

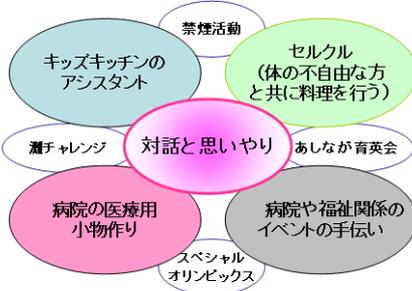
目的 神戸ポートアイランド4大学合同「きらめきプロジェクト」実施

学生研究支援事業「きらめきプロジェクト」とは

神戸ポートアイランドの4大学（神戸学院大学、神戸女子大学、神戸女子短期大学、兵庫医療大学）が参加し、文部科学省の戦略的大学連携支援事業として行うものである。
「今から始める、さらに深める」ことを目標とし①活動費補助上限10万円、②ポートアイランドを拠点とする活動、③5名以上のグループ、④採択後は顧問あるいは担当の指導者が必要。以上を条件として応募する。

- （1）ポートアイランド内の4大学からなるポアイ4大学連携事業では学生による地域活動や啓発活動・教材作成について研究活動を行い、安全・安心・健康のための総合プログラムを実践することを目的に企画された。
- （2）V-net、阪神大震災の直後に兵庫県栄養士会や栄養士・管理栄養士養成課程の教員が立ち上げ、学生主導へと活動の範囲が広がった。被災者の栄養状態改善のために組織化され、日頃からネットワークを強め活動を行っている。各大学独自でもプロジェクトを立ち上げ、活動を行っている（現在5校が参加）
- （3）授業との関連、本学では2年の栄養学実習において「食育の基本と応用」を組み込んでいる。その最後の回に近隣の保育園などの子どもたちを招いて調理実習を行っている。昇降式調理台にIHヒーター、子ども用包丁の導入など安全に配慮されている。この授業を習得した学生がリーダーとなり、このプロジェクトを実施した。

神戸女子短期大学におけるV-net活動例



方法 神戸女子短期大学における「きらめきプロジェクト」実施計画

<企画>

- （1）対象：ポートアイランド内の病院付属保育園
- （2）対象者：5-6歳児 約20名/日
- （3）実施時期：平成21年9月および22年2月
- （4）経費：計上予算にもとづき、支援事業の援助により賄う
- （5）V-netのボランティア学生数：約12名/日
- （6）教員数：3名/日
- （7）大学側の対応：施設使用許可、教授会通達、ホームページに掲載

<実施計画>

- （1）献立、実習計画、チラシの作成（実施の5カ月前）
- （2）保育園へチラシを持参し、挨拶を行う。活動の趣旨を伝え協力を仰ぐ（実施の4カ月前）
- （3）基本的な野菜作りの書物の選択（4カ月前）
- （4）栽培計画の立案
- （5）栽培用具や苗の購入
- （6）栽培開始（実施の3カ月前）
- （7）手入れを分担し、水やり・除草を行う
- （8）試作（実施の1カ月前）
- （9）料理教室の準備・材料の購入
- （10）料理教室の実施
- （11）料理教室の後片付けと反省会



きらめきプロジェクトポスター



今回準備した子ども専用の調理器具

結果 「きらめきプロジェクト」の実施

夏野菜 (H21.8)
 黒豆のエダマメごはん
 きのこと汁
 コロコロ団子の煮つけ
 オクラときゅうりとトマトのゼリーサラダ

冬野菜 (H22.2)
 ジャガイモグラタン
 スイートポテト
 オリジナルジュース



収穫した野菜で料理教室の準備



調理は手を出さずしっかり見守ります



「夜は夜をむくよ」「面白そう！」



説明もデモンストレーションも学生達のみ

<実習当日の進行>

- AM8:40 集合・身支度（学生）
- AM9:00 洗米、野菜洗浄、液体調味料の計量
- AM9:40 保育園児入室、手洗い、エプロン着衣
- AM9:50 開始の挨拶、事前説明の開始
- AM10:20 調理開始
- AM11:30 喫食開始予定
- AM12:30 終わりの挨拶
- AM12:45 後片付け開始（学生）



「ありがとう」「また来てね！」

まとめ 「きらめきプロジェクト」の今後

「食育」への発展 — 私たちの手で「食育」を始めよう —

- （1）栄養学実習の授業に「食育」が組み込まれている。
- （2）調理室の調理台が1室すべてバリアフリーであり、熱源もオール電化である。
- （3）V-netの活動の一環として毎月数回、外部の「子ども料理教室」に参加し、アシスタントを行っている。



学生たちは上記の条件を生かし、日頃学んでいることを実践しようと取り組んだ

メタボリックシンドロームの改善や野菜嫌いの子供たちに旬のとれた野菜の味を伝える、食習慣の改善などのテーマを掲げ、野菜栽培、献立作成や調理に取り組んだ。
 子どもたちの笑顔とふれあいを通し、自信に満ちた楽しいクッキングが体験できたことを実感した。五感を通じて得た感覚が将来、子どもたちの記憶に残るものと思われる。

<今後のプロジェクトの方向>

- （1）企画・進行を学生主体で行なう。（日頃の活動を通して、ネットワークを作る、We must do→We can do）
- （2）手づくり料理の味覚、旬の野菜の味、形、香りなどを五感で感じるよう導く。（実際に食品にふれ、香りをかいで確かめ、自然の味を味わう）
- （3）好き嫌いを減らす努力をし、努力の結果を認めて自信をもたせる。（小さなことでもほめる）
- （4）子どもたちの安全対策として、包丁の使い方、やけどの防止などを基本から指導。（なるべくマンツーマンで子どもたちに接するスタッフの数が必要）
- （5）かたい物の調理にはピーラーや新型手袋の活用など、新しい器具を積極的に導入。（日頃から便利な調理器具などの情報を得る）



学生の指導で実習が進みます



左手は「ネコの手」だよ。



じっと見詰めたオープン「やっどきた！」



「いただきますー！」