東海学院大学 健康福祉学部 管理栄養学科

産学官連携で各務原のブランド力をアップ！

東海学院大学健康福祉学部管理栄養学科は、管理栄養士、臨床検査技師、栄養士の3つの国家資格を同時に目指せる全国で唯一の大学です。カリキュラムは実践重視のプログラムで構成。学生たちは地域社会や大手企業とも連携し、課題解決への取り組みから学びを得て、卒業後の未来を生き抜く力を養っています。

知識から実践へ 社会での力を育む教育

東海女子短期大学を礎に、１９８１年に設立された東海女子大学。その女子大学が２００７年に男女共学化して名称を改めたのが東海学院大学です。健康福祉学部と人間関係学部の2学部4学科のほか、幼児教育学科のある短期大学部や人間関係学研究科のある大学院も設置されています。

健康福祉学部管理栄養学科には現在約３００人の学生が在籍しています。卒業時には国家資格である栄養士資格の取得に加えて、管理栄養士と臨床検査技師の受験資格も取得可能。トリプルライセンスを目指せるため、全国から学生が集まります。

かつては高い国家試験合格率を実績としてきましたが、２０１４年から学生たちが主体的に仲間と協力し合い、課題を解決する力を養うアクティブラーニングを導入。専門知識や技術を能動的に活用する力を身につけるため、カリキュラムに社会と連携した実践型のプログラムを組み込んでいます。そうした人材の育成によって、栄養・保健・医療の分野で多様化する問題や課題を解決できるよう取り組んでいます。

東海学院大学健康福祉学部
管理栄養学科学科長
デュアー貴子さん

地域や企業と連携して 実践型授業で人材育成へ

プログラムには、企業も協力。その一つが、大塚製薬と連携した活動です。同大学のアスリート学生を対象にスポーツ栄養指導を実施し、運動生理学の知識を習得しています。また、実習で出る野菜くずでつくった堆肥で野菜を栽培。食・農・環境を意識し、循環型社会への理解を育む活動なども行っています。特に近年は市の特産品、各務原にんじんのブランド化を課題とした産学官連携による動きが活発化。キャンパスから地域へ飛び出して、ＰＲや販売活動に取り組んでいます。

活動のきっかけになったのは、２０１７年3月に完成したＪＡぎふ各務原にんじん選果場。生産拡大が期待されるなか、各務原にんじんの認知度を高め、ブランド化していくのが必至の課題となり、同大学の知の力が求められました。学生たちにとって、実践力を養える最高の学びの場を得たのです。

翌月には大学が市とＪＡぎふ、各務原商工会議所と産学官連携協定を締結。学生たちは各務原にんじんを使った土産品などの商品開発や、簡単に調理できるレシピを考案し、市内の飲食店でのメニュー化を目指しました。

1.商品開発検討会では、学生が商品のプレゼンテーションを実施。皆で開発してきた商品であるため、話に熱がこもります　2.調理風景。糖尿病や高血圧の予防・重症化予防の定食が提供される健康講座や個別栄養相談も行います　3.６月に行われた今年の商品開発検討会の試食の様子。浅野健司市長をはじめ、地元の商店主、企業の商品開発担当者など、40人が真剣に試食し交流も深めます

4.畑で堆肥による野菜栽培を行い、販売も。ゴミ、ゼロ排出などの課題にも取り組み、環境マインドを養います　5.イオンモール各務原店にて商品化されたお菓子を販売

「これまでに20種類以上のお菓子などの商品を開発してきました。毎年の商品開発検討会で学生たちがレシピをプレゼンテーションし、産学官連携で商品化します。各務原にんじんは全国的にも珍しい二期作なので、その収穫期に合わせて6月と11月に『各務原にんじん大収穫祭』と題したイベントで開発した商品を販売します」と学科長のデュアー貴子さんは説明します。

販売場所はイオンモール各務原店やアピタ各務原店など。「土日に開催しても、遠方から通う学生もみんな積極的に参加してくれます。みんな反響が楽しみなのだそうで」と笑顔を見せます。各務原にんじんを扱うスーパーマーケットには、家庭で簡単につくれる「各務原にんじんレシピ60」を製作して設置しました。

学生はもちろん職員も活躍 学校全体で地域を盛り上げる

産学官連携の活動が一気に注目を集めたのが、ＵＨＡ味覚糖の人気商品「コロロ」の共同開発。「かかみがはらにんじんスムージー」の開発に携わり、岐阜県内で販売されました。２０１９年5月20日からは全国のファミリーマートで販売されています。「管理栄養の世界では素材の味を生かす、体に良いのが最優先。売れる商品づくりとは、アプローチが異なります。そのため、子どもたち好みの味、パッケージデザイン、コストや流通方法など勉強になりました」と振り返ります。

それらの活動を通じて意欲を燃やしたのは、学生たちばかりではありません。教員たちも熱い心で、懸命に取り組みました。「学科の教員は24人で専門職の集まり。それぞれの得意分野を持ち、実行力にあふれています。東海女子短大出身の先生もおり、愛校心も強くみんな熱い」とデュアー学科長は微笑みます。

イベントを盛り上げようと子ども発達学科の教員は「かかみがはらにんじん体操」を考案。子ども発達学科の教授は、各務原にんじんの歌を2曲、作詞作曲してＣＤを作成。それを地域に配布して各務原にんじんを市民に広めています。

そのほか各務原にんじんを使った介護食・幼児食開発、中高生のための料理教室などを開催し、活動の幅を広げてきました。７月には第一回「各務原にんじん子ども食堂」も開催。「子ども食堂といってもキャンパス近隣の地域は実は高齢者や外国人が多く、食事を一人で済ませる人も多い」とデュアー学科長。子ども食堂の仕組みを流用し、学生たちが工夫して組んだ地産地消献立を皆で食べる共食の機会を創出。管理栄養学科本来の専門性を生かし、地域の人々の栄養と保健を考えると同時に、世代間・国際交流の場にもなり、地域の人々を食でつなげる活動も実施しています。

今後も次々と活動を広げていきたいというのが、東海学院大学の思い。学生も、教職員も、大学全体で情熱を保ち続ける大学の活動から目が離せません。

コロロはUHA味覚糖で人気のグミキャンディー。「かかみがはらにんじんスムージー」はにんじんの濃縮ジュース50％にクランベリーやオレンジ、レモン、リンゴ果汁が加えられ、甘酸っぱくてにんじんが苦手の子どもたちにもおすすめ

information

中高生のための 各務原にんじん料理教室

〈開催〉
8月3日（土）、8月4日（日）、9月14日（土）
※無料送迎バスあり。申込み、詳細はウェブサイトへ

http://www.tokaigakuin-u.ac.jp

文／nokko　写真提供／東海学院大学　デザイン／chica