

プロジェクトレポート

プロジェクト科目における学生自主企画講座の実施

——授業プログラムおよび講座レポートによる報告——

中 川 啓 子・佐 藤 友美子・村 上 亨

I. 背景および概要

2017年度に授業科目として実施した「プロジェクト7A（前期）」と「プロジェクト8（後期）」は、「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ものであるが、翌2018年にも第二期目として、前年度の課題や成果を生かして同様の授業科目を実施した。

第一期（2017年度）の実施詳細については、「プロジェクト科目における論理思考育成トライアル」（中川・佐藤，2018）および「プロジェクト科目における学生の主体的取組みの支援」（神谷・今堀・中川，2018）に記載しているのでそちらを参考にされたい。

このレポートでは、第二期目の授業での取組み内容について、振り返りながら、その成果と課題を記す。

2018年度に実施した授業科目は「プロジェクト1A（前期）」「プロジェクト2A（後期）」（以下、プロジェクト科目）という前年同様の通年授業である。「学生に身近な“食”をメインテーマとすること」と、「外部との連携協力を元に、食に関する若者向けの講座を開催すること」をゴールとしたこと、については変わらないが、授業のサブタイトルは「企業・地域との講座企画プロジェクト」とし、「地域」というキーワードを新たに加えている。これは、前年度の取組み実態から、学生の企画する講座が必ずしも「食品関連企業」とのコラボレーションにはつながらないことが分かり、例えば地元農家や地方自治体、公共公益機関なども含めた、幅広い連携先をイメージしたためである。

定員20名の募集に対して集まった履修生は当初19名だったが、履修放棄およびゼミ重複のため履修できない学生がいたことで、最終的には15名が講座の企画運営を行っている。

15名のうち、3回生4名、2回生11名（1回生は履修対象外）であり、前年は圧倒的に3回生が多かったのに対して2回生が7割を占める構成となった。学部は経営を中心に経済・地域創造・社会・心理と5学部にまたがった。

授業運営については成熟社会研究所が全面的に関わり、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く、教職協働の形をとっている。

なお、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ことは、前年同様である。

また、2018年6月18日に発生した大阪府北部地震の影響で、休講や外部との再調整が生じ、授業プログラムが計画通りに進められなかった面もあったことを一言述べておく。

2018年度(通年) プロジェクト科目 企業・地域との講座企画プロジェクト

定員20名/優先席確保あり

「食」をテーマにした講座づくり
企画から広報・運営までを体験しながら学ぼう！
食品企業や地域の飲食店や農家と一緒に実施します。

授業は基本的にグループでの話し合いや活動を中心に進めています。教室外での学びの機会もたくさんあります。▼

▲追加物について学び、たし
の壁比べをする講座を開催し
たグループ（豆腐屋の社長さ
んを講師にお招きしました）

▲和食のマナー講座を開催し
たグループ（菜木の定食屋さ
んで実際に和定食をいただき
ながら学びました）

現代の若者が自立して生きるために必要な力を身につけることを目的とし、若者向けの講座企画を行います。食品業界等の企業や地域の飲食店、農家等と一緒に、食の安全性や災害時の対応、農業や地域産業などを考える講座を、自分たちで考え、実施します（2017年度は4つの講座を開催）。グループに分かれ、講座をゼロから作り上げていくことで、社会力やチーム力を鍛えます。將軍山寮では企画出展も行います。

こんなことをします・こんな力を身につけます！

- ・フィールドワーク（食品企業視察、地域産業調査など）：観察力！
- ・若者のニーズを調査し、講座の詳細を自分たちで考える：企画力！
- ・協力企業に自分たちの考えを提案し、やり取りして進める：交渉力！
- ・講座のチラシ作成や広報に必要なパソコンスキルを学ぶ：広報力！
- ・講座の準備や当日の受付、司会、進行管理などを行う：運営力！

企画や広報に関心のある人・食品業界に関心のある人におすすめ！

このプロジェクトは、成熟社会研究所と連携し、教員・職員協働チームで運営します

■問合せ・優先席申し込み先■
担当：地域創造学部 佐藤友美子 教授 経済学部 村上亨 教授
協力：成熟社会研究所 ※お問合せ⇒ seijuku@otemon.ac.jp
TEL.072-665-5068 メール用QRコード

図1 プロジェクト募集ポスター（2018年度）

II. 授業内容

プロジェクト科目の年間授業スケジュールは表1の通りである。前期は食についての知識収集や自身の食

への関心事項などを考えることを目的に、実習やレポート作成、ディスカッションなどを行った。後期は講座企画・運営が主となっている。

この章では各プログラムの特徴を具体的に紹介する。

表1 プロジェクト科目年間スケジュール（2018年度実施内容に基づく）

【2018年度 前期 水曜5限】

No.	月日	授 業 内 容	備考（詳細、使用した手法・ツールなど）
1	4/11	授業趣旨説明、他已紹介	バースデーサークル、私の取扱説明書
2	4/18	前年度の取組み、食について自己分析	マインドマップ
3	4/25	食のレポートづくり	レポートづくりの流れ 情報収集の手法（日経テレコンなど）
4	5/2	学外実習プラン作戦会議	手書き企画書作り 3項目でアピール、6W2Hで整理する
5	5/9	学外実習プランコンペ	5グループのプランを評価シートで投票
6	5/16	学外実習プランのグループワーク 食のレポート発表とグループワーク	テーマ決め、役割分担 話し合いの内容を3つにまとめて発表
7	5/23	調理実習 GLOBAL COOKING 作戦会議 (メニュー、レシピ作り、段取りなど)	ワークシートを使った話し合い みんなくフィールドワークの準備
8	5/30	映像レクチャー「すべて食べよう」	ドキュメンタリーから食品ロスを学ぶ
9	6/6	グループディスカッション「食品ロス」	食品ロスについて調べた事を発表し合う
10	6/13	「食品ロス」の全体まとめ	キーワードを書いて KJ 法で分類整理
課外		国立民族学博物館でのフィールドワーク	調理実習テーマの国について調べる
休講	6/20	大阪府北部地震のため休講	※代わりに食の文献レポート提出 『いま「食べること」を問う』を読んで
11	6/27	みんなくレポート、メニューボード作成	PPT を使ったスライド製作
12	7/4	みんなくレポート発表、実習打合せ	買うもの、タイムスケジュールなど
13	7/11	調理実習 GLOBAL COOKING	4ヶ国のメニューを調理・プレゼン・実食
14	7/18	食品ロスに関する個別講座仮テーマ設定 仮講座のポスター作成	講座ポスター作りのポイントレクチャー

【2018年度 後期 水曜5限】

No.	月日	授 業 内 容	備考（詳細、使用した手法・ツールなど）
1	9/19	ポスター評価と修正作業	前年度ポスターとの比較評価
2	9/26	ポスター発表	よいプレゼン 12ヶ条
3	10/3	映像「プロフェッショナル子ども大学」	商品企画開発ドキュメントから学ぶ テーマ決めて大事にすべき7つのこと
4	10/10	4つの講座テーマに基づく講座企画	ワードによる A4 の1枚企画書づくり 企画書に必要な10事項
5	10/17	講座企画の自己評価・修正、山祭役割分担	上記の事項が反映された内容かを再考
6	10/24	講座企画の発表・評価、企画の具体化①	山祭用の PR ポスター作成
山祭	10/27-28 将軍山祭での企画展示		「食品ロス講座ポスター」
7	10/31	講座企画の具体化②	依頼メールの作成、交渉、スケジュール
8	11/14	講座企画の具体化③	やるべきこと、スケジュールを考える
9	11/21	講座企画の具体化④	広報の手法と内容を考える
10	11/28	講座企画の実施準備①	広報用チラシの完成、準備物を考える
11	12/5	講座企画の実施準備②	当日の流れをシミュレーション
講座	12/12	「食品ロスを減らすために」@2311 教室	講師：浅葉めぐみ氏
講座	12/15	「親子で食べものはかせ！」@安威公民館	栄養についての紙芝居やクイズ
講座	12/17	「魔法のスープ」@食堂3階	ベジスープの講座と試食
13	12/19	講座のまとめレポート	第三者に講座の企画から実施までが分かるようにまとめる（概要、意義、効果）
講座	1/6	「サルベージパーティー」@ローズワム	講師：吉野健一氏
14	1/9	講座まとめ発表会、個別&グループ評価	
15	1/16	ふりかえり会	

2-1. 調理実習 GLOBAL COOKING

学外実習として、「食」ということにちなんで調理実習を実施した。内容としては、「和食」「洋食」「中華料理」「インド料理」の4つのグループに分かれ（どの国の料理になるのかはくじ引きで決定する）、それぞれがメニュー作りから買出し、調理までを行うもので、共通食材として「米」「豆腐」を使用するルールとした。

実習企画は、学生グループごとのコンペで決めたもので、他には「オリジナルピザ対決」「お弁当作り体験」「ご当地グルメ」「グランピング」が企画としてあがっていた。コンペ時の評価基準は「プロジェクト科目の趣旨に合っているか」「企画内容が学生ならではのものです」「自身が参加したいと思えるか」「実現可能性はあるか」の3点とした。

地震の影響で開催日が変更となるなど、いくつかのトラブルには見舞われたが、どのグループもそれぞれ工夫をこらしたメインの米料理1点と副菜を2点は用意し（デザートを作ったグループもあった）、どれも味・量ともに満足のいく仕上がりとなっていた。調理メニューについては、各自プレゼンボードを準備し、食事の前に発表を行った。

この実習で初めて料理をした学生もいたが、各自自分ができることを見つけ、グループ内での協力体制は取れていたように思う。「食べる」というお楽しみが伴うことで、学生自身も楽しく取り組んでいた。



写真1 調理実習の様子（2018.7.11 筆者撮影）

2-2. 国立民族学博物館でのフィールドワーク

2-1で述べた調理実習を行うにあたって、ただ料理を作るのではなく、それぞれの料理や国の背景を調べて深めておくために、国立民族学博物館へのフィールドワークを実施した。国立民族学博物館には、様々な

国の生活・文化・伝統などに関する物品やパネル等が展示されており、担当する「国」について、「食」を切り口として見学し、グループごとにまとめを行った。

2-3. 食についてのレポート

授業が始まったばかりの時期に、マインドマップを使って、自分の食への関心が何であるのかを見つめるワークを行った。それに基づき、各自「食のレポート」を作成し、関心事についてより深めることと、その深め方（情報収集の仕方）を学ぶ機会とした。

学生が選んだレポートのテーマは、「自分が興味のある食べもの（ヨーグルトや大豆、スイーツなど）について」「食育活動」「好き嫌い」「食の安全性」「食品ロス」など多岐に渡った。

2-4. 映像学習

外部講師を招いた講義を行う代わりに、映像ドキュメントによる学習も2回実施した。

前期に視聴した『すべて食べよう』（Peg Leg Films, 2014）は、カナダのディレクター夫婦による実験的ドキュメントである。廃棄される食品だけを食べて約半年を過ごし、その様子をレポートしている。

食品ロスが起こる背景には「規格外だったから」「賞味期限が近いから」「ラベルが欠損しているから」といった、食品そのものの安全とは関係のない理由が存在している。

時にシリアスに、時にユーモアを交えてその現実を伝えるこの作品により、学生には食品ロスが身近で重要な問題であることが伝わったようであった。

後期に視聴したのは『プロフェッショナル 仕事の流儀』（NHK 総合テレビジョン）の「プロフェッショナル子ども大学」（2018.9.17放送）の回である。

伝説のヒットメーカーといわれる株式会社湖池屋の代表取締役である佐藤章氏が、小学生とともに商品開発（新しいお菓子の企画）に取り組む、約1ヶ月に渡る講義である。佐藤氏は、アイデア出しや企画の具体化の難しさに悩み、どの方向でいこうかと迷う小学生たちを、時に優しく時に厳しくアドバイスし、最後には新しい商品が完成する。

商品企画のドキュメントを通じて、学生に「企画」の重要なポイントを学んでもらう意図があった。視聴後、「（自分たちが）講座のテーマを決める時に大事にすべきことは何か」についてのディスカッションを実施し、学生からは「伝えたいことを絞り込む」「自分

が参加したいと思えるか」「今後に活かせるもの」といった意見があがった。

2-5. 食品ロスポスター作りと将軍山祭での展示

2-4 に述べた食品ロスに関する映像学習と、ディスカッションを生かし、各自で「食品ロス」に関する仮の講座を企画してポスターにする、というワークを行い、これは夏休みの課題とした。

仕上がったポスターは大学祭である将軍山祭での企画展示としても使用した。

2-6. 講座企画および実施

後期の授業は、大半を講座の企画と運営に費やした。

2-5 に述べた食品ロス仮講座ポスターに使われた講座テーマを元にした話合いの結果、4つのテーマが決まり、それぞれ3～5人ずつのグループとなり講座の企画を進めていくこととなった。

コンセプト設計と企画書の作成、外部への依頼メールや交渉、スケジュール管理など、すべきことは膨大であり、各グループともに授業時間外での打合せやSNSでの連絡などを駆使して形に近づけていった。

完成度、達成度はグループごとに差があるが、4つの講座は全て「講座」としての形を成した。

各講座の内容や取組みの記録などは、3章において述べる。

2-7. ふりかえりレポートの作成

すべての講座が終了した後、残った2回の授業時間を使って、ふりかえり作業を行った。行った作業は次の2種類である。

1つは講座の企画から実施においての「自己評価&グループメンバー評価表」の作成。これは、「①果たした役割（がんばったこと、できたこと、成長したこと）」と「②力不足だったこと（もう少しがんばってほしかったところ）」の二つの視点から自分とメンバーについて具体的な評価を書き込むことと、10点満点での総合評価をつけるものである。

2つめは「社会に出るために必要な力を身につける

こと」というテーマでの個別レポートの作成。これには「①自身がプロジェクトを通じて学んだこと」と「②これから伸ばしていかなければならないと思うこと」について自由に記載してもらった。

Ⅲ. 学生企画講座の概要

学生が企画運営した4つの講座は、表2のとおりである。テーマも違うが、講座のスタイルも、講義形式、子ども対象、実演試食付、料理教室など、それぞれ個性の違う多彩なものとなった。

詳細については、各講座のチラシと学生がまとめたレポートを参照されたい。(図2～図13)

表2 学生企画講座一覧

食品ロスを減らすため 私たちが今できること 2018.12.12. 水 16:40-18:10 追手門学院大学 2311 教室 対象：学生，教職員 メンバー：経営学部3 回生 男子1 名 社会学部2 回生 男子1 名 心理学部2 回生 男子1 名
親子で食べものはかせ！ 2018.12.15. 土 14:00-14:45 安威公民館 対象：親子（園児・小学生） メンバー：経営学部2 回生 女子4 名
実演付き講座 魔法のスープ 2018.12.17. 月 15:30-16:30 追手門学院大学 食堂2 階 対象：学生，教職員 メンバー：経営学部3 回生 女子2 名 経済学部3 回生 女子1 名
サルベージパーティー（料理教室） 2019.1.6. 日 11:00-14:00 茨木市男女共生センターローズ WAM 対象：学生，一般 メンバー：社会学部2 回生 女子2 名 地域創造学部2 回生 女子3 名

余った食べ物を、必要な人たちに。



食品ロスを減らすため 私たちが今できること

フードバンク関西の活動に学ぶ

2018年12月12日(水)
5限 16:40~18:10

場所 追手門学院大学 2311教室 (2号館3階)

定員 60名 (先着順/対象: 学生・教職員)

講師 浅葉 めぐみ 氏
(フードバンク関西 理事長)

■フードバンク関西とは
企業などから寄贈された食品を、支援を必要とする人々を支える福祉施設や団体に、無償で分配する事業を行う。現在、受け取り団体は100を超えており、子ども食堂への食品提供も実施。

参加費 無料

【お申込み方法】タイトルを「食品ロス講座」として、氏名・学籍番号を記載の上
seijuku@otemon.ac.jp までメールをお送り下さい。

主催: 追手門学院大学 プロジェクト2A (学生チーム) 協力: 成熟社会研究所

図2 講座チラシ
「食品ロスを減らすため 私たちが今できること」

親子で参加できる講座 //

親子で食べものはかせ!

参加費 無料! ... 好き嫌いをなくして 元気になろう!

2018年12月15日(土)
14:00~14:45

かしこくなるもん! ... なんでもたべるもん!

・紙芝居で、野菜を食べることの大切さを学ぼう
・三色食品群のクイズをしよう

野菜嫌いな子でも食べられる野菜ドーナツの試食もご用意しています!

お土産 あり

会場 安威公民館
茨木市安威2-16-12 2F 和室

駐車・駐輪スペースは限られているため、徒歩またはバスでお越しください。
(阪急バス、塚原口より徒歩5分)

お申し込み・お問い合わせ先 先着20組 /

otemon oyako.project@gmail.com

メールアドレスを入力、もしくはこちらのQRコードを読み込んで「メール作成画面はこちら」へ

メールの本文にて、人数・申込者氏名・お子様の氏名・所属(小学校)・電話番号をご記載ください。

※個人情報はこの講座以外に使用することはありません

対象年齢: 3才~小学校低学年
・保護者同伴でお越しください。

締め切り日: 12月12日

追手門学院大学
プロジェクト2A 企業・地域との講座企画プロジェクト
Supported by 成熟社会研究所

図3 講座チラシ「親子で食べものはかせ!」

参加者募集

実演付き講座

魔法のスープ

~美肌・ダイエット・免疫力向上~

捨てている野菜の皮や種こそ最も栄養のある部分。野菜まるごと使って、より栄養の高い一品を!

野菜の皮から作る出汁(ベジブロス)の講座です。栄養価は野菜ジュースの約100倍!?一緒に野菜に関する知識を深めましょう。ミネストローネの試食もてきやいます!

場所: 本学 食堂2階

参加費: 無料

対象者: 学生(他大学也可)

2018 12月17日 MON
15:30~16:30

お申込み方法

左側のQRコードを読み込み、お申込みフォームに必要事項を記入してください。

お問い合わせ先: otemon.yasai23@gmail.com

主催: 追手門学院大学 プロジェクト2A
協力: 成熟社会研究所

締め切り: 12月15日

図4 講座チラシ「実演付き講座 魔法のスープ」

Salvage Party

サルベージパーティーとは、家で捨てあましている食材を持ち寄り、みんなで料理を作るところから、食材の知らなかつた使い方や、新しいレシピが発見できるかも?!

お歳暮でいただいたもの、お正月の余りものありませんか?

講師 料理研究家 吉野 健一氏

野聖(い)工 料理研究家 上級食育アドバイザー

日時 2019/01/06(日)
11:00~14:00

場所 ローズWAM 3階 料理工房
〒567-0882 大阪府茨木市元町4-7

参加対象 (定員 20名)
料理に関心のある方、レシピを増やしたい方、親子で料理を楽しみたい方など誰でも参加可能

持ち物 エプロン、余っている食材最低2つ
※賞味消費期限の過ぎているもの、開封済みの加工食品はお持ちいただけません。

お申し込み方法
電話 072-665-5068
メールアドレス salvage.ogu.project@gmail.com
お申し込みはお電話、メールどちらでも可能です。
応募期間 12/17~1/4
※お申し込みの際、代表者氏名、人数、ご連絡先、お持ちいただく予定の食材をお伝えください。

参加費 無料!!

主催 追手門学院大学プロジェクト2A

図5 講座チラシ「サルベージパーティー」

講座タイトル「食品ロスを減らすため 私たちが今できること」

日時	12月12日(水) 5限 16:40~18:10
場所	2311 教室
参加人数	33人
費用	講師派遣 31000円 参考書籍 2700円 チラシコピー代 600円 合計 34300円
目的	日本では646万トンもの食品が、捨てられている。食品ロスを減らすために活動している(フードバンク関西)理事長の浅葉めぐみ様による講演を行うことで、食品ロスの現状と課題に興味を持ってもらおうと考えた。
講座の概要	講師の浅葉めぐみ様による講演(60分)を行った後、グループワークによる意見交換と質疑(30分)を実施した。
講演の内容	①日本の食糧廃棄事情と、多くの食品がまだ食べられるにもかかわらず、200万トン~400万トンも廃棄されている。廃棄食品総量3000万トンのうち、26%は捨てられている。 ②食品ロスに対してフードバンク関西は、食品関連企業と福祉施設の橋渡しを行っている。 ③フードバンク関西にも資金調達も大変であるという現状「食べ物は命の糧、大切にしたい」というフードバンクの思い。

(動機)

食品ロスについて授業で学んだことをきっかけに、実際に食品ロスを減らす活動をしている人に話を聞きたい、さらにこの問題を多くの人に知ってもらいたいという思いから講座を企画した。

(社会的意義)

フードバンク関西は、食品ロスによって苦しんでいる子供たちを救済し、フードバンク関西によって多くの子供たちが助けられていることが分かった。社会的意義はとてもあった講座であると感じた。

(良かった点)

講座がすべて終了したとき、浅葉様に「よい講座だった」といっていただいたのが印象に残った。また、「多くの発表者の意見もよかった」とおっしゃられた。私たちも食品ロスについての知識が高まり、私たちにとっても良い講座になったと感じた。またフードバンク関西が食品を大切にしていることと、浅葉様の食品への熱意を感じることができた。

授業とあわせて開講したことで多くの人に集まってもらえた。これからを生きる私たち若者に食品ロスのことを改めて感じさせてくれる講座で、意見交換の場を設けられたことはとてもよかったと感じた。

図6 講座レポート「食品ロスを減らすため 私たちが今できること」①

（悪かった点）

グループメンバーの集まりが悪く、準備に日程ぎりぎりまでかかってしまい、時間が詰め込みになってしまったこと。

また、浅葉様へのメールの書き方や、ポスターの張り出し方などに多くの問題があったことを反省している。

自分たちが作り上げた講座であるにもかかわらず多くの先生方にお手数をおかけしてしまった。講義中寝ている人もいたので、飽きさせない工夫をするべきだった。

（当日／講座開催までの流れ）

1. 講座準備

看板作り ポスター貼り等

2. 設営

チラシ ポスターを黒板に貼る。机を並べる。

3. 配布資料整理 資料確認後設置

4. 予行演習 時間通り進められるかの確認をした。

5. 講師・浅葉様の到着、対応

6. 講師との打合せ、最終確認

挨拶して、なぜこの講座企画を考えたかを話した。

浅葉様には1時間ほど話してもらえることを再確認した。

そのあとグループで話し合いを行う。発表することを再確認した。



写真 講座風景

（最後に）

協力していただいたフードバンク関西・理事長の浅葉様には、とても良い、食品ロスの講演をしていただきました。私たちにご尽力いただいた教職員の方々に感謝の気持ちでいっぱいです。

「親子で食べものはかせ！」

〈概要〉

日時：2018年12月15日 14:00～14:30（当初予定の14:45より早めに終了）

場所：安威公民館（茨木市安威2-16-12）

対象：3才～小学校低学年（保護者同伴）

内容：アイスブレイクタイム、野菜ドーナツの試食、紙芝居、パネルクイズ、
野菜ドーナツのお土産・野菜を使った料理のレシピ配付

経費

品目	金額
会場使用料	1,000
チラシコピー代@20×200	4,000
食材費（野菜等）	1,477
雑費（マジックテープ・紙コップ等）	648

〈動機〉

プロジェクトの授業で、食品ロスの多くは家庭から発生しているということを学んだ。

その原因のひとつは、子どもによる好き嫌いや食べ残しである。また、食習慣や食生活は子どもの頃から形成される。そのため、微力ではあるが私たちが何か出来ないかを考え、子どもに食の大切さをわかってもらおうというテーマで講座を開いた。

〈社会的意義〉

子どもの約6割に、野菜の好き嫌いがある。食べ物の栄養や正しい食事バランスを教える。そして、苦手な食べ物も食べる意味を理解してもらい、好き嫌いによる食べ残しを減らす。結果的に食品ロスを減らすことにも繋がる。

〈期待した効果〉

食べ物を好き嫌いせず、残さず食べることの大切さを伝える。その上で、三色食品群の分類を覚えてもらい、三色の食材をバランス良く食べることによって得る効果を理解してもらう。

バランス良く食べることによって病気になりにくくなったり、体の成長に繋がったりするということを理解してもらい、これから先、意識して食事をしてもらう。

〈結果〉

食の大切さを口で説明するだけでなく、紙芝居で伝えるという方法を取ったため、子ども達は頭に入りやすかったのではないかと。実際に、その次のパネルクイズでは、どの食材が何色に分類されるかを迷わずに当てることが出来ていた。また、野菜のドーナツを試食してもらうことにより、野菜は美味しく食べることが出来るということをわかってもらえた。

図8 講座レポート「親子で食べものはかせ！」①

〈準備期間〉

・当日まで

紙芝居：1週間 パネルクイズ：3週間 レシピ作成：1日間 広報：約1ヶ月

・当日

買い出し：30分 調理：1時間 広報：20分



〈反省点〉

当日までの広報が甘く、申込者は一組しかいなかった。幼稚園にチラシを置いてもらうだけだったため、自ら保護者に説明し、チラシを配布する必要があった。普段の公民館の利用者数も調査するなどして公民館にもチラシを貼るべきだった。

当日の広報では、晴れてはいたが寒かったこともあり外出している人が少なく、手こずってしまった。結果的には3組の方が参加してくださったが、準備期間が多くあった割には人を集められなかった。また、講座の予定時間が45分間であったが、30分間で終わってしまった。流れを決めておくだけでなく、当日までに模擬講座を実践しておくべきだった。

〈良かった点〉

メインの対象は子どもなので、いかに子どもに楽しんでもらいつつ勉強になるかを考え、工夫した。

紙芝居では、子どもが楽しめるようなイラストを描き、内容は三色食品群の三色を「レンジャー」で例えるなどして子どもの頭に入りやすいようなものにした。

パネルクイズでは、子どもが持ちたくなるような大きさとデザインにし、自ら貼って行って覚えられるような仕組みにした。最後にもう一度確認をしたところちゃんと覚えてくれていたので、時間をかけた甲斐があった。

また、パネルクイズの制作は、成熟社会研究所の余りのパネルや、メンバーのアルバイト先の余りのダンボールを使用したため、制作費用は安く済ますことが出来た。



紙芝居の様子



パネルクイズの様子

小学3年生の参加者の子たちは、学校で食についての勉強をあまりしないと言っていたため、良い機会になったのではないかな。

次回また講座をする機会があれば、食事をすることは自らの健康に繋がるということにプラスして、食べ物を残さず食べることで、ゴミを減らすことが出来るということも伝えたい。

魔法のスープ

●講座概要

日時：12月17日（月） 15:30~16:30

リハーサル 12月5日（水）16:40~19:45

場所：追手門学院大学

食堂2階コンベンションルーム

参加費：無料

対象者：学生（他大学も可）

経費：約4000円 内訳：食品・本・顆粒だし・

消耗品（リハーサルを含む）

講座内容：実演付き講座（試食試飲あり）

- ① ベジブロスってなあに？
- ② どうやって作るの？
- ③ どんな味なの？（試飲）
- ④ 誰が考案・命名したの？
- ⑤ どんな風に使うの？（試食）

●動機

食品ロスに関心があり、その中でも野菜に着目して考えた。野菜には皮や種など、当たり前捨てている部分が多いが、捨てている部分にこそ多くの栄養があることを知った。そこで、野菜の皮や種を有効に活用できないかと考えたとき、ベジブロスという記事が目にとまった。丹精込めて栽培された有機野菜を、葉っぱから根っこまでまるごと使いたいと思った。このベジブロスを使用することで、普段よりも栄養価の高い料理を作ることが可能である。健康は食べ物だけでなく、暮らし方や環境まで考えることが大切である。

●社会的意義

人々の健康意識を高めて、捨ててしまう部分を有効活用し、野菜の存在価値を高める。

●期待した効果

特別な何かを使う必要はなく、誰もが手にして捨ててしまうもので作れるため、どんな人でも実践できる。そして、免疫力を高める効果も医学的に証明されてきている。

人々の健康意識が高まっていながら、野菜の摂取量が低下している今こそ、多くの人に実践してもらいたい。

●プロジェクト結果

参加人数は5名で、講座は無事に時間内に終了した。野菜の持つ栄養価とその効果、また野菜本来の味を知ってもらえた。参加者からは「実際に家で作ってみようと思う」という声もあって、講座を開講する目的は達成できたと思う。試食に用意したベジブロスを使用したミネストローネも好評で、人数に対して作りすぎたかもしれないと思ったが、完食することができた。

◎良かった点

本番を想定したリハーサルを行った。このおかげで、下準備の大変さを知り、いかにして当日の負担を減らすかを考えた。また、リハーサルでは一方的に話すだけの講座だったが、本番では実際に調理中の様子を見てもらい、飽きさせないように工夫した。さらに、少レクイズを入れることで、参加者とのコミュニケーションも取ることができた。

広報に関しては、人の目を引くカラフルなポスターを作成した。そして、短い時間で手軽に申し込みできるようにQRコードの作成も行った。講座の最後には、自宅でも実践できるように、参加特典として、ベジブロスを使った料理のレシピを配布した。

さらに、ベジブロスの考案者であるタカコナカムラ氏と、講座についてメールでアポイントメントを取り、講座が終了した際には、講座の写真を送り、そのときの様子を報告した。これを受けて、私たちの活動をホールフード協会の

会報誌に使用したいとおっしゃってくださいました。

◎悪かった点

参加人数が少なかったことから、広報活動に問題があったとわかる。掲示できる場所にはほぼすべて掲示していた。授業内でもポスターを配布したが、受講者が1, 2年生だったため、講座当日は授業の関係で人が集まらなかったのだろう。空き時間を有効活用できる、と考えた結果だったので、配布相手は比較的時間に余裕がある3, 4年生を重点的にするべきだった。また、試食用のミネストローネを作りながら講座を進めていたが、料理ができる前にパワーポイントを使用した講座の本編が終わってしまった。時間を余らせてしまったが、メンバーの機転で自己紹介を行い、なんとか乗り越えた。今後は、より時間の使い方について考えていかなければいけない。

※ベジブロスとは、ベジタブル（野菜）＋ブロス（だし）の略称である。ベジブロスは普段捨ててしまっている野菜の皮や種などの出汁のことである。



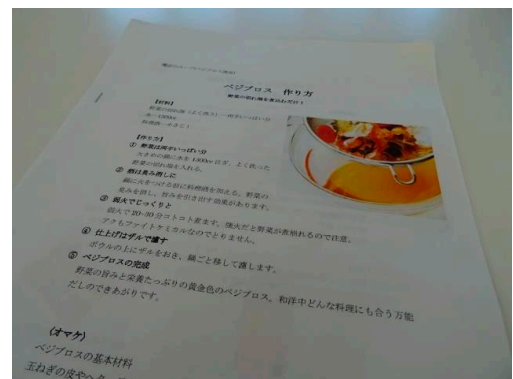
リハーサルの様子



調理中の様子を見る参加者



左：野菜の出し殻 右：ミネストローネ



参加特典のレシピ



サルベージパーティー

<概要>

日時；2019年1月6日（日） 場所；ローズWAM 料理工房

内容；料理教室

<経費>

謝金（交通費込み）	¥50,720
会場使用料（料理工房）	¥4,400
会場使用料（会議室）	¥650
参考書籍	¥1,521
チラシコピー代	¥1,000
合計	¥58,291

<動機>

授業を通して1番関心の高かった「食品ロス」について、自分たちで何ができるかを考え、サルベージパーティーという活動を知った。これなら私たちにもできるのではないかと思い企画することとなった。

<担当>

名前	担当
学生A	リーダー、広報（学内）
学生B	連絡係、ポスター制作
学生C	講師との連絡係
学生D	広報（学外）
学生E	広報（学内、学外）

<準備期間>

- ・当日まで
ポスター1週間、広報活動1週間、打ち合わせ1時間程度
- ・当日
準備2時間、調理1時間半、試食1時間、片付け30分

<サルベージパーティー本番>

参加人数 8名、集まった食材 33品目



図12 講座レポート「サルベージパーティー」①

・献立

トマトの麻婆餅、ツナのパスタサラダ、みかんの入った白菜うま煮、蕪入りチーズいもち、炊き込みご飯、みそ汁、みかんとリンゴのヨーグルト和え

講座の主な進行は高橋が担当し、まず吉野さんの紹介と吉野さんからの食品ロスの現状に関する講義、次に実際に調理をし、最後に試食・片付けという流れで行った。来てくれた参加者からは「楽しかった」や「普段料理しないので良い経験になった」といった声があった。



↑サルベージパーティーの様子

<よかった点>

1人1人が責任を持って動いてくれたこと、みんなで楽しく行えて成功できたこと、講師の吉野さんと連携が取れたことである。

<反省点>

宣伝するのが遅くなったこと、連絡がギリギリになってしまったこと、もっと仕事をうまく分担すればよかったということである。また、他のグループの講座よりかなり経費が高くなってしまったのも反省点である。

<学んだこと>



今回、講座を企画してみて1から何かを創り出すことや、人を集めることの大変さを痛感した。一方で、企画した講座が成功したときの達成感も味わうことができた。「食」というテーマではあったが、その枠を超えて「食」以外の知識も得ることができるとても良い経験となった。

後日、この講座の様子は日高新報という新聞に掲載された。

←日高新報の記事

図13 講座レポート「サルベージパーティー」②

IV. プロジェクトの成果と今後の課題

2-7に記した2種のふりかえりレポートの内容から、このプロジェクトの成果と課題を考えたい。

また、プロジェクトから派生して連携教育事業につながった事例を紹介する。

4-1. 自己評価およびメンバー評価より

講座に関する具体的な反省点で大きいのは、広報面であった。これは前年度のプロジェクトと同様である。社会一般のイベントなどでは遅くとも1ヶ月前には告知を行い（実際は数ヶ月前からが当たりまえ）、告知先や媒体も多様に工夫をこらしてようやく人が集まる、というのが常識だが、学生側は1週間～10日もあれば何とかなる、チラシを置いてもらったから大丈夫だろう、という感覚で、広報を甘く考えていた。

学生の講座レポートには、広報が遅れたため参加者の確保に苦労した点が複数記載されている。（図9、図11、図13参照）

個別評価に関しては、教職員側から見て、自発的に動いている、努力している、と思えた学生は、評価表における自己評価や他己評価も高いものとなっていることが多い。

一方でメンバーからは「力不足なことは特でない」「完璧だった」と、高い評価を得ているものの、自分自身にはかなり厳しい評価点をつけている学生も数名いた。

また、こちらからは見えない部分で、作業負担がある特定の学生に偏っていた事実もあり、学生間で適切な作業分担を行うことの難しさを感じる。

リーダーとして活躍した学生らには、「リーダーとしてよく動いてくれていた」という高評価もある一方、「もっと指示を出してくれたらよかった」「他のメンバーをもっと頼ってほしかった」という意見もあった。

その他、メンバーに遠慮して自分がやりたい仕事を言い出せなかった学生もいたことが読み取れた。

メンバー間でほとんど連携をとれていなかったグループでは、相手への評価についての記述が極端に少なく、お互いのことをちゃんと見ていなかったのであろうと推察できる。

いずれにしてもメンバー同士の連携が不足していたことは否めない。グループ活動の楽しさや、一人では出来ない何かを生み出す面白さを学生が体感するため

にも、教職員側の適切なサポートや、連帯感の生まれるプログラム構成など、様々な工夫が必要といえる。

4-2. 個別レポートより

「社会に出るために必要な力を身につけること」というテーマで書いた個別レポートには、自身が学んだことと、これから身につける力として、次のような単語が記載されている。

「チームワークの大切さ」「チームで連携する難しさ」「ポスター等のデザイン力」「ビジネスマナー」「スケジュールリング（計画性）」「語彙力・文章力」「自ら動く力（主体性）」「企画を実現する難しさ」「想定力（先のことを考える）」「振り返りをする事」「役割分担」

今回、学生は、できなかったことや対応ミスなどマイナス面も多々経験した。しかし、個別レポートに並ぶ言葉を見ると、それらの負の部分も含めて、グループで活動することの意義や難しさ、そして自分が担える役割は何かという気付きなどを、ある程度伝えることが出来たのではないかと思う。

4-3. 幼稚園での出前講座への発展

授業期間が終わった後、子ども向けの講座「親子で食べものはかせ！」については、当学院の系列である追手門学院幼稚園への食育出前講座を行った。

系列幼稚園があることと、学生手作りの講座道具（紙芝居やクイズパネル）のお披露目の場を1回きりにするのは惜しいということもあり、幼稚園の連携協力のもと実現したものである。

■食育出前講座の概要

日時：2019年2月27日（水）10:10～11:45

場所：追手門学院幼稚園

対象：年少クラス×4（各クラス30人）

※各回20分を4クラス巡回して行った

実施にあたっては、元の脚本を年少の子ども向けに分かりやすく改訂し、臨んだ。子どもたちの反応は上々で、学生メンバーらも、よい経験になったと楽しんで取り組んでいた。

こういった外部への広がりや発展があったことは、このプロジェクトの一つの成果といえる。



写真 2 幼稚園での出前講座（2019.2.27 筆者撮影）

4.4. 今後に向けて

プロジェクトの研究的背景には「論理思考育成トライアル」という一面もあるのだが、2年に及ぶプロジェクト科目の実践を通じて分かったことがいくつかある。

まず、論理的思考を育成するために多用したワークシートや思考ツールが、授業外での応用にはほとんど結びつかなかったことである。特に前年度は様々な形式のワークシートを活用してグループワークや個人ワークを促したが、授業内でのワークでは役に立つものの、それを別の場面で生かして使うというところまでつなげることはできなかった。

前年の反省を生かして2018年度はなるべくシンプルなシートやツールのみにして、それらを使う意図も併せて伝えるようには努めたが、やはり授業が終わると学生の頭の中からはシートやツールの存在は抜け落ちてしまっている感があった。

また、本プロジェクトのような内容の場合、マニュアル化（プログラム化）は難しいということも実感し

た。「講座を企画運営する」という一連の流れを通じて、学生には主体性、思考力や社会人基礎力を付けてもらえればと考えていたが、実際に授業を進めると、プラン通りには流れていかないことが各所で生じ、その度に大小の軌道修正・プログラム変更を行った。特にグループでの作業力や成長度合いは差が大きく、各グループ別に細やかなケアや指導が必要となった。これはもちろん履修生個々の能力差や性格の違い、あるいはリーダー格の学生やキーになるような学生がいるかどうかなどが影響しているが、根本的な基礎力が身についていない学生も多いのでは、と実感させられた。

学生の積極性のスイッチもなかなか入らず、グループの講座テーマが決まっても、詳細がいつまでも決まらず企画がブラッシュアップされないグループもあった。一方、主体的に考え動くグループでは、各自が趣旨と目的を理解し、自分ごととして考え、グループでの自分の役割も認識できていたように思う。今後あらゆる場面で何らかの「テーマ」や「課題」を見出し、それに取り組む際、いかに「自分ごと」に出来るかどうかは重要な要素の一つといえる。

2015年度に実施したトライアル講座から始まったプロジェクト科目は、学ぶ側・教える側のアクティブラーニングの課題を浮き彫りにし、一定の役割を果たしたといえるだろう。（トライアル講座については成熟社会研究所紀要第1号に掲載された『サバイバルカレッジ「知恵の環」の取り組み』（神谷・神吉，2017）を参照していただきたい）

これら得られた成果や課題は、現在成熟社会研究所で取り組んでいる論理思考育成のためのハンドブック作成を中心とするプロジェクトにつながっている。

