

第一部 魅力アップ支援事業の概要

1. 取組の概要

(1) 取組の内容について

本学は、短大独自の公開講座として平成3年度以降、毎年1回の公開講座の開催を継続してきた。この公開講座は、県民に受講の機会を拡大する目的で実施地区を県内各地に移す移動講座方式に切りかえて以来、平成22年度までに19もの市町村を巡回しており、今や本学における地域貢献活動の中核をなすものとなっている。受講料は無料、開催は地元教育委員会との共催の形をとっており、受講者には修了証を授与している。受講者は主に中高年が多く、毎回各地で好評を得ており再開催の要望も寄せられている。昨年までは、1回の講座において、本学専任教員が一人1テーマで各自の専門領域からアプローチする健康や食生活に関連する3～5講義を行ってきた。しかし平成22年度より、更に受講者のニーズに則した形の講座にするべく、教員によって異なっていたテーマを実施地区の特産品一品に統一し、栄養成分や嗜好特性、調理適性といった受講者の興味を引くような側面からアプローチする講演内容にするよう見直しを行った。また、本学学生が考案した、実施地区の特産品を使用した新メニューの調理実習も講座に取り入れ、受講生に特産品の新しい食べ方を提案するとともに、学生が調理実習に参加することにより受講生との共同作業の機会を設け、異世代とのふれあいを通じてコミュニケーション能力の向上も図れるようにした。

本取組は、さらに一歩進んで、卒業必修科目であるゼミナール活動(2年次)とリンクさせた形で学生を企画段階から実施まで参加させ、移動公開講座の頻度も増やし、講座内容をデータベース化して広く一般住民に公開するものである。

多くの大学で通常行われている公開講座は校舎を会場にしたものが多く、受講者が近隣周辺の市民に限られがちであるが、本取組では県内各地を巡回することから、より多くの地域住民に学ぶ機会を与えることができるという点で優れている。また、本取組は基本的に、本学の伝統ともなっている移動公開講座の内容を拡大させたものであり、実施地区との連携のノウハウがすでに充分蓄積されている状態にあるという点で無理なく実施できる優れた取組であると評価できる。

(2) 取組の効果について

本取組を実施することにより、ともすれば閉鎖的になりがちな大学と、大学の知的資産を共有したいと考えている地域住民との結びつきをこれまで以上に強めることができ、これからの地方短期大学と地域社会とのあり方として新たなモデルになりうるものと考えられる。

学生が考案した新メニューは消費者の購買意欲を増大させ、特産品の普及にも大きな影響を与えることができると思われ、それを含めた講座の内容をデータベース化して一般公開することにより、県内外における本県特産品の認知度向上と販売促進にも大きな効果が見込まれる。

教育的側面においては、特産品を通じての研究活動は学生の地域に対する理解と愛着を高めるために有効と考えられ、本学の教育目標である「専門職としての意識が高く、責任感と行動力に優れた栄養士の養成」を具現化することにも大きな効果が得られるものと考えられる。

このように、本取組を行うことにより多角的な効果が得られることが予測される。本取組は特産品を核とした地域活性化を望む地域社会の要請に充分応えることができるものであり、かつ有能な栄養士を養成するという本学の使命にも充分対応したものである。このような双方にとって大きな利益を生むことが予測される本取組は、多くの県民の支持を得ることができるものであろう。

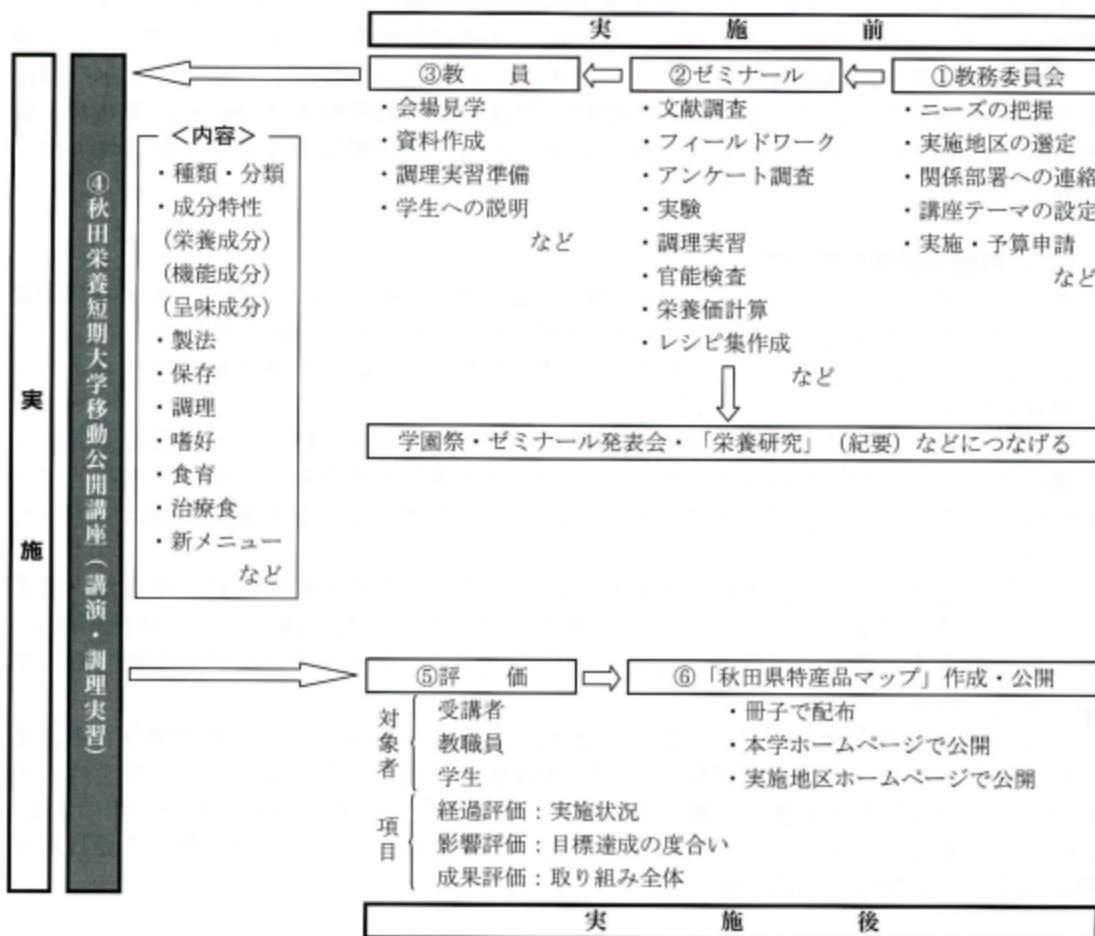
(3) 実施計画について

本取組は実施前、実施、実施後の3段階の取組からなる。実施前には①教務委員会を中心に実施地区の選定やテーマの設定を行い、②ゼミナールごとにテーマとして取り上げられた特産品について教員の指導のもと学生が研究を行い、③教員がその内容を確認し資料作成などの準備を行なう。実施にあたっては④講演と調理実習を行うこととし、主に調理実習に学生を参加させる。実施後には⑤受講者、教職員、学生を対象に評価を行い、⑥最終的に講座の内容をデータベース化して「秋田県特産品マップ」を作成、広く一般公開する。しかしながら、本年度はデータベース化するだけの回数の講座を開催することは困難であると思われることから、とりあえずは既存の本学ホームページ上に掲載することとする。来年度以降、秋田県地図上にある移動公開講座の実施地区をクリックすることにより、講座内容などが閲覧できるような形で、広く一般の方に公開できるよう、講座の実施を重ねていく所存である。

本取組の評価については、移動公開講座終了後、受講者、教職員、学生と本取組に関わる全ての者を対象に以下の3点から行い、随時フィードバックしていく。

- ①経過評価（取組が問題なくスムーズに行われ、その内容も十分なものであったか）
- ②影響評価（取組に参加することにより、個々人で目標を達成することができたか）
- ③成果評価（取組全体を長期的に見た場合の目標達成状況はどうであったか）

受講者や学生についてはアンケート調査や聞き取り調査、教職員については教務委員会や定例教授会において教職員間で意見交換を行うことにより評価を行う。評価の内容は報告書にまとめ、本取組の内容とともに広く公開する。



2. 取組の具体的な内容

(1) 移動公開講座 in 男鹿

テーマ：しょつつるの嗜好特性と新メニューの開発

日時：平成23年10月8日（土）9：30～

会場：男鹿市脇本公民館

内容：講演① 「しょつつるに関する基礎知識」

講演② 「しょつつるの嗜好特性と新メニューの開発」

調理実習「しょつつると男鹿特産品のコラボレーション」

(2) 移動公開講座 in 鹿角

テーマ：淡雪こまち玄米の特性を活かした新メニューの開発

日時：平成24年1月21日（土）11：00～

会場：鹿角市山村開発センター

内容：調理実習「淡雪こまち玄米の特性を活かした新メニュー」

講演① 「玄米の栄養について」

講演② 「淡雪こまち玄米の調理特性と新メニューの開発」

(3) 移動公開講座 in 比内

テーマ：とんぶりの嗜好特性と新メニューの開発

日時：平成24年3月10日（土）11：00～

会場：大館市比内公民館

内容：調理実習「とんぶりの特性を活かした新メニュー」

講演① 「とんぶりの栄養について」

講演② 「とんぶりの調理特性と新メニューの開発」