあたりご協力いただきました、堺市西区、堺市社会福祉協議会西区事務所、堺市西区子ども食堂ネットワークスクラムウエスト、いづはまスマイル食堂の古藤様、大阪府健康医療部健康づくり課、近畿農政局企画調整課、近畿農政局大阪府拠点、七彩ファーム川崎

様、辻様、世界一の食SDGsハブ都市・大阪を目指す会理事兼Feed Fes 株式会社代表取締役稲垣様に心よりお礼申し上げます。

引用文献

- 1) 文部科学省 科学技術・学術審議会技術・研究基盤部会・研究基盤部会「資料4 新時代の産学官連携の構築に向けて（審議のまとめ）」（参照2003年4月28日答申）
- 2) 豊嶋瑠美子「学生が「食と健康に関するイベント」に参加する教育効果について」,聖霊女子短期大学紀要第41号（2013）, pp. 92-102
- 3) NPO法人「全国こども食堂支援センター・むすびえ」全国個所数調査
<https://musubie.org/project/research/>
- 4) 長坂泰之「気づきの教育の実践と効果～学生のカフェ空間への出店体験を通じて～」,流通科学大学高等教育推進センター紀要第8号, 2023年3月, pp. 65-90

参考文献

- i) 烏谷直宏「産学連携PBLを通じた教育実践と現状の課題＝大阪府立農芸高等学校を事例として」, J. Jpn. Soc. Intel. Prod., Vol. 19, No. 1, 2022
- ii) 青木孝弘,葉山亮三,水尾和雄,「産学官連携によるアクティブ・ラーニングの教育効果―會津水フェスティバルの実践を通して―」, 会津大学短期大学部研究紀要 第77号抜刷, 2020年3月, p21-32