

「食」のプロジェクト

「株式会社伏見屋との連携事業」2018年度の活動報告

所員 葉 山 幹 恭
(地域創造学部講師)

1. これまでの取り組み

本連携事業は2016年より始まり、開始年度に「豆腐作りを通した食育および食品製造過程の体験事業」として茨木市産学連携スタートアップ支援事業補助金を受けて株式会社伏見屋とともに完成させた「豆腐づくりの体験プログラム」に取り組んでいる。体験プログラムは子供向けに実施することを中心に検討し、本学の学生がプログラムで利用する豆腐づくりの手順がイラスト付きで分かりやすく示したパンフレットを製作した。また、体験プログラムには学生が補助役として参加し、これまでに本学付属の中学校1校と茨木市内の小学校2校、そして本学の子供向けイベントの計4回を実施している。

2. 今年度の活動

連携事業の取り組みとして引き続き茨木市内の小学校において、豆腐づくり体験プログラムに本学の学生8名が参加して実施した。

(1) 実施

茨木市立葦原小学校（2018年2月28日実施）
茨木市立西小学校（2018年10月10日実施）
茨木市立太田小学校（2019年2月9日実施）

(2) 取り組みの変化

これまでの体験プログラムにおける学生のかかわりとしては、実施を円滑にするための補助役として参加するというにとどまっていたが、実施する内容および手順に対して学生の理解が経験によって深まったことから、補助としての役割からプログラムの進行をすべて担う形で実施することとした。進行役を担うために学生らは、事前に豆腐づくりの手順ごとにアナウンスする内容と注意事項をまとめた資料を作成し、参加者全員がその内容を共有することで、円滑な進行とトラブルを回避することが心掛けられていた。

3. 今後の展開

活動開始より約2年間が経過して取り組みに関する理解が深まり、体験プログラムにおける課題や問題についても多くの点で解決され円滑に実施ができています。しかし、連携を学生の教育的観点から考えた場合、すでにマニュアル化された取り組みは教育的効果が高いものとは言えない。体験プログラムを連携の柱としつつ、新たな取り組みを模索する必要があると考えています。

(1) 継続する取り組み

2017年に本学で実施した際、参加者20名の定員を大幅に超える5倍程度の応募者がいたことから、豆腐づくり体験プログラムに対する需要がある。また、食育という観点でも本プログラムは長期的に継続していかなければならない取り組みであると考えています。

(2) 新たな取り組み

今後は、体験プログラムに加えて学生の教育に資する新たな取り組みを検討しており、その一つが新商品企画である。株式会社伏見屋販売するおからを原材料に加えた「かりんとう」で新しい味の提案を行う予定である。