プロジェクトレポート

プロジェクト科目における論理思考育成トライアル

――授業プログラムとワークシートで振り返る実践記録――

中　川　啓　子・佐　藤　友美子

Ⅰ．はじめに

「若者が自立して生きる力を身につけること」を目的に，若者のための講座を企業等の外部団体と協力しながら学生主体でプランニングする－成熟社会研究所が設立した2014年度後半からあたためてきたこの構想を，「知恵の環」トライアル講座と名付けて実施したのが2015年度末であった。

翌2016年度は，トライアルでの結果や反省を元に一年かけて調整・検討・練り直しを行い，2017年度，授業科目の一つとして「プロジェクト7A（前期）」と「プロジェクト8（後期）」（以下，プロジェクト科目）を設定し，通年で実践することとなった。定員20名の募集に対して集まった履修生は19名で，4回生3名，3回生14名，2回生2名（1回生は履修対象外），学部は経営を中心に経済・地域創造・心理と4学部にまたがった。

成熟社会研究所は全面的に授業運営に関わり，所員である教職員複数でワーキングを重ねながら進めていった。

このレポートは，2017年度のプロジェクト科目について，授業プログラム構成と使用したツール（ワークシート等）を振り返りながら，その効果や学生の成長，今後の課題を記すものである。

Ⅱ．プロジェクト科目の概要

2-1．テーマと目標

プロジェクト科目のサブタイトルは「企業との講座企画プロジェクト」とし，取り上げるテーマを「食」と決めた。食育，栄養，料理，作法・マナー，災害食，農業など，「食」というのは世間一般にとっても学生にとっても，最も身近で，日々の暮らしに大きな影響を与えるものの一つである。講座を実施する際に，企画する側・受講する側，両方の主体となる「学生」にとって，一番関心を持ちやすいものではないかと考えた。

サブタイトルが示す通り，「講座を企画する」プロジェクトであり，授業としては最終的に，「食に関する若者向けの講座を開催すること」が学生にとっての目標となる。しかし講座を開催することはあくまでゴールのひとつの形であり，プロジェクトの本質は，講座を開催するまでの「道筋」を学生が考え，悩み，組立てていくプロセスを体験することにある。やり方そのものを指示したり，お膳立てしたりするのではなく，あくまで学生自身が話し合いながら手順を踏んで講座の企画を進めていくことが重要となった。そのために，授業では様々なツールを使用し，臨機応変にプログラムを変更しながら進めていった。

2-2．前期

講座のテーマを考える前提として，「食」に関するある程度の知識と問題意識を持っていることが必須となる。しかし，専門の学部でもなく，普段そういった議論をしていない学生には，まずその「前提」の土台づくりをする必要があった。前期授業は，「講座テーマ設定とそれに基づくグループ分け」と「講座企画の概要をまとめること」をゴールとし，まずは「食」についての多様な情報・知識の入力と蓄積を，様々な体験や学習を通じて行うことからスタートし，次にそれらを分類・分析して講座テーマ設定に結びつくようなプログラムとした。

しかし実際は，講座テーマ設定にたどり着くまでに予想以上の時間を要することとなり，前期最終授業の時点では「講座テーマ設定とそれに基づくグループ分け」だけが何とか決まった状態で夏休みと後期を迎えることとなった。

2-3. 後期

後期は，講座の企画を具体化し，協力企業等との調整を行い，実現可能な状態にまで仕上げ広報し，各グループが講座を開催する時期となる。

ただ，先に述べた通り，前期のプログラムがやや後ろ倒しとなったことで，後期の内容は予定よりもタイトなスケジュールで進めざるを得なくなった。

また，11月に開催された大学祭（将軍山祭）に，調査とPRを兼ねて出店することとしたのだが，その準備も予想以上に大掛かりなものとなり，時間とエネルギーを費やしたため，後期の授業に少なからず影響した。

しかし最後には，4つのグループが講座を無事に開催することができた。講座の内容については，後に述べるが，4グループそれぞれの個性と工夫が見られる講座となっている。

Ⅲ．授業内容

基本的にグループワークを中心としながら進めた。また，体験や実践を数多く盛り込み，五感で学び，成長するプログラムとなるよう心がけた。表1および資料1に授業内容を簡単に記す。

3-1. 情報収集

前期前半にはイベント視察を実施した。ネット検索で得られる情報に頼りきったような学生もいる中で，食への幅広い考えや視野を持ってもらうために，4年に一度の食博覧会が開催されるタイミングであったことを生かし，「食博覧会・大阪」の視察をグループ別に行い，多様な食についての情報に触れてもらう機会とした。食博覧会は食の複合イベントとして，「企業の見本市」「地域振興」「食育」「飲食観光」等の複数の側面を持っている。そういった視点をあらかじめ説明し，見学ルートをグループごとに考えた上で視察を行った。自分たちの知りたい食の情報収集ができた者もあれば，客視点でのイベント体験を通じて「講座の企画運営で活かしたい点」を多く見つけていた者もいた。前期最後に行った学生による自己評価アンケートでは，特に興味・関心をもった内容の実習等として「食博覧会の見学」が1位となった（7つの実習より特に興味をもったもの2つを選択）。

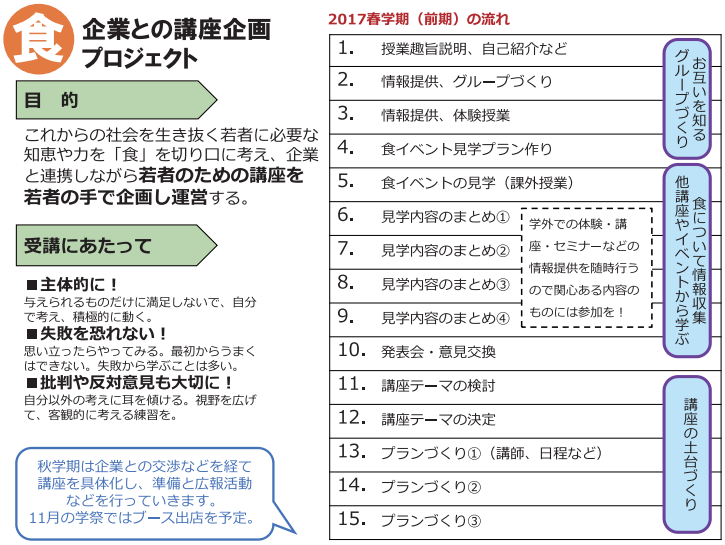
一方，前期後半には，個人レベルの情報収集学習として，「食についての読書レポート」を課題とした。教員側からも推薦図書は十数冊紹介したが，8割の学生が自身で見つけてきた「食に関する書籍」を読み，レポートを提出した。新しい食にまつわる視点や知識を得た者，内容を講座や学祭出店に活かしたいという者，本の内容を実践してみた者など，様々な影響を受けた様子が見受けられた。

表1　プロジェクト科目　年間授業スケジュール

2017年 4月	1．食にまつわる他己紹介（アイスブレイク） 2．事例プレゼン（食育講座）、食博紹介 3．事例プレゼン（宇治茶） ★実習：お茶の味比べ 4．食博見学プランづくり
5月	★5．課外学習：食博覧会・大阪の見学 6．食博の報告、将軍山祭作戦会議① 7．将軍山祭作戦会議②、食博まとめ① ★オプション講座：今堀先生の研究室訪問 8．食博まとめ②、発表・意見交換 9．「和食」マインドマップ
6月	10.「講座テーマ」マインドマップ ★課題：食にまつわる読書レポート 11. 講座テーマの検討 12. 講座テーマでポスターづくり
7月	★13. 調理実習「みそまる試作」、ポスター発表 ★14. ゲスト講義「大学生のための食育講座」上田遥　氏 15. テーマポスターセッション、4つのグループ決定
8月	〈夏休み〉 ★課題：食にまつわる講座や講演のレポート
9月	★現地視察：但馬　食と農つながりツアー（1泊2日） 1．講座テーマの再考、山祭アンケート項目について ★2．ゲスト講義「食品企業と添加物について」青山香菜　氏
10月	3．講座企画の具体化① 4．講座企画の具体化② 5．講座企画の具体化③、企画発表会・評価会 6．講座実現に向けての取り組み①（準備、役割分担等）
11月	7．講座実現に向けての取り組み②（企画書の準備） ★将軍山祭（大学祭）：ドレみその販売、アンケートの実施 8．講座実現に向けての取り組み③ 9．講座ポスターづくり、模擬発表会 ★外部発表：茨木市産学連携交流サロン 10. 講座実現に向けての取り組み④ 11. 講座実現に向けての取り組み⑤
12月	12. 講座実現に向けての取り組み⑥（準備リスト等） 13. 講座実施のための打合せ①（準備、広報等） 14. 講座実施のための打合せ②（準備、広報等） ■講座の開催①「食べ方美人」@かやま食堂
2018年 1月	15. 講座開催に向けての最終打合せ、全体まとめに向けて ■講座の開催②「原米体験SHOW」@ローズWAM　料理工房 ■講座の開催③「食と日本人」@追手門学院大学　会議室 ■講座の開催④「手軽さに潜む落とし穴」@追手門学院大学食堂 ふりかえり会：講座ふりかえりシート、個人レポート

3-2. 調理系実習

食をテーマとする上で，何らかの形で「実習」は授業に盛り込みたいと当初から考えていた。前期授業の最初の段階で実施したのが「お茶淹れ比べ実習」であ



資料 1　学生向け授業概要資料（初回授業にて配布）

った。食についての知識も意識も未熟な学生に，体験と味覚で，食へのリアリティを持ってもらいたいと考えた。宇治茶に関わるプロジェクトに参加した 4 回生がいたこともあり，お茶についてのプレゼンを行ってもらったあとに 2 班に分かれてそれぞれ思うままにお茶を淹れて試飲してもらった。茶葉は廉価なものから高級なものまで 3 種，お湯の温度を計るための温度計も準備した。一方のグループはとりあえず自由に淹れ，もう一方のグループはスマホで検索して最適な温度や時間を調べてから淹れる，といった具合に，既にグループ差が出ることとなった。学生の中には「急須でお茶を淹れる」行為そのものをほとんどしたことが無い者もいたが，最適な温度で入れた高級な茶葉は色・香り・味が違うという感想が多くの学生から出された。

また，前期の後半では近隣公民館の調理部屋を借りて味噌汁作りの実習も行った。一食サイズの味噌に出汁粉や乾燥野菜を入れて団子状にした「味噌玉」という簡易味噌汁を作ることをメインとしたもので，秋の大学祭に出店するメニューの試作研究を兼ねた実習であった。簡単なメニューではあるが，準備や調理の段取りを体験する実習としては大いに意味があり，また，作ったものを全員でテーブルを囲んで食べるという「団らん体験」もメンバー間の親睦を深めるよい機会となった。

3-3. ゲストから学ぶ

食に関わる外部講師を招いての特別講義を前期後期でそれぞれ 1 回ずつ行った。これは学生だけでは狭小化しがちな視点を，外部の専門家の声を聞くことで広げ，新たな情報や視点，切り口に気がついてもらうためでもあった。

一回目（2017. 7）の講師は，食育活動に取り組む上田遥氏（マザーネット食育事業代表）にお越しいただいた。小学校への食育授業や海外での食育調査など，多様な取り組みを行う上田氏は，現役の大学院生で，学生とも年齢が比較的近く話しやすい雰囲気で講義は進んだ。「食育とは誰のものか」と題した講演には，学生から「食育の見方が変わった」「正しい情報を取得する重要性が分かった」といった感想が多く出された。

二回目（2017. 9）の講師には，食品企業などの動向に詳しい青山香菜氏（編集工房　北風窩眞舘）を招いた。ライターとして様々な食品企業への取材を行う一方，こめみそしょうゆアカデミーの理事として食に関する講座を開催しておられる青山氏には，今回，食品表示にスポットを当て，添加物についての話をしていただいた。この講義に刺激を受けて，プロジェクトでの講座テーマを「添加物」にしたグループもあった。

3-4. イベントやツアー企画によるトライアル

秋に開催された大学祭（将軍山祭）には「ドレみそ」という出汁と具が選べるお味噌汁を出店することを決め，その出店計画と準備にかなりのエネルギーを費やすこととなった。また，学生から視察先として提案が出たことをきっかけに，夏休み期間を利用して但馬地方への視察ツアーを計画し実施した。苦労と楽しさと達成感が混ざり合ったこれらの体験は，最終的に講座を実施する前の「企画トライアル」となったとい

える。

3-5. チラシ作り

広報を行っていく上で欠かせないものが「チラシ作り」である。何かのチラシを作るということは，伝えたいことを明確にしつつ，必要な情報を精査し，伝わる・魅せる形にするスキルが必要となる。これらのスキルは簡単に身につくものではないが，基本的な考え方やちょっとしたデザインのコツを知っているだけで，チラシの出来栄えは変わってくる。授業では，デザインの基本をレクチャーした上で，学生それぞれが考えた仮の講座を元にチラシを完成させることを行った。

チラシ制作に向けて情報を整理して組み立てていく過程は，論理思考を鍛えるワークとも位置づけられる。

3-6. プレゼン体験

企画とセットとなるものにプレゼンテーション（以下，プレゼン）がある。プレゼンでいかに自分たちの企画を魅力的にうまく伝えられるかが，その後の内容や広報にも大きく影響してくる。授業では，プレゼンを体験し学ぶ機会を2つのパターンで準備した。

一つはメンバーがメンバーに学ぶ機会である。4回生やプレゼンに慣れたメンバーに，授業の中で実際にプレゼンを行ってもらい，他人のプレゼンを見て学ぶ場とした。上手い部分も分かりにくかった部分も合わせて，人から学ぶことは多い。また，プレゼンする側も練習となり，「準備不足だった」「ここが伝えられなかった」と反省から学ぶことがあった。

もう一つは，外部への発表の機会である。講座の企画がある程度まとまった段階で「茨木市産学連携交流サロン」での発表の機会があり，茨木市内の企業や他大学の関係者の前で，4つのグループがそれぞれ自分の講座をプレゼンした。これらはプレゼン練習になったとともに，交流会で企業や他大学とのつながりもでき，学生にとっての大きな収穫となった。プロジェクト終了後には，大学で開催された「プロジェクトアワード2017」でも発表することとなった。受賞こそ逃したが，発表担当メンバーが短期間の準備で仕上げたパワーポイントの完成度は高く，また，プロジェクトそのものを振り返る機会の一つにもなったといえる。

3-7. 企画の具体化

講座テーマが決まった後は，いつどこで誰と協力して実施するのか，どんな内容の講座をするのか，費用はどの程度かかるのか，といった講座の具体化に進んでいった。

アイデアを出したり，企画をまとめたり，講座の準備内容や進捗を共有していくために，多くのワークシートを活用した。具体的な内容については，4章で述べたい。

Ⅳ．ワークシートを中心としたツールの活用と効果

4-1. ワークシートを使った試み

プロジェクトとしての大きな目的の一つは，「講座を作る過程を一から体験する」ことによる企画力・運営力・交渉力・広報力などの「社会人力」を学生に身に付けさせることであった。そのために必須ともいえる「論理的思考力」を鍛えるため，話し合いやアイデア出し，企画のまとめ作業など各場面で多様なワークシートを使用し，フレームワークによって考える力を培うトレーニングを行った。

マインドマップ，SWOT，マンダラートといった一般的に使われる手法も取り入れながら，各回の授業プログラムに合ったツールを使い，学生の論理思考のサポートを試みた。

4-2. ワークシートの分類

授業で使用したワークシートは20種類以上に及ぶが，それらを4種類に分類した。

1つめは「記録・予習型」である。主にレポートや事前学習をまとめる際に使用したシートが該当する。フリーレポートで起こりがちな，単なる感想を述べただけの文章や，事実と意見を混同した記述などにならないために，「要旨」と「感想・意見」などを仕分けて書くトレーニングシートとなっている。

2つめは「情報抽出・整理型」である。アイデアをふくらませるためのツールや項目をバランス良く漏れなく出して考えるためのプランニングシートがこれに該当し，授業の中で最もよく使用したタイプである。後期に企画の具体化を行っていく際には，企画書タイプのものから収支計画や準備リストなど議論の段階に応じて段階的に使い分けた。

3つめは「ふりかえり・確認型」である。これにあたるものは企画進捗シート1種類のみとなっている。

表 2　ワークシートの分類

タイプ	目　的	シート名
(1) 記録・予習型	視察や調査内容を記録（レポート）する。 事前調査として予習した内容を記録する。	・食博覧会見学個人レポート（図 1） ・食についての読書レポート（図 2） ・但馬ツアー事前学習 ・夏の課題レポート用紙
(2) 情報抽出・整理型	目的や課題などを洗い出す。 アイデアや考えを広げる。 企画に必要な項目を漏れなく出し合う。 役割や準備内容などを整理し共有する。	・食博見学作戦会議シート ・食博覧会まとめ作業シート ・将軍山祭　準備・役割検討シート ・「和食」のマインドマップ（図 3） ・「講座テーマ」のマインドマップ ・講座テーマを考える　個人用ワークシート（図 4） ・感想質問　共有のためのグループシート ・講座企画具体化のためのマンダラート（図 5） ・講座企画シート（vr.1 vr.2）（図 6） ・講座収支計画（図 7） ・講座準備シート（vr.1 vr.2 vr.3）（図 8）
(3) ふりかえり・確認型	これまでにできたこと，今日決めたこと， これから必要なことを確認し共有する。	・企画進捗シート（図 9）
(4) 評価・分析型	利点や課題を客観的に分析する。 企画等を項目別に評価し改善策を考える。	・将軍山祭企画案の分析シート（SWOT）（図 10） ・将軍山祭企画案の評価シート（図 11） ・自己評価アンケート ・講座企画（案）の評価シート（図 12） ・講座ふりかえりシート（簡易版） ・講座企画運営ふりかえりシート（図 13,14） ・プロジェクトを通しての個人レポート

食博覧会　見学個人レポート　注）1枚で書ききれない時はシートをコピーして使用する。提出期限：5/9火

チーム名	学籍番号	名前

日時	他の同行チームメンバー	滞在時間
		:　～　:

見学場所	知ったこと、やってみたこと、得たものなど	課題点はあるか？	講座づくりにどう活かすか？
施設名やコーナー名を記入	見学したもの、話を聞いたこと、話した相手など、なるべく具体的に詳しく記入	よい面だけでなく、マイナス点や気になった点なども観察して記入	講座の企画や運営、食のテーマ設定、企業との協力体制、などに、どう参考になりそうか、具体的に記入

図 1　食博見学個人レポート

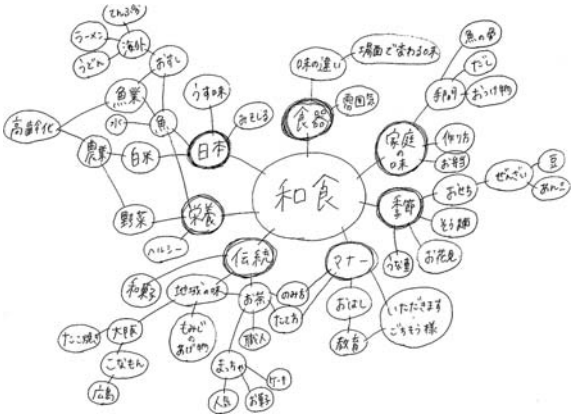


図 3　「和食」テーマのマインドマップ

「企業との講座企画プロジェクト」（2017.6.7.水）
食についての読書レポート

学籍番号	氏名

タイトル （著者・出版年）	タイトルをここに記入 （著者：　　・出版年：　　年）
この本を 選んだ動機	ここに動機を記入
本の要旨・要点	ここに要旨を記入（段落を区切ったり、小見出しをつけて読み手に分かりやすく書く）
個人の感想	ここに感想を記入

締切：6/19（月）WebClassのレポート提出箱に提出

図 2　読書レポートシート

講座テーマを考える　個人用ワークシート　「企業との講座企画プロジェクト」（2017.6.21.水）

学籍番号	名前	一人１テーマを決めて、テーマポスターを作るため、各自のテーマを磨いて深めていこう

講座テーマ （案・候補）	社会的背景・問題意識 なぜこのテーマが 今の若者に必要なのか？	魅力・特色・個性 ＰＲできること、オリジナリティ 講座によって何が身につくのか 若者が受けてみたいと思えるか

気づきメモ 他の人に意見をもらったこと 他の人の話から参考になったこと	調べることリスト テーマポスターづくりに必要な項目・要素は何か？ 調べなければならないことは何か？

図 4　講座のテーマを考えるワークシート

前回の授業から 1 週間で何をしたのか，今日決まったことは何か，次の 1 週間で何をするのか，グループの中で情報と意識を共有するために使用した。

4 つめは「評価・分析型」である。企画内容や実施した講座を客観的に分析・評価するためのシートや，自己評価アンケートなどがこのタイプとなっている。

これらの 4 種のシートに関して，表 2 にタイプと目的，及びタイプ別のシート名を記述する。

4-3. ワークシートの評価

学生の論理的思考力を鍛え，講座の企画運営をサポートする目的で使用した各種ワークシートだが，現場で実際に使った結果，うまく機能したシートもあれば，課題・改善点の残ったシートもあった。

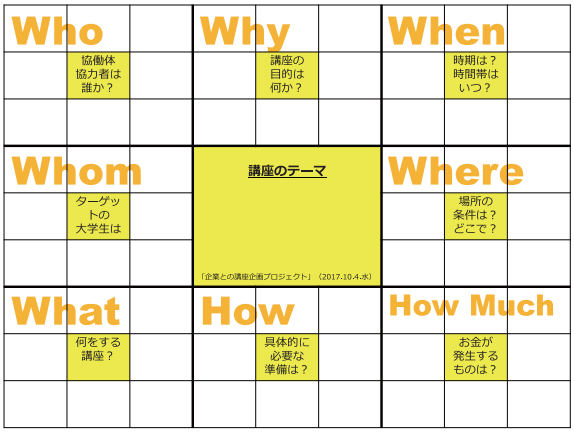


図 5　講座企画具体化のためのマンダラート

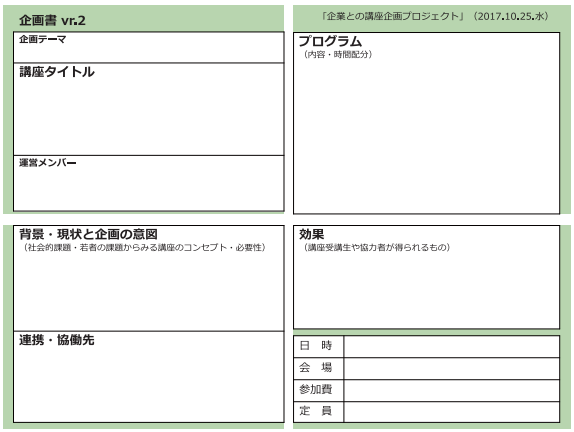


図 6　講座企画シート vr.2

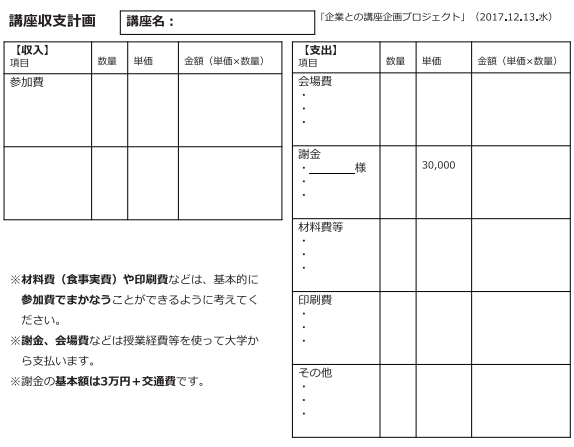


図 7　講座収支計画

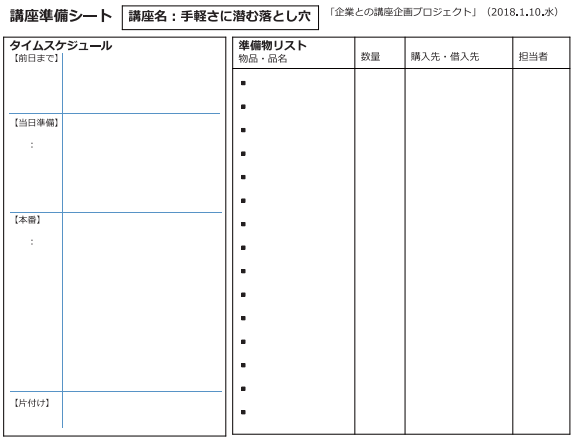


図 8　講座準備シート vr.3

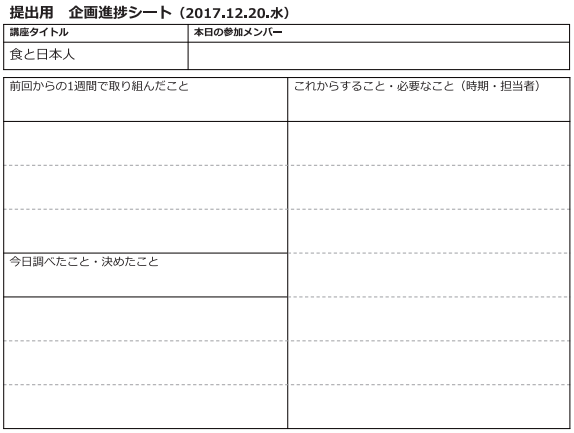


図 9　企画進捗シート

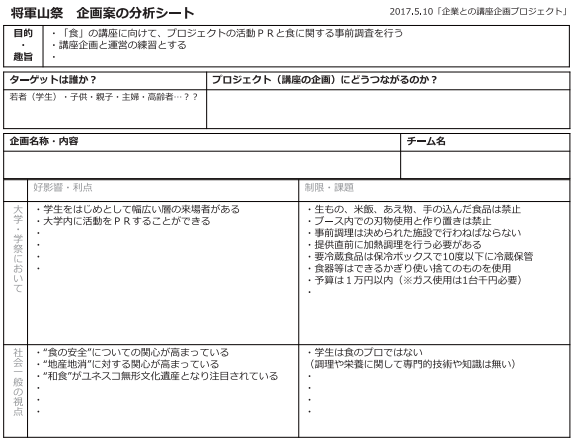


図 10　将軍山祭企画案の分析シート

(1) 学生による評価

前期最後の学生の自己評価アンケート（図 15）では，食博覧会に関するシートやレポート（図 1），和食に関するマインドマップ（図 3）などは「よかった（使いやすかった）」と評価が高めだが，将軍山祭の評価シート（図 11）や講座テーマに関するマインドマ

将軍山祭　企画案の評価シート　2017.5.10「企業との講座企画プロジェクト」

評価項目	評価の視点	得点	企画名①	企画名②	企画名③	企画名④
趣旨	・将軍山祭出店としての趣旨に合っているか ・プロジェクトの趣旨に合っているか	10点満点				
企画内容	・プロジェクトとしての個性はあるか ・ターゲットの関心を得られそうか	10点満点				
実現可能性	・人手、経費、準備などにおいて無理は無いか	10点満点				

学籍番号	氏名	選んだ企画は…？	企画名

図 11　将軍山祭企画案の評価シート

「企業との講座企画プロジェクト」（2017.10.18.水）

講座企画（案）の評価シート

評価項目	評価の視点	得点	栄養と食材	和食とマナー	食の安全	
趣旨	・プロジェクトの趣旨に合っているか **現代の若者が自立して生きるために必要な「食」の力を身につけるための講座**	10点満点				
企画内容	・学生ならではの個性があるか ・自分だったら参加してみたいか	10点満点				
実現可能性	・自分たちの身の丈にあったものか ・費用、人手、準備に無理はないか	10点満点				
講評	感想コメント					

学籍番号	氏名	自分のグループの企画名

図 12　講座企画（案）の評価シート

講座の企画・運営　ふりかえりシート1（考えるポイント）「企業との講座企画プロジェクト」（2018.1.17.水）

①企画
- テーマ選定はどうだったか？
- 講師はテーマに合っていたか？
- 日時や場所の設定はどうだったか？
- プログラム（内容）はよく練られていたか？
- 「学生企画」のオリジナリティは出せたか？

②運営・準備
- グループで情報共有はできていたか？
- 役割分担はできていたか？ かたよりはなかったか？
- スケジュール管理はできたか？
- 必要なものを準備できていたか？
- 講師の方への交渉・対応はどうだったか？

講座名：＿＿＿＿
達成度は？
＿＿＿／100点

③広報
- 広報先に合わせて様々な広報手段を使えていたか？
- 広報期間に余裕を持っていたか？
- 広報デザインには工夫ができていたか？
- 広報内容に分かりにくさや漏れなどはなかったか？

④当日
- 会場設営は余裕を持って行えたか？
- 進行はスムーズだったか？
- 講師の方への対応（出迎え・説明・御礼・見送り）は、きちんと行えたか？
- 参加者への対応はきちんと行えたか？
- 参加者の満足度はどうだったか？

図 13　講座企画運営　ふりかえりシート（1）

講座の企画・運営　ふりかえりシート2（グループ用）「企業との講座企画プロジェクト」（2018.1.17.水）

①企画　＿＿＿／25点

②運営・準備　＿＿＿／25点

講座名：手軽さに潜む落穴
再び聞きます。達成度は？
＿＿＿／100点

③広報　＿＿＿／25点

④当日　＿＿＿／25点

上記点数の理由は？
（グループに足りなかったのは何だろう？　どこに問題があったのだろう？）
・
・
・
・
・

図 14　講座企画運営　ふりかえりシート（2）

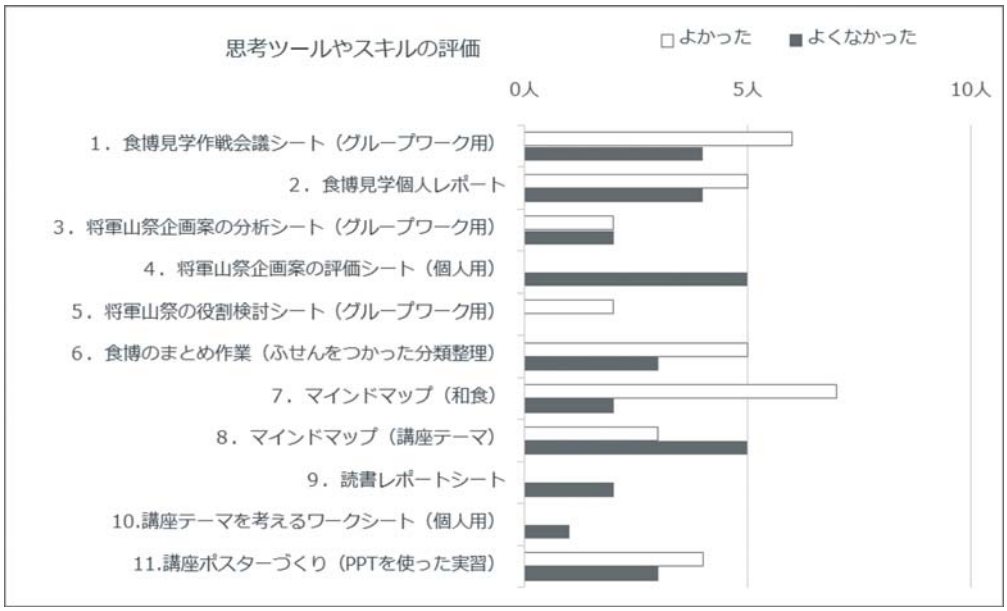


図 15　思考ツールやスキルの使いやすさ・使いにくさ（前期／学生による自己評価アンケートより）

ップは「分かりにくかった（使いにくかった)」と低評価となった。

評価が高かった要因は，書く内容が具体的で分かりやすかったこと（実際に出向いた食博や，和食という身近なテーマ）ではないかと思われる。反対に評価が低かったものは，分かりにくいテーマ（講座テーマをお題としたこと）のものや偏った結果となった評価シートだった。

(2) ルーブリック的評価

表 3，表 4 は，3 つの視点から各ワークシートを評価したものである。シート 2．食博見学個人レポート，7．マインドマップ（和食)，9．読書レポート，14．感想質問共有のためのグループシート，20．企画進捗シートなどは，書くべき内容が具体的で分かりやすく，シートの構成や使い方がシンプルなため評価は高いものとなっている。シート 3．将軍山企画案分析

表 3　ワークシートの評価項目

	S	A	B	C
内容・構成	目的を十分達成できる内容・構成となっている	目的をほぼ達成できる内容・構成となっている	内容・構成に目的をやや達成できない部分がある	目的を達成できない内容・構成となっている
使いやすさ	簡単な説明で学生が使い方や意図を十分に理解できる	しっかりした説明があれば使い方や意図を十分に理解できる	しっかりした説明があれば使い方や意図をほぼ理解できる	説明があっても使い方や意図が分かりにくい
論理思考力	論理的思考力を鍛えるために十分機能する	論理的思考力を鍛えるためにほぼ機能する	論理的思考力を鍛えるために部分的に機能する	論理的思考力を鍛えるために機能しない

表 4　ワークシートの評価一覧

前後期	授業回	NO.	ワークシートまたは手法	対象	タイプ	内容構成	使いやすさ	論理的思考力	総合点
前期	第 4 回	1	食博見学作戦会議シート	G	(2)	A	S	B	6
前期	第 5 回	2	食博見学個人レポート	個人	(1)	S	S	A	8
前期	第 6 回	3	将軍山祭企画案の分析シート	G	(4)	B	B	B	3
前期	第 6 回	4	将軍山祭企画案の評価シート	個人	(4)	B	B	B	3
前期	第 7 回	5	将軍山祭の役割検討シート	G	(2)	A	S	A	7
前期	第 8 回	6	食博のまとめ作業（KJ 的分類）	全体	(2)	S	A	S	8
前期	第 9 回	7	マインドマップ（テーマ：和食）	個人	(2)	S	S	A	8
前期	第 10 回	8	マインドマップ（テーマ：講座テーマ）	個人	(2)	C	B	B	2
前期	課題	9	読書レポートシート	個人	(1)	S	S	A	8
前期	第 11 回	10	講座のテーマを考えるワークシート	個人	(2)	A	B	A	5
前期	第 15 回	11	自己評価アンケート	個人	(4)	S	S	A	8
夏休み	課題	12	但馬ツアー事前学習シート	有志	(1)	S	A	A	7
夏休み	課題	13	夏の課題レポート用紙	個人	(1)	S	S	A	8
後期	第 2 回	14	感想質問　共有のためのグループシート	G	(2)	S	S	A	8
後期	第 3 回	15	講座企画具体化のためのマンダラート	G	(2)	A	B	A	5
後期	第 4 回	16	講座企画シート	G	(2)	S	A	A	7
後期	第 5 回	17	講座企画（案）の評価シート	個人	(4)	A	A	B	5
後期	第 6 回	18	講座企画シート vr.2	G	(2)	S	S	A	8
後期	第 6 回	19	講座準備シート	G	(2)	A	A	B	5
後期	第 12 回	20	企画進捗シート（以降 13.14 回でも使用）	G	(3)	S	S	A	8
後期	第 13 回	21	講座準備シート vr.2	G	(2)	A	A	B	5
後期	第 13 回	22	講座収支計画	G	(2)	A	A	B	5
後期	第 14 回	23	講座ふりかえりシート（簡易版）	G	(4)	A	S	A	7
後期	第 15 回	24	講座準備シート vr.3	G	(2)	A	S	A	7
後期	振返り	25	講座企画運営　ふりかえりシート	G	(4)	S	A	A	7
後期	振返り	26	プロジェクトを通しての個人レポート	個人	(4)	A	S	B	6

対象　G：グループ
タイプ　(1) 記録・予習型　(2) 情報抽出・整理型　(3) ふりかえり・確認型　(4) 評価・分析型（表 2 参照）
総合点　S : 3 点　A : 2 点　B : 1 点　C : 0 点　として集計

シートは SWOT をベースとした作りだったが，そもそも SWOT の考え方が学生には馴染みが薄く，求められる考え方や使い方が伝わりにくいものとなってしまった。また，企画の評価シートなども，客観的評価指標がうまく機能せず偏りが出た部分などがあり課題が残った。講座のテーマや企画に関わるシートも評価が高いとは言えず，論理的思考力を育成しながら目的達成を行うために，今後改善が必要となる。

Ⅴ．実施された講座

関心のあるテーマに基づき 4 つの学生グループ（1 グループにつき 4〜7 名）が結成され，最終的に各グループ 1 つずつ，計 4 つの講座が開催された（表 5）。

5-1. 講座①「食べ方美人」

サブタイトルは「かやま食堂に学ぶ，おいしく食べるための和食の基本」となっている。地元（茨木市）の食堂の協力を得て，実際に食事（焼き魚定食）を食べながら食事マナーを学ぶという実践型の講座であった。当初の予定人数に達しなかったため，二部構成を一部構成に変更しての開催となった。大学教員によるミニレクチャーやクイズなども交えた構成となっており，グループメンバーがデザインした完成度の高い小冊子（写真 1）がおみやげとして配布された。他のグループメンバーやその友人なども複数参加しており，

表 5　学生による講座一覧

日程	講座・授業	時間・場所	参加人数	定員・講師その他
12/15（金）	【講座】「食べ方美人」〜かやま食堂に学ぶ，おいしく食べるための和食の基本	19 : 30〜21 : 00 かやま食堂（阪急徒歩 7 分） クイズ，マナー講座，実食 90 分 2 部制を 1 部に変更	学生 9 名	定員 12 名（1 回） 講師：小林善帆先生（地域創造学部） 参加費：1000 円
1/12（金）2 限	【講座】「原米体験 SHOW」	2 限　11 : 10〜 ローズ WAM 料理工房 講座 45 分 実食 45 分　計 90 分	学生 1 名	定員 17 名 講師：芦井新蔵さん （農家／鍼灸師／モモの家） ・米 2 種類 ・芦井さんの味噌 ・塩（徳島産） 参加費：無料
1/16（火）3 限	【講座】「食と日本人」〜日本人の体質にあった食事，知っていますか？	3 限　13 : 20〜 1 号館会議室または 5 号館 講演＋質疑 計 90 分	学生 5 名	定員 30 名 講師：岩崎　麻理さん （日本健康食育協会・管理栄養士） 参加費：無料
1/16（火）5 限	【講座】「手軽さに潜む落とし穴」〜本物の味はこれだ！〜（添加物を知ろう！）	5 限　16 : 40〜 食堂棟 2 F リブレ奥 趣旨説明　5 分 取組み紹介　55 分 出汁くらべ　30 分 計 90 分	学生 6 名	定員 30〜40 名（高校枠 15 名） 講師：土居純一さん（こんぶ土居社長） 青山香菜さん（北風寫眞舘） 参加費：無料

「食べ方美人」



写真 1　講座で配布された小冊子



写真 2　魚定食の実食でマナーを学ぶ

「原米体験 SHOW」



写真 3　芦井新蔵氏によるレクチャー



写真 4　お米と塩の実食体験

「食と日本人」



写真 5　岩崎麻理氏によるレクチャー



写真 6　講座の様子

「手軽さに潜む落とし穴」



写真 7　出汁のとり方を実演



写真 8　講師の土居純一氏

参加者同士の交流も見られた。（写真 2，図 16）

5-2. 講座②「原米体験 SHOW」

講座テーマに最後まで悩んでいたのがこのグループだった。「本来の味」や「原点の製法」などに関心を持って進めていたものの，対象とする食品を絞り込むことがなかなかできなかった。最終的に教員から紹介された無農薬農業に取り組む方を講師とすることとなり，お米と塩の試食体験を交えた講座に落ち着いた。調理が伴うため，大学と離れた会場（調理室あり）を借りたのだが，昼間の開催で授業が重なってしまったため，集客に苦戦することとなった。一般参加人数は



図 16　講座①「食べ方美人」チラシ



図 18　講座③「食と日本人」チラシ



図 17　講座②「原米体験 SHOW」チラシ



図 19　講座④「手軽さに潜む落とし穴」チラシ

最も少ない結果となったが，グループで準備した資料プレゼンはよくまとまっており，講師を囲んでアットホームな雰囲気で進められた。（写真3，写真4，図17）

5-3. 講座③「食と日本人」

サブタイトルは「日本人の体質にあった食事，知っていますか？」である。グループの中心メンバーが受講した外部での講座をきっかけにテーマを決めたのだが，講師と日程が決まるまでに時間を費やしたことで，広報までの時間が少なくなってしまった。また，日程調整に余裕が無かったことで，講座に参加できないグループメンバーが複数出てしまう結果となった。講座内容はゲスト講演をメインとしたもので，穴埋め式の資料を使いながら楽しく日本人に合った食事について理解できる内容となっていた。（写真5，写真6，図18）

5-4. 講座④「手軽さに潜む落とし穴」

タイトルだけでは食に関する講座であるとはピンとこない部分もあるが，サブタイトルは「本物の味はこれだ！添加物を知ろう」となっている。授業の外部講師による講義から刺激を受け，その講師の方を通じてゲストへのアプローチを行った。講義内容としては，昆布とかつおぶしで実際に出汁をとり（写真7），市販の出汁調味料との味くらべを行う実演スタイルであった。またこのグループは隣接する系列高校への広報も行った。高校生の集客に関しては，生徒に声はかけてもらえたものの時期やタイミングが合わず，高校生参加はゼロであった。しかしアプローチを試みたことは一つの成果といえる。（写真8，図19）

Ⅵ．プロジェクトの成果と今後の課題

6-1. 講座に対するグループ評価

最終回では，講座を終えたふりかえりのため，図13，図14にあるようなグループ用のふりかえりシートを使って，講座の企画・運営への評価作業を行った。最初に達成度を100点満点で評価したあと，①企画，②運営・準備，③広報，④当日という4項目に分けて細かくふりかえり作業を行い，再度達成度を評価した。項目別のふりかえりで「実はできていた部分」に新たに気がついたグループでは再評価の点数があがることとなった。反対に厳しく評価して点数が下がったグループもいた。全てのグループに共通して評価の低かったことは「広報」，つまり集客に失敗したことだった。これは広報期間が短かったことも理由ではあるが，「告知を出せばそこそこの人数が集まるのではないか」という経験未熟な甘い見通しが全員にあったことが大きな敗因となっている。

6-2. 学生による自己評価

前期最後に行った学生による「自己評価アンケート」では，授業を通して対話力や論理力がどの程度身に付いたのかを，授業の最初を「0」として，現在どの程度（最大5）かを評価してもらった。

概ね2以上で，中には最大値の5で評価する学生もあった。何かの役に手をあげたり，グループワークの中で積極的に動いたりした学生は，自己評価も高いものとなっている。論理的に考える力に関しては，2と回答している学生が最も多く，他の評価項目よりも低いものとなった（図20，図21，図22）。

プロジェクトの最後の課題とした「プロジェクトを通しての個人レポート」では，グループの中である一

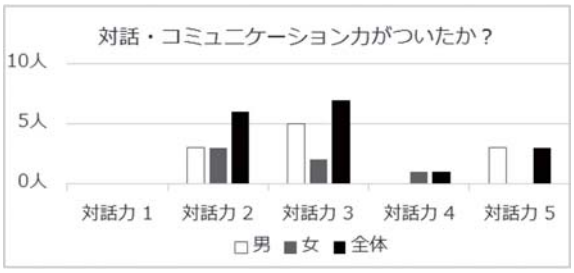


図20　対話・コミュニケーション力の評価（前期）

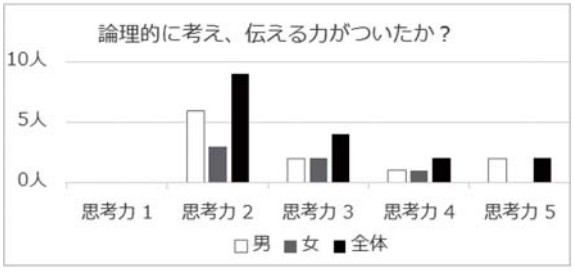


図21　論理的に考え伝える力の評価（前期）

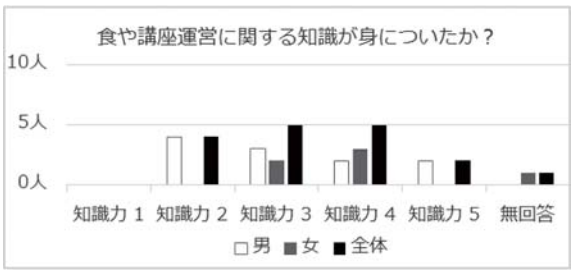


図22　食や講座運営に関する知識への評価（前期）

定の役割を果たしたことへの自己評価，意見をうまく伝えることができていなかったことへの反省，講座の企画を通して経験したことでの学び，集客ができなかったことへのくやしさ，グループでの情報共有不足，役割分担がうまくいかなかったこと，などが綴られている。

6-3. 成果と今後の課題

今回は，研究所として授業運営に関わるという初めての試みであったため，手探りの部分が多々あったことは否めない。十分な準備や検討ができないままに進めざるを得なかった場面もあるが，最終的に全グループが講座の開催まで実現できたことと，メンバーが誰一人抜けることなく最後まで進められたことは，初年度のプロジェクトとしてはまずまずの成果といえるのではないだろうか。

ただし，学生の論理的思考力の育成という意味では，まだまだ課題は多い。学生が様々なワークシートを想定しているレベルまで使いこなすには，工夫が必要となってくる。単なるフレームワークの提示だけではなく，例題→練習問題→実践といった細かな手順と段階を踏みながら，思考力を身につけさせるプログラム構成が重要となってくる。また，学生が積極的・自主的に取り組むための仕掛けとして，一種のゲーム性を盛り込むことも必要となってくるのではないだろうか。

授業全体の目的やイメージが最初の段階ではうまく学生と共有できていなかったことも課題である。何を求められているのかを明確に示し，達成目標を各自に最初に設定させた上で，最終的に自己評価アンケートでどこまで達成できたのかを可視化・認識させるなど，次年度のプロジェクトでは今期見えた課題をきちんと生かし，思考ツールの使い方や評価手法をブラッシュアップするなど，改善をはかりたい。