

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、毎年一回の公開講座の開催を継続してきた。この公開講座は、広く県民に受講の機会を拡大する目的で開講地を県内各地に移す移動講座方式に切りかえて以来、平成23年度までに延べ21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。受講料は無料で、地元教育委員会と共催の形で開催している。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。一昨年までは、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。しかし昨年度より、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開講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、開講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をこれまでの年1回から年3～5回に増やし、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、開講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。

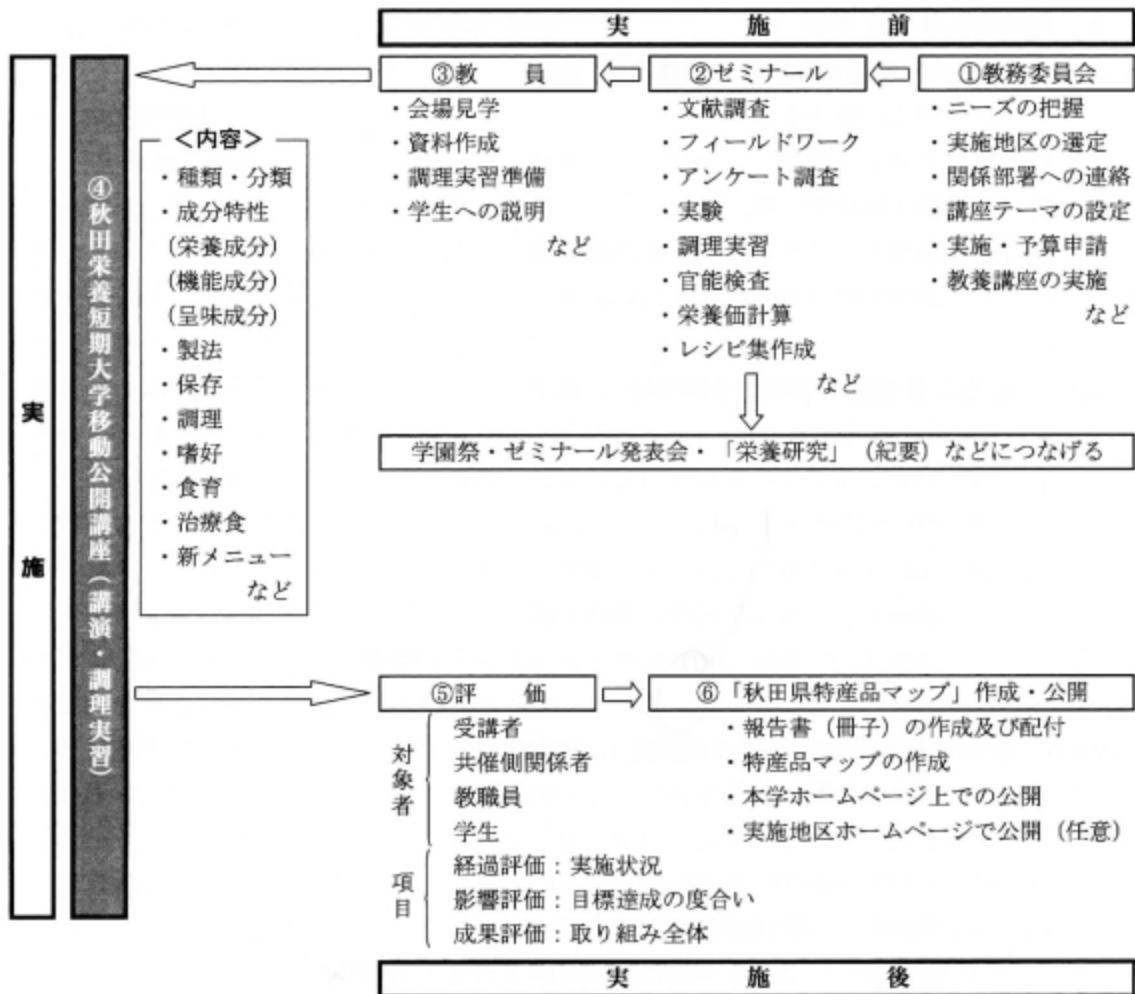
(3) 実施計画について

本事業は昨年度と同様、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本学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、共催側関係者、学生など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。

昨年度は、本学が独自の判断で実施地区を選定し移動公開講座を行った。本年度はより地域のニーズに即した形で実施できるよう、実施地区の選定に先駆けて昨年度に実施した「秋田栄養短期大学移動公開講座による“秋田県特産品マップ”の作成」の内容をまとめた報告書をまずは県内各市町村に配布し、その際、講座の開催を希望するか否かを伺い、その回答により実施地区を選定することとした。講座の開催を希望し実施地区に決定した市町村とは、事前にテーマとなる特産品や講演及び調理実習の内容に関する希望などを詳細に話し合い、市町村の要望を重視した形でできるよう配慮する点においては昨年度と同様である。

昨年度に行った移動公開講座の受講者アンケートでは、調理実習における協力学生の評価は非常に高かった。しかしながら、協力学生本人は自身の指導能力やコミュニケーション能力に満足しておらず、不安を抱えながら指導を行ったとの声もあった。そこで、従来どおり事前の予行練習を入念に行うことに加え、本年度は料理教室に携わっている方を講師として招き、学生が料理教室を運営する上での留意点や指導の方法、スキルの磨き方などの話を伺う機会を設ける、新たな取組を計画した。本学では毎年、栄養・食品・健康をテーマとして学外からその道のスペシャリストを招き、先端の研究成果を学ぶ教養講座を開催しているが、この取組はその一環として実施するものである。

また昨年度は、男鹿市、鹿角市、大館市（比内地区）の3つの地区で移動公開講座を実施したが、より充実させた上でデータベース化したいとの考えから報告書の作成にとどめ、“秋田県特産品マップ”の作成にはあえて着手しなかった。調理実習を伴う講座のノウハウが整う本年度は、昨年度よりも多い5つの地区で講座を実施する。これにより昨年度と合わせて7つの地区のデータベースが整うこととなり、“秋田県特産品マップ”の作成を開始するには十分なボリュームが蓄積されたと判断できる。したがって本年度は、本取組の核である“秋田県特産品マップ”によいよ着手し、3月末までに本学ホームページなどで広く一般公開することとする。



2. 取組の具体的な内容

(1) 秋田栄養短期大学移動公開講座 in 大雄

テーマ：寒天の魅力を探る

日時：平成24年8月23日（木）10：30～

会場：横手明峰中学校

内容：講演 「寒天に関する基礎知識」
調理実習「みんなに人気の寒天メニュー」

(2) 秋田栄養短期大学移動公開講座 in 横手

テーマ：寒天の魅力を探る

日時：平成24年9月19日（水）12：30～

会場：横手市女性センター

内容：調理実習「みんなに人気の寒天メニュー」
講演① 「寒天に関する基礎知識」
講演② 「寒天の嗜好特性と新メニューの開発」

(3) 秋田栄養短期大学移動公開講座 in 由利本荘

テーマ：フランス鴨の特性と新メニューの開発

日時：平成25年2月15日（金）9：30～

会場：由利本荘市文化交流館カダーレ

内容：講演① 「鴨肉に関する基礎知識」
講演② 「フランス鴨の特性と新メニューの開発」
調理実習「フランス鴨を使ったお弁当」

(4) 秋田栄養短期大学移動公開講座 in 秋田

テーマ：野菜を摂る工夫

日時：平成25年2月22日（金）9：30～

会場：秋田市南部公民館

内容：講演① 「なぜ野菜を摂らなければいけないのか」
講演② 「野菜摂取量の現状」
調理実習「野菜が好きになる」

(5) 秋田栄養短期大学移動公開講座 in にかほ

テーマ：にかほ市の冬の味覚「鱈」

日時：平成25年2月23日（土）9：30～

会場：にかほ市金浦公民館

内容：講演① 「鱈の旬—その分類と生態—」
講演② 「鱈を使った料理の特徴」
調理実習「鱈を使った“白い”メニュー」