

ポスター発表 | ポスター発表

2023年5月28日(日) 10:40 ~ 11:20 | グループ1 (85周年記念館大体育室)

食物

[P-035] 産学連携を通じた管理栄養士養成教育の実践活動 加工玉ねぎを活用した料理の開発・販売から得られた教育的効果

○大富 あき子¹、井野 睦美¹、軽海 烈²、斎藤 友克² (1. 東京家政学院大、2. (株) エイジェック)

キーワード：料理、調理、産学連携、管理栄養士、実践活動

【目的】「実践的な人材の育成、すなわち職業上必要な知識・技術や意欲等を身につけ、社会のさまざまな分野で活躍することのできる人材を育成することは、大学等の高等教育機関に期待されている重要な機能の1つ」と文部科学省が述べる様に、産学連携を通して実社会での体験学習による実践力養成は重要である。そこで卒業すぐに専門職としての即戦力が期待される管理栄養士の養成課程を持つT大学と、共同研究契約書を締結したA社で、料理を開発・販売し、この活動を通して学生らに得られた教育的効果を明らかにすることを目的とした。【方法】A社が販売する“熟成黒たま”（熟成させた加工玉ねぎ）を活用した定食と1品料理のレシピを学生が考案し、1品料理はT大学の学園祭来場者に配布し、定食はE社関連レストランにて販売した。どちらも喫食者にアンケート調査を行った。またこの活動への取り組み後に本活動で得られたことを学生対象にアンケート調査した。【結果】学園祭来場者は『“熟成黒たま”について知らない』が殆どだったが、説明後は9割が『興味を持った』となり、本企画の良い点は、『大学生が考案しているところ』が多かった。これは定食販売でも同様な結果であった。活動後のアンケート結果からは、『活動前の期待感』、『活動中のやりがい』、および『活動後の学びの成果』は全員が感じていたが、『問題解決能力の向上』は取り組みに苦勞を感じた学生ほど持つ結果となった。