プロジェクトレポート

プロジェクト科目における学生の主体的取組みの支援

――但馬「食と農つながり」ツアーと将軍山祭での取組みを通して――

神谷聡子・今堀洋子・中川啓子

Ⅰ．はじめに

プロジェクト科目では，「機会の創出」や「プロセスの獲得」を目的として，学生のさまざまな主体的取組みを促した。本レポートでは，その取組みのうち，但馬「食と農つながり」ツアーと将軍山祭でのブース出展について，活動を記録する。

Ⅱ．但馬「食と農つながり」ツアーの実施について

本取組みは，兵庫県豊岡市出身の学生の発案で実施することとなった。企画学生が授業内で企画概要のプレゼンを行い，希望者がツアーに参加する，という形態を取った。

豊岡市は兵庫県の北部に位置し，市域の約 8 割を森林が占めているほど，自然豊かな地域である。2005 年 9 月には，国指定の特別天然記念物・コウノトリの自然放鳥を行うなど，地域一丸となってコウノトリの野生復帰に取り組んでいる。「コウノトリ育む農法」もその一つで，農薬を使わずにコウノトリが食べる生き物を生かし，コウノトリが生息しやすい田んぼを維持している。プロジェクト科目のテーマである「食」を学ぶ上で，生産の現場を見学し，そこでの食に対する考え方を知り，知識を得ることを目的に実施した。

2-1．但馬「食と農つながり」ツアー実施概要

・実施日　：2017 年 9 月 12 日（火）～13 日（水）
・訪問場所：兵庫県立但馬農業高校，
　　兵庫県立コウノトリの郷公園
・宿泊先　：宿泊旅籠「西田屋」
・参加者　：プロジェクト受講学生 9 名，
　　教員 1 名，職員 2 名

（1）兵庫県立但馬農業高校視察について

兵庫県立但馬農業高校は，兵庫県養父市にある農業高校で，「農業科」「畜産科」「生活科」の専門に分かれている[1)]。農業科では，野菜・果樹・草花の栽培を，畜産科では牛・豚・鶏などの家畜飼育を，生活科では園芸デザインや食品加工・商品開発・販売などを行っている。生産，加工，販売を全て行っており，但馬牛を肥育して「全国和牛能力共進会」（和牛の全国大会）に出場し，入選したり，高校オリジナルブランドの「但農どり」を飼育し，兵庫県内のホテルに出荷したりするなど，特色ある取組みを行っている。

視察では，草花・果樹園での実習授業の見学，果樹の栽培に関する講義，但馬牛の牛舎や養鶏場，養豚場の見学，畜産に関する講義，高校の生徒が取り組んでいる卒業論の発表及び意見交換を実施した（写真 1～3）。

（2）兵庫県立コウノトリの郷公園視察について

豊岡市では 1965 年からコウノトリの人工飼育を開始し，その後，コウノトリの野生復帰に市をあげて取り組んでいる。コウノトリの郷公園は 1999 年に開設され，コウノトリの保護増殖・研究・普及啓発の体制整備が進んでいった。「コウノトリと共に生きるまちづくり」を進めており，コウノトリを地域に迎えるために農薬に頼らない米づくりや里山整備，環境学習，地産地消，情報発信など多様な取り組みを行っている。これらは「豊岡市生物多様性地域戦略[2)]」の一環でもある。

視察では，コウノトリの郷公園内にある豊岡市立コウノトリ文化館の職員で，本学社会学部卒業生でもある北垣氏に館内を案内いただき，コウノトリの生態や，周囲の環境がコウノトリに及ぼす影響などを学んだ（写真 4）。また，「コウノトリ育む農法」の第一人者である，農家の畧氏から，生産者としての苦労や「コウノトリ育む農法」がどのようにしてこの地域に根付いたのか，などについてヒアリングを行った（写



写真 1　草花園で視察の様子



写真 4　コウノトリ文化館見学の様子



写真 2　牛舎見学の様子



写真 5　暖氏ヒアリングの様子



写真 3　卒業論の発表の様子



写真 6　西田屋での朝食の様子

真 5）。

（3）宿泊旅籠「西田屋」での宿泊について

豊岡市出石町にある西田屋は，昭和初期の建築とされ，木造 2 階建ての瓦葺の建物である。現在は，宿泊施設として利用されており，城下町の新しい観光拠点として注目を集めている。1 棟貸しの形態で運営されており，宿泊客は台所等を利用して自炊することが可能である。今回は地元の食材を調達し，2 日目の朝食を自分たちで作った（写真 6）。

2-2. 企画学生の取組みについて

（1）企画のきっかけ

プロジェクト科目では，「食」に関する講座のテーマ設定をするために，各自情報収集を行うことを呼び掛けていた。学内・学外問わず，そのためのヒントとなるような機会があれば，教職員から情報提供を行い，自主的な参加を促した。そのうちの一つとして，地域創造学部の今堀准教授の研究室を訪問することを案内した。今堀准教授は「食」に関する幅広い研究を

行っておられ，文献も豊富にお持ちであったため，テーマ設定に必要な情報収集の相談に乗ってくださった。その場で，学生の興味関心を引き出すうちに，兵庫県豊岡市出身の女子学生1名から，地元の取組みについて話が挙がり，是非他の学生と一緒に訪問したい，ということになった。早速企画書を作成してみるように勧め，本取組みを実施することとなった。

（2）事前準備

まずは企画書を作成し，教職員でアドバイスを行って概要を確定した。そしてプロジェクト科目の授業内でプレゼンテーションを行い，参加者を募った。

同時に訪問先2箇所への連絡も企画学生自身で行い，趣旨を説明して受け入れ許可をいただいた。その後，訪問時の視察内容についても，先方の担当者と調整を行い，詳細を決定した。

参加学生へ配布するしおりの作成，事前学習の課題作成については，職員が手伝った。

（3）実施

当日は，企画学生のみが2年次生で，他は上級生，というメンバー構成であったが，企画学生の先導のもと，各プログラムを実施していった。訪問先の担当者への挨拶や，質問時間に積極的に質問を行うなど，役割を果たしていた。

（4）事後の成果発表

本取組みの成果については，「学生プレゼン大会[3)]」の機会を利用して発表した。発表用のスライド作成にあたっては，職員のアドバイスを受けて何度か作り直し，本番に臨んだ。これまで大勢の前でプレゼンテーションを行う機会があまりなかったということだったが，直前まで練習を行い，堂々と発表を行うことができた。

2-3. 成果と課題

（1）参加学生の成果と課題

「食」に関して，生産者と消費者のつながりが弱いことに問題意識を持てたことは，大きな成果であった。「食」に関する講座の企画・実施に向けて，「食の安全性」への関心が高まり，消費者として知っておくべきことをテーマにする班も出てきたことは，本取組みの成果であると言える。第一次産業の後継者不足の問題にも直面し，農業に関わる仕事に関心を示した学生もいた。

また，但馬農業高校では，生徒がシクラメンや果樹を自分の担当分責任を持って生産から出荷まで担当していた。牛の肥育に関しても，専門的な知識を持って，担当の牛の世話をしていた。事後レポートからは，そういった姿を目の当たりにし，良い刺激を受けたことが伺えた。

一方，課題としては，学生たちが質問をできなかったことである。事前学習を行い，各自聞きたいことをまとめてきたにも関わらず，その場でほとんど質問をすることができていなかった。1日目の反省会では，そのことに対する反省の声が多く出たが，2日目も状況はあまり変わらなかった。教職員からも質問を促したが，うまくいかなかった。今後，調査や視察などを行う際は，ただ先方からの話に任せるのではなく，自分たちが必要とする情報をいかに聞き出すか，その場でどう内容を掘り下げていくか，など，インタビュー方法についても指導を行う必要があると感じた。

（2）企画学生の成果と課題

ゼロからツアーを企画し，受け入れ先との調整を行い，実施まで持っていけたことは大きな力になったと思う。どちらの受け入れ先でも，本学のために特別にプログラムを用意してくださっており，本取組みの趣旨などがうまく伝わっていた。

今回のことをきっかけに，学生プレゼン大会への挑戦や，学外の観光プランコンテストへの参加など，教員からの働きかけに応じて，積極的に行動ができるようになったことは，成果である。その後の授業での取組みも，自身の役割をしっかりとこなすことができていた。

今後は，自ら機会を見つけ，他の学生を巻き込んで新しいことに挑戦していくことを期待したい。

Ⅲ．将軍山祭でのブース出展について

本学の大学祭・将軍山祭では，各学生団体がブース（模擬店）を出展し，学内を賑わわせる。来場者は約10,000名で，本学学生のほか，地域の子どもから高齢者までが来場する。

本プロジェクト科目では，秋学期の「食」に関する講座開催に向けて，将軍山祭を事前調査の場と捉え，来場者への意識調査を目的としてブースを出展することとなった。意識調査実施だけでは，なかなか来場者の興味を惹くことは難しいため，関連した食品を販売することで，より多くのアンケートを回収し，講座のPRも併せて行うことを目指した。また，講座実施までの間に，プロジェクトメンバー全員でひとつの取組みを行うことで，学生同士の親睦を深め，チームで課題に取り組む経験を積むこともねらいであった。

3-1　実施概要

・実施日　：2017 年 11 月 4 日（土）～5 日（日）
・実施場所：追手門学院大学さくら径
・実施内容：「ドレみそ」の販売，「食」に関する意識を問うアンケート調査
※「ドレみそ」とは出汁と具材の組合せを選べる味噌汁
・参加者　：プロジェクト科目受講学生 19 名

3-2　企画・準備段階の取組みについて

（1）テーマ設定

事前に「食」に関する興味・関心ごとに分かれたグループで，SWOT 分析シートを使用した作業を行った（図 1）。将軍山祭共通のルールによる制約や社会一般の「食の安全」に関する関心の高まりなど，様々な状況を踏まえ，ターゲット設定，講座企画との関連性を検討した。各グループがアイデアを発表し，評価シートに基づき個人個人で評価を行った（図 2）。

各グループから出たアイデアとしては，調味料の食べ比べや，調理方法の違いによる野菜の栄養価の違いを紹介し食べ比べを行うなど，味を比較してもらい，食に対する意識を調査するようなものが多かった。これは，事前に視察した「食博覧会[4]」で行われていた，出汁の試飲や調味料の展示などからヒントを得たものであると思われる。

最終的には，得点の多かった「みそまる」を使った即席味噌汁のアイデアが採用となった。「みそまる」とは，味噌に出汁と具材を混ぜ合わせて丸めたもので，お湯を注ぐだけで即席の味噌汁が完成するというもの。その味噌や出汁の種類を変えて，お客さんに食べ比べてもらう，という方向性で進めることとなった。具材は，栄養価の高い調理方法とされている「干し野菜」を使用することとなった。

（2）役割分担

まずリーダー 3 名を立候補で選出し，その 3 名と職員で打合せを行って，おおまかなスケジュールを決定した。リーダーたちが役割を設定し，個人の希望を聞いて分担を決めた。設定した役割は「広報」「アンケート」「展示物」の 3 つ。調理については全員が担当することとし，前日準備と当日のブース対応に分かれた。また，財務についてはリーダーの中から担当者を決めた。

（3）事前準備

①調理

ブース出展の内容が決まった時点で，親睦も兼ねて試作会を実施した。大学近隣の安威公民館の実習室を借り，出汁や干し野菜などを用意して，調理手順や必要な調理器具などを確認した（図 3）。

当日の段取りや入手可能な食材を考え，味噌は 1 種類，出汁は 3 種類，具材は 3 つのパック（山パック・きのこパック・冬野菜パック）から選んでもらう方式とした。また，将軍山祭当日は，他にも味噌汁や豚汁などを出すブースがあることから，ボリューム感を出して差別化をはかるため，にゅうめん入りで販売する



図 1　将軍山祭　企画の分析シート（職員作成）



図 2　将軍山祭　企画の評価シート（職員作成）

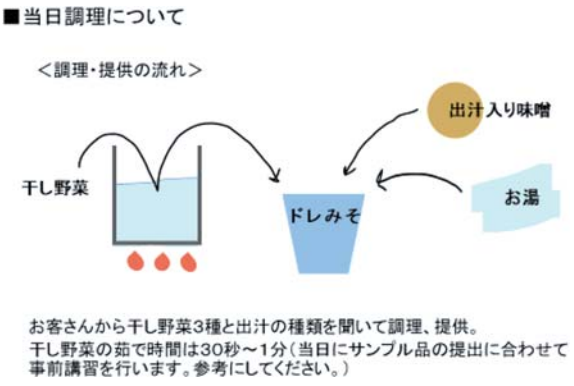

図 3　将軍山祭　調理方法の概要（学生作成）

こととなった。具材を選べるということから，ブース名は「ドレみそ」となった。

前日準備として，担当学生が集まり，味噌・出汁・具材を 1 食分ずつ仕分けして，販売予定数の 300 食分を用意した。準備日当日に欠席する学生が多く，予定より時間がかかった。

②広報

プロジェクト科目の twitter アカウントを開設し，将軍山祭の情報発信を行うとともに，講座の PR 活動にも活用することとなった。また，将軍山祭当日，ブースへの呼び込みに使用するチラシの作成や，ブースの看板の作成も行った（図 4）。班のメンバーが 3 名と少なかったこともあり，比較的スムーズに話し合いが進み，各自の得意分野を活かして完成度の高いものを作成できた。



図 4　将軍山祭　当日配布チラシ（学生作成）



図 5　将軍山祭で配布した講座のチラシ（学生作成）

講座実施のために分かれた各グループに対し，それぞれの講座に活かすために将軍山祭で取りたいデータをヒアリングし，まとめることとなった。ただ，将軍山祭の準備期間までに講座の詳細が決まっていなかったため，具体的な意識を問う設問設定まではできなかった。

また，当初はブースで販売する食品と関連付けてアンケートを実施する計画であったが，準備段階で販売するものの方向性が変わってきたこともあり，直接的に関連する内容ではなくなった。

アンケートの回収方法については，WEB で登録する方法や，その場でシールなどを貼って回答する方式なども検討したが，最終的にはアンケート用紙を配布し，ペンで記入してもらう方法となった。

アンケート項目は以下のとおりである。Yes と No のいずれかで回答を得た。

・添加物のことを意識して食事をしていますか？
・添加物による害にはどんなものがあるか知っていますか？
・添加物の含有量が少ない商品があった時，少し高くても買いますか？
・何か添加物のことを知ることで，後の食事に影響があると思いますか？
・日本食と和食の違いはわかりますか？
・ドレみそに選ぶ楽しみはありましたか？
・自由記述

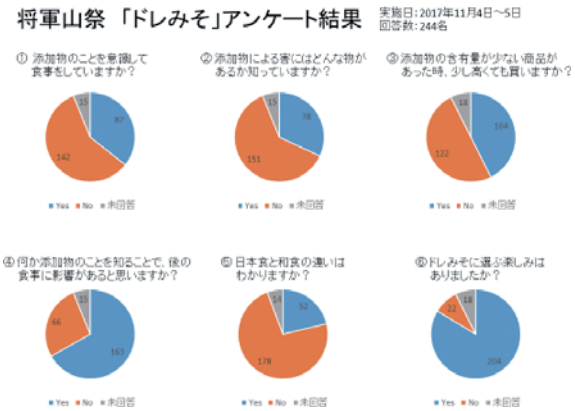

図 6　将軍山祭　アンケート結果

アンケートの本来の目的が，途中でぶれてしまったために，回答者の属性などの基本的な設問が漏れており，アンケートとしては不十分なものになってしまった。アンケート結果については，担当の学生が集計した。それをもとに，職員でグラフ化したものは，図 6 のとおりである。

④展示物

この班は，当日ブースの前に掲示する看板と，お客さんに出汁や具材を選んでもらうためのメニューカードの作成を担当した。デザインに関しては，チラシのデザインを流用したため，台紙に貼り付けるなどの作業を中心に行った（図 7）。元々は，味噌や出汁などの産地・特徴などを説明するような展示も行う予定であったが，実際には一般的な食材で対応したため，そのような展示は行わなかった。



図 7　将軍山祭　ブースの机下に掲示した看板（学生作成）

（4）当日のブース運営

当日はシフトを組んで，調理・提供，会計，呼び込みなどを担当した（写真 7・8）。会計の担当者がオーダーを聞き，アンケートの説明を行った。調理の待ち時間にアンケートに記入してもらう流れを作り，スムーズに運営することができていた。ただ，当日参加できる学生が少なく，一部の学生が長時間の店番をすることとなり，負担がかかっていた。

2 日間で合計 244 食を売ることができ，売上は合計 35,250 円であった。アンケートも 244 枚回収することがきた。天候等の影響もあり，目標としていた 300 食



写真 7　将軍山祭　当日のブースの様子



写真 8　将軍山祭　「ドレみそ」の商品

を越えることはできなかったが，利益が出たことは学生たちにとって達成感につながった。

3-3. 成果と課題

将軍山祭に関しては，成果より課題のほうが多く残った。原因としては，目的が途中でぶれてしまったことと，学生同士の親睦がうまく深められなかったことである。

将軍山祭は，学内のルール上 5 月に出展内容を確定し，使用する材料や仕入れ先を実行委員会に申請する必要がある。また，パンフレット掲載内容の提出締切も 5 月と早い。

本来は講座の企画内容を決め，そのテーマに沿って将軍山祭のブース内容やアンケート内容を検討することができればよかったが，講座の企画も同時進行となってしまった。そのため，講座と将軍山祭での出展が切り離されたものとなってしまい，目的が不明確になってしまった。結果的に，アンケートより，模擬店の出品物のことが主体となってしまっていた。アンケート結果については，その後一つのグループが講座内で取り上げたが，十分には活かしきれていなかった。

また，学生同士の親睦を深めることを一つの狙いとしていたが，実際には積極的に参加する学生が少なく，準備段階から当日の運営まで，一部の学生に負担が集中してしまった。そのため，余計に本来の目的より，模擬店を実施に導くための効率が優先されてしまった。

一方，成果としては，ブース名やチラシ・看板のデザインなど，学生ならではの視点を反映できていたことが挙げられる。将軍山祭で中心となって活動していた学生の多いグループでは，講座の企画もスムーズに行うことができていた。

Ⅳ．まとめ

本プロジェクト科目の前身である「知恵の環」の取組みでは，学生同士のチームビルディングが課題として残っていた。今回もその点に関しては，十分に達成することができず，そのことが取組みの成果自体にも影響してくることが明確となった。今後はより具体的な方法を検討し，学生同士がチームで課題に取り組むための土台作りを行っていく必要がある。しかし，今回はリーダーや主体となる学生をあらかじめ設定し，ある程度はじめから学生に任せたことにより，打合せ資料の作成や学生同士の情報共有などについては，うまくいっていた部分もあった。

また，今回のプロジェクト科目内において，学生の主体的取組みの目的としていた「機会の創出」に関しては，達成できたことが多かった。前身の取組みに比べ，学生数が多くなったが，教員 3 名，職員 2 名で関わっていくことで，学生の個別指導も可能であった。意欲はあるが，どう行動してよいかわからないという学生に対し，適宜情報提供やアドバイスを行うことができたことは，成果である。特に但馬「食と農つながり」ツアーの企画学生に関しては，この取組みをきっかけにさまざまな発表の機会につなげることができた。その他にも，教職員のネットワークを利用して，適宜文献や人を紹介し，講座の実施につなげることができた学生も多かった。

「プロセスの獲得」という点に関しては，テーマ設定の方法やミーティングの運営の仕方，企画書の作成など，さまざまな面で教職員がサポートを行い，方法を提示した。主体的に取り組んでいた学生はその方法が身につき，その後の講座企画へも活かすことができていた。今後は，前述したとおりインタビューの実施やアンケートの作成の仕方など，外へ目を向けてプロセスの指導を行っていくことが必要であると感じた。

注

1）2017 年 9 月見学当時。2018 年 4 月より「みのりと食科」「総合畜産科」の 2 学科に改組される。

2）豊岡市がコウノトリ野生復帰の取組みを通じて得た経験をもとに，自然環境・文化環境の保全・再生・創造を進めるために策定した戦略。小学校区を“身近な地域”の単位として，地域の活動をベースに具体的な取り組みを進める中で，『地域の強化』と『生物多様性の保全』を共鳴させようとしている。

3）2017 年 11 月 4 日将軍山祭内のイベントとして実施され，授業などでさまざまな取組みを行う学生が発表した。

4）4 年に 1 回大阪で開催される食の博覧会。講座のテーマ設定の参考にするため，事前学習として視察を行った。

参考資料

豊岡市ホームページ
http : //www.city.toyooka.lg.jp/www/toppage/0000000000000/APM03000.html
但馬広域行政事務組合ホームページ
http : //www.tajima.or.jp/kouiki/
兵庫県立コウノトリの郷公園ホームページ
http : //www.stork.u-hyogo.ac.jp/
西田屋ホームページ
http : //www.izushi-matiya.com/