

文部科学省委託事業

2020年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」

地域資源と健康をマネジメントする「食のソムリエ」育成事業

2020 年度

## 事業報告書

2021 年 2 月

学校法人 晃陽学園

つくば栄養医療調理製菓専門学校

本事業報告書は、文部科学省の生涯学習振興事業委託費による、2020年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」の成果物として、学校法人晃陽学園 つくば栄養医療調理製菓専門学校の3年間にわたる本事業の取り組みをまとめたものです。

## はじめに

食べるという営みは、大地とつながり、健全な心身を作ります。私たち人間は、あらゆる生命に組み込まれた食べるという営みを、もっと楽しく、もっと豊かにするために、協力し合いながら食べ物を生産するという行為を生み出しました。さらには、「食べる」を五感で楽しむ文化を生み出しました。今も昔も私たち人間にとって、食べるという営みは、あらゆる生活に結び付いた経済と文化活動の源泉になっています。

また、一人ひとりが、「食べる」を糸口に健康や日々の生活をもっとよく知り、もっと学ぶことができれば、だれもが暮らしのなかで病気を予防することができます。「食べる」をきっかけに人と人がつながる文化を育むこともできます。文化と経済の源泉である「食べる」には、生きる力を磨き上げるあらゆる要素が組み込まれています。それゆえ、私たちは、「食べる」を通して、一人ひとりの未来を幸せにする暮らしの形を創造することができます。

これから先の社会では、食にかかわる職業に携わる人は、食べるという営みが一人ひとりを幸せにするための、そして未来を輝かせる大切な使命を担っていることを理解して、取り組む必要があります。

私たちはこれまで、栄養士や調理師を養成するにあたり、栄養や調理の基礎を学ぶこと、調理技術を身に付けること、養成施設のコアカリキュラムに則り既存の科目からのアプローチを通して国家資格を取得することを第一の目標として、教育課程を編成して参りました。一方で急速に変化する社会に対応する教育課程の見直しが常に求められており、この度改めて、地域の食資源や健康、情報という視点から本事業に取り組むことで、食にかかわる職業の意味をもう一度見つめ直し、地域とのかかわりを再考いたしました。

それぞれの地域には、それぞれの気候風土に培われた地域の産物と、それらを大切に守り、生産し、活用しようとする人々の知恵や思いがたくさん存在します。本事業において開発したカリキュラムは、これら地域文化資源を活用し、食を通じてより健康で魅力的な地域づくりに貢献できる人材を育成するプログラムです。

本校では、今後、この事業の成果を広く活用するために地域連携の新たな窓口を設置することも検討しており、企業、自治体、大学、研究機関等と密接に連携しながら、地域産業を支える人材育成に力を尽くして参ります。引き続き、このプログラムが多くの中地域で採用され、地域の実情に合わせてより磨きのかけられたプログラムに成長していくために、忌憚のないご意見やご指摘をいただければ幸甚です。

3年間にわたる事業実施にあたり、多大なご支援、ご協力をいただいた関係各位、実証講座の講義を担当していただいた講師各位のご尽力に深く感謝いたします。

2021年2月

学校法人 晃陽学園 つくば栄養医療調理製菓専門学校  
校長 今井 恭子

## 目次

1. 本事業の概要 .....	4
1-1. 事業の目的 .....	4
1-2. 当該教育カリキュラム・プログラムが必要な背景 .....	4
1-3. 開発プログラムのターゲット .....	5
1-4. プログラム開発に向けた取り組み .....	5
1-5. 事業の実施体制 .....	6
2. 「食のソムリエ」育成プログラム .....	7
2-1. 食のソムリエとは .....	7
2-2. 食のソムリエ育成カリキュラムの特徴 .....	8
2-3. シラバス .....	10
2-3-1. 地域健康分野 .....	10
2-3-2. 地域食資源分野 .....	12
2-3-3. 地域と情報分野 .....	16
2-4. 当学で実施している既存カリキュラムへの展開 .....	18
2-5. キャリアフレームワーク、アセスメントツール .....	21
2-5-1. キャリアフレームワーク .....	21
2-5-2. キャリアアセスメントツールの開発 .....	28
3. プログラム開発に向けての取り組み .....	30
3-1. 会議体の運営 .....	30
3-1-1. 会議概要 .....	30
3-1-2. 会議から得られた意見 .....	31
3-1-3. 会議概要 2018 .....	32
3-1-4. 会議概要 2019 .....	36
3-1-5. 会議概要 2020 .....	40
3-2. 基礎調査 .....	44
3-2-1. 基礎調査を終えて .....	44
3-2-2. 基礎調査報告 2018 .....	45
3-2-3. 基礎調査報告 2019 .....	49
3-3. 実証講座 .....	53
3-3-1. 実証講座を終えて .....	53
3-3-2. 実証講座報告 2018 .....	54
3-3-3. 実証講座報告 2019 .....	59

3-3-4. 実証講座報告 2020.....	71
3-3-5. 学生対象受講アンケート .....	105
3-3-6. 講師対象アンケート .....	108
(参考) 掲載記事.....	112
<b>3-4. e ラーニング .....</b>	<b>113</b>
3-4-1. e ラーニング開発.....	113
3-4-2. e ラーニングサイト構築 [2018 年、 2019 年成果] .....	114
3-4-3. 教員研修 [2020 年度成果] .....	115
3-4-4. 作成した教材 .....	117
<b>4. 事業総括 .....</b>	<b>118</b>
4-1. 3 年間の事業のまとめ .....	118
4-2. 今後の展開 .....	119

## 1.本事業の概要

### 1-1. 事業の目的

本事業の目的は、「食」を通じて地域課題の解決に貢献し、地域産業創生の役割を担う人材を養成するための、新たな教育カリキュラムを開発することにある。

そのために、栄養士、調理師といった、人々の食生活に第一線でかかわる職業人が、地域の特性や実状、課題をとらえる視点を持ち、それに応えるスキルを備え、さらにそれらを地域産業へと発展させる総合力を身につけることのできるプログラムが必要となる。

本事業では、主に、多くの地域で共通の課題となり得る「地域の食資源をどう活かすか」「地域の人々の健康づくりをどう推進するか」というテーマに対して、地域の実状に合わせたマネジメントができる人材を「食のソムリエ」と呼称し、「食のソムリエ」を育成するカリキュラムの提案、実証、普及を目指すこととした。

### 1-2. 当該教育カリキュラム・プログラムが必要な背景

#### ① 地域の食料資源

茨城県は全国屈指の農業県であり、水産業も盛んで、豊かな自然と食料資源に恵まれた地域である。県内全域を眺めてみても、県内各地域に食文化圏を形成し、豊かな特産食品を挙げればきりがない。風土、特産、県民性などによって形成された食文化は、まぎれもなくその地域の食資源であるが、茨城県または各市町村が、町おこしや地方創生を企図したときに、この全国に誇れる食資源を活用することは外すことのできないテーマとなる。各地でのさまざまな試みがニュースやトピックスとして扱われることも少なくないが、県別魅力度ランクイングなどに示唆されるように、地域に潜在する魅力や豊かさが充分に活かされ認知されているとは言い難い。

#### ② 地域の健康課題

一方、今や国民的課題でもある食と健康の問題では、とりわけ罹患率の高い生活習慣病への取り組みが重要となっている。茨城県においては、これまでも食育等を通じたバランスの良い食生活の創出について、官民あげて取り組んできているが、例えば平成28年に実施された国民健康・栄養調査では、肥満の割合、塩分の摂取量共に全国平均を上回り、野菜の摂取量は厚生労働省が目標に掲げる350gには程遠い数値となっている。これらの課題解決のためには、国や自治体の施策、管理栄養士、栄養士のさまざまな場面での栄養指導の必要性は言うまでもないが、地域住民の食生活に直接かかわる飲食産業に従事する調理従事者や菓子製造従事者の、「健康」に対する意識やアプローチが変わることで、日々の暮らしの中で、おいしく、楽しく、食生活を改善して行ける可能性が生まれる。

#### ③ 情報の活用と情報発信

また、あふれる情報の中から、いかに不確かな情報に惑わされることなく必要な情報にたどり着けるか、インターネット等を通じて、適切かつ積極的に情報発信をしていくかなど、

情報社会とうまく付き合い利用していくことは、食の世界においても必要不可欠な要素となってきた。

これらの課題と向き合い地域の活性化を実現していくことで、栄養士や調理師などの知識や技能を持った専門職従事者は、自身の職業能力を高め、活躍の場をさらに広げができると考える。

以上の背景は、地域、時代、世相が変わると課題個々の内容は変化すると思われるが、専門性を活かした地域との向き合い方、課題への対応の仕方を学ぶカリキュラムを策定することで、変容する課題に柔軟に対応できる汎用性の高いプログラムの実現が可能となる。

### 1-3. 開発プログラムのターゲット

本事業では、調理師養成課程の在学生向けに展開する授業にふさわしいカリキュラムとして、科目群、学習形態を開発した。

また、将来的には、調理師だけでなく、栄養士、製菓衛生師など、食関連の資格取得を目指す大学生、専門学校生、および学び直しを必要とする飲食業従事者、あるいは食を通じて社会貢献を考える社会人等に対し、本プログラムが有効に活用されることが想定できる。そのため、他養成課程に在籍する学生や、現在就業中の社会人の学習にも対応するプログラムに発展させることを展望し、e ラーニングプラットフォームの構築にも着手した。

### 1-4. プログラム開発に向けた取り組み

事業の目的である「食のソムリエ」育成プログラムの開発に当たり、主に以下の取り組みを通してカリキュラムの作成、実証、検証、修正を進めた。

#### (1) プログラム案の作成及び検証

- ・プログラムの内容
  - カリキュラム
  - シラバス
  - キャリアフレーム
  - キャリアアセスメントツール

#### (2) 会議体の運営

- ・カリキュラム開発会議
  - プログラム全体についての課題抽出等総合的な検討の実施
- ・プログラム開発分科会
  - カリキュラムの構成、内容等についての助言等
- ・プログラム検証分科会
  - カリキュラム案の施行、プログラムの実効性についての助言等

### (3) 基礎調査の実施

- ・ヒアリングによる地域ニーズの把握（2018年度）
- ・アンケート調査 企業・団体の教育ニーズ（2018年度）
- ・アンケート調査 茨城県の住民ニーズ（2019年度）
- ・アンケート調査 受講対象者のニーズ（2019年度）

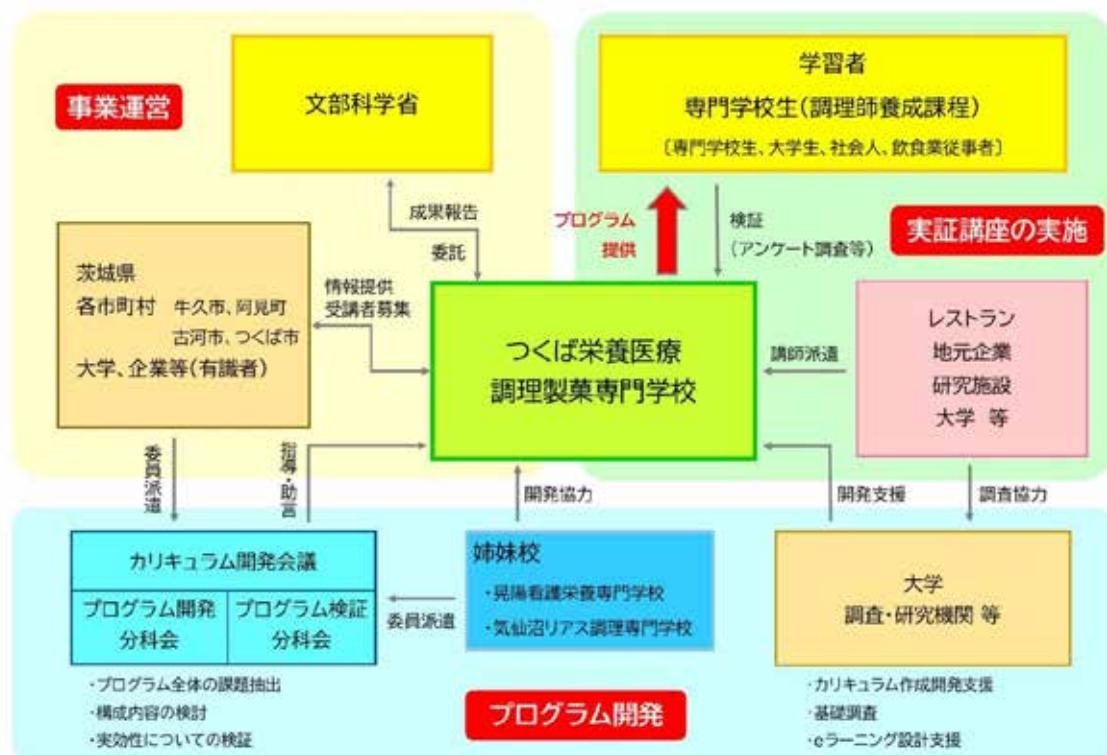
### (4) 実証講座の実施及び検証

- ・3科目 4コマの実証講座及び検証（2018年度）
- ・6科目 10コマの実証講座及び検証（2019年度）
- ・9科目 36コマの実証講座及び検証（2020年度）

### (5) 関連サイトの運営

- ・事業成果報告サイトの運営
- ・eラーニングプラットフォームの編集

## 1-5. 事業の実施体制



## 2. 「食のソムリエ」育成プログラム

### 2-1. 食のソムリエとは

#### (1) 定義

「食のソムリエ」とは、その土地の自然が作り出す素材の良さを知り、健康で楽しい食のスタイルを提案できるスキルと資質を持った人材である。

その社会的な役割は、多くの地域の共通課題である「地域の食資源をどう生かすか」「地域の人々の健康づくりをどう推進するか」というテーマに対して、地域の実情に合わせたマネジメントを通して、これから先の持続可能な地域社会を実現することである。

#### (2) 食のソムリエの称号

「食のソムリエ」の称号は、以下のいずれかの者で、かつ本プログラムの主旨を理解し、すべての科目を履修した者に、付与することを想定している。

- ① 栄養士、調理師、製菓衛生師等食分野の国家資格を有しているか、または資格取得を目指し養成施設で学んでいる大学生、専門学校生。
- ② 学校、高齢者施設の給食業務、またはレストラン、ホテル等の飲食業従事者。
- ③ 食材のキュレーション及び食の流通にかかる業務に従事する者。
- ④ 地域の食育や食生活改善にかかる活動の推進者。

#### (3) 「食のソムリエ」育成プログラムの活用

本プログラムは、専修学校の調理師養成施設の教育課程を構成するカリキュラム科目として履修されることを想定しているが、他にも以下の各場面で、目的に合わせ、本プログラムで設定したカリキュラムのすべて、または一部が活用されることを期待する。

- ① 食分野を専攻する大学生または専修学校生の履修科目
- ② 広く飲食業界や関連する業界で働く社会人の学び直しの機会
- ③ 地域の食育や食生活改善にかかる活動
- ④ 地域の活性化や産業創生に向けての学習
- ⑤ 地域や食について見識を深めるための生涯学習

#### (4) 「食のソムリエ」育成プログラムで育まれる能力

本プログラムで設定するカリキュラムを履修することで、以下の能力が育成される。

- ① 現代の健康問題を理解し、食を通じて地域の健康課題解決のための提案ができる。
- ② 食と風土のかかわりを理解し、地域の食資源に関する知識をもつ。
- ③ 地域社会のニーズや地域の文化資源に根差した、新しいレシピや商品開発ができる。
- ④ 地域の食にかかる情報を共有し、積極的に情報を発信するスキルが身につく。
- ⑤ 地域の食文化環境向上に資する活動ができる。

## 2-2. 食のソムリエ育成カリキュラムの特徴

### (1) カリキュラムの目的

本カリキュラムでは、地域の特性や実状、課題をとらえ、それに応えることが出来、さらにそれを地域産業へと発展させるための総合力を養うことを目的とする。これにより、「食」を通じて地域の課題解決に貢献し、地域産業創生の役割を担う人材を育成することを目指す。また、調理師養成施設においては、既存のカリキュラムと連動させることによりさらに教育効果をあげることが期待される。

### (2) カリキュラムの構成

「地域健康」「地域食資源」「地域と情報」の3分野で構成する。

#### ① 地域健康分野

地方自治体が地域ぐるみで住民の食習慣を改善し、生活習慣を予防する動きが広がってきている。生活者一人ひとりの食生活の改善を通して健康寿命を延ばし、豊かな暮らしを営むことは、地域社会における重要な政策課題になっている。また、健康には生活習慣のみならず、地域の絆やつながりにも影響を及ぼすと言われ、地域と人とのつながりを作ることが重要とされる。こうした背景をうけて、地域健康分野では、自分の住む地域や職場のある地域の健康問題についての基礎的な知識、その問題を解決するための手法を学習する。

#### ② 地域食資源分野

食は文化としてその地域の姿を集約した存在でもある。言い替えれば、地域独自の食は、その地域のアイデンティティを体现したアイテムにもなると言える。そのため、地域の人は親しみを持ちやすく、地域外の人は異文化として興味・関心を持って捉える対象となると言える。このように地域における食資源は、様々な点で優位性があると考えられ、地域をブランド化するうえで効率性や効果を高めることができる。こうしたことから地域食資源分野では、地域の風土を活かした多様な食のスタイルとそれにかかる農や企業の関りを学びながら、食のソムリエに必要とされる食材を目利きして、それを活用するスキルを学習する。

#### ③ 地域と情報分野

食のマーケティングやマネジメントの基礎的な素養を習得することで、地域健康分野、地域食資源分野において学習したものを、実社会で活用することや新たな産業の創造へとつなげることを目指す。また、地域づくりの方法論や、五感を通して食を楽しむ環境づくりなどについて、さまざまな視点から地域と関連づけて学習する。

さらに、情報の収集と発信の基本スキルを身に付け、多様な地域ステークホルダーと協

働く地域産業の発展に貢献する活動を行うための学習として、地域資源を生かした地域の活性化についての実情と課題を学び、ビジネスに結び付けた成功例から地域の魅力を効果的に広める方法などについて理解を深める。

表 カリキュラム構成図

分野	科目	授業時間	
		講義	実習
地域健康	コミュニティヘルス	4	6
地域食資源	食の地域学（基礎）	4	6
	食の地域学（演習）	2	8
地域と情報	食のマーケティング	5	
	食のコミュニティデザイン	4	1
小計		19	21
合計		40 コマ	

## 2-3. シラバス

### 2-3-1. 地域健康分野

科目名	コミュニティヘルス			
授業時間	10 コマ			
担当教員	医師、栄養士、看護の専門家、自治体関係者			
授業目的	地域の健康をマネジメントする上で必要な地域の健康課題について理解し、「健康」に対する意識や取り組みのアプローチが変わることで、地域の暮らしの中で、おいしく、楽しい食生活改善の提案につなげられるような理論と手法を身につける。			
授業概要	本授業では、講義+調理実習にて授業内容を連動させたスタイルにて学習する。講義では、地域の健康課題についての実情知り、健康課題解決のための理論を習得し、調理実習にて、知識として習得した地域の健康課題を解決する手法について実践的に学習することで地域の健康課題を解決するための基本的スキルを習得する。			
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業の終了後にアンケートを実施。受講生の達成度や理解度を検証し、授業を進める。</li> <li>授業で習得した知識、スキルを測るためのアセスメントテストを実施する。</li> </ul>			
成績の評価方法・基準	学習の到達度を測定するためループリック評価を用いる。必要に応じて筆記試験を行う。			
教科書	テキストは使用せず、必要に応じて資料を配布する。			
関連科目	受講する上で必要となる基礎科目：栄養学			
授業計画		授業内容	講義	実習
コミュニケーションヘルスの基礎	コミュニケーションヘルスの基本	地域のコミュニティと健康について理解する。	1	
循環器疾患について	循環器疾患の予防、改善について	循環器疾患の予防や改善に必要な知識を習得する。	1	
	循環器疾患の予防、改善への食事からのアプローチ 1	減塩食を美味しく提供するための調理のコツを知り、調理技術を習得する。	2	
	循環器疾患の予防、改善への食事からのアプローチ 2			
糖尿病について	糖尿病の予防、改善について	糖尿病の予防や改善に必要な知識を習得する。	1	

	糖尿病の予防、改善への食事からのアプローチ 1	臨床調理を理解し、一般食から低エネルギー食（糖尿病食）への展開方法を習得する。また、低エネルギー食の食品選択や調理法についても習得する。		2
食物アレルギーについて	食物アレルギーへの対応について	食物アレルギーについて正しい知識を習得する。	1	
	食物アレルギーへの食事からのアプローチ 1	食物アレルギー対応食の献立作成および調理の留意点と調理法について習得する。		2
	食物アレルギーへの食事からのアプローチ 2			

### 2-3-2. 地域食資源分野

科目名	食の地域学（基礎）			
授業時間	10 コマ			
担当教員	地域学、食分野の専門家、地産地消事業経営者			
授業目的	地域資源をマネジメントする上で必要な、地域の暮らしや文化などを学び、これらの中で育まれた知恵や感性などに触れるを通して、地域社会とそこに生活する人々への理解を深めるとともに、地域の食を総合的に理解し、みんながおいしく、賢く、楽しく、健康になる食のスタイルや地域活性につながる地域食材の有効利活用法を提案するための基本スキルについて身につける。			
授業概要	本授業では、講義と実習に授業内容を分けて学習する。講義では、生活に密着した地域の暮らしや文化と食品加工の基礎を習得する。実習では、食と農のテーマで事業を起こし、成果をあげている起業家の取り組みを参考に、地域の食資源を利活用し、商品化するために必要な基本スキルを習得する。			
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業の終了後にアンケートを実施。受講生の達成度や理解度を検証し、授業を進める。</li> <li>授業で習得した知識、スキルを測るためのアセスメントテストを実施する。</li> </ul>			
成績の評価方法・基準	学習の到達度を測定するためループリック評価を用いる。必要に応じて筆記試験を行う。			
教科書	テキストは使用せず、必要に応じて資料を配布する。			
関連科目	受講する上で必要となる基礎科目：食品学、食文化概論、調理理論			
授業計画	授業内容	講義	実習	
地域の環境と食文化 資源	日本の風土と環境がつくった食文化	地理、食文化、歴史、自然環境の視点から、地域の特徴を総合的に理解する。	1	
	地域資源と健康	食と健康について、地域資源との関わりから包括的に理解する。	1	
地域の環境と食文化 資源	日本の風土と環境がつくった食文化	地理、食文化、歴史、自然環境の視点から、地域の特徴を総合的に理解する。	1	
	地域資源と健康	食と健康について、地域資源との関わりから包括的に理解する。	1	
食品加工の基礎知識	食品加工の方法とその原理	食品加工の意義・目的を理解し、商品開発につなげる。	1	
	食品表示と食品安全	食品の表示を理解する。	1	

地域食材の活用事例	地域食材の加工 1 例：さつまいも	商品開発事例から開発の経緯と加工・製造のプロセスを学ぶ。		3
	地域食材の加工 2 例：ソーセージ			
	地域食材の加工 3 例：かりんとう			
	地域食材の素材 例：茶	食品素材の研究事例とその加工食品への利用について理解する。		1
まとめと評価	地域の食をデザインする	地域の食の資源を活用して商品開発をするための基礎となる、地域の食の文化をデザインするための 7 つのアプローチを理解する。		1

科目名	食の地域学（演習）			
授業時間	10 コマ			
担当教員	食分野の専門家、地産地消事業経営者			
授業目的	地域資源をマネジメントする上で必要な、地域の暮らしや文化などを学び、これらの中で育まれた知恵や感性などに触れるることを通して、地域社会とそこに生活する人々への理解を深めるとともに、地域の食を総合的に理解し、みんながおいしく、賢く、楽しく、健康になる食のスタイルや地域活性につながる地域食材の有効利活用法を提案するための基本スキルについて身につける。			
授業概要	本授業では、講義にて学習した内容を調理実習にて体感する授業の内容を連動させたスタイルにて学習する。食の地域学（基礎）において学習した地域の食資源に目を向け、地域の特徴的な食材や伝統的な郷土料理と地域の生活や文化に根付く食材の魅力の引き出し方について理解する。			
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業の終了後にアンケートを実施。受講生の達成度や理解度を検証し、授業を進める。</li> <li>授業で習得した知識、スキルを測るためのアセスメントテストを実施する。</li> </ul>			
成績の評価方法・基準	学習の到達度を測定するためループリック評価を用いる。必要に応じて筆記試験を行う。			
教科書	テキストは使用せず、必要に応じて資料を配布する。			
関連科目	受講する上で必要となる基礎科目：食品学、食文化概論、調理理論			
授業計画		授業内容	講義	実習
地域食材と郷土料理	郷土料理とその食材を学ぶ 1 例：れんこんの郷土料理	全国各地に伝わる伝統的な郷土料理の背景や特徴的な食材について理解する。	1	
	郷土料理とその食材を学ぶ 2 例：れんこんの郷土料理	地域の伝統的な郷土料理の背景や地域の特産物について理解する。	1	
	郷土料理実習 1 例：れんこんの郷土料理	地域の伝統的な郷土料理について、調理実習を通して、その調理法、味覚、食文化を体験する。		2
	郷土料理実習 2 例：れんこんの郷土料理			
地域食材の活かし方	地域の食材を知る 1 例：れんこん	茨城県南の特産物（レンコン）の特性について、レンコンの旬（収穫時期）や特性について学び、どのような料理に合うか、また特産物開発のヒントをさぐる。	1	

	<p>地域の食材を知る 2 例：かぼちゃ</p>	<p>茨城県南の特産物（かぼちゃ）の特性について、かぼちゃの旬（収穫時期）や特性について学び、ブランドかぼちゃの種類、また特産物開発のヒントをさぐる。</p>	1	
	<p>地域食材を活かした料理 1 例：れんこん</p>	<p>土浦・霞ヶ浦のレンコン料理を調理実習し、レンコンの特性について習得する。</p>		2
まとめと評価	<p>地域の食資源を活かした料理をデザインする 1 例：れんこん</p>	<p>地域の生活や文化に根付く食材の魅力の引き出し方について調理実習を通して習得する。</p>		2

### 2-3-3. 地域と情報分野

科目名	食のマーケティング			
授業時間	5 コマ			
担当教員	地域デザイン学講師、地域創性の専門家、食環境コーディネーター			
授業目的	地域資源と健康をマネジメントする上での土台となる、地域の問題と向き合い、その問題を自ら解決するプロセスと食を取り巻く環境及び食をためのしむための環境をデザインする方法を身につける。			
授業概要	本授業は、講義とグループワークを組み合わせた形式で学習する。地域の課題設定から課題を探り、地域課題解決の糸口を見つけるための理論的思考と方法論について理解し、地域活性化プランについて具体的な提案をグループに分かれて習得する。また、地域の食資源だけでなく、食を取り巻く環境や食空間全体からの視点でマーケティングやプロモーションについて理解し、具体的な食環境のデザイン方法をグループに分かれて習得する。			
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業の終了後にアンケートを実施。受講生の達成度や理解度を検証し、授業を進める。</li> <li>授業で習得した知識、スキルを測るためのアセスメントテストを実施する。</li> </ul>			
成績の評価方法・基準	学習の到達度を測定するためループリック評価を用いる。必要に応じて筆記試験を行う。			
教科書	テキストは使用せず、必要に応じて資料を配布する。			
関連科目	受講する上で必要となる基礎科目：食文化概論、公衆衛生学			
授業計画	授業内容	講義	実習	
地域の食のマーケティングと商品開発戦略	地域デザイン（基礎）	地域デザインの考え方や具体的な方法論について学ぶ。	1	
	地域デザイン（応用）	具体的なケーススタディを通じ、地域デザインを体験する。	1	
マーケティングと商品開発戦略	食のビジネスデザイン	五感を通して食を楽しむ環境を提案するために必要な知識を習得する。	1	
	食のマーケティングと商品開発		1	
	食の環境デザインとプロモーション戦略		1	

科目名	食のコミュニティデザイン		
授業時間	5 コマ		
担当教員	デジタルマーケティングの専門家、地域の行政、自治体担当者		
授業目的	地域資源と健康をマネジメントする上で必要な、情報の適切な利用の知識や発信方法を身につける。また、地域のコミュニティ活動の事例を通して、地域活動の取り組み方法と地域活動の意義や目的を理解し、地域の実状をとらえ、活動することへの意識を醸成する。		
授業概要	本授業では、講義とグループワークを組み合わせた学習形式にて学習する。講義では、溢れる情報の中から、適切な情報の利用知識や方法について実例を通して体得する。また、地域活動の実例を通して、地域活性化に対する意義や目的を理解し、地域活動におけるデジタルコミュニケーションの実践演習をグループワークにて習得する。		
指導方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>授業の終了後にアンケートを実施。受講生の達成度や理解度を検証し、授業を進める。</li> <li>授業で習得した知識、スキルを測るためのアセスメントテストを実施する。</li> </ul>		
成績の評価方法・基準	学習の到達度を測定するためルーブリック評価を用いる。必要に応じて筆記試験を行う。		
教科書	テキストは使用せず、必要に応じて資料を配布する。		
関連科目	受講する上で必要となる基礎科目：食文化概論		
授業計画	授業内容	講義	実習
地域情報の収集と活用	地域の食文化資源の魅力と可能性	地域情報の収集と記録のノウハウを習得する。	1
	コミュニティメディア地域情報	地域情報の整理と編集、発信の基本スキルを習得する。	1
地域活動とコミュニケーションデザインの実践	地域資源を活用した地域活性事業を学ぶ 例 牛久市	地域資源を生かした地域の活性化についての実情と課題を学び、ビジネスに結びつけた成功事例から地域づくりを理解する。	1
	コミュニティメディアとデジタルコミュニケーションの役わり		1
	デジタルコミュニケーションの実践		1

## 2-4. 当学で実施している既存カリキュラムへの展開

当学で実施している 2 年制調理師養成課程の教育課程（以下既存カリキュラム）は、平成 27 年 3 月 31 日付で、厚生労働省より示された調理師養成施設指導ガイドラインに則って定めている。

当ガイドラインは、調理師養成施設の授業に関する事項として、以下のように示している。

教育内容ごとの各科目は、別表 1 に示す教育内容及び教育目標を参考に、養成施設の裁量により設定すること。

なお、修業期間が 2 年以上の課程（高等学校は除く。）における教育内容ごとの各科目は、別表 1 に加えて、別表 2 に示す教育内容及び教育目標を参考に、養成施設の裁量により設定すること。（「調理師養成施設指導ガイドライン」第 7 授業に関する事項）

当学の既存カリキュラムでは、1 年次に基本となる教育内容として別表 1（表 1）の内容をすべて満たす教科科目と時間を設定し、2 年次に別表 2（表 2）の内容および目標を柱として、現場で役立つと考えられる実践的な教科科目を設定している。

本事業で開発した食のソムリエ育成カリキュラムの 3 分野 5 科目については、1 年次の基本的な教育内容をふまえて、2 年次に履修することが望ましい。当学では、2 年次の教育課程の中で、「シミュレーション実習」の一部分に組み込むことで効果的な学習が得られると考えている（表 3）。

表1 調理師養成施設指導ガイドライン別表1 厚生労働省

教育内容	授業時間数	教育目標
食生活と健康	90 時間	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。
食品と栄養の特性	150 時間	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う
食品の安全と衛生	150 時間 (実習 30 時間以上を含む)	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う
調理理論と食文化概論	180 時間	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。
調理実習	300 時間	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。
総合調理実習	90 時間	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

表2 調理師養成施設指導ガイドライン別表2 厚生労働省

教育内容	教育目標
高度調理技術実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。
フードサービス実習	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。
調理に関する国際コミュニケーション	レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。

表3 【教育課程への組み込み】

つくば栄養医療調理製菓専門学校 調理師養成課程教科内容（2年制課程）

教育内容	科目名	教科内容	
一年次	食生活と健康	公衆衛生学 (90時間)	
食品と栄養の特性	栄養学 (90時間)	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養	
	食品学 (60時間)	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示	
食品の安全と衛生	食品衛生学 (120時間)	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器・包装の衛生、食品衛生対策、HACCP	
	衛生法規 (30時間)	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、労働衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規、法律概論、その他関連法規	
調理理論と食文化概論	食文化概論 (60時間)	食文化史（伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通、消費と食生活）、調理師の業務と社会的役割、調理関係業界の沿革、日本と世界の食文化、世界の料理	
	調理理論 (120時間)	調理理論序説、調理の基本技術、料理の種類、食品の調理科学、調理機器、献立作成、調理施設・設備、集団給食、特殊調理	
調理実習	調理実習 (300時間)	調理の基本技術、日本料理、中国料理、西洋料理等専門別調理の基本技術、集団調理、接客サービス実習、調理施設の洗浄・消毒・清掃	
総合調理実習	基礎調理実習 (30時間)	調理師として適切な服装、身だしなみ、実習室内の施設、器具などの清掃、さまざまな器具の種類と特徴、包丁の種類・選び方、砥石と研ぎ方、包丁の持ち方、基本的な姿勢、扱い方、手入れ方法、調理の基本技術	
	総合調理実習 (60時間)	集団調理実習を行う目的、集団調理実習の大まかな流れ、実習に際しての心がけ、大量調理と少量調理の違い、サービスと調理師のかかわり、専門実習（製菓製パン）	
二年次	高度調理技術実習	基礎調理実習 II (240時間)	砥石と研ぎ方、包丁の持ち方、基本的な姿勢、扱い方、手入れ方法、調理の基本技術、集団調理における切り込み基本技術、高度調理技術（飾り切り）
		総合調理実習 II (120時間)	日本料理（椀物、お造り、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物、鍋物）すし（すしの基本、にぎりすし、巻きすし、変わりすし）うどん（かけうどん）、フランス料理（ソース、オードブル、ジー、ポタージュ、ポワソン、レギューム、アントルメ）、ベトナム料理、中国料理（点心技法、油烹法、水烹法）製菓
	フードサービス実習	バリエーション実習 (360時間)	農作物栽培の基本、農作物栽培、レストランメニュー考案、試作、原価計算、テーブルセッティング、接客技術、レストラン運営 コミュニケーション実習 （基礎） （演習） （デザイン）
		サービスマナー実習 (60時間)	客の心理と接遇、言葉の使い方、接遇サービスの基本、サービスマナー、職場のマナー、接遇サービステクニック
		パソコン (60時間)	ワード基礎、ワード文章作成（文字装飾・文章表現・社外文書作成・ページ設定）、ワード表の作成、ワード图形の作成、エクセルの基礎、エクセルの表作成（計算・編集・印刷）、エクセルグラフ作成、エクセル图形作成
	経営学 (60時間)	経営学概論、調理師と外食産業（外食産業の発展・外食産業の市場規模と動向）、企業の経営（企業の役割・経営の形態・経営者として必要な事・組織の在り方・経営戦略とマーケティング）、財務管理（経営のための数字・経営分析・利益計画の策定）、飲食店の開業（開業準備）	
	調理に関する国際コミュニケーション (60時間)	英会話概要、英会話基礎（自己紹介・自己アピール）、飲食サービスのコミュニケーション、厨房でのコミュニケーション、他国の文化について	

40コマ（60時間）を食のソムリエ育成カリキュラムとして組みこむ。

## **2-5. キャリアフレームワーク、アセスメントツール**

### **2-5-1. キャリアフレームワーク**

#### **(1) ルーブリック方式の採用**

「食のソムリエ」育成カリキュラムにおいて、学習成果を体系的かつ総合的に評価するためにキャリアフレームワークを開発した。地域における健康や食資源などの課題解決能力を身につけ、さらに地域の実情に合わせてマネジメントができる人材育成を目的とする当プログラムにおいては、パフォーマンス評価を通じて思考力、判断力、表現力等を評価することに適している『ルーブリック』の考え方を適用し、育成する資質や能力について自己アセスメントを兼ねる方式が有効的であると考えた。

#### **(2) キャリアフレームワーク**

「食のソムリエ」育成カリキュラムで設定する 3 分野について、学習目標をもとに評価項目と学修成果評価指標を設定しキャリアフレームワークを作成した。

#### **(3) 自己評価シート**

学生が自らの学習到達状況を振り返り確認することを目的として、キャリアフレームワークに基づいた自己評価シートを作成した。

## 食のソムリエ キャリアフレームワーク 地域健康

評価項目	学修成果評価指標			
	1	2	3	4
知識と理解 課題について理解しているか。また課題解決のための具体的な方策について、知識を持っているか。	地域の健康問題を把握し、特に循環器疾患、糖尿病、食物アレルギーの予防や改善または対応に必要な知識を問題なく説明でき、他の健康問題についても理解している。	循環器疾患、糖尿病、食物アレルギーの予防や改善または対応に必要な知識をおおむね説明できる。	循環器疾患、糖尿病、食物アレルギーの予防や改善または対応に必要な知識をおおむね説明できる。	循環器疾患、糖尿病、食物アレルギーの予防や改善または対応に必要な知識を問題なく説明できる。
汎用的な技能 学んだ内容に対する理解を深め、具体的な方策について提案し、実施することができるか。	地域の実情に合わせ、健康的な食事や、健康問題に对应する食事の調理法を選択し、食事を提供することができるようになる。	地域の実情に合わせ、健康的な食事や、健康問題に对应する食事の調理法を理解している。	地域の実情に合わせ、健康的な食事や、健康問題に对应する食事の調理法を理解している。	地域の実情に合わせ、特に循環器疾患、糖尿病、食物アレルギーをはじめとする、健康問題の予防や改善、対応に適切な食事の調理法を習得している。
専門実践技能 対人技能	調理の技能を活かし、地域課題解決に貢献できる方法を習得しているか。	循環器疾患、糖尿病、食物アレルギーをはじめとする、健康問題の予防や改善、対応に適切な食事の調理法を習得することを目指す。	循環器疾患、糖尿病、食物アレルギーの予防や改善、対応に適切な食事の調理法を習得している。	循環器疾患、糖尿病、食物アレルギーの予防や改善、対応に適切な食事の調理法を習得している。
職務上の技能 分析技能	社会常識やマナーを守り、地域との交流を通して学びを深めることができるか。	講師や地域の人々の話に素直に耳を傾け、健康課題について自分の意見や質問、感想を伝えることができるようになる。	学習者として社会常識やマナーを理解した行動ができ、相手の状況や立場に合わせて態度で接することができる。	学習者として社会常識やマナーを理解した行動をとることができ。
管理・指導技能 自律性と責任感	地域の現状と課題を正しく分析し活用することができるか。	保健統計や地域との交流の中から地域の健康課題を明確化することができるようになる。	保健統計や地域との交流の中から地域の健康問題を明確化することができる。	保健統計や地域との交流の中から地域の健康問題を考察することができる。
倫理観とプロ意識	食や健康に関する様々な業種の人たちとコミュニケーションを取り、リーダーシップをとつて業務を遂行することができるとなるか。	食や健康に関する様々な業種の人たちとコミュニケーションを取り理解し、地域の健康づくりの推進に向けて、協同の意識を持ち、積極的な働きができるようになる。	食や健康に関する様々な業種の人たちとコミュニケーションを取り理解し、地域の健康づくりの推進に向けて、協同の意識を持ち、積極的な働きができる。	食や健康に関する様々な業種の人たちとコミュニケーションを取り理解し、地域の健康づくりの推進に向けて、協同の意識を持ち、積極的な働きができる。
	食のソムリエの社会的役割を理解し、その役割を果たすため、責任ある行動をとることができるとなるか。	地域の人々の健康づくりは積極的に向き合い行動するため、どのように自己研鑽に取り組むかを明確にする。	地域の人々の健康づくりに積極的に向き合い行動するため、どのように自己研鑽に取り組むかを明確にし、実践することができる。	地域の人々の健康づくりに積極的に向き合い行動するため、どのように自己研鑽が必要であることが理解できる。
	食に携わる者としての職業倫理を理解し、地域社会に貢献する意識を持つているか。	調理という業務を通して安心安全な食を提供し、地域の人々の健康づくりに貢献したいという意識を持つている。	調理という業務を通して安心安全な食を提供し、地域の人々の健康づくりに貢献したいという意識を持つっている。	調理という業務を通して安心安全な食に対する意識が結びついている。

三

評価項目と評価基準をよく読み、評価欄に該当する番号1~4のどれかに○をつけてください。  
所感欄には、自己評価から自身の学習到達状況を振り返り、感想や課題、目標を記入してください。

評価項目		評価欄			
職務上の技能 分析・技能		4	3	2	1
地城の現状と課題を正しく分析・活用することができか。					
学修目標	保険設計や地域の交流の中心から地城の健康問題を明確化することができる。				
評価基準	4 保険設計や地域の交流の中心から地城の健康問題を明確化し、わかりやすく説明することができます。 3 保険設計や地域の交流の中心から地城の健康問題を理解することができます。 2 保険設計や地域の交流の中心から地城の健康問題を理解することができます。 1 保険設計を地城の健康問題を正しく見て考察していない。				
評価項目		評価欄			
職務上の技能 管理・指導技能		4	3	2	1
食や健康に関わる様々な業種の人たちとのコミュニケーションを取り、リーダーシップを持つ業務を遂行することができます。					
学修目標	食や健康に関する様々な業種の人たちの役割や業務、地城の健康づくりの推進に向けて、協同の意識を持ち、積極的な働きかがいでできるようになります。				
評価基準	4 食や健康に関する様々な業種の人たちの役割や業務、地城の健康づくりの推進に向けて、協同の意識を持ち、積極的な働きかがいでできる。 3 食や健康に関する様々な業種の人たちの役割や業務、地城の健康づくりの推進に向けて、協同の意識を持ち、構極的な働きかがいでできる。 2 食や健康に関する様々な業種の人たちの役割や業務、地城の健康づくりの推進に向けて、協同の意識を持ち、構極的な働きかがいでできる。 1 食や健康に関する様々な業種の人たちの役割や業務、地城の健康づくりの推進に向けて行動している。				
評価項目		評価欄			
自律性と責任感		4	3	2	1
食のシステムの社会的役割を理解し、その役割を理解するため、責任ある行動をとることができます。					
学修目標	地域の人々の健康づくりに構極的に向き合って行動するため、どのように自己研鑽・取り組み方を明確にする。				
評価基準	4 地域の人々の健康づくりに構極的に向き合って行動するため、どのように自己研鑽・取り組み方を明確にして、実践することができます。 3 地域の人々の健康づくりに構極的に向き合って行動するため、どのように自己研鑽・取り組み方を明確にして、実践することができます。 2 地域の人々の健康づくりに構極的に向き合って行動するため、自己研鑽が必要であることが理解できる。 1 地域の人々の健康づくりに構極的に向き合って行動するという意識が感じられない。				
評価項目		評価欄			
倫理観と人間識		4	3	2	1
食に携わる者としての倫理観を理解し、地域社会に貢献する意識を持っていますか。					
学修目標	調理・いじ業務を通して安心安全な食を提供し、地域の人々の健康づくりに貢献したいという意識を持っています。				
評価基準	4 調理・いじ業務を通して安心安全な食を提供し、地域の人々の健康づくりに貢献したいという意識を持っています。 3 調理・いじ業務を通して安心安全な食を提供し、地域の人々の健康づくりに貢献したいという意識を持っています。 2 調理・いじ業務を通して安心安全な食を提供し、地域の人々の健康づくりに貢献したいという意識を持っています。 1 調理・いじ業務と人々の健康に対する意識が結びついでいない。				

## 食のソムリエ キャリアフレームワーク 地域食資源

評価項目	学修成果評価指標			
	1	2	3	4
知識と理解	地域の特徴について学び、現状の地域課題について理解しているか。また課題解決のための具体的な方策について、知識を持つているか。	地域の風土、産業、特性を把握し、地域の食資源にあたる特産品や独自の食材、調理法、郷土料理などについて理解している。	地域の風土、産業、特性を把握し、地域の食資源にあたる特産品や独自の食材、調理法、郷土料理などについて問題なく説明することができる。	地域の風土、産業、特性を把握し、地域の食資源にあたる特産品や独自の食材、調理法、郷土料理などについて理解している。
汎用的な技能	学んだ内容に対する理解を深め、具体的な方策について提案し、実施することができかかる。	食品安全や表示の学習、地域食材活用事例研究を通して食品加工の基本を学び、食材の新しい活用法につながるアイデアを形にしていくことを目指す。	食品安全や表示の学習、地域食材活用事例研究を通して食品加工の基本を学び、食材の新しい活用法につながるアイデアを形にしていくことができる。	食品安全や表示の学習、地域食材活用事例研究を通して食品加工の基本を充分理解できている。
専門実践技能	調理の技能を活かし、地域課題解決に貢献できる方法を習得しているか。	地域食材を有効活用し地域産業を活性化するために、食材の特性や目的に合わせた調理技術を習得している。	地域食材を有効活用するため、さまざまな食材の特性や目的に合わせた調理を理解している。	地域食材の特性に合わせた調理法を理解している。
対人技能	社会常識やマナーを守り、地域との交流を通して学びを深めることができるか。	地域の食文化継承者や生産者など、地域の人々の話に素直に耳を傾け、自分の意見や質問、感想を伝えることができる。	地域の食文化継承者や生産者など、地域の人々の話に素直に耳を傾け、状況に合わせて自分の意見や質問、感想を伝えることができる。	地域の人々との交流において、マナーを守つて行動することができない。
分析技能	地域の現状と課題を正しく分析し活用することができる。	目的や季節に応じた食材の目利きができる、おいしさを引き出し、成分や効能を活かす調理法や加工法を選択し実証するようになる。	目的や季節に応じた食材の目利きができる、おいしさを引き出し、成分や効能を活かす調理法や加工法を選択することができる。	目的や季節に応じた食材の目利きができる。
職務上の技能	食や健康に興る様な業種の人たちとコミュニケーションを取り、リーダーシップをとって業務を遂行することができる。	生産者、流通業者、販売業者など、食に関わる様々な人たちの役割や業務を理解し、食資源の活用について調理師の立場から働きかけができる。	食に関わる様々な人たちの役割や業務を理解し、食資源の活用について調理師の立場から積極的に働きかけができる。	食に関わる様々な人たちの役割や業務を理解し、食資源の活用について協力することができます。
管理・指導技能	食のソムリエの社会的役割を理解し、その役割を果たすため、責任ある行動をとることができる。	地域食材を有効に活用し、食文化の継承者であり開拓者となるため、どのように自己研鑽に取り組むかを明確にする。	地域食材を有効に活用し、食文化の継承者であり開拓者となるため、どのように自己研鑽に取り組むかを明確にし、実際に取り組むかがわかる。	文化の継承者であり開拓者となるため、自己研鑽が必要であるという認識を持っている。
自律性と責任感	食に携わる者としての職業倫理を理解し、地域社会に貢献する意識を持つているか。	食の恵みに感謝することを忘れず、調理という業務を通して食材を活かし、地域産業の活性化に貢献したいという意識を持つようになる。	食の恵みに感謝することを忘れず、調理という業務を通して食材を活かし、地域産業の活性化に貢献したいという意識を持つている。	調理という業務を通して食材を活かしていくという意識を持ち行動している。
倫理観とプロ意識				

氏名 :

評価項目と評価基準をよく読み、評価欄に該当する番号1～4のどれかに○をつけてください。
所感欄には、自己評価から自身の学習到達状況を振り返り、感想や課題、目標を記入してください。

評価項目		評価欄				評価欄			
職務上の技能 分析技能									
地城の現状と課題を正しく分析・活用することができるか。									
学修目標	目的や季節に応じた食材の利活用ができる、おいしさを引き出し、成分や効能を活かす調理法や加工法を選択することができるようになる。	4	目的や季節に応じた食材の利活用ができる、おいしさを引き出し、成分や効能を活かす調理法や加工法を選択することができる。	3	目的や季節に応じた食材の利活用ができる、おいしさを引き出し、成分や効能を活かす調理法や加工法を選択することができる。	2	目的や季節に応じた食材の利活用ができる、おいしさを引き出し、成分や効能を活かす調理法や加工法を選択することができる。	1	目的や季節に応じた食材の利活用ができる、おいしさを引き出し、成分や効能を活かす調理法や加工法を選択することができない。
評価基準	地城の風土、産業、特性を把握し、地域の食資源について理解しているか。また、課題解決のための具体的な方策について、知識を持つている。	4	地城の風土、産業、特性を把握し、地域の食資源である特産品や他の食材、調理法、郷土料理などについて問題なく説明することができる。	3	地城の風土、産業、特性を把握し、地域の食資源である特産品や他の食材、調理法、郷土料理などについて問題なく説明することができる。	2	地城の風土、産業、特性を把握し、地域の食資源である特産品や他の食材、調理法、郷土料理などについて問題なく説明することができる。	1	地城の風土、産業、特性を把握し、地域の食資源において特産品や他の食材、調理法、郷土料理などについておおむね理解して食や健康に関する様々な季節の人たちにコミュニケーションを取って業務を遂行することができる。
評価項目	評価項目	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄
評価目標	生産者、流通業者、販売業者など、食に関わる様々な人たちの役割や業務を理解し、食資源の活用について理解の立場から働きがいのある人である。	4	食に関わる様々な人たちの役割や業務を理解し、食資源の活用について理解の立場から働きがいができる。	3	食に関わる様々な人たちの役割や業務を理解し、食資源の活用について理解の立場から働きがいができる。	2	食に関わる様々な人たちの役割や業務を理解し、食資源の活用について理解の立場から働きがいができる。	1	食に関わる様々な人たちの役割や業務を理解せずに行動している。
評価基準	地城の内閣に対する理解を深め、具体的な方策について提案し、実施することができますか。	4	地城の内閣に対する理解を深め、具体的な方策について提案し、実施することができます。	3	地城の内閣に対する理解を深め、具体的な方策について提案し、実施することができます。	2	地城の内閣に対する理解を深め、具体的な方策について提案し、実施することができます。	1	地城の内閣に対する理解を深め、具体的な方策について提案せずに行動している。
評価項目	評価項目	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄
評価目標	食品安全と表示の学習、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を学び、食材の新しい活用法につながらアプローチを形成していくことを目指す。	4	食品安全と表示の学習、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を学び、食材の新しい活用法につながらアプローチを形成していくことができる。	3	食品安全と表示の学習、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を学び、食材の新しい活用法につながらアプローチを形成していくことができる。	2	食品安全と表示の学習、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を学び、食材の新しい活用法につながらアプローチを形成していくことができる。	1	食品安全と表示の学習、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を学び、食材の新しい活用法につながらアプローチを形成していくことができる。
評価基準	学修目標を有効活用し、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を充分理解できている。	4	学修目標を有効活用し、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を充分理解できている。	3	学修目標を有効活用し、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を充分理解できている。	2	学修目標を有効活用し、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を充分理解できている。	1	学修目標を有効活用し、地域食材料用例研究を通して食品加工の基本を充分理解できていない。
評価項目	評価項目	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄
評価目標	職務上の技能 専門実践技能	4	職務上の技能 専門実践技能						
評価基準	調理の技能を活かし、地域課題解決に貢献できる方法を習得しているか。	4	調理の技能を活かし、地域課題解決に貢献するため、食材の特性や目的に合わせて、確実な調理技術の習得を目指す。	3	調理の技能を活かし、地域課題解決に貢献するため、食材の特性や目的に合わせて、確実な調理技術の習得を目指す。	2	調理の技能を活かし、地域課題解決に貢献するため、食材の特性や目的に合わせて、確実な調理技術の習得を目指す。	1	調理の技能を活かし、地域課題解決に貢献するため、食材の特性や目的に合わせて、確実な調理技術の習得を目指す。
評価項目	評価項目	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄
評価目標	地域食材を有効活用し地域産業を活性化するため、さまざまな食材の特性や目的に合わせて、調理技術を習得している。	4	地域食材を有効活用し地域産業を活性化するため、さまざまな食材の特性や目的に合わせて、調理技術を習得している。	3	地域食材を有効活用し地域産業を活性化するため、さまざまな食材の特性や目的に合わせて、調理技術を習得している。	2	地域食材を有効活用し地域産業を活性化するため、さまざまな食材の特性や目的に合わせて、調理技術を習得している。	1	地域食材を有効活用し地域産業を活性化するため、さまざまな食材の特性や目的に合わせて、調理技術を習得している。
評価基準	社会問題やマナーを守り、地域の交流を通じて学びを深めることができます。	4	社会問題やマナーを守り、地域の交流を通じて学びを深めることができます。	3	社会問題やマナーを守り、地域の交流を通じて学びを深めることができます。	2	社会問題やマナーを守り、地域の交流を通じて学びを深めることができます。	1	社会問題やマナーを守り、地域の交流を通じて学びを深めることができない。
評価項目	評価項目	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄
評価目標	職務上の技能 対人技能	4	職務上の技能 対人技能						
評価基準	地域の食文化継承者や生産者など、地域の人々の話に素直に耳を傾け、自分の意見や質問、感想を伝えることができる。	4	地域の食文化継承者や生産者など、地域の人々の話に素直に耳を傾け、状況に合わせて自分の意見や質問、感想を伝えることができる。	3	地域の食文化継承者や生産者など、地域の人々の話に素直に耳を傾け、状況に合わせて自分の意見や質問、感想を伝えることができる。	2	地域の食文化継承者や生産者など、地域の人々の話に素直に耳を傾け、状況に合わせて自分の意見や質問、感想を伝えることができる。	1	地域の食文化継承者や生産者など、地域の人々の話に素直に耳を傾け、状況に合わせて自分の意見や質問、感想を伝えることができない。
評価項目	評価項目	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄	評価欄
評価目標	地域の人々との交流において、マナーを守って行動することができる。	4	地域の人々との交流において、マナーを守って行動することができる。	3	地域の人々との交流において、マナーを守って行動することができる。	2	地域の人々との交流において、マナーを守って行動することができる。	1	地域の人々との交流において、マナーを守って行動することができない。
所感									

## 食のソムリエ キャリアフレームワーク 地域と情報

評価項目		学修成果評価指標			
	学修目標	4	3	2	1
職務上の技能	知識と理解	地域の特徴について学び、現状の地域課題について理解しているか。また課題解決のための具体的な方策について、知識を持つているか。	地域課題解決に必要な情報を読み取る方法及び効果的な情報発信の方法について理解し、問題を解決することができる。	地域課題解決に必要な情報を読み取る方法及び効果的な情報発信の方法について理解している。	情報を読み取る方法及び情報発信の方法について理解が不足している。
		学んだ内容に対する理解を深め、具体的な方策について提案し、実施することができます。	地域デザインや地域活動について学び、当該地域の課題を解決するプロセスを習得することを目指す。	地域デザインや地域活動について学び、当該地域の課題を解説するプロセスを習得していく。	地域デザインや地域活動について学んだことをおもむね理解している。
	汎用的な技能	調理の技能を活かし、地域課題解決に貢献できる方法を習得しているか。	調理師の視点から様々な情報を活用し、食べる環境及び食を楽しむ環境をデザインする方法を習得することを目指す。	調理師の視点から様々な情報を活用し、食べる環境及び食を楽しむ環境をデザインする方法を習得している。	調理師の視点から様々な情報を活用し、食べる環境及び食を楽しむ環境をデザインする方法について理解している。
		専門実践技能	社会常識やマナーを守り、地域との交流を通して学びを深めることができるか。	対面及びソーシャルネットワークサービスなどを利用した情報交換を通じて、地域との交流を行うことができるようになる。	対面及びソーシャルネットワークサービスなどを利用した情報交換を通じて、地域との交流を行うことができる。
	対人技能	地域の現状と課題を正しく分析し活用することができるか。	地域の様々な課題に対して論理的な思考と客観的判断に基づいて分析することができる。	地域の様々な課題に対して論理的な思考と客観的判断に基づいて分析することができる。	地域の様々な課題を分析することへの意欲や関心を示すことができる。
		分析技能	食や健康に関する様々な人たちの役割や業務、食における想いを理解し、地域活動の活性化に向けて協同の意識を持つことができるようになる。	食に関わる様々な人たちの役割や業務、食における想いを理解し、地域活動の活性化に向けて積極的な働きかけや協同の意識を持つことができるようになる。	食に関わる様々な人たちの役割や業務、食における想いを理解している。
	管理・指導技能	食のソムリエの社会的役割を理解し、その役割を果たすため、責任ある行動をとることができるものか。	地域食材や健康に関する情報の入手方法を理解し、自ら積極的に情報収集するなど、常に新しい情報を踏まえて活動することができる。	地域食材や健康に関する情報の入手方法を理解し、自ら積極的に情報収集するなど、常に新しい情報を踏まえて活動することができる。	地域食材や健康に関する情報の入手方法を理解し、自ら積極的に情報収集するなど、新しい情報を踏まえて活動することができる。
		自律性と責任感	食に携わる者としての職業倫理を理解し、地域社会に貢献する意識を持つているか。	情報の取扱いについての規則や規範を理解し、それに則った行動をとることができる。	情報の取扱いについての規則や規範を理解している。
	倫理觀とプロ意識				情報の取扱いについての規則や規範を理解し、それに則った行動を通して、地域社会への貢献につなげることができる。

評価日付 年 月 日

氏名：

評価項目と評価基準よく語み、評価欄の該当する番号1～4のどれかに○をつけてください。 所感欄には、自己評価から自身の学習到達状況を振り返り、感想や課題、目標を記入してください。	
---	--

評価項目		評価欄				評価欄					
職務上の技能 分析技能											
		4	3	2	1			4	3	2	1
学修 目標	地域の現状環境を丁々分析することができる。 地域の特徴について学び、現地の地域課題について理解しているが、また課題解決のための具体的な方法について、知識を持っているが、地域課題解決に必要な情報を読み取る方法及び必要な情報収集の方法について理解し、問題がよく説明することができます。	4	3	2	1	評価 目標	地域の様々な課題に対し、論理的な思考や客觀的判断に基づいて分析することができる。 地域の様々な課題に対し、論理的な思考や客觀的判断に基づいて分析することができる。 地域の様々な課題に対し、論理的な思考や客觀的判断に基づいて分析することができる。	4	3	2	1
評 価 基 準	4 地域課題解決に必要な情報を読み取る方法及び必要な情報収集の方法について理解し、問題がよく説明することができます。 3 地域課題解決に必要な情報を読み取る方法及び必要な情報収集の方法について理解し、問題がよく説明することができます。 2 情報を読み取る方法及び情報収集の方法について理解している。 1 情報を読み取る方法及び情報収集の方法について理解している。	4	3	2	1	評 価 目標	食や健康に繋がる様々な業務の人たちと一緒にケーションを取り、リーダーシップをもって仕事を遂行することができる。 食や健康に繋がる様々な業務の人たちの業務や業務、食における想いを理解し、地域活動の活性化に向けて協同の意識を持つことができる。 食に慣れる様な人々の役割や業務、食における想いを理解し、地域活動の活性化に向けて積極的な動きかけや協同の意識を持つことができる。 4 食に慣れる様な人々の役割や業務、食における想いを理解し、地域活動の活性化に向けて積極的な動きかけや協同の意識を持つことができる。	4	3	2	1
学修 目標	4 地域課題解決する理解を深め、具体的な方法について探し、実施することができます。 3 地図やデザインや地域活動について学び、当該地域の課題を解決するアロセイを理解している。 2 地図やデザインや地域活動について学び、当該地域の課題を解決するアロセイを理解している。 1 地図やデザインや地域活動について学んで、自分の課題を通して、自分の課題を理解することができます。	4	3	2	1	評 価 目標	食に慣れる様な人々の役割や業務、食における想いを充分に理解しているといえます。 食のソムリエの社会的役割を理解し、その役割を理解しながらある行動をすることができる。 食に慣れる様な人々の役割や業務、食における想いを理解しながらある行動をすることができる。	4	3	2	1
評 価 基 準	4 地図やデザインや地域活動について学び、当該地域の課題を解決するアロセイを理解している。 3 地図やデザインや地域活動について学んだことをおおむね理解している。 2 地図やデザインや地域活動について学んで、自分の課題を理解できていない。 1 地図やデザインや地域活動について学んで、自分の課題を理解できていない。	4	3	2	1	評 価 目標	地域社会や健康に関する情報の入手方法を理解し、自ら情報を収集するなど、親しい情報を読みえで活動することができる。 地域社会や健康に関する情報の入手方法を理解し、自ら情報を収集するなど、常に新しい情報を読みえで活動することができる。 地域社会や健康に関する情報の入手方法を理解し、自ら情報を収集するなど、親しい情報を読みえで活動することができる。	4	3	2	1
学修 目標	4 地図やデザインや地域活動を用いて、食を取扱う方法を理解しているか。 3 地図やデザインや地域活動を用いて、食を取扱う方法を理解する方法を理解する。 2 地図やデザインや地域活動を用いて、食を取扱う方法を理解している。 1 食を取り扱い場又は食を楽しむ場所をナビゲートするため、情報を活用することができます。	4	3	2	1	評 価 目標	情報の取扱いについての出来事や問題を理解し、地域社会に貢献する意識を持つことができる。 情報の取扱いについての出来事や問題を理解し、それに則った行動をすることができる。 情報の取扱いについての出来事や問題を理解し、それに則った行動をすることができる。	4	3	2	1
評 価 基 準	4 調理師の視点から様々な情報を活用し、食べ取扱う方法を理解している。 3 調理師の視点から様々な情報を活用し、食べ取扱う方法を理解する方法を理解する。 2 調理師の視点から様々な情報を活用し、食べ取扱う方法を理解している。 1 食を取り扱い場又は食を楽しむ場所をナビゲートするため、情報を活用することができます。	4	3	2	1	評 価 目標	社会常識マナーを守り、地域の交流を通して学びを深めることができますか。 対面及びソーシャルネットワーカー比バスを利用して情報交換を通して、地域との交流を行うことができる。 対面及びソーシャルネットワーカー比バスを利用して情報交換を通して、地域との交流を行うことができる。 4 対面及びソーシャルネットワーカー比バスを利用して情報交換を通して、地域との交流を行うことができる。	4	3	2	1
学修 目標	4 対面及びソーシャルネットワーカー比バスを利用して情報交換を通して、地域との交流を行うことができる。 3 対面及びソーシャルネットワーカー比バスを利用して情報交換を通して、地域との交流を行うことができる。 2 対面及びソーシャルネットワーカー比バスを利用して情報交換を通して、地域との交流を行うことができる。 1 対面及びソーシャルネットワーカー比バスを利用して情報交換のスキルがない。	4	3	2	1	所 感					

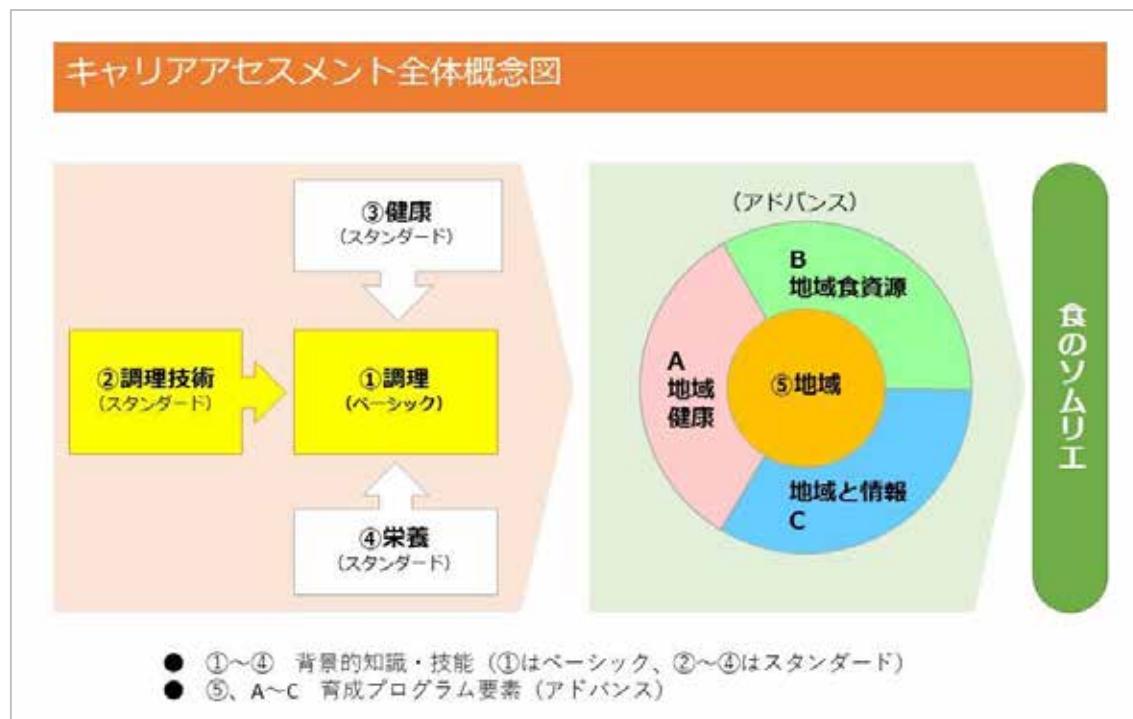
## 2-5-2. キャリアアセスメントツールの開発

### (1) 開発概要

学修目標の達成度を測るツールとしてキャリアアセスメントテストの開発を行った。「食のソムリエ」育成カリキュラムは、調理や栄養に対する知識・技能を有している者が地域の課題解決に資する能力を学ぶ応用的な講座であることから、学習ターゲットとなる調理師養成課程の在学生はもちろん、今後の展開として社会人を対象にしたリカレント教育の機会においても効果的に活用できるよう基礎的な段階から枠組みを構成し、キャリア形成度合いを測定することを狙った。

### (2) キャリアアセスメント全体概念図

主な学習対象となる調理師養成課程の在校生が習得する、基本となる内容を「ベーシック」として設定した。次に調理師、栄養士、管理栄養士など、食関連の資格取得者に対する発展的な内容を「スタンダード」とし、最後に本事業において開発するプログラムを「アドバンス」として設定した。



### (3) キャリアアセスメントテスト

(2) 全体概念図で示した 3 つの学習段階について、アセスメントテストを合計 300 問作成した。問題作成は、今後の展開として企図している e ラーニングでの教育にも活用できるよう、四肢択一式を取り入れた。

表 キャリアアセスメントテスト（抜粋）

No	階層1	ID	階層2	階層3	問題No.	質問	選択肢
1 調理 (ベーシック)	1-2 食品と栄養の特性	栄養素の機能と健康			19	エネルギー源となる三大栄養素の組合せは次のうちどれですか。正しいものを1つ選びなさい。	(1) 脂質、たんぱく質、ビタミン
							(2) 炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質
							(3) 炭水化物（糖質）、脂質、ビタミン
							(4) 炭水化物（糖質）、たんぱく質、ミネラル
	1-3 食品の安全と衛生	食の安全と衛生			39	食中毒を起こす原因物質として大多数を占めるものは、次のうちどれですか。正しいものを1つ選びなさい。	(1) アニサキスなどの寄生虫
							(2) 細菌やウイルスなどの微生物
							(3) 農薬などの化学物質
							(4) ノドヤキノコなどの自然毒
⋮							
2 調理技術 (スタンダード)	2-1 調理実習	中国料理		138	中国料理における刀口の名称と切り方の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。	(1) 片（ヒエン） - あられ切り	
						(2) 末（モー） - あられ切り	
						(3) 末（モー） - みじん切り	
						(4) 粒（リ一） - みじん切り	
	2-2 総合調理実習	集団調理実習		144	集団調理のPDCAサイクルのPに該当するものはどれですか。正しいものを1つ選びなさい。	(1) 献立に従って調理作業を行う	
						(2) 調理作業を円滑に進めるための事前準備を行う	
						(3) 調理の記録ワンドットをもとに内容の改善を行う	
						(4) 調理のまとめや反省点を記録したり、喫食者へアンケート調査を行う	
⋮							
3 健康 (スタンダード)	3-1 食育	おいしいのセオリーと実践		159	食感を複雑にして、層のよのよしさを演出する構造を何と言いますか。次の中から正しいものを1つ選びなさい。	(1) レイヤー構造	
						(2) ミルフィーユ構造	
						(3) ティアード構造	
						(4) オーバーラップ構造	
	3-3 スポーツ	スポーツ栄養の実践		174	持久系（スマナ）トレーニングを行う時に摂取したい栄養素の組み合わせに関して、正しいものを1つ選びなさい。	(1) カルシウム、マグネシウム、ビタミンB群	
						(2) たんぱく質、ビタミンC群、ビタミンB群、カルシウム	
						(3) 炭水化物（糖質）、ビタミンB群、マグネシウム、鉄	
						(4) 炭水化物（糖質）、ビタミンC群、カルシウム、鉄	
⋮							
4 栄養 (スタンダード)	4-1 総論	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち		187	生理活性物質に関して、由来するアミノ酸の正しい組み合わせを1つ選びなさい。	(1) γ-アミノ酪酸（GABA）-グルタミン酸	
						(2) クリアチン-トリプトファン	
						(3) ピロトニ-グリシン	
						(4) 甲状腺ホルモン-アルギニン	
	4-2 栄養学	基礎栄養学		200	空腹感が生じる要因に関して、誤りを1つ選びなさい。	(1) 胃の収縮	
						(2) 血糖値の上昇	
						(3) 血糖値の低下	
						(4) 遊離脂肪酸の増加	
⋮							
5 地域 (アドバンス)	5-1 茨城県の地理	気候		233	茨城県の気候に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。	(1) 冬季は豪雪となり、夏季は8~9月の雨量が最多となる	
						(2) 冬季は晴天が多く乾燥し、夏季は高湿多湿となる	
						(3) 冬季は積雪が多く、夏季は高湿多湿となる	
						(4) 冬季は日照時間が短く、夏季は雨量が非常に多くなる	
	5-4 茨城県の経済・産業	主要企業		246	茨城県の産業構造の特徴として、正しいものを1つ選びなさい。	(1) 製造業と鉱業に特化している	
						(2) 農業と鉱業に特化している	
						(3) 農業と水産業に特化している	
						(4) 農業と製造業に特化している	
地域健康 (アドバンス)	A1	コミュニティヘルス	循環器	255	心筋梗塞の二次予防のための食事療法に関して、正しいものを1つ選びなさい。	(1) 1日の純アルコール摂取量を40ml未満とする	
						(2) コレスチロール摂取量を、1日200mg未満に制限する	
						(3) 脂肪の摂取量を、総エネルギーの30%以下に制限する	
						(4) 食塩摂取量は、1日8g未満とする	
地域食資源 (アドバンス)	B1	食の地域学（基礎）	郷土料理	275	次の郷土料理のうち、鮭を使った料理はどれですか。次の中から正しいものを1つ選びなさい。	(1) ござい漬け	
						(2) しもつかれ（すみかれ）	
						(3) どぶ汁	
						(4) バタ焼き	
地域情報 (アドバンス)	C2	食のコミュニケーションデザイン	地域情報の収集・記録	293	デジタル・コミュニケーションの世界での学びに関して、誤りを1つ選びなさい。	(1) 共有された情報は、書き換え可能である	
						(2) 成果物が増えるにつれて、展示場所の確保が必要になる	
						(3) 一人ひとりの学びの成果が共有される	
						(4) 学びの足あとが記録されていく	

### 3.プログラム開発に向けての取り組み

#### 3-1. 会議体の運営

##### 3-1-1. 会議概要

###### 2018年度

本事業における、つくば栄養医療調理製菓専門学校が推進するプロセスについて、適切な成果が得られるように目的別の会議体を設定した。会議体の構成委員には学識経験者、連携する自治体、民間企業、有識者をはじめ本学事業関係者もメンバーとして構成することで、各般から適宜、意見やニーズが反映できる体制とし、2018年度はカリキュラム開発会議、プログラム開発分科会並びにプログラム検証分科会を開催した。

###### 2019年度

本事業で開発するカリキュラムにおいて適切な成果が得られるように目的別の会議体を設定した。会議体の構成委員には前年度に引き続き学識経験者、連携する自治体、民間企業、有識者をはじめとして本学事業関係者もメンバーとして構成することで、適宜、意見やニーズが反映できる体制を継続し、2019年度もカリキュラム開発会議、プログラム開発分科会並びにプログラム検証分科会を開催した。

###### 2020年度

最終年度は、目的に沿った効果的なカリキュラム開発の完了を目指し、高い成果を得られるよう、目的別の会議体においてカリキュラムや事業に対する評価・検証を行った。会議体の構成委員には引き続き学識経験者、連携する自治体、民間企業、有識者をメンバーとして構成し、今年度もカリキュラム開発会議、プログラム開発分科会並びにプログラム検証分科会を開催した。

##### 【各会議の目的・役割・主な内容】

###### ・カリキュラム開発会議（年2回）

プログラム全体についての課題抽出等総合的な検討の実施

- 1.主催者挨拶 2.出席者自己紹介 3.事業概要の説明 4.進捗状況報告 5.意見交換

###### ・プログラム開発分科会（年1回）

カリキュラムの構成、内容等についての助言等

- 1.主催者挨拶 2.出席者自己紹介 3.事業概要の説明 4.進捗状況報告 5.意見交換

###### ・プログラム検証分科会（年1回）

カリキュラム案の施行、プログラムの実行性についての助言等

- 1.事業概要および事業の進捗状況 2.事業実施報告 3.意見交換

### 3-1-2. 会議から得られた意見

#### (1) 2018 年度

初年度ということもあり「食のソムリエ」という名称が漠然としている、目標とする教育目標が不明確である、などの意見が出たなかで、地域の課題に対応しながらおいしい食事を作れる人材を育成するという部分は他のカリキュラムや資格と差別化できるのではないかと評価を得た。また、情報発信の具体的な方法や、食の心理学、食空間創りなどもカリキュラムへ含めた方が良いのではないかという意見があり、内容や応用についてさらなる検討の必要性を感じた。

#### (2) 2019 年度

引き続き「食のソムリエ」という名称について、目指すものが莫大で不明確に感じるという意見がある中、まずは資格という形を作ること、地域の活性を考えるなら各都道府県・市町村名を「食のソムリエ」の名称につけると良いのではなど、資格認証についての提案があった。カリキュラム構成では分野名やシラバスは学ぶ内容を分かりやすくすること、e ラーニングに組み込むための動画作成方法への意見があった。資格名称と共に、茨城という食材や人材など誇れる魅力ある地域資源を活かし、県や自治体との連携を図り、他校にも反映でき、さらに卒業後役立つような内容を取り入れたカリキュラム構成作りが最終年度の課題となった。

#### (3) 2020 年度

昨年度までの事業をもとにカリキュラム ver.3 を完成させ、多くの企業や外部講師の協力のもと、カリキュラムに沿った内容で実証講座を実施することや事業終了後の展開について意見を伺い、成果に対する評価も得た。調理師免許や他の資格とどう差別化ができるか、オンラインでの学習手法は引き続き課題として残るが、実証講座における地域との交流や食への多様なアプローチが評価され、今後も地域や時代に沿った情報や学習を取り入れ「食のソムリエ」プログラムが有効に活用できるようにと、前向きな意見を得た。当初は予期しなかった新型コロナウイルス感染症拡大により、オンラインでの会議運営を行った。

#### (4) まとめ

「食」というスケールの広さから名称や資格の着地点が不明瞭という意見は初年度からの課題となつたが、地域の食資源や情報収集、発信方法などを取り入れ、視野を広げて活躍できる調理師育成のための新しいカリキュラムの可能性を検証することができた。

会議を通して今後重要視されると思われる地域の資源活用、健康課題などに「食」という視点から貢献できる「食のソムリエ」の育成に対して、各委員より幅広く多彩な意見を取り入れることができたと考える。

### 3-1-3. 会議概要 2018

#### (1) 第1回カリキュラム開発会議

##### i ) 概要

議題	第1回プログラム開発分化会の結果を基に新規プログラムの方向性を検討する。		
日時	2019年1月23日（水）13：00～14：30		
場所	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
委員出席者 (9名)	株式会社共同システム研究所	代表取締役社長	白井達郎（全体総括）
	株式会社アルトバタジング エグゼクティブアドバイザー	上田幸伺（栄養専門学校経営経験）	
	株式会社明治コミュニケーション本部	管理栄養士	飯泉千寿子（マーケティング・食育）
	株式会社クリエ	代表取締役	大津宏行（電子媒体情報発信実務）
	筑波学院大学 経営情報学部 教授		塚原正彦（教育者の視点から助言）
	ラフェリーチェ	代表取締役社長	西村健一（サービス経営視点で助言）
	牛久市健康づくり推進課 課長		内藤雪枝（地域健康づくりの視点）
	古河市健康づくり課 係長		武井貴代（地域健康づくりの視点）
	阿見町健康づくり課 栄養士		立見典子（地域健康づくりの視点）
事務局 (4名)	つくば栄養医療調理製菓専門学校	校長	今井恭子
		事務長	山本勝也
		栄養士学科主任	壹岐千夏
		調理師学科主任	岩井未来

##### ii ) 聴取した意見

- 地域の課題に対応しながらおいしい食事を作れる人材育成という部分が他のカリキュラムや資格と差別化ができる部分ではないか。ただ、概要から授業や資格の想像はしにくい。
- 地域と教育機関が連携し、交流とコミュニケーション能力、企画立案能力を養うことをテーマとし、HACC領域のものをカリキュラムの中に大きなウェイトとして置き、食生活の環境要素も組み込むはどうか。
- 単に調理をするだけでなく、食文化を広めていくことを目指して欲しい。調理師であっても健康を考え、色彩、食の心理学に加え、その空間をどう作り出していくかといったカリキュラムもあると良いのではないか。家庭教育にも健康づくりにも貢献できるような、かつ商売にも繋がっていくような調理師を育成するプログラムであって欲しい。また、それを実現できる人材育成ができると地域が活性するのではないか。
- 食のソムリエ＝調理師資格取得済ということが誰に聞いても分かるような周知をして欲しい。最低限調理師免許を持っている方しか受けられないなど、分かりやすい資格制度の形があり、ある程度ハードル設定できるくらいのブランド化を最終的には目指すことで、地元に学生が戻ってくることにも繋がるのではないか。
- 卒業後、e ラーニングで振り返って勉強できる、また社会に出て経営されている方が困っていたら勉強し、メニュー開発と直結しているような仕組みがあると良い。そのためには e ラーニングのデザインも誰が見ても分かるものが望ましい。

## (2) 第2回カリキュラム開発会議

### i) 概要

<b>議題</b>	今年度の実証・実習講座の結果を基に新規プログラムについて検討する。		
<b>日時</b>	2019年2月27日(水) 13:00~14:30		
<b>場所</b>	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
<b>委員出席者 (8名)</b>	株産学共同システム研究所	代表取締役社長	白井達郎(全体総括)
	株オーバルアドバイジング エグゼティブアドバイザー	上田幸伺(栄養専門学校経営経験)	
	株明治コミュニケーション本部	管理栄養士	飯泉千寿子(マーケティング・食育)
	株クリエ	代表取締役	大津宏行(電子媒体情報発信実務)
	筑波学院大学 経営情報学部	教授	塚原正彦(教育者の視点から助言)
	牛久市健康づくり推進課	管理栄養士	三浦聰子(地域健康づくりの視点)
	阿見町健康づくり課	栄養士	立見典子(地域健康づくりの視点)
	つくば市健康増進課	管理栄養士	樋田瑛美(地域健康づくりの視点)
<b>事務局 (5名)</b>	つくば栄養医療調理製菓専門学校	校長	今井恭子
		事務長	山本勝也
		栄養士学科	学科長 山中由紀子
		栄養士学科	主任 壱岐千夏
		調理師学科	主任 岩井未来

### ii) 聴取した意見

- 今の学生の年齢では難しいかもしれないが、今後の高齢化社会においての重要な食生活を調理師が担当することを考えると「減塩」などを学ぶ授業は役に立つと思われる。
- 健康のことを1つとっても「なぜ健康のことを自分たちがしなくてはいけないのか」という断片的な見方ではなく、健康についてもSNSを使って発信していくことが大切であるなど包括的に全体のことを捉えられるようになるとSNS活用の面白さも分かるのではないか。
- 学生の世代はSNSがかなり密接に感じていると思うが、SNSの活用法についてはブログやフェイスブックなどをしていないという声が多かったことについて、身内や友人だけの範囲にとどまらず、情報発信のグローバル化についても学ばせてはどうか。
- 食べることとインスタ映えが結び付くよう、もう少し取り組んでも良いのではないか。地域の人たちへの働きかけが、後々自分自身の店をお客様にアピールし、集客することに繋がってくると思われる。



### (3) プログラム開発分科会

#### i) 概要

<b>議題</b>	本事業の説明とカリキュラム全体像及び今年度の予定について		
<b>日時</b>	2019年1月23日(水) 10:30~12:00		
<b>場所</b>	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
<b>委員出席者 (3名)</b>	(株)オーバルアドバイジング エグゼティブアドバイザー 上田幸伺 (栄養専門学校経営経験) (株)明治コミュニケーション本部 管理栄養士 飯泉千寿子 (マーケティング・食育) 食のショールームハーツ 店長 山崎友香 (各地の食知識)		
<b>事務局 (4名)</b>	つくば栄養医療調理製菓専門学校	校長 今井恭子 事務長 山本勝也 栄養士学科主任 壱岐千夏 調理師学科主任 岩井未来	

#### ii) 聴取した意見

- プログラム開発にあたっては、教育目的というのをしっかりさせないといけない。
- 新カリキュラムの「コミュニティヘルスケア（応用）」というところで、健康問題に対応する食事形態にお年寄り向け、子ども向けなどを入れると良い。
- スマートミールのような認証制度をこの事業に利用するのはどうか。
- 地域の健康課題は「食事形態」ではなく、もう少し幅広く色々なキーワードで考えていく方が良い。地域活動論の「自治体や行政の活動」という内容に、「健康経営」という言葉をキーワードにすることが、地域を活性化させるには必要である。
- カリキュラムの科目を、誰が見てもわかりやすい名前や内容にすると、受講する際のイメージがしやすいのではないか。学生たちが勉強したいと思えるような、心にぐっとくることと、プログラム等で教えたいこととがズレてくるリスクがある。公開講座の内容も不特定多数の方が対象なので、「食のトレンドを知ろう」のような幅広い内容にし、様々なトレンドを連続のシリーズで学べる内容にすると、学びの広がりがあり効果的だ。



#### (4) プログラム検証分科会

##### i ) 概要

<b>議題</b>	開発中のカリキュラムの実効性について		
<b>日時</b>	2019年2月27日（水）15：00～16：30		
<b>場所</b>	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
<b>委員出席者（2名）</b>	青山社中徳 取締役 大山詠司（政策シクタソク） 昭和女子大学 現代ビジネス研究所研究員 熊坂敏彦（茨城地場産業）		
<b>事務局（5名）</b>	つくば栄養医療調理製菓専門学校	校長 今井恭子 事務長 山本勝也 栄養士学科 学科長 山中由紀子 栄養士学科 主任 壱岐千夏 調理師学科 主任 岩井未来	

##### ii ) 聴取した意見

###### ①事業実施報告

- ニーズ調査…業種別にかなり差があることが分かった。  
実証講座…この内容を育成事業のカリキュラムに応用していくことを目指しているのか。

###### ②プログラムの評価方法

- ニーズ調査には顕在的ニーズが現れるが、新しいカリキュラムは潜在的ニーズをどう拾っていくか、発掘するか、どう実証していくのかが問題。
- 食のソムリエを考えていく上で、食のソムリエとは第一に生産者と消費者の橋渡しでなければならない、第二に商品にストーリー性がなければならない。第三に食のソムリエネットワークのようなものを構築していくのが望ましい。そうすると持続的に食のソムリエが生み出され続けていくことになるのではないか。
- 学生だけでなく、開かれたカリキュラムであるといろいろな繋がりが出てくるのではないか。栄養や健康を切り口にした市民講座のようなものはあまりないので、興味を持つ人はいるのではないか。
- 講義を設定する際には、講師のバックグラウンドを示すことで興味を引き付けることができる。地域の母親など、通常は講師に該当しにくい人が講師をやると面白いこともある。地域の人のマンパワーを利用するべきである。

### 3-1-4. 会議概要 2019

#### (1) カリキュラム開発会議

##### i ) 概要

<b>議題</b>	プログラム開発分科会報告 カリキュラム ver.2 案の検討 各取り組みの進捗報告（実証講座、ニーズ調査、e ラーニング等） 「食のソムリエ」の今後について		
<b>日時</b>	2019年10月9日（水）15:00～16:30		
<b>場所</b>	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
<b>委員出席者（12名）</b>	株産学協同システム研究所 代表取締役社長 白井達郎（全体総括） 筑波学院大学 経営情報学部教授 塚原正彦（教育者の視点からの助言） 晃陽看護栄養専門学校 管理栄養士学科教員 飯泉千寿子（マーケティング・食育） ラ・フェリーチェ(株) 代表取締役社長 西村健一（サービス経営視点で助言） 株オーバルアドバタイジング エグゼクティブアドバイザー 上田幸伺（栄養専門学校経営経験） 株AB-Net・松山大学講師 代表取締役 山崎政博（教育者の視点からの助言） 牛久市健康づくり推進課 管理栄養士 三浦聰子（地域健康づくりの視点） 古河市健康づくり課 係長 武井貴代（地域健康づくりの視点） 阿見町健康づくり課 栄養士 立見典子（地域健康づくりの視点） つくば市健康増進課 管理栄養士 佐藤恵（地域健康づくりの視点） 茨城県営業戦略部 販売流通課技佐 三田村剛（県の食資源についての助言） 茨城県農林水産部 農業政策課課長補佐 加藤俊一（農産物に関する地域情報の助言）		
<b>事務局（4名）</b>	つくば栄養医療調理製菓専門学校	校長 今井恭子 副校長 川島邦子 事務長 山本勝也 栄養士学科主任 壱岐千夏	

##### ii ) 聴取した意見

- 今回のプロジェクトを茨城県にとどまらず全国規模を持って行っていただきたい。
- 事業の目指しているものが莫大で形になりにくく、不明確に感じる。
- 本事業は医、薬、食の薬の話が不足している。薬学方面にもチャレンジして、意欲的なカリキュラムに組み換えていってはどうか。
- 名称の「食」の前に「茨城」をつけてはどうか。また、中長期的になるが、「食のソムリエ」の資格の認定機関になるところを作つて運営して欲しい。
- 茨城県は食材が豊富であるため、現場で生産されている状況、水、土も大事ということも実習を含めて学んで欲しい。
- リカレント・学びなおしに力を入れていけると良い。
- e ラーニングは素人が見ても分かるように短くまとめた動画が良い。
- 本事業を地域の課題として使うのであれば、地域課題に目を向けると自治体でも取り入れやすくなるのではないか。

(2) 第2回カリキュラム開発会議

i) 概要

議題	プログラム検証分科会の報告 各取り組みの実施報告(実証講座・e ラーニング) カリキュラムの検証		
日時	2020年1月20日(月) 15:00~16:30		
場所	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
委員 出席者 (11名)	株式会社学共学システム研究所 代表取締役社長 白井達郎 (全体総括) 筑波学院大学 経営情報学部教授 塚原正彦 (教育者の視点からの助言) 晃陽看護栄養専門学校 管理栄養士学科教員 飯泉千寿子 (マーケティング・食育) ラ・フェリーチェ(株) 代表取締役社長 西村健一 (サービス経営視点で助言) 株式会社クリエ 代表取締役 大津宏行 (電子媒体情報発信実務) 株式会社AB-Net・松山大学講師 代表取締役 山崎政博 (教育者の視点からの助言) 牛久市健康づくり推進課 管理栄養士 三浦聰子 (地域健康づくりの視点) 古河市健康づくり課 係長 武井貴代 (地域健康づくりの視点) 阿見町健康づくり課 栄養士 立見典子 (地域健康づくりの視点) 茨城県営業戦略部 販売流通課技佐 三田村剛 (県の食資源について助言) 茨城県農林水産部 農業政策課課長主査 瀧崎郁子 (農産物に関する地域情報の助言)		
事務局 (7名)	つくば栄養医療調理製菓専門学校 校長 今井恭子 副校長 川島邦子 事務長 山本勝也 栄養士学科 学科長 山中由紀子 栄養士学科 主任 壱岐千夏 調理師学科 主任 岩井未来 総務課長 江口千佳		

ii) 聴取した意見

- 発酵食品の授業、加工等も含めてぜひ進化させてもらいたい。
- 地域の食課題、フレイル対策の部分も盛り込んではどうか。
- コミュニティヘルスケア、高齢者に特化しすぎている。様々な人が、いつ、どの時間で、どのスタイルで食事をするのがいいのか、食を総合提案するようなプログラムを作ってはどうか。
- 次年度の課題になると思うが、今までどちらかというと高齢者に特化していたプログラムだったので、例えば子どもの咀嚼力をつけるための食事をケーススタディとして作ってみてはどうか。
- シラバスの文言は、言葉自体意味がわからないものがあるので修正した方がよい。
- e ラーニング化を視野にいれるなら環境依存文字は文字化けするので最初から使わないほうが良い。
- 1つのテーマを解決していくような授業、ソーシャルプログラムみたいなものを取り入れてはどうか。

(3) プログラム開発分科会

i ) 概要

議題	シラバス・コマシラバス作成について 実証講座の実施報告、ニーズ調査、eラーニング等の進捗状況報告。 「食のソムリエ」の今後の流れについて検討する。		
日時	2019年10月9日（水）13:30～15:00		
場所	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
委員出席者 (4名)	食のショールーム・パルス 店長 山崎友香（各地の食知識） 晃陽看護栄養専門学校 管理栄養士学科教員 飯泉千寿子（マーケティング・食育） 岡山大学・ヘルスシステム統合科学研究所 志水武史（教育プログラム設計の助言） 株式会社アドバタイジング エグゼクティブアドバイザー 上田幸伺（栄養専門学校経営経験）		
事務局 (5名)	つくば栄養医療調理製菓専門学校 校長 今井恭子 副校長 川島邦子 事務長 山本勝也 栄養士学科主任 壱岐千夏 教務課長 丸尾佳代子		

ii ) 聴取した意見

- 現場に出た時に本事業で学んできた内容が大事だった、役立ったと思えるようなスポーツ栄養学やアレルギーなどを取り入れたカリキュラム構成を。
- 講義のあとに実習する形式はすごく良い。
- 分野が「食の心理学」から「食空間コーディネート」に変更になったが、その方が分かりやすい。
- 分野名の「地域情報」について、「地域情報」は他の分野名「地域健康」「地域食資源」であって、現在の「地域情報」はそのリソースをどう活用していくかという活用の話だと思う。タイトルの付け方を工夫してはどうか。
- 「食のソムリエ」名称について、「地域資源と健康をマネジメントする」という枕詞を常につけるか、名称を分かりやすいキーワードに変更するか検討した方がよい。
- 茨城には「茨城の食のソムリエ」、他県なら「他県の食のソムリエ」と全国展開するにあたって県の何かと連携して県名を入れるのはどうか。
- 健康意識が高くない人でも健康になれるというようなノウハウがあると強みになる。健康無関心層の行動変異につながるようなノウハウを持たせることが重要。
- 今後、食のソムリエ資格を持っている人はこういう仕事につけるかもしれないという可能性を発信できるとよい。

(4) プログラム検証分科会

i) 概要

議題	昨年度からの総括、今年度の全体の取り組みについて 状況報告(シラバス・カリキュラム、実証講座) ニーズ調査結果報告・検証		
日時	2020年1月20日（月）13：30～14：30		
場所	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
委員出席者 (3名)	昭和女子大学 現代ビジネス研究所研究員 熊坂俊彦（茨城地場産業） 青山社中㈱ 取締役 大山詠司（政策シンクタンク） ㈱クリエ 代表取締役 大津宏行（電子媒体情報発信実務）		
事務局 (8名)	日鉄総研株式会社 調査研究事業部 研究主幹 宮脇透啓 つくば栄養医療調理製菓専門学校 校長 今井恭子 副校長 川島邦子 事務長 山本勝也 栄養士学科 学科長 山中由紀子 栄養士学科 主任 壱岐千夏 調理師学科 主任 岩井未来 総務課長 江口千佳		

ii) 聴取した意見

- 健康食を作るというのは縦軸の学問、どう地域政策や経済学に連携させてどうか仕組みに落とし込むというのが一番大事。今年度は県の参画もあるので、仕組みなどどう落とし込んでいくか、そういう力を養うということが重要。座学的な要素に加えて、課外授業的なところでできればと思うがどうか。（農家さんと一緒にワークショップなど）
- 調理の観点、栄養の観点から様々な職業があり、そこでどう自分を表現できるか気づけるようなプログラムがあれば面白いと思う。
- 1つのプログラムが10年もつということはない。常にアップデートし続けられる仕組みづくりを。
- この会議の場に10代、20代の若い世代も入れて意見交換ができれば、もっと面白いものが作れるのではないか。
- 茨城は誇れる人、誇れる地域資源が山ほどある。もっと茨城らしさをカリキュラムに盛り込んではどうか。
- 地元の現場の人、プロ、匠、そのような人を講師に呼んでスペシャル講義をしてもらうと良いのではないか。
- 個人ではできない、学校ならではの学校だからできるプログラムを作れたら良いと思う。

### 3-1-5. 会議概要 2020

#### (1) 第1回カリキュラム開発会議

##### i ) 概要

議題	今年度の事業計画について カリキュラム ver.3 案について	
日時	2020年9月3日（木）13：00～14：30	
場所	つくば栄養医療調理製菓専門学校	
委員出席者 (13名)	株産学協同システム研究所 代表取締役社長 筑波学院大学 経営情報学部教授 晃陽看護栄養専門学校 管理栄養士学科教員 ㈱グローバルビジュン 代表取締役 ㈱オーバルアドバタイジング エグゼクティブアドバイザー ㈱クリエ 代表取締役 ⑩㈱AB-Net・松山大学講師 代表取締役 牛久市健康づくり推進課 管理栄養士 牛久市健康づくり推進課 管理栄養士 古河市子育て包括支援課 つくば市健康増進課 管理栄養士 つくば市健康増進課 管理栄養士 茨城県営業戦略部 販売流通課技佐	白井達郎（全体総括） 塚原正彦（教育者の視点からの助言） 飯泉千寿子（マーケティング・食育） 西村健一（サービス経営視点で助言） 上田幸伺（栄養専門学校経営経験） 大津宏行（電子媒体情報発信実務） 山崎政博（教育者の視点からの助言） 早坂聰子（地域健康づくりの視点） 森まどか（地域健康づくりの視点） 佐藤智美（地域健康づくりの視点） 佐藤恵（地域健康づくりの視点） 野元優理恵（地域健康づくりの視点） 三田村剛（県の食資源についての助言）
事務局 (6名)	つくば栄養医療調理製菓専門学校	校長 今井恭子 副校長 川島邦子 事務長 山本勝也 栄養士学科 学科長 山中由紀子 調理師学科 主任 岩井未来 総務課長 江口千佳

※◎印はオンラインにて参加

##### ii ) 聴取した意見

- 色々な資格の中で、食のソムリエが他の資格と違うという差別化を図りたい。
- 事業計画で全40コマ60時間を履修させ、修了証を発行する計画になっているが、カリキュラム全部の実現を今年度内にしなければならない。
- 全てをeラーニングに組み込むためには計画的にやらなければいけないと思う。
- 茨城県で減塩を大きく打ち出す動きがある。地域の健康課題も高血圧が多く、医療費もかかっている。減塩は牛久、茨城県の学校のカリキュラムでは必要だと思う。
- 大変よくできたカリキュラムだと思う。特に食品分析センターの先生を引き込んでいるところなど。
- コロナ禍において飲食業界はマネジメント能力を養うことは重要なのではないか。
- SDGs (Sustainable Development Goals:持続可能な開発目標) を加味し、世の中の自分たちの立ち位置をしっかりと確認できるような形での学びがあると良いと思った。
- 外国など社会で起きている問題に対応できる外側の部分を学べる機会があると良い。

(2) 第2回カリキュラム開発会議

i ) 概要

議題	実証講座の成果報告 委託事業終了後の展開について		
日時	2020年12月4日(金) 13:00~14:30		
場所	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
委員出席者 (10名)	株式会社学協同システム研究所	代表取締役社長	白井達郎(全体総括)
	筑波学院大学	経営情報学部教授	塚原正彦(教育者の視点からの助言)
	晃陽看護栄養専門学校	管理栄養士学科教員	飯泉千寿子(マーケティング・食育)
	株式会社アドバイジング	エグゼクティブアドバイザー	上田幸伺(栄養専門学校経営経験)
	株式会社クリエ	代表取締役	大津宏行(電子媒体情報発信実務)
	◎株式会社AB-Net・松山大学講師	代表取締役	山崎政博(教育者の視点からの助言)
	◎牛久市健康づくり推進課	管理栄養士	森まどか(地域健康づくりの視点)
	阿見町健康づくり課	管理栄養士	立見典子(地域健康づくりの視点)
	つくば市健康増進課	管理栄養士	野元優理恵(地域健康づくりの視点)
	茨城県営業戦略部 販売流通課技佐	三田村剛(県の食資源についての助言)	
事務局 (6名)	つくば栄養医療調理製菓専門学校	校長	今井恭子
		副校長	川島邦子
		事務長	山本勝也
		栄養士学科主任	壹岐千夏
		調理師学科主任	岩井未来
		総務課長	江口千佳

※◎印はオンラインにて参加

ii ) 聴取した意見

- それぞれの課程の上に専門職コースを位置づけ構築するのはどうか。国の財産として日本の多くの学校に貴重なコンテンツを活用できる形の試みで取り組むのが課題。
- この授業の対象者が在校生のみなら分かりやすく簡単なもので良いと思うが、社会人の学び直し、新しい資格のひとつに昇格させるなら授業の部分だけだと量が多いのではないか。
- 食のソムリエの趣旨がいまだにわからない。みんながイメージしていることが違うのか、協議内容が発散している気がする。
- 実証講座の学生の学習態度について、興味を持ったのはなぜか、逆に興味を持たなかつたのはなぜかを分析する必要がある。
- あまり結果を急がず、3年くらいのローテーションで作り上げていくのが良いと思う。この事業は受けた人たちがどこに就職し、どう社会貢献しているか、卒業して終わりではなく追跡調査することが必要。
- 保健センターでの地域事業をそのまま学校が参加するのは難しい。食生活推進委員との交流や、活動についてお話を聞く機会を設けるなどではどうか。
- 食材はどうアプローチすると情報がもらえるのか、どこに情報があるのか、どうアプローチするのかなど、そういうところにひとつ出口を作れたら良いのではないか。

(3) プログラム開発分科会

i ) 概要

議題	今年度の事業計画について カリキュラム Ver.3 案の検討 e ラーニングについて		
日時	2020 年 9 月 3 日 (木) 15 : 00~16 : 30		
場所	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
委員出席者 (5名)	食のショールーム・パルス 店長 晃陽看護栄養専門学校 管理栄養士学科教員 岡山大学・ヘルシステム統合科学研究所 (株)オーバルアドバタイジング エグゼクティブアドバイザー 筑波学院大学 経営情報学部教授	山崎友香 (各地の食知識) 飯泉千寿子 (マーケティング・食育) 志水武史 (教育プログラム設計の助言) 上田幸伺 (栄養専門学校経営経験) 塚原正彦 (教育者からの視点)	
事務局 (6名)	つくば栄養医療調理製菓専門学校	校長 副校長 事務長 栄養士学科 学科長 調理師学科 主任 総務課長	今井恭子 川島邦子 山本勝也 山中由紀子 岩井未来 江口千佳

ii ) 聽取した意見

- 食のソムリエという資格そのものについて、他の類似の資格があるなかでのメリット、差別化のポイントが必要。内容的には良いと思うが、他の資格とどう差別化して広げるのかがないと、みんなに使ってもらえない。
- 地域の方々との交流は生徒にとってすごく良い機会であり、地域と学校の繋がりが増え るのもすごく良いと思う。
- 今の若い世代は感受性が非常に豊か。それを引き出す授業をして欲しい。受講者の知識欲 を旺盛にするというような授業が必要ではないか。
- 地域を生かした流通、販売の発信、茨城県という土地柄を生かした学びができると良い。
- コロナ禍ということを機に、今後の情報発信していくうえでオンライン、WEB を使っていくスキルも必要になってくるのではないか。
- e ラーニングのカリキュラムで収益をあげるならば分かりやすく編集するなど、動画を作り込む必要がある。
- 将来的な話だが、調理師も管理栄養士もこれからの時代は経営的な視点を持っていくこ とが必要。マーケティング的なところを身に付けていく必要がある。いきなり反映するの は難しいが、将来的に入れていくとハードルは高いが差別化の要因になるのではないか。

(4) プログラム検証分科会

i ) 概要

議題	実証講座の成果報告 事業成果の検証について 委託授業終了後の展開について		
日時	2020年12月4日(金) 15:00~16:30		
場所	つくば栄養医療調理製菓専門学校		
委員出席者 (4名)	◎昭和女子大学 現代ヒジ研究研究所研究員 熊坂俊彦(茨城地場産業) 青山社中㈱ 取締役 大山詠司(政策シンクタンク) ㈱クリエ 代表取締役 大津宏行(電子媒体情報発信実務) 筑波学院大学 経営情報学部教授 塚原正彦(教育者の視点からの助言)		
事務局 (5名)	つくば栄養医療調理製菓専門学校 校長 今井恭子 副校長 川島邦子 事務長 山本勝也 調理師学科主任 岩井未来 総務課長 江口千佳		

※◎印はオンラインにて参加

ii ) 聴取した意見

- 多様なアプローチで学生が反応していたこと、地域の食材、歴史、食品すばらしさを見ながら地元、地域に親近感が持てたという反応は大変すばらしいことだと思う。ワークシートによる理解度チェックも大変良かったと思う。
- 卒業生に授業のどのような部分が社会に出てから活かされているかヒアリングできれば、この事業の繁栄に繋がると思う。
- 認定、認証について誰が認定したのかの「誰が」というのが重要だと思う。食のソムリエを評価する際、地域のそれなりの立場の方に協力をもらって、きちんとした認定をしてもらうとわかりやすいのではないか。
- 実証講座終了の際、学生からの意見として、アンケートのみでなく、グループインタビューを行ってはどうか。眠っている意識が引き出される効果もある。ひとつの検証方法として行ってはどうか。
- 茨城県の自治体、農政ルートの協力関係を築いてはどうか。卒業後も食材調達などで困った際に生産者の方と直接連絡がとれるマップなどがあつてもよいのではないか。



## 3-2. 基礎調査

### 3-2-1. 基礎調査を終えて

#### (1) ヒアリングによる地域ニーズの把握

対象をどのように絞るかで得られる回答が変わってくるため、慎重に対象設定を行った。ヒアリングを通して、食に携わる者への期待度の高さを感じ、人材養成の責務と求められる能力について改めて認識させられる結果となった。

#### (2) アンケートによる企業・団体の教育ニーズ把握

食分野に従事する者に求められる能力について、現場で働く人の率直な意見を、教育科目に結び付けて問うことができ大きな収穫であった。新しく開発を試みる科目への期待度だけではなく、既存科目の習得によって身につく能力について得られた回答も興味深い。ただし、アンケート上では現在必要と認識されていない能力にこそ、これから地域課題解決に繋がる糸口となる可能性がある場合もあり、そうした潜在的ニーズを見極め、明らかに必要と認識されている顕在的ニーズへも積極的に応えていくことが重要であるといえる。

#### (3) アンケートによる茨城県の住民を対象とした食に関するニーズの把握

茨城県全体では、外食・中食よりも内食・自分で調理の傾向が強く、疾病のある者は、調理の際に栄養バランスを意識する人が多く見られ、食と健康は切り離せないものという事がわかった。茨城県産食材についての関心も高く、食の地域資源について学ぶ必要性も考えられる。

#### (4) アンケートによる関東圏内で調理関連の業務に携わる者を対象とした教育プログラムに関するニーズの把握

広く食分野に従事する者に求められる能力について回答を得たが、今年度は条件や対象を変え、地域住民（エンドユーザー）が食に対して何を求めているか、調理従事者（受講候補者）が本事業で提案する学習内容を学びたいと思うかどうかなどの具体的な設問に対して回答を得たことで、カリキュラムに求められるニーズを見極める糸口となった。

特に20～30代の受講候補者が本事業で開発しているプログラムへの学習意欲が高いことが興味深い。時代のニーズにあった調理師を養成するカリキュラムを作成するうえで、若年層から支持を得られたことは大変重要な結果であった。

本プログラムの学習ターゲットとなる人すべてのニーズに対応するカリキュラムを考えることは、その人の置かれている立場とも深く関連するものであることが、明らかとなつた。また、地域住民の食に期待する事が明らかとなり、食をもって地域の課題を解決するために役立つカリキュラムをつくることの必要性も明らかとなつた。

今後は、ここから得られた知見を広く踏まえ、引き続き、プログラムの強化に活用する。

### 3-2-2. 基礎調査報告 2018

調査方法は、①当学のある茨城県内の企業および基礎自治体に対するヒアリング、②調理師、調理補助者、管理栄養士、栄養士、製菓衛生師を活用または活用しようとしている企業および基礎自治体に対する匿名式のWebアンケート調査による。

#### 1.ヒアリングによる地域ニーズの把握

##### (1) 概要

ヒアリングを行った対象は、茨城県内にある企業・団体（5件）で、以下の表1-1の通りである。

表1-1 ヒアリング対象

対象		概要	実施月
自治体	基礎自治体（市）	茨城県内の市	2018年12月
	基礎自治体（市）	茨城県内の市	2019年1月
企業	サービス業	集団調理の人材を施設に提供する企業	2018年12月
	飲食店	オーナーシェフが運営するレストラン	2019年1月
	飲食店	茨城県内の市でチェーン展開する和食店	2019年1月

ヒアリングを行うに当たっては、当教育プログラムの初期カリキュラム案を事前に送付し、各団体・企業の現状を聞くとともに、教育プログラムへのニーズ等をヒアリングした。主なヒアリング内容は、以下表1-2の通りである。

表1-2 ヒアリング内容

ヒアリング項目	目的
食や食を通じた健康にかかわる人材	各企業・団体の現状把握
食や食を通じた健康に関する地域課題	地域の課題を把握するため
当事業で考える育成人材像	教育プログラムに対する示唆、意見
地域貢献への期待、意見等	当学や学生が地域に貢献できることの把握

##### (2) 聴取した意見

###### 【専門的な知識・技能以外で、調理師に必要な能力】

- ・ コミュニケーション能力（接客、顧客との打ち合わせ）。
- ・ 調理補助者に対しての指導的能力。
- ・ 独立を視野に入れた経営に関する知識（食材の原価計算、マーケティング等）。
- ・ あいさつ、身だしなみ等の基本的な行動。

### 【地域の課題について】

- ・ 茨城県内では、成人病（糖尿病、高血圧等）や高齢者の増加等があり、食と健康は大事（自治体・企業）。ただし、一般的な飲食店が食と健康を前面に出すと、特定の客層にしか受けず経営的に厳しくなってしまう（企業）。

### 【教育プログラムに対して】

- ・ 学生の進路は、飲食店から大量調理サービス、また、将来独立する夢があるかまでさまざまであり、特定向けの教育に特化すると興味を持てない学生も出てくる可能性があるため、運用が難しいのではないか。
- ・ 地域学は有用かつ面白い。座学だけでなく実習もして知識と実態の違いも認識して欲しい。
- ・ 食のソムリエ、食の色彩と心理といった新しい科目は興味深い。
- ・ 栄養士が健康にかかわる知識を身に着けるのは普通だが、調理師にもそのような知識が身に着けば活躍の幅が広がる。健康に限らず食に関する幅広い知識を持ってもらいたい。

### 【その他】

- ・ （自治体との連携）他大学等では、自治体と連携して地域住民の運動プログラムづくりや、健康食の普及を目指したわかりやすい資料作り等で連携している。
- ・ （社会貢献）調理師として成長したら、地域の活動として料理教室の講師を勤めたり、母校で調理実習を行ったり社会貢献ができる人材に育って欲しい。

## 2.アンケートによる企業・団体の教育ニーズ把握

### （1）概要

アンケートは、Web の匿名方式で Web アンケート事業者が持つ回答モニターに対して行った。まず、今回の対象者に該当する回答者を抽出するためにスクリーニング調査を約 30,000 人に対して行い、該当する回答者を抽出した。その後、抽出した回答者に対し、教育ニーズに係わるアンケートを実施した。

アンケートの概要は、以下の表 2-1 の通りである。

表 2-1 アンケート概要

項目	内容
実施時期	スクリーニング調査：2019年2月12日～14日 本調査：2019年2月14日～15日
対象者	調理師、調理補助者、製菓衛生師の採用実績がある、採用予定がある、採用を検討している企業・団体 全国
内容	調理師、調理補助者、製菓衛生師等に必要な知識・スキルに関するアンケート
回答者数	515サンプルサイズ(ss)
調査委託先	(株)マクロミル

アンケート内で、設問の際に提示した知識やスキルの説明は、以下の表 2-2、表 2-3 の通りである。

表 2-2 調理・製菓従事者の実践的な知識やスキル（アンケート説明用 1）

知識やスキルの名称	主な内容例
A 公衆衛生の知識	公衆衛生学の概要、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、労働衛生、健康教育
B 栄養の知識	栄養学の概要、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養
C 食品の知識	食品学の概要、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示、食品の生産と流通
D 食品衛生の知識	食品衛生学の概要、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器・包装の衛生、食品衛生対策、HACCP
E 衛生法規の知識	調理師法、健康増進法、食育基本法、製菓衛生師法、その他衛生関係法規
F 食文化の知識	食文化の成り立ち、食文化史、食と宗教、日本と世界の食文化、世界の料理、食文化の継承
G 調理または菓子製造の知識	調理の原理、食品の調理科学、料理の分類、調理機器、献立作成、調理施設・設備、製菓材料学、菓子の分類
H 調理または菓子製造の技術	調理の基本技術、日本料理、中国料理、西洋料理、製菓製パン等専門別調理の基本技術、調理施設の洗浄・消毒・清掃
I 集団調理のスキル	集団調理の流れ、大量調理の調理技法、大量調理と少量調理の違い

表 2-3 調理・製菓従事者の実践的な知識やスキル（アンケート説明用 2）

知識やスキルの名称	主な内容例
A 接客スキル	おもてなしのスキル、コミュニケーションスキル、サービスマナー、飲料接遇サービスの基本、販売、陳列、ラッピング技術、ビジネスマナー
B 外国語のスキル	英会話基礎、飲食店での国際コミュニケーション、他国の文化
C 経営の知識	フードビジネスの運営、企業の経営、飲食店の改行、財務管理、労務管理
D パソコンの知識とスキル	ワード、エクセル、パワーポイント等のパソコンの基本的な操作
E 情報マネジメント（知識と実技）	ネット上のデータの利活用、マーケティング知識とスキル、SNS 等情報発信のスキル
F 食の心理学（知識と実技）	食行動と心理、色彩心理学、色彩とデザイン
G 食育の知識とスキル	健康的な食事、バランスの良い食事、食生活や食糧事情の課題、食育の実践
H 特別食（健康管理）の調理スキル	個別の健康管理食やアレルギー食への対応、介護食の調理
I 地域デザイン（知識）	食を通して地域を活性化させる理論的思考と方法論
J 地域活動（知識と実技）	自治体や行政の活動の知識、食を活用した地域の活性化の事例・知識、地域の生産者体験（農業・漁業）
K 食の地域学（知識とスキル）	地域の歴史・地勢・自然環境・産業等の特質、地域食材の活用、地域の特産品の商品化プロセス、伝統食・郷土料理の継承

### 3.基礎調査でわかる育成人材像

ヒアリング調査でも、専門学校を卒業した調理従事者・製菓製パン従事者への期待は、自治体、飲食店、サービス業の企業・団体で異なる面があった。それらをアンケート調査で、定量的に把握した。

アンケート結果により、わかる傾向としては、以下の点である。

- ・身に着けてほしい知識・スキルとして、従来の教育課程で学習する「調理または菓子製造の技術」や「調理または菓子製造の知識」は高い傾向にあるが、それらと同等かそれ以上に「食品衛生の知識」「衛生法規の知識」「公衆衛生の知識」を必要とする意見が多くった。
- ・本事業で開発する教育プログラム案に該当する科目では、「接客スキル」「特別食の調理スキル」「食育の知識とスキル」「食の心理学」等は、他科目に比べて必要だとする意見

が多かった。

- ・回答者の属性で区別してアンケートの結果を集計すると、業種によって意見が大きく違う結果となった。
- ・「調理または菓子製造の技術」と「調理または菓子製造の知識」といった調理従事者・製菓製パン従事者に必要な主たる知識・スキルでは差が出ないものの、「医療・福祉」「協同組合・教育関連・公務員」では、「飲食サービス業」「製造業（食料・飲料）」と比べ、「公衆衛生」「集団調理」等を必要とする傾向が強いことが分かった。
- ・本事業で開発する教育プログラム案に該当する科目では、「飲食サービス業」は、他業種に比べ「接客スキル」「外国語スキル」「経営の知識」を重要視し、「医療・福祉」「協同組合・教育関連・公務員」では、他業種に比べ「食育のスキル」「特別食の調理スキル」「食の地域学」等を重視しており、重視する項目がはっきりと分かれる結果になった。
- ・教育プログラムを開発するにあたっては、必要とする人材像（重視する知識・スキル）が業種によって違うことから、産学連携等を進める前提で特定の業種とプログラム開発を共同で進めるといった手法が考えられる。これによって、企業・団体のニーズに対応しやすい科目からまとめて開発し、パッケージ化して徐々に対応領域を増やしていくことによって、企業・団体や受講生の真のニーズをうまく取り込みながら、実効的なプログラム開発を進めることができる。

### 3-2-3. 基礎調査報告 2019

#### 1.基礎調査 1（茨城県の住民のニーズ）

「食と健康」「食のソムリエ」の教育分野に関連する現状として、地域住民の食や健康に対するニーズを把握し、当教育プログラムにそれらのニーズを取り込むことを目的に調査を行った。茨城県の住民を対象に食や健康に関するニーズについて Web アンケートを用いて把握した。

##### （1）概要

アンケートは、Web の匿名方式で Web アンケート事業者が持つ回答モニターに対して行った。アンケートの概要是、以下の表 3 表 2-1 の通りである。

表 3 アンケート概要

項目	内容
実施時期	調査 : 2019 年 10 月 11 日～13 日
対象者	茨城県に住む 15 歳以上の住民（性・年代別人口割付）
内容	普段の健康に関する生活、食生活の調査
回答者数	315 サンプルサイズ (ss)
調査委託先	(株) マクロミル

## (2) 基礎調査 1 (茨城県の住民のニーズ) でわかる県民像

### ・茨城県全体の結果

外食・中食と比べて内食・自分で調理の頻度が高い。

普段の外食を選ぶ際でも、中食を選ぶ際でも、値段・味を重視する傾向がある。

普段の外食時と中食時で、意識する項目（カロリー、塩分、全体の栄養バランス、食材の産地、アレルギー、添加物）を平均得点で比較すると違いはない。他方、調理時には、全体的に外食時・中食時に比べ意識する度合いが高い傾向にある。

茨城県産の食材には「新鮮であること（78.1%）」「美味しいこと（60.3%）」に（ツメ）期待する割合が高い。

### ・15～64歳（生産年齢者）と65歳以上（高齢者）の比較結果

高齢者は全体の27.6%である。

生産年齢者は中食をやや高い頻度で行っている。高齢者は、普段の外食・中食ともに頻度が低く、内食・自分で調理の頻度が高い傾向がある。

普段の外食時には、生産年齢者・高齢者ともに「値段」「味」を優先する傾向は同じであるが、生産年齢者は次いで「量」を優先する一方、高齢者は「安全性」を優先する傾向がある。

高齢者は、普段の外食時に塩分を意識する傾向がある。中食時は塩分に加え、カロリー・添加物を意識する傾向がある。他方、生産年齢者は中食時はカロリーについて、自身の調理時には全体の栄養バランスについて、やや意識する傾向がある。

### ・家族と同居者と独居者の比較結果

独居者は全体の14.9%である。

独居者は中食の頻度が高い傾向がある。他方、家族と同居者は内食の頻度が高い傾向がある。

普段の外食時・中食時の両方で、家族と同居者・独居者ともに「値段」「味」「量」を優先する傾向は同じである。

独居者は、自分で調理時に塩分を意識する傾向があるが、その他の場面や項目では家族と同居者・独居者で大きな差異はなかった。

### ・世帯年収400万円未満世帯と世帯年収400万円以上世帯の比較結果

世帯年収400万円未満世帯は全体の44.3%である。

世帯年収400万円未満世帯は普段の外食・中食とも頻度が低い傾向がある。

世帯年収400万円以上世帯では茨城県産の食材を使った中食や食材の購入の頻度がやや高い傾向がある。

普段の外食時・中食時の両方で、世帯年収400万円未満世帯・世帯年収400万円以上世

帶とともに「値段」「味」「量」を優先する傾向は同じである。

世帯年収 400 万円以上世帯は、普段の外食時にカロリーを意識する傾向があるが、その他の場面や項目で世帯年収差による大きな差異はなかった。

- ・疾病がある者と疾病がない者の比較結果

疾病がある者は全体の 36.1%である。

疾病がある者は内食の頻度が高い傾向がある。他方、疾病がない者は中食と自分で調理の頻度がやや高い傾向がある。

普段の外食時には、疾病がある者・疾病がない者ともに「値段」「味」を優先する傾向は同じであるが、疾病がある者は次いで「健康」「安全性」を優先する一方、疾病がない者は「量」を優先する傾向がある。

普段の外食時に、疾病がない者は、塩分を意識しない傾向がある一方、食材の産地は意識する傾向がある。中食時は、疾病がある者は、カロリー・塩分を意識する傾向がある。疾病がない者は、全体の栄養バランスを少し意識する傾向があるが、カロリーは意識しない傾向がある。

## 2.基礎調査 2（受講対象者のニーズ）

当教育プログラムの受講候補者に当教育プログラムの概要を示し、そのニーズを取り込むことを目的に調査を行った。調査対象者は、関東圏内で調理関連の業務に携わる者で、方法としては Web アンケートを用いた。

### （1）概要

アンケートは、Web の匿名方式で Web アンケート事業者が持つ回答モニターに対して行った。アンケートの概要は、以下の表 4 の通りである。

表 4 アンケート概要

項目	内容
実施時期	スクリーニング調査・本調査一体型： 2019 年 12 月 27 日～2020 年 1 月 9 日
対象者	関東圏で勤務する調理関係従事者（都県別飲食店従事者割付）
内容	教育プログラムの概要を示しニーズの調査
回答者数	313 サンプルサイズ (ss)
調査委託先	(株) マクロミル

## (2) 基礎調査 2 (受講対象者のニーズ) でわかる利用者像

### ・関東圏調理関係従事者全体の結果

コミュニティヘルスケア（基礎、応用とも）、食の地域学、食と情報マネジメントの知識・スキルは、現状認識、必要性、学習意欲とも他科目に比べて高い傾向がある。どの科目とも、自主学習、講座・セミナー・ワークショップでの学習意欲が高い傾向にある。

自由回答では、栄養・特別食等の専門的知識、調理実践スキル、経営に関する知識に対して必要性を感じるコメントが多かった（各項目とも 15 コメント程度）。

### ・年代別の比較結果

20～30 代は 41.2%、40～60 代は 58.8%である。

各知識・スキルは、20 代～30 代が 40～60 代に比べて現状認識、必要性、学習意欲ともに高い傾向となった。

20～30 代は、多くの科目で「通信教育（テキスト）」「自主学習（書籍）」での学習意欲が高い傾向がある。他方、40～60 代は、すべての科目で「どの方法でも学習したくない」の割合が高い傾向がある。

### ・雇用形態別の比較結果

正社員は全体の 62.0%である。

各知識・スキルは、正社員が非正規社員に比べて現状認識、必要性、学習意欲ともに高い傾向となった。

正社員は、科目「コミュニティヘルスケア（基礎）」「食と情報マネジメント」における「自主学習（書籍）」、科目「食と情報マネジメント」「食と地域活動論」における「e ラーニング（パソコン）」での利用意向割合が高く、非正規社員は全般的に「どの方法でも学習したくない」の割合が高い傾向がある。

### ・所属企業・団体の業種（飲食サービス業か飲食サービス業以外か）の比較結果

飲食サービス業は全体の 41.5%である。

ほとんどの項目で知識・スキルは、飲食サービス業以外従事者が飲食サービス業従事者に比べて現状認識が高い傾向となった。必要性では、コミュニティヘルスケア（基礎、応用とも）に対する必要度が飲食サービス業以外で高い傾向となったが、学習意欲は変わらない結果となった。

飲食サービス業以外の方が、各科目で「通信教育（テキスト）」「講座・セミナー・ワークショップ（集合形式）」「e ラーニング（パソコン）」を支持する割合が高い傾向にある。

### 3-3. 実証講座

#### 3-3-1. 実証講座を終えて

カリキュラム編成に当たって、調理師養成課程の在学生向けに展開する授業としてふさわしい科目群、学習形態開発のための検証として実証講座を行った。

実証講座は、概ね本校専門調理師学科2年生を対象とした。既存科目の授業とは違う視点の講座に学生がどのように反応を示すか、という点に期待と不安があったが、興味深く楽しく受講している様子が確認された。

##### (1) 講座の構成、教材

地域を健康、食資源、情報の3分野に分けて学習する構成は、分野に設定した科目の見直しは必要であるが学習の柱とすることが望ましい。

学習形式としては、講義+実習や講義+グループワークでの学びやすさや理解度の高さから、学びの方法としてとても有効的であるということが分かった。

実証講座で使用した教材は、講師自ら作成したものが多く、生きた教材ではあるが、汎用性の難しさを感じる。

##### (2) 講座内容

本実証では全40コマの講座に26の学習目標を設け、講座を受講した学生を定量的に評価することができた。

事業最終年度は学習対象者にすべてのカリキュラムを受講させ、検証を行うことを目的としたため、講座の実施日程が密になり、講座の連動性の確保が難しく、結果として学習目的が理解しにくくなつたことが課題としてあげられる。しかし、講師を本校職員だけでなく、学習目標に合わせて外部の様々な講師に依頼したことで、より世の中のニーズに近い学習ができた。

アンケートから「地域と情報」分野の科目は、理解度が「地域健康」「地域食資源」分野の科目と比べると低く、学習内容の見直しが必要であると考えられる。

##### (3) 今後の課題

今後、カリキュラムを強化・維持していくために、調理師養成課程の在学生向け授業として展開する際、既存のカリキュラムの設定科目で学んだ内容と結び付けてとらえることができるよう更なる工夫が必要であることが分かった。

また、学習対象者を栄養士、調理師、製菓衛生師など、食関連の資格取得を目指す大学生、専門学生、および学び直しを必要とする飲食業務従事者や、食を通じて社会貢献を考える社会人へ展開する場合は、学習状況に違いがあるためコースや段階で区分するなど、必要な科目のみを学習できる構成を検討する必要があることも分かった。

### 3-3-2. 実証講座報告 2018

#### 2018年度 実証講座一覧

No	分野	科目	コード	形式	授業内容	実施日
1	地域健康	コミュニティヘルスケア(基礎)	SK-CKI-L1	講義	茨城県の健康課題と循環器疾患について	2019年2月21日
2	地域健康	コミュニティヘルスケア(応用)	SK-COY-P1 SK-COY-P2	実習	循環器疾患予防につながる美味しい減塩食減塩食を美味しく提供しよう	2019年2月21日
3	地域と情報	地域情報マネジメント	SJ-TMA-L2	講義	「勝手に観光協会」が地域を元気にする効果的なSNSの活用法	2019年2月20日
4	地域と情報	食環境とマネジメント	SJ-SMA-L1	講義	食の色彩と心のあり様	2019年2月20日

## 実証講座 1・2

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (基礎)	コード	SK-CKI-L1
授業 計画	地域の健康問題の把握と予防、改善について 1	授業 方針	地域の健康問題を把握し、ひとつの課題を設定し、予防や改善に必要な知識を習得する		

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (応用)	コード	SK-COY-P1・P2
授業 計画	地域の健康問題の予防、改善への食事からのアプローチ 1・2	授業 方針	基礎で学んだ健康課題 1 に対して、調理実習を通して食事からのアプローチで学ぶ		

日 時：2018年2月21日（木） 14:30～16:30

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室・調理実習室

対 象：本校専門調理師学科1年(2018年度)

テーマ：循環器疾患予防につながる美味しい減塩食

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 壱岐千夏

### 内容

茨城県の健康課題のひとつのテーマとして循環器疾患について講義した。続いて、減塩を実現させる下ごしらえのテクニックや、調味料の計量を正確に行い、料理の分量も一人分をきちんと守ること等、通常の調理実習ではあまり考慮に入れないポイント等を実習形式で学んだ。



### 検証・示唆

ひとつのテーマで講義を受け、続けて実習を行って確認するという連動性のある授業展開ができた。課題解決型の授業としては、一定の成果が得られたと考える。

既存カリキュラムで衛生統計等について学んでいる時よりも「茨城県」の身近に感じられるデータを用いることで、学生にとっても現実味を帯びた内容となつた。

身近な地域の話題には興味関心を持ちやすく、学習効果も高まる。

### 実証講座 3

分野	地域と情報	科目	地域情報マネジメント	コード	SJ-TMA-L2
授業 計画	地域情報の活用		授業 方針	地域情報の整理と編集、発信の基本スキルを 習得する	

日 時：2018年2月20日（水） 13:00～14:30

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室

対 象：一般参加者、本校専門調理師学科1年(2018年度)

テーマ：「勝手に観光協会」が地域を元気にする 効果的なSNSの活用法

講 師：久米繊維工業 取締役相談役 久米信行

#### 内容

海外では「日本」や「北斎」の人気が高いこと、墨田区の観光地域づくりの取組み方、久米氏自身も「井の中の蛙」であった体験について等講演があった。

また、北海道のニセコや美瑛を例に取り上げ、観光地の活性化には、地元を愛する者の発信から始まること、自分自身が地元を好きであること、その好きなことを毎日発信続けることの重要性が指摘された。さらに、自分の飲食店舗を持った時に、どのようにSNSを活用すればよいか、顧客等とのSNSでの繋がり方のノウハウが具体的に示された。



#### 検証・示唆

誰でも手軽に取り組め、飲食業界を盛り上げる1つの有効なツールとの付き合い方を理解するという点において、本事業の目的との整合性があったと考えられる。

受講者の意見も「若者に分かりやすい内容であった」「やってみたいと思った」等、前向きな考えが多々あった。すぐにインスタグラムを解説し、ハッシュタグをつけて発信するなど実際に活用している受講者もいた。

「情報マネジメント」には、日常にあふれる情報をいかに取捨選択するか、といった視点の他に、現代の便利なツールを使いこなして積極的な情報発信をすることがいかに大切であるか、という視点が欠かせない。

## 実証講座 4

分野	地域と情報	科目	食環境とマネジメント	コード	SJ-SMA-L1
授業 計画	食環境のマネジメント 1	授業 方針	五感を通して食を楽しむ環境を提案するため に必要な知識を習得する		

日 時：2018年2月20日（水） 14:30～16:30

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室

対 象：一般参加者、本校専門調理師学科1年(2018年度)

テマ：食の色彩と心のあり様

講 師：HolicColoerDrinks 経営代表 谷出一真

### 内容

色彩に関する知識から始まり、色彩の全般について詳しい知見が示された。さらに、色と食欲や食材の関係についても、科学的なデータ等を踏まえ、色ごとの解説がなされた。例えば、白はリラックスしたいときに食べると良い。白は色として軽いので、食べるものとしては満足しにくい。引っ越し用の段ボールも濃い色から薄い色や白い色に変わってきたのは、軽く見せるためである等、食以外でも具体的な例が示され、さらにプリント教材を使った実験や、色をテーマにしたドリンクの試飲等、単なる座学のみでなく学生の参加を重視したわかりやすい内容となっていた。



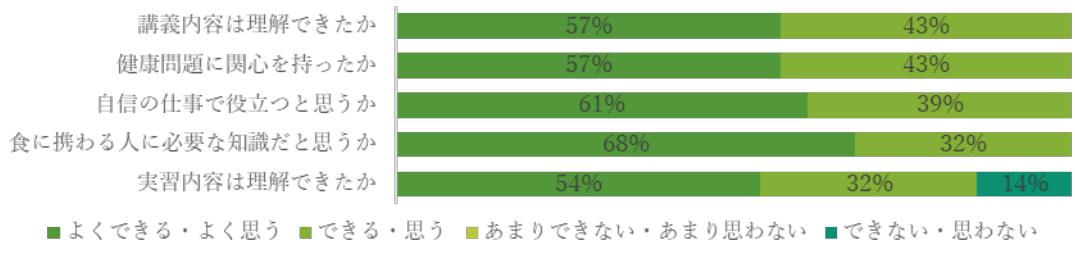
### 検証・示唆

受講生の理解度が非常に高く、レベル、授業の構成等に様々な工夫がなされていることが分かった。アンケートだけでなく受講態度からも興味関心度の高さがうかがわれる「色についてよく知ることができた」「普段の料理で活用しようと思った」等、食に携わる者として、とても必要な情報だとする意見が多くみられた。

五感を使って「食」を体験し、その理論を学ぶことは「食」の可能性を大いに広げることに役立つ。「心理学」は、人間の行動のいかなる場面も題材となるので、食に携わる者としても絶えず関心を持たなければならない分野として重要である。

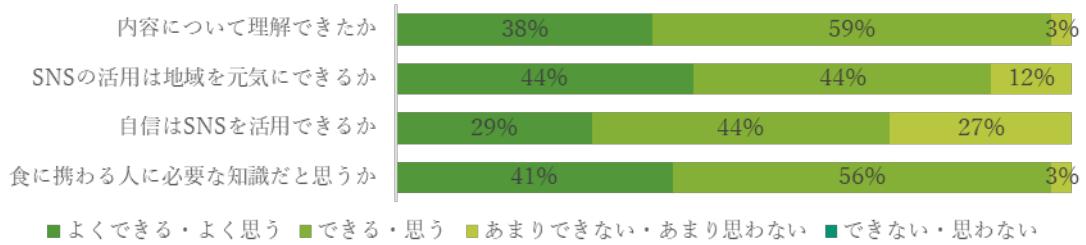
## 2018年度 実証講座 アンケート結果

### 循環器疾患予防につながる美味しい減塩食



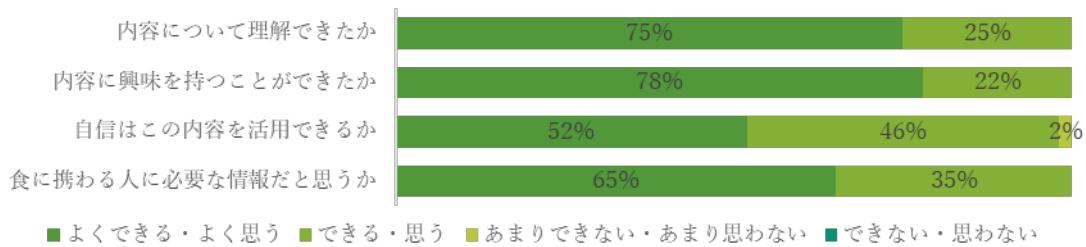
「喫煙の害が大きく驚いた」「説明が分かりやすかった」「塩分が少なくて味があった」「素材の味が引き出されている気がした」「減塩でも十分美味しい」

### 「勝手に観光協会」が地域を元氣にする効果的なSNSの活用法



「自分の経験を混ぜてとても分かりやすかった」「画像の説明がわかりやすかった」「いろんな活用方法があるのでたくさん利用できると思った」「茨城は魅力度最下位だが、SNSでもっと元気出来ると思った」

### 食の色彩と心のあり様



「話し方が分かりやすかった」「色についてよく知ることができた」「普段見ている色を活用できるのは楽しい」「ダイエットの話は面白かった」

### 3-3-3. 実証講座報告 2019

#### 2019年度 実証講座一覧

No	分野	科目	コード	形式	授業内容	実施日
1	地域健康	コミュニティヘルスケア(基礎)	SK-CKI-L2	講義	地域の健康課題とその疾患について(糖尿病)	2019年10月9日
2	地域健康	コミュニティヘルスケア(基礎)	SK-CKI-L3	講義	地域の健康課題とその疾患について(アレルギー)	2019年10月23日
3	地域健康	コミュニティヘルスケア(応用)	SK-COY-P3 SK-COY-P4	実習	地域の健康課題とその食事形態について(低エネルギー食)	2019年10月16日
4	地域健康	コミュニティヘルスケア(応用)	SK-COY-P5 SK-COY-P6	実習	地域の健康課題とその食事形態について(食物アレルギー食)	2019年10月30日
5	地域食資源	食の地域学(総論)	SS-TSO-L2	講義	食で茨城を盛り立てよう！	2019年11月24日
6	地域と情報	地域情報マネジメント	SJ-TMA-L2	講義	"美味しい料理写真の撮影法"と"効果的なWEB/SNSでの発信方法とその大切さ"	2019年9月28日
7	地域と情報	地域活動論	SJ-TKA-L1	講義	茨城県の農林水産物について	2020年1月28日
8	地域と情報	食環境とマネジメント	SJ-SMA-L2	講義	食空間コーディネートについて学ぶ	2019年12月9日

#### 2019年度 特別授業

No	分野	科目	コード	形式	授業内容	実施日
1	地域健康	コミュニティヘルスケア(基礎)	SK-CKI-L1	講義	茨城県の健康課題と循環器疾患について	2020年2月19日
2	地域健康	コミュニティヘルスケア(応用)	SK-COY-P1 SK-COY-P2	実習	循環器疾患予防につながる美味しい減塩食 減塩食を美味しく提供しよう	2020年2月26日

※専門調理師学科1年（2019年度）に専門調理師学科2年（2019年度）と同じ内容で特別授業を実施。

## 実証講座 1

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (基礎)	コード	SK-CKI-L2
授業 計画	地域の健康問題の把握と予防、 改善について 2	授業 方針	地域の健康問題を把握し、一つの課題を設定 し、予防や改善に必要な知識を習得する		

日 時：2019年10月9日（水） 9:00～10:30

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室

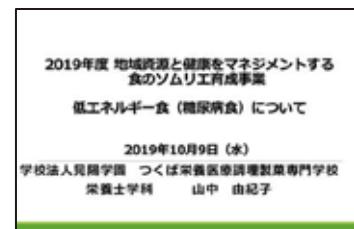
対 象：本校専門調理師学科2年(2019年度)

テーマ：低エネルギー食（糖尿病食）について

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 山中由紀子

### 内容

第3次健康いばらき21プランの中から、健康寿命を延ばすためのたばこ対策、高血圧予防対策及び糖尿病予防対策の3つが重要な生活習慣病対策であることや、健康のための要素、生活習慣病にかかる仕組みについて講義した。次に臨床調理に関して、調理の考え方や糖尿病とはどういう病気（生活習慣病）か、糖尿病の合併症や血糖コントロール方法、低エネルギー食に関して食品の選択や調理法、1食500kcalの献立の立て方、1食700kcalからの展開方法を習得した。



### 検証・示唆

内容的に少し難しい臨床栄養学の講義であったが、調味料をきちんと計ることや食材のエネルギーの違い、調理方法でのエネルギーの差等、低エネルギー食への展開を熱心に学んでいた。

アンケートの結果として、「生活習慣病や糖尿病について知ることができ、勉強になった」「大変ためになった」等の意見があがった。

テーマを自分の住んでいる地域に限定することにより、受講者の関心度が高まった。

## 実証講座 2

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (基礎)	コード	SK-CKI-L3
授業 計画	地域の健康問題の把握と予防、改善について3	授業 方針	地域の健康問題を把握し、一つの課題を設定し、予防や改善に必要な知識を習得する		

日 時：2019年10月23日（水） 9:00～10:30

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室

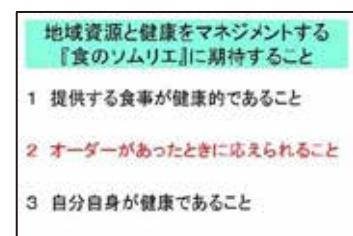
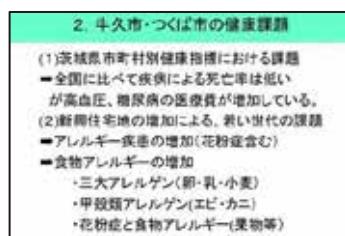
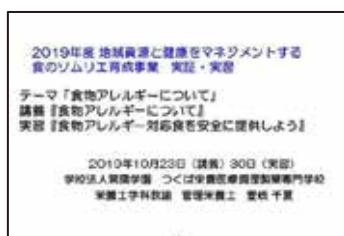
対 象：本校専門調理師学科2年(2019年度)

テーマ：地域の健康問題とその疾患について（アレルギー）

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 壱岐千夏

### 内容

近年、若年層に増加傾向のある食物アレルギー疾患について、基礎知識とアナフィラキシーショック症状が起きた時の対処法を学び、食を提供する関係者が連携する大切さを理解した。また、アレルゲンを除去したアレルギー対応食を実際に提供する場合の注意点、アレルゲンがコンタミしないように安全に食事を提供すること、栄養バランスの良い、色彩豊かな食卓にする献立づくりの必要性を学習した。



### 検証・示唆

アンケート結果から「調理師業務で役に立つと思う」と回答した学生が、100%、「食にかかる人に必要な情報だと思う」と回答した学生が96%と大変高く、一定の成果が得られたと考える。

感想として、「アレルギーは自分にも起こりうることなので重要な問題だと思った」

「アレルギーを持つ人は増えているので大切だと思った」と関心の高さがうかがえた。

講義で聞いたことをすぐに実習で体験することで理解度が上がり、さらに実践力が身に付くことが示唆された。

### 実証講座 3

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (応用)	コード	SK-COY-P3・P4
授業 計画	地域の健康問題の予防、改善への食事からのアプローチ 3・4		授業 方針	基礎で学んだ健康課題 2 に対して、調理実習を通して食事からのアプローチで学ぶ	

日 時：2019年10月16日（水） 9:00～12:10

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 調理実習室

対 象：本校専門調理師学科2年(2019年度)

テーマ：地域の健康課題とその食事形態について（低エネルギー食）

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 山中由紀子

#### 内容

講義で学んだ1食500kcalと700kcalの献立を調理し、低エネルギー食へ展開する調理方法や食材の選び方等を習得した。また、食器の選び方や盛り付け方で低エネルギーに見えない演出方法を体験した。



#### 検証・示唆

調味料をきちんと計ることや食材のエネルギーの違い、調理方法でのエネルギーの差等低エネルギー食への展開を熱心に学んでいた。

アンケートの結果として、「低エネルギー食は美味しかった」「今後に役立つ」という意見が聞かれ、活発な質問も見られた。

## 実証講座 4

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (応用)	コード	SK-COY-P5・P6
授業 計画	地域の健康問題の予防、改善への食事からのアプローチ 5・6	授業 方針	基礎で学んだ健康課題 3 に対して、調理実習を通して食事からのアプローチで学ぶ		

日 時：2019年10月30日（水） 9:00～12:10

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 調理実習室

対 象：本校専門調理師学科2年(2019年度)

テーマ：減塩食をおいしく提供しよう

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 壱岐千夏

### 内容

三大アレルゲンである卵、乳、小麦を使用しないアレルギー対応食を作る。アレルギー専用の調理器具、食器を確認して使用すること等に注意しながら実習を行った。「米粉のみを使用したアレルギー対応のパン（市販）」等市販のアレルギー対応食品も試食し、今後の献立作成でも活用できる内容となった。



### 検証・示唆

アンケート結果から「調理師業務で役に立つと思う」と回答した学生が96%、「食にかかる人に必要な情報だと思う」と回答した学生が96%と大変高く、一定の成果が得られたと考える。

感想として、「アレルギーは自分にも起こりうることなので重要な問題だと思った」

「アレルギーを持つ人は増えているので大切だと思った」と関心の高さがうかがえた。

講義で聞いたことをすぐに実習で体験することで理解度が上がり、さらに実践力が身に付くことが示唆された。

## 実証講座 5

分野	地域食資源	科目	食の地域学（総論）	コード	SS-TSO-L2
授業 計画	地域資源と健康	授業 方針	食と健康について、地域資源との関わりから 包括的に学ぶ		

日 時：2019年11月24日（日） 本校学園祭 13:30～14:30

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室

対 象：一般受講者、本校在校生

テー マ：食で茨城を盛り立てよう

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 山中由紀子

### 内容

「茨城は野菜を取っている（作っている）けど、摂っていない（食べていない）」というテーマのもと、全国野菜生産2位である茨城県が、実際はあまり野菜を食べていない県であることが各種データを用いて示された。健康寿命を延ばすためにも、野菜を食べる必要性や簡単な調理方法、バランスの良い食事についての講義や、調理方法として紹介した野菜チップスの試食を行った。「食で茨城を盛り立てるには？」というまとめで、茨城県や各自治体、産業界の取り組みを紹介。消費者としてもっと茨城の魅力を知り、地産地消を活性化させることが必要性であると理解した。



### 検証・示唆

アンケートにおいて、内容の理解度や食にかかわる人に必要な情報化を問う設問に対し、「とても思う」「まあまあ思う」の合計が100%となった。茨城県内の情報については「勉強になった」という意見が多くかった。

茨城県や自治体等の取り組みを紹介し、挙手にて認知度を確認したところ、受講者全員が茨城県在住にもかかわらず情報を知らない様子が見受けられた。講演を通して、茨城県の良さを再認識したようである。

茨城県は、野菜生産量が多い県であることや高血圧や糖尿病の罹患率が高いこと等を認識し、「手軽な野菜の食べ方」「バランスの良い食べ方」についても学習し、今後の食生活の改善に役立てられることが示唆された。

## 実証講座 6

分野	地域と情報	科目	地域情報マネジメント	コード	SJ-TMA-L2
授業 計画	地域情報の活用		授業 方針	地域情報の整理と編集、発信の基本スキルを 習得する	

日 時：2019年9月28日（土） 13:00～14:30

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室

対 象：本校専門調理師学科2年（2019年度）、他学科学生希望者

テーマ：15万フォロワーに支えられる料理家から学ぶ”美味しい料理写真の撮影法”  
と”効果的なWEB/SNSでの発信方法とその大切さ”

講 師：ぐっち夫婦 (Tatsuya・SHINO)

### 内容

前半はWEBやSNSを用いた情報発信の大切さや、どうしたら情報に価値が生まれるかについての講演があった。食の分野で良い価値のある情報を発信するためには、おいしそうに見える写真撮影をすることも一つの手段であると示された。

後半は、写真で料理の魅力をどのように引き出すのか、撮影テクニックを実践も交えての講演があった。光の当て方や主役となるポイントの決め方等、美味しさを写真で表現する具体的な方法を知ることが出来た。



### 検証・示唆

受講前の関心度が高く、受講生は熱心に授業に参加していた。

写真と料理という情報提供ツールの活用方法を理解する、という点において、本事業との整合性が高いと考えられる。

SNSの利用者が多い事と、とても身近なツールである事から情報発信を学ぶカリキュラムを考える際には、SNSを題材にする事は欠かせない。

料理を情報として伝える際に、写真是とても有効的であることに加え、ただ料理の写真を撮影し情報発信するのではなく、撮り方を工夫することや適切な発信ツールを選択することが効果的な発信をするために重要であることが分かった。

## 実証講座 7

分野	地域と情報	科目	地域活動論	コード	SJ-TKA-L1
授業 計画	地域を知る		授業 方針	地方公共団体等による地域活性への取り組み を理解する	

日 時：2020年1月28日（火） 10:40～12:10

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 教室

対 象：本校専門調理師学科2年（2019年度）

テー マ：茨城県の農林水産物について

講 師：茨城県営業戦略部販売流通科 三田村剛

### 内容

茨城県の農林水産物の現状について、生産・流通の広い視点からの講義であった。茨城県は北海道に次ぐ農業就業人口であること、耕地面積で見た時に非常にバランスの良い土地であること、東京中央卸市場の茨城県生産青果物取扱高が15年連続日本一であること等、農業において大変豊かな土地であることが示された。

同じ品種でも作り手やブランドによって味の違いがあることを知るために、県内で採れた苺の食べ比べも行った。講義を通じて他県で就職したとしても、調理師として県内の豊かな食資源を活用し、茨城県の農林水産物を支えて欲しいという、学生たちへの期待が伺えた。



### 検証・示唆

アンケートから「調理師業務で役立つ内容である」「食にかかわる人に必要な情報である」と回答する割合が多く見られ、地域農産物のブランド化や新たな取り組みについても興味を示していることから、地域資源の魅力を再発見する意味でも、地域政策を学ぶ意義が感じられた。

また、県内の公共団体の取り組みについて受講者の認識が低いことが分かった。本カリキュラムにおいて設定している「地域健康」「地域食資源」「地域と情報」の3分野の必要性を改めて認識した。

## 実証講座 8

分野	地域と情報	科目	食環境とマネジメント	コード	SJ-SMA-L2
授業 計画	食環境のマネジメント 3		授業 方針	五感を通して食を楽しむ環境を提案するため に必要な知識を習得する	

日 時：2019年12月9日（月） 9:00～12:10

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室

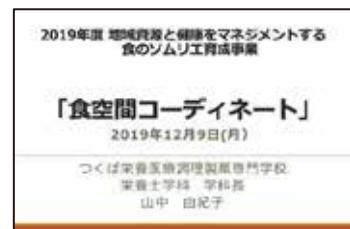
対 象：本校専門調理師学科2年（2019年度）、本校栄養士学科2年（2019年度）

テー マ：食空間コーディネートについて学ぶ

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 山中由紀子

### 内容

「食空間コーディネート」の必要性やもたらされる効果について理解し、テーブルコーディネートを行うためのアイテムについて由来やルールを学習。色彩、おもてなし料理、ポイント、テーブルナップキンの折り方等、コーディネートの基本を習得することが出来た。テーブルナップキンの折り方は実際に体験した。また、テーブルコーディネートが重視される理由として、卓育についての講義を受け理解を深めた。



### 検証・示唆

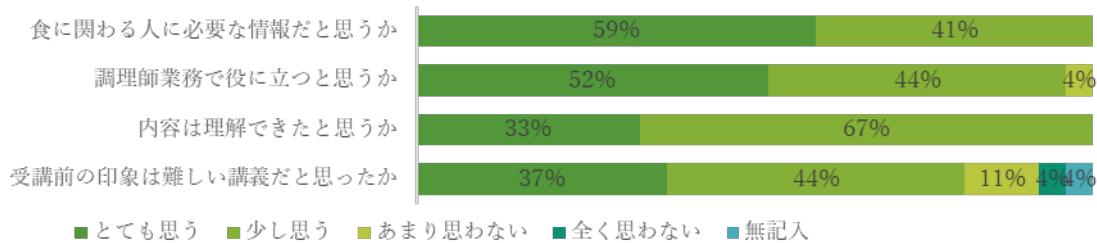
アンケートでは「色彩」について興味を持った学生が一番多かった。次いで「おもてなし料理」「テーブルコーディネートのポイント」の順となった。

「勉強になった」「色彩について学べたので今後に活かしたい」と前向きな感想が多く見られた。また、ナップキンの折り方の体験も好評であった。

「食空間コーディネート」は自分で作った料理をいかに美味しく見せるかを知る科目でもあり、今後に活かしていきたいという前向きな意見も多く、学習の必要性があると思える。

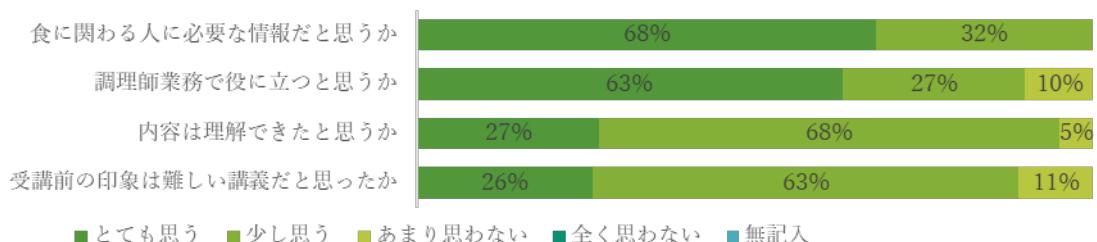
## 2019年度 実証講座 アンケート結果

### 地域の健康課題とその疾患について（糖尿病）



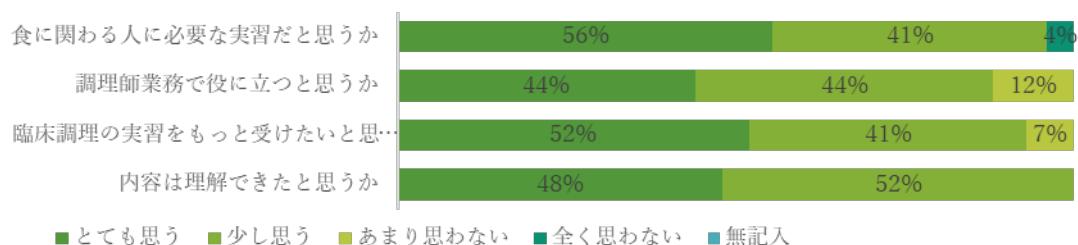
「分かりやすい講義だった」「調理方法を少し変えることでカロリーも下がることが分かった」「家族に1型糖尿病の人がいるのでとても分かりやすく参考になった」「内容を理解するには、自分でもっと勉強すべきだと思ったが、少しは理解できたので良かった」

### 地域の健康課題とその疾患について（アレルギー）



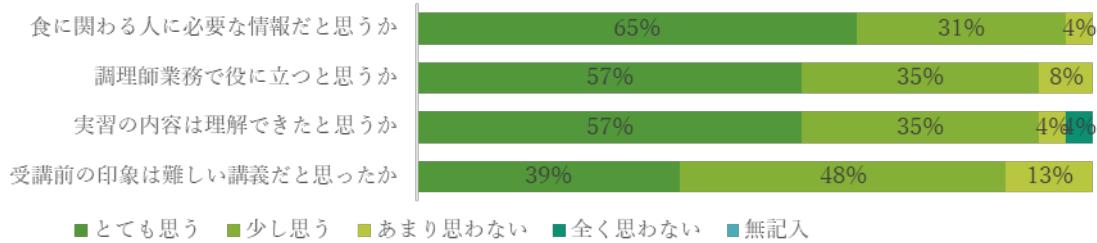
「とても勉強になった」「アレルギーは自分にも起こりうることなので重要な問題だと思った」  
講義内容で一番興味をもった項目の結果は「食物アレルギーの基礎知識」、次いで「口腔アレルギー症候群と花粉症の関連」であった。

### 地域の健康課題とその食事形態について（低エネルギー食）



「とても分かりやすかった」「カロリー制限があっても盛り付け方の工夫で変わることがわかった」「作ってみるとおいしかったので今後も役に立つと思う」「低エネルギー食でも美味しくいただくことができた。作り方もとても簡単なので家でもやってみたいと思った」

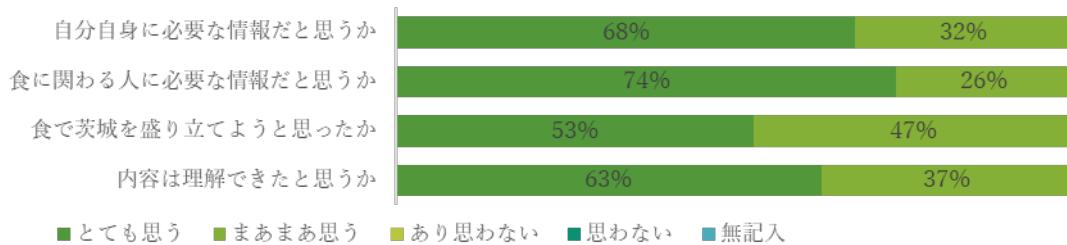
## 地域の健康課題とその食事形態について（アレルギー対応食）



「美味しかった」「アレルギーを持つ人は増えているので大切だと思った」

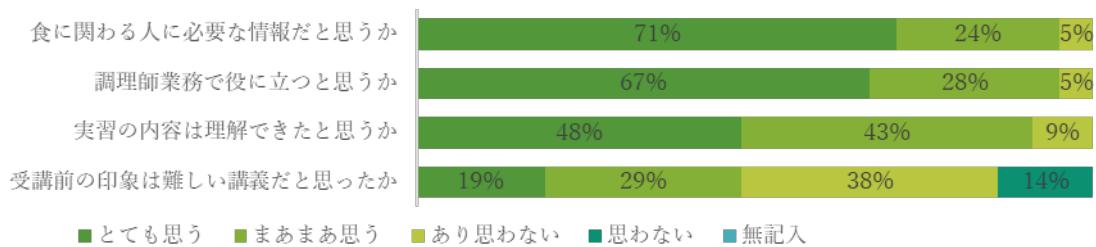
今後に活かせる項目の結果は「本物そっくりオムレツ」と「豆乳を使ったクラムチャウダー」が一番多かった。

## 食で茨城を盛り立てよう



「短い時間の中で楽しく勉強させていただいた」「実際にチップスを食べることで気軽に野菜を摂取できることを実感した」 講演で参考になった項目の結果は「野菜を食べよう（茨城を食べよう）」と「バランスの良い食べ方」が一番多かった。

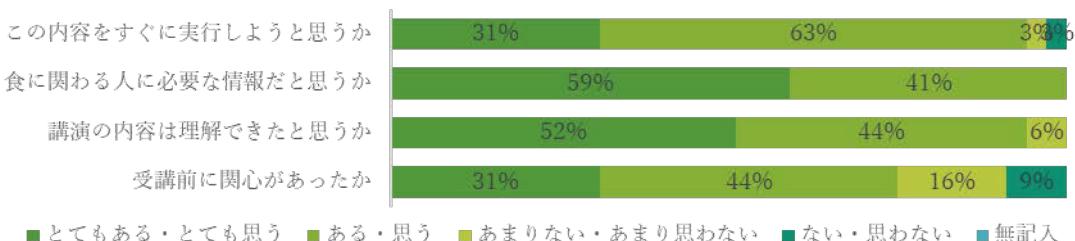
## 茨城の農林水産物について



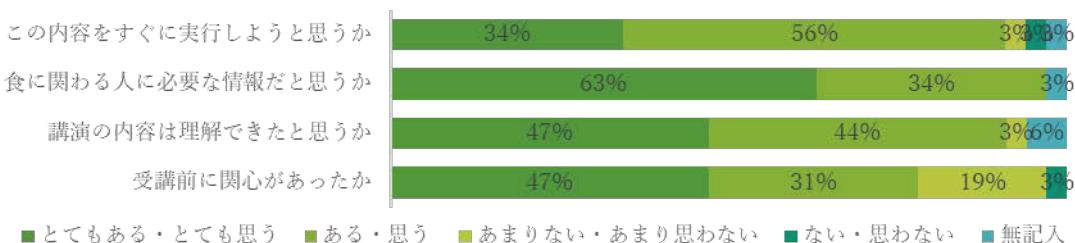
「たくさんの野菜を全国の人にもっと知ってもらいたいなと思った」「茨城県は農産物は多いと思っていたけどそれに加えて美味しいものがほとんどなんだと実感できた」「メロンは有名で全国1位のことは知っていたけどその他の野菜や果物のことは初めて知った」

## 15万フォロワーに支えられる料理家からまなぶ”美味しい料理写真の撮影法”と”効果的なWEB/SNSでの発信方法とその大切さ”

### 効果的なWEB/SNSでの発信方法とその大切さ

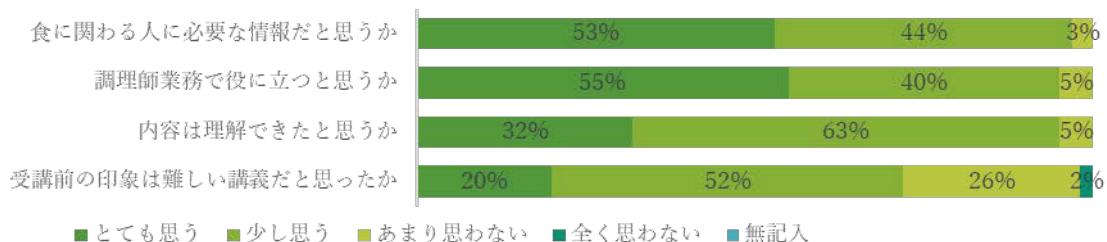


### 美味しい料理写真の撮影法



「SNSで情報発信することで情報を多くの人に届けることができ、集客につながることが分かった」  
 「今後は写真を撮る際に今日の方法を活用したい」「実際に物を使って再現してくれたので分かりやすかった」「1枚の写真でたくさんのこと伝えようとしていてすごいと思った」

### 食空間コーディネートについて学ぶ



「授業でやったことがないことを知れて良かった」「色彩についてよく学べたので今後の活動の中で活かしていきたい」「色の組み合わせで雰囲気が変わるので、統一感のあるものにしたい」  
 講義内容で一番興味を持った項目は「色彩」が一番多かった。

### 3-3-4. 実証講座報告 2020

#### 2020 年度 実証講座一覧

つくば栄養医療調理製菓専門学校（茨城県牛久市）

No	分野	科目	コード	形式	授業内容	実施日
1	地域健康	コミュニケーションヘルスケア(基礎)	SK-CKI-L1	講義	茨城県の健康課題と循環器疾患について	前年度に特別授業として履修済み
2	地域健康	コミュニケーションヘルスケア(基礎)	SK-CKI-L2	講義	糖尿病と低エネルギー食について	2020年12月16日
3	地域健康	コミュニケーションヘルスケア(基礎)	SK-CKI-L3	講義	子どもを賢くする食のスタイル	2020年12月14日
4	地域健康	コミュニケーションヘルスケア(応用)	SK-COY-P1 SK-COY-P2	実習	循環器疾患予防につながる美味しい減塩食 減塩食を美味しく提供しよう	前年度に特別授業として履修済み
5	地域健康	コミュニケーションヘルスケア(応用)	SK-COY-P3 SK-COY-P4	実習	低エネルギー食(糖尿病食)について	2020年12月18日
6	地域健康	コミュニケーションヘルスケア(応用)	SK-COY-P5 SK-COY-P6	実習	子どもを賢くする理想の朝食	2020年12月14日
7	地域食資源	食の地域学(総論)	SS-TSO-L1	講義	「いばらき奥久慈すたいる」県北奥久慈の食文化	2020年12月3日
8	地域食資源	食の地域学(総論)	SS-TSO-L2	講義	「美味しい」を未来へ繋ぐ～地域とシェフの共創による食べるJAPAN運動～	2021年2月1日
9	地域食資源	食の地域学(演習)	SS-TEN-L1	講義	日本の風土が形成した食文化と健康	2020年10月13日
10	地域食資源	食の地域学(演習)	SS-TEN-L2	講義	食の地域学入門 ひたちの大だのチカラを未来にいかす食	2020年10月13日
11	地域食資源	食の地域学(演習)	SS-TEN-P1 SS-TEN-P2	実習	いなしき食農交流ミニフォーラム	2020年10月22日
12	地域食資源	食の地域学(演習)	SS-TEN-L3	講義	地域の食の資源を調査する	2020年10月15日
13	地域食資源	食の地域学(演習)	SS-TEN-L4	講義	地域の食の資源を編集デザインする	2020年10月15日
14	地域食資源	食の地域学(演習)	SS-TEN-P3 SS-TEN-P4	実習	～レストランのシェフによる～JA水郷つくばのれんこんを活かした料理	2020年11月10日
15	地域食資源	食の地域学(演習)	SS-TEN-P5 SS-TEN-P6	実習	～レストランのシェフによる～JA水郷つくばのれんこんを活かした料理	2020年11月24日
16	地域食資源	食の地域学(各論)	SS-TKA-L1	講義	食品加工の意義と目的	2020年11月19日
17	地域食資源	食の地域学(各論)	SS-TKA-L2	講義	食品表示を理解しよう	2020年11月19日
18	地域食資源	食の地域学(各論)	SS-TKA-P1	実習	食と農のビジネスデザイン ～株式会社ボテトカルツカ～	2020年11月27日
19	地域食資源	食の地域学(各論)	SS-TKA-P2	実習	食と農のビジネスデザイン ～株式会社 コルカリーノ～	2020年11月20日
20	地域食資源	食の地域学(各論)	SS-TKA-P3	実習	食と農のビジネスデザイン ～ハンス・ホールベック～	2020年11月24日
21	地域食資源	食の地域学(各論)	SS-TKA-P4	実習	食と農のビジネスデザイン ～なたね油オーリオ(OLIO)～	2020年11月24日

No	分野	科目	コード	形式	授業内容	実施日
22	地域食資源	食の地域学 (各論)	SS-TKA-P5	実習	ブドウと茶の品種 ～歴史をたどりこれからに活かす～	2020年11月20日
23	地域食資源	食の地域学 (各論)	SS-TKA-P6	実習	「私たちの食への貢献 美食大国ニッポンの創造」	2020年11月27日
24	地域と情報	地域デザイン	SJ-TDE-L1	講義	地域デザインの考え方及び具体的な方法論について	2020年2月25日
25	地域と情報	地域デザイン	SJ-TDE-L2	講義	地域デザイン(応用)	2020年12月10日
26	地域と情報	地域情報マネジメント	SJ-TMA-L1	講義	みんなのおいしいミュージアム	2020年11月10日
27	地域と情報	地域情報マネジメント	SJ-TMA-L2	講義	デジタルコミュニケーションとミュージアム	2020年11月10日
28	地域と情報	地域活動論	SJ-TKA-L1	講義	「ちゃんみよTVについてのご紹介」	2020年12月1日
29	地域と情報	地域活動論	SJ-TKA-L2	講義	地域活動論	2020年12月1日
30	地域と情報	地域活動論	SJ-TKA-L3 SJ-TKA-L4	講義	地域活動論 特定非営利活動法人ちゃんみよTV	2020年12月8日
31	地域と情報	食環境とマネジメント	SJ-SMA-L1 SJ-SMA-L2	講義	フードコミュニケーション 項目1 これからの食の世界を考えよう！	2020年12月15日
32	地域と情報	食環境とマネジメント	SJ-SMA-P1	実習	フードコミュニケーション 項目2 自分が店を作るならどんな店？	2020年12月15日

#### 姉妹校：晃陽看護栄養専門学校（茨城県古河市）

No	分野	科目	コード	形式	授業内容	実施日
33	地域食資源	食の地域学 (演習)	SS-TEN-L3	講義	海を渡った最初の日本茶「さしま茶」	2020年11月2日
34	地域食資源	食の地域学 (演習)	SS-TEN-P3 SS-TEN-P4	実習	「さしまブラック・ティー」を使用した クレーム・ブリュレ	2020年11月2日

#### 姉妹校：気仙沼リアス調理専門学校（宮城県気仙沼市）

No	分野	科目	コード	形式	授業内容	実施日
35	地域健康	コミュニティヘルスケア(基礎)	SK-CKF-L1	講義	宮城県気仙沼市の健康課題について	2021年1月12日
36	地域健康	コミュニティヘルスケア(応用)	SK-COY-P1 SK-COY-P2	実習	健康課題を解決するための減塩食	2021年1月12日

## 実証講座 2

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (基礎)	コード	SK-CKI-L2
授業 計画	地域の健康問題の把握と予防、 改善について 2	授業 方針	地域の健康問題を把握し、一つの課題を設定 し、予防や改善に必要な知識を習得する		

日 時：2020年12月16日（水） 14:30～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室

対 象：本校専門調理師学科2年(2020年度)

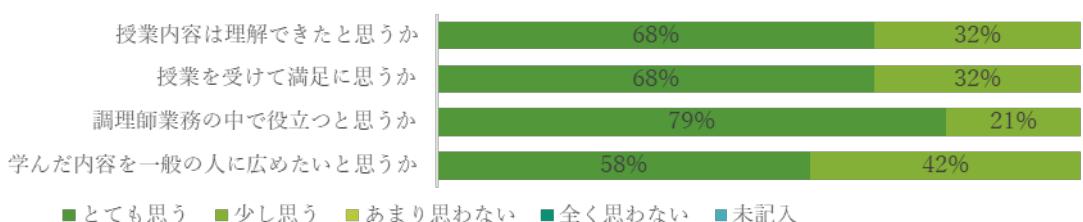
テーマ：低エネルギー食（糖尿病食）について

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 山中由紀子

### 内容

第3次健康いばらき21プランの中から、健康寿命を延ばすためのたばこ対策、高血圧予防対策及び糖尿病予防対策の3つが重要な生活習慣病対策であることや、健康のための要素、生活習慣病にかかる仕組みについて学習した。次に臨床調理に関して、調理の考え方や糖尿病とはどういう病気（生活習慣病）か、糖尿病の合併症や血糖コントロール方法を学び、低エネルギー食に関する食品の選択や調理法を学習、その上で1食500kcalの献立の立て方、1食700kcalからの展開方法を習得した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

自分の身近な地域の健康問題を通して、全国的に予防の必要な疾病についての知識も理解することが出来た。健康問題は複数あるが、1つに絞って学ぶ事で学習効果が高まることが分かった。

### 実証講座 3

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (基礎)	コード	SK-CKI-L3
授業 計画	地域の健康問題の把握と予防、 改善について 3	授業 方針	地域の健康問題を把握し、一つの課題を設定 し、予防や改善に必要な知識を習得する		

日 時：2020年12月14日（月） 10:40～12:10

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年(2020年度)

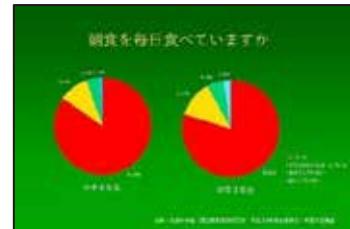
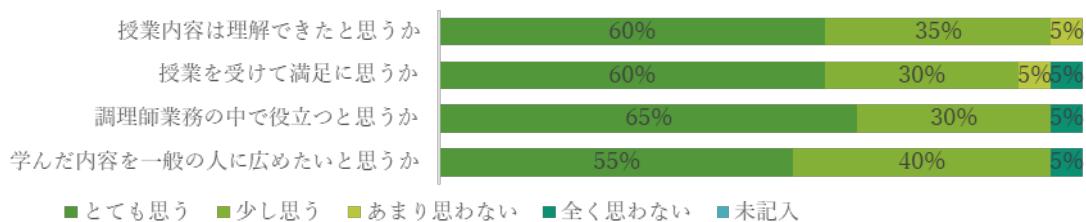
テーマ：子どもを賢くする食のスタイル

講 師：茨城県立医療大学 中山純子

#### 内容

近年増大している子どもの発達障害の原因の一つとして生活習慣の乱れが考えられることから、子どもにとって望ましい生活習慣と食事の役割を理解し、規則正しい時間に家族そろって食事をいただくななど、子供を元気に賢く育てるために必要な視点や朝食をデザインする条件を学ぶため、オンデマンド形式で講義を実施した。

#### アンケート結果



#### 検証・示唆

アンケートの結果から、授業内容がとても理解できたと思う人が60%いる事からオンデマンド形式授業の学習であっても内容によっては学習効果が期待できる。

## 実証講座 5

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (応用)	コード	SK-COY-P3・P4
授業 計画	地域の健康問題の予防、改善への食事からのアプローチ 3・4	授業 方針	基礎で学んだ健康課題 2 に対して、調理実習を通して食事からのアプローチで学ぶ		

日 時：2020年12月18日（金） 12:50～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館2階 調理実習室

対 象：本校専門調理師学科2年(2020年度)

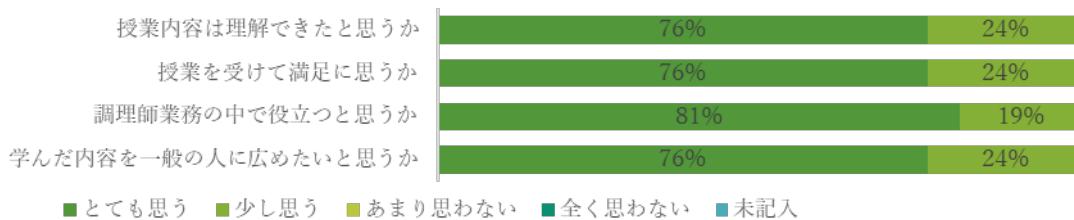
テーマ：地域の健康課題とその食事形態について（低エネルギー食）

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 山中由紀子

### 内容

講義で学んだ1食500kcalと700kcalの献立を調理し、低エネルギー食へ展開する調理方法や食材の選び方等を習得した。また、食器の選び方や盛り付け方で低エネルギーに見えない演出方法を体験した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

カロリーを考えて調理する学習は、栄養表示が義務づけられた現在の外食業界での実践学習になった。アンケートから内容の理解度は高く、一般の人に広めたいと思う割合も高かった。盛り付け方を工夫することで料理のイメージが変わることも体感でき、今後の授業においても盛り付けの意識が変わるものではないかと感じた。

## 実証講座 6

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (応用)	コード	SK-COY-P5・P6	
授業 計画	地域の健康問題の予防、改善への食事からのアプローチ 5・6	授業 方針	基礎で学んだ健康課題 3 に対して、調理実習を通して食事からのアプローチで学ぶ			

日 時：2020年12月14日（月） 12:50～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 調理実習室

対 象：本校専門調理師学科2年(2020年度)

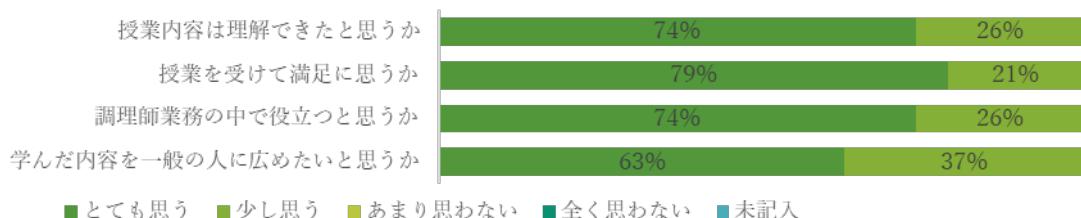
テーマ：子どもを賢くする理想の朝食

講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 壱岐千夏

### 内容

子どもを賢くする理想の朝食（食事）について、実証講座3の講義のすぐあとに実習を行った。メニューは、「サバの香草パン粉焼き」「ナッツとトマトのコールスローサラダ」「豆腐と舞茸のみぞ汁」。子どもが苦手なサバをカレー風味に味付けすることにより食べやすくし、朝の忙しい時間に時短になるクラッショゼリーの作り方を体験した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

アンケートより授業で学んだ事を一般の人に広めたいと思う割合が多く見られたことから、食事を通して健康へアプローチすることの必要性を感じていることが分かった。講義を受けてすぐに実習を行う事で、内容の理解度も高まり実践的な学習効果が得られた。

## 実証講座 7

分野	地域食資源	科目	食の地域学（総論）	コード	SS-TSO-L1
授業 計画	地域を知る		授業 方針	地理、食文化、歴史、自然環境の視点から、地 域の特徴を総合的に理解する	

日 時：2020年12月3日（木） 10:40～12:10

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 階段教室

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

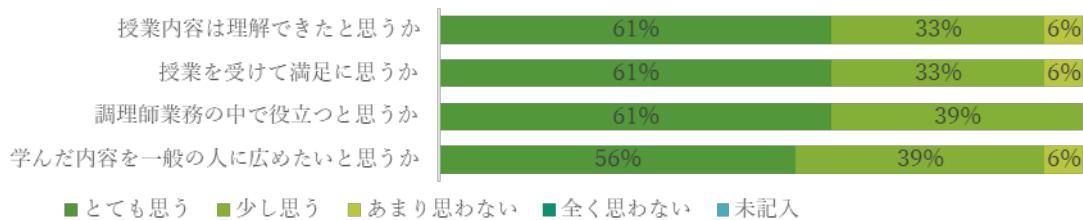
テーマ：「茨城奥久慈すたいる」～県北奥久慈の食文化について～

講 師：茨城大学人文社会学部 市民共創教育研究センター客員研究員 斎藤和子

### 内容

観光地奥久慈の理解と自然環境の特徴について、地域の食材を土産の見本・採取した植物を回覧し直接触って体感した。奥久慈の食文化の特徴、春夏秋冬の食文化について、災害や大震災（3.11）に強い奥久慈の暮らしについての講義があった。

### アンケート結果



### 検証・示唆

講座を通して自分の住む地域について深く知ることが出来た。講義を通して、地域の課題を解決するためには、ただ課題を学ぶだけではなく、地域に根付く文化や暮らしといった全体の背景について学習する意義がある事が分かった。

## 実証講座 8

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TSO-L2
授業 計画	地域資源と健康		授業 方針	食と健康について、地域資源との関わりから 包括的に学ぶ	

日 時：2021年2月1日（月） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

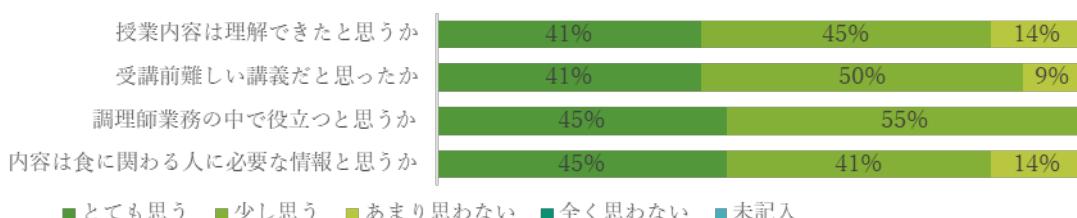
テーマ：「美味しい」を未来へ繋ぐ～地域とシェフの共創による食べるJAPAN運動～

講 師：一般社団法人 ChefooDo 代表取締役 影山恭英

### 内容

ChefooDo の事業、講演者のプロフィール紹介の後、シェフとコラボ・連携する意義として、今の時代に身につけて欲しい実践力について3つの視点から講義があり、シェフが考える美味しいについて、シェフとコラボした地域活性化事例「食べるJAPANプロジェクト」について紹介があった。「美味しい」を未来につなげるために、SDGsの取り組み、共感力・共創力等を通して今後求められる実践力について、オンデマンド形式で学習した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

シェフの視点から地域と食資源を結びつける具体的な活動実践例について理解を深めることができた。これまでの地域活性化事例の中で、学生自身がこれから働く現場で活躍されているシェフの視点からの活動事例ということもあり、よりイメージしやすい授業であった。

## 実証講座 9

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TEN-L1
授業 計画	郷土料理とその食材を学ぶ1 (全国)	授業 方針	全国各地に伝わる伝統的な郷土料理の背景や 特徴的な食材について理解する		

日 時：2020年10月13日（火） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

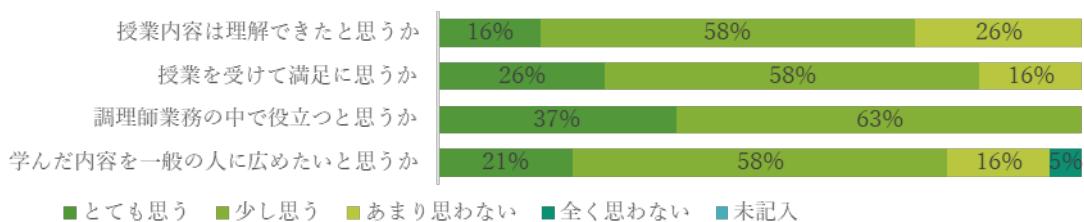
テー マ：日本の風土が形成した食文化と健康

講 師：筑波学院大学 教授 塚原正彦

### 内容

はじめに、「食べる」という基本的な意味や営み、食のソムリエとして必要なスキルと資質について、食のソムリエの主旨、食のソムリエとは何かという講義があった。世界遺産に登録された日本食や日本列島の特徴と自然、植物の関係について、新鮮な自然食材をバランスよく体に取り入れることについて等、白神山地と十二湖の事例研究を通して学んだ。

### アンケート結果



### 検証・示唆

「食べる」という広い視点での講義のためか、内容の理解度にばらつきがみられた。

全国や世界の視点での食を学ぶことができたように感じた。講師から話した内容についての質問や内容の問い合わせが見られ、学生たちの理解度を確認しながら授業を進めている様子もみられた。

## 実証講座 10

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TEN-L2
授業 計画	郷土料理とその食材を学ぶ2 (地域)	授業 方針	地域の伝統的な郷土料理の背景や地域の特産物について理解する		

日 時：2020年10月13日（火） 14:30～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

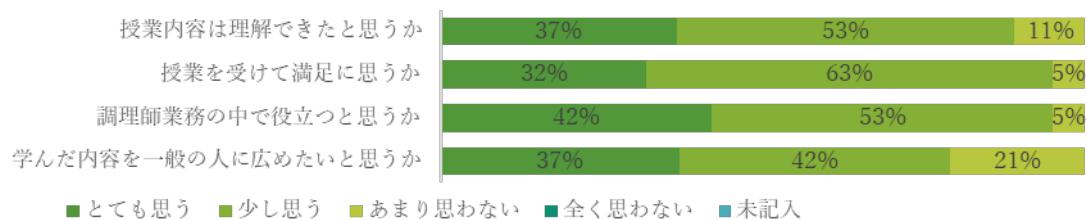
テー マ：食の地域学入門 ひたちの大 地のチカラを未来にいかす食

講 師：筑波学院大学 教授 塚原正彦

### 内容

自然の植物を知り、最高の状態で食することについて薬草や、鰻を例に学んだ。常陸の国の風土とフードというテーマで霞ヶ浦、利根川の歴史や農産物王国茨城について、ひたちの大 地のおいしいコレクションとしてピーナッツ、お茶、江戸崎かぼちゃ、牛久シャトーワイン等、ひたちの地域の特産物について講義があった。

### アンケート結果



### 検証・示唆

茨城県全体の自然や食資源について広く学ぶことができたように感じられた。前回の講座では、日本全体や世界についての講義だったが、今回は学生たちの多くが住んでいる茨城県や学校のある牛久市周辺の市町村についての講義だったので、学生たちも話に聞き入っていた。改めて、茨城県全体や牛久市周辺にある食資源について理解を深める内容だった。前回の授業同様に講師からの問い合わせに、学生たちは興味を持って取り組んでいる様子だった。

## 実証講座 11

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TEN-P1・P2
授業 計画	郷土料理実習 1・2（地域）	授業 方針	地域の伝統的な郷土料理について、調理実習を通してその調理法、味覚、食文化を体験する		

日 時：2020年10月22日（木） 12:50～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館2階 調理実習室

対 象：本校専門調理師学科2年(2020年度)

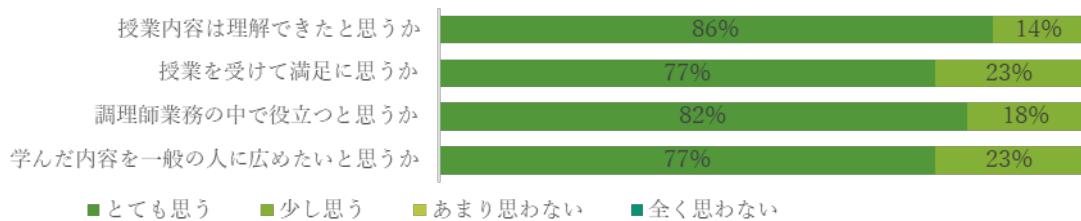
テマ：いなしき食農ミニフォーラム

講 師：稻敷地域農業改良普及センター（2名）、女性農業士（11名）

### 内容

「いなしき食のミニフォーラム」として、稻敷地域女性農業士会の方々の指導を受け、酢バス、れんこんサラダ、こんこん汁を調理した。調理方法の他、れんこんの歴史や特徴、栽培方法、料理名の由来等の説明もあった。実習後、地域農業の振興についてや農業士会の活動など、食と農に関する意見交換が行われた。

### アンケート結果



### 検証・示唆

れんこんを通じて郷土料理とは何か、地域の食材を活用した料理やその料理に由来する話を学ぶことができ、特に郷土料理の独特な料理手法により様々な料理を生み出すことができる幅広い知識と料理方法を習得することができたのではないかと考える。

実習では採れたてのれんこんを使用することができ、市場に出回っているものとの味や食感の違いを体験することができた。

## 実証講座 12

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TEN-L3
授業 計画	地域の食材を知る	授業 方針		地域の特産品、固有の食材に目を向ける	

日 時：2020年10月15日（木） 9:00～10:30

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テー マ：地域の食の資源を調査する

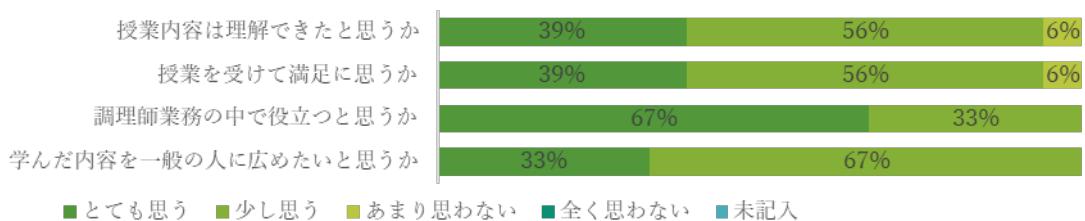
講 師：筑波学院大学 教授 塚原正彦

### 内容

自家生産した食材で健康な体をつくるための視点や見分についての講義があり、地域の食資源を調査するためのアプローチとして、食材の評価や博物学、薬学的等様々な視点から検証した。

また、地域の食資源の事例研究として、江戸崎かぼちゃとひたちのピーナッツについて学んだ。

### アンケート結果



### 検証・示唆

食材 자체を評価する視点で扱うことはなかったので、食材の持つ価値に気づくことで新たな食のアプローチ方法が生まれるということが理解できたように感じた。また、今後、調理師として地域の食材を使用した商品開発をする際の糸口となったのではないか。事例研究を行うことで、より身近に感じることができ学習に有効的であった。

### 実証講座 13

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TEN-L4
授業 計画	地域の食材の活用法	授業 方針	地域の特産品、固有の食材の活かし方を考える		

日 時：2020年10月15日（木） 10:40～12:10

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テー マ：地域の食の資源を編集デザインする

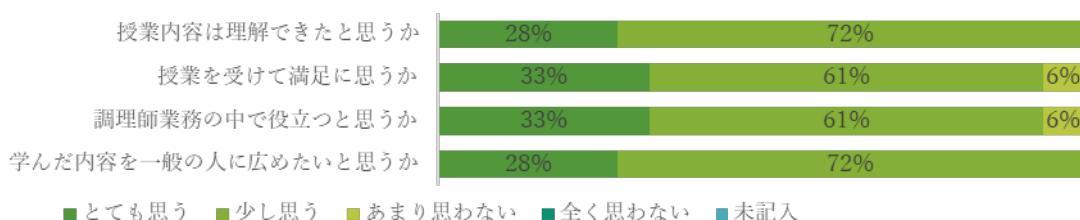
講 師：筑波学院大学 教授 塚原正彦

#### 内容

地域の食の文化をデザインする視点で、食べる行為により広がる感動と食べる知識や技術を伝承すること、アプローチとして食資源の価値、販売ターゲット、価値コンセプト、ネーミング方法等の講義があった。

地域の食の資源の事例研究で、女化茶葉のプランディングやれんこんの流通する品種や特徴、栽培環境等の講義があり、続けて行われる実習へ向けて、れんこんについて学習した。

#### アンケート結果



#### 検証・示唆

地域食材の活用法を事例研究にて学習し、次に行う調理実習につながる内容として理解したように感じられた。具体的な食材をスライド等でみることで、改めて地域の食材の良さを知ることができた。

## 実証講座 14

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TEN-P3・P4
授業 計画	地域食材を活かした料理 1・2	授業 方針	地域の生活や文化に根付く食材の魅力の引き 出し方について調理実習を通して習得する		

日 時：2020年11月10日（火） 9:00～12:10

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 調理実習室

対 象：本校専門調理師学科2年(2020年度)

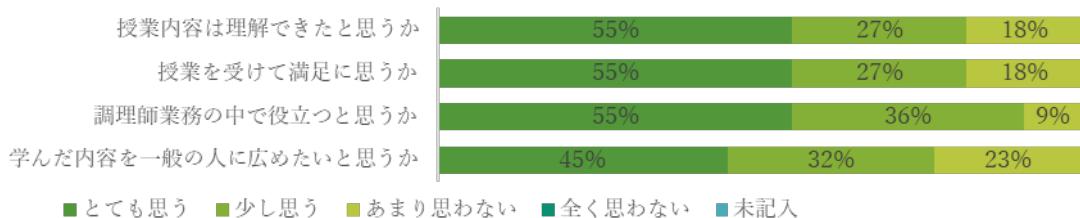
テーマ：～レストランのシェフによる～JA水郷つくばのれんこんを活かした料理

講 師：カフェ・ド・グルマン 店主 内田十九二

### 内容

地域食材（れんこん）を活かした料理として、れんこん入りのキッシュ、れんこんのピクルス、れんこんと玉ねぎをベースにしたポタージュスープの3品の実習を行い、食材に対する様々な調理方法を学んだ。レストランのシェフの技、効率の良い調理の仕方や調理順、野菜の下ごしらえのテクニック等も間近で体験した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

地域に長年勤めるレストランのシェフを講師として行うことで、地域食材を家庭内で消費するだけでなく、幅広い人達に伝えるためのレストランメニューを調理実習にて学ぶ事ができた。このことから、担当講師によって学習内容の違いがあるので、学ぶ側の職業や置かれている状況によって講座を担当することが望ましいことが分かった。

## 実証講座 15

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TEN-P5・P6
授業 計画	地域食材を活かした料理3・4	授業 方針	地域の生活や文化に根付く食材の魅力の引き出し方について調理実習を通して習得する		

日 時：2020年11月24日（火） 9:00～12:10

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 新館3階 調理実習室

対 象：本校専門調理師学科2年(2020年度)

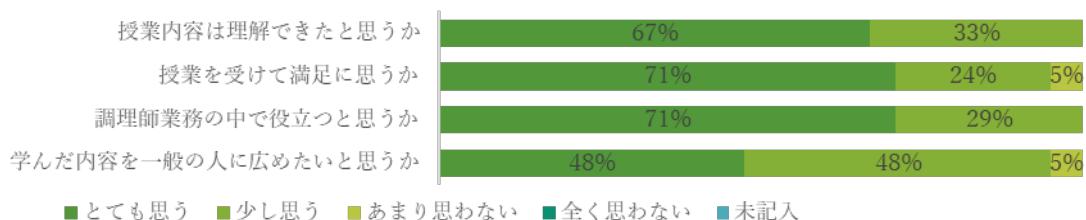
テーマ：～レストランのシェフによる～JA水郷つくばのれんこんを活かした料理

講 師：カフェ・ド・グルマン 店主 内田十九二

### 内容

シェフが「豚バラ肉の煮込み」のデモンストレーションを行いオーブンで煮込む間にじゃがいもの付け合わせや、れんこんの素揚げを調理。レストランで提供できるよう盛り付けにもこだわり、シェフのやり方を参考にしながら、班ごとに創作的な盛り付けを行った。料理名は「豚バラ肉の煮込みカシス風味～蓮根の飾りを添えて～」「じゃがいもの付け合わせ」。

### アンケート結果



### 検証・示唆

調理実習を通して、1つの食材でも調理法や盛り付けによって魅力の引き出し方が変わることが理解でき、地域食材の活用の幅が広がった。このことから、学習する食材を限定する事でより具体的な活用方法を知ることができ、食材や調理方法に対する理解も深まると考えられる。

## 実証講座 16

分野	地域食資源	科目	食の地域学（各論）	コード	SS-TKA-L1
授業 計画	食品加工の方法とその原理	授業 方針	食品加工の意義・目的を理解し、商品開発につなげる		

日 時：2020年11月19日（木） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テーマ：食品加工の意義と目的

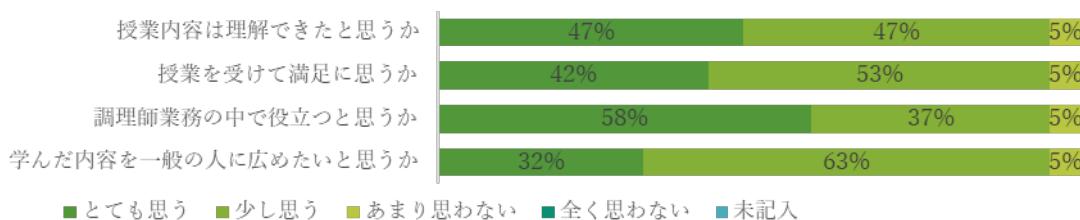
講 師：本校栄養士学科教諭 管理栄養士 平山美幸

### 内容

生鮮食品と加工食品の違いや加工食品とは何か、食品加工の目的と食品の加工法、加工食品の分類を学んだ。

事前に配布したキーワードやポイントが穴埋めになっているワークシートに、ワードを埋めていく形式で授業を実施した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

食品がどのような状態で初めて加工品となるのかということを初めて知った学生も多くみられたことから、今後地域食材を活用した加工品をつくる際に必要な知識であることが分かった。

## 実証講座 17

分野	地域食資源	科目	食の地域学（各論）	コード	SS-TKA-L2
授業 計画	食品表示と食品安全	授業 方針	食品の表示を理解する		

日 時：2020年11月19日（木） 14:30～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テーマ：食品表示を理解しよう

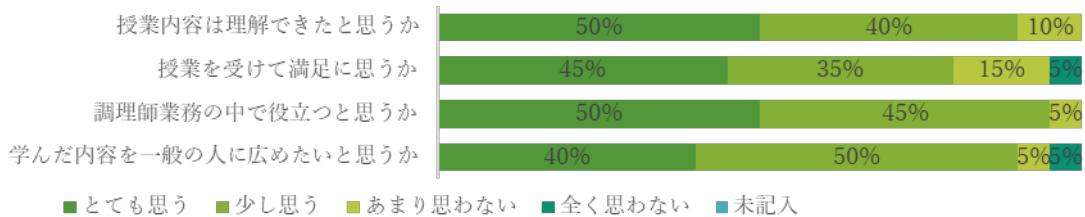
講 師：食品安全リスクコミュニケーター 大瀧直子

### 内容

加工した食品を世の中に送り出すためには法律があるということ、食品表示、食品のリスク等、1年次に学んだものより詳しく学んだ。

具体的な表示の仕方、食品はおいしいだけでなく、安全でなければならぬということ、そのための法律があるという講義があった。

### アンケート結果



### 検証・示唆

アンケートより食品表示について改めて学習することができ、食品の役割だけでなく安全性を考えて料理をすることの必要性を理解できた。加工食品を商品として売り出す際に必要となる学習であることが分かった。

## 実証講座 18

分野	地域食資源	科目	食の地域学（各論）	コード	SS-TKA-P1
授業 計画	地域食材活用事例研究 1		授業 方針	商品開発事例から開発の経緯と加工・製造の プロセスを学ぶ	

日 時：2020年11月27日（金） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

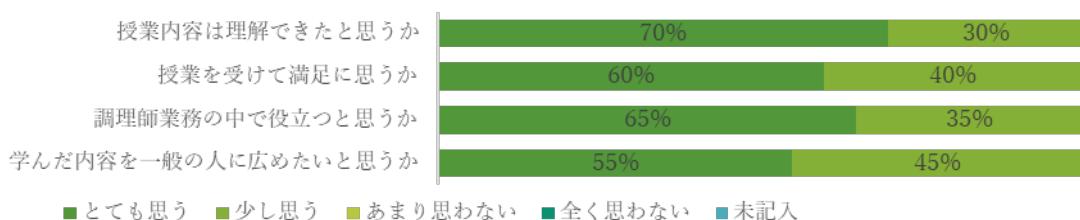
テーマ：食と農のビジネスデザイン～株式会社ポテトかいつか～

講 師：株式会社ポテトかいつか 代表取締役 貝塚みゆき

### 内容

会社概要（生産から販売までの一貫した管理体制）、ミッション・ビジョン及び社長の経歴等の説明から、さつまいもの植物学的、歴史的、貯蔵、甘くなるメカニズムといった、基礎知識と品質向上や販売力の拡大増強、世界進出について等についての講義があった。さらに、芋の種類の違いによる味覚と食感の違いを試食することで体験した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

商品として販売し、会社の経営をすることの経緯や商品開発の大変さを学ぶことができた。地域で活躍している方が講師となることでより地域を感じることができる事が分かった。

## 実証講座 19

分野	地域食資源	科目	食の地域学（各論）	コード	SS-TKA-P2
授業 計画	地域食材活用事例研究2	授業 方針	商品開発事例から開発の経緯と加工・製造の プロセスを学ぶ		

日 時：2020年11月20日（金） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テーマ：食と農のビジネスデザイン～株式会社コルカリーノ～

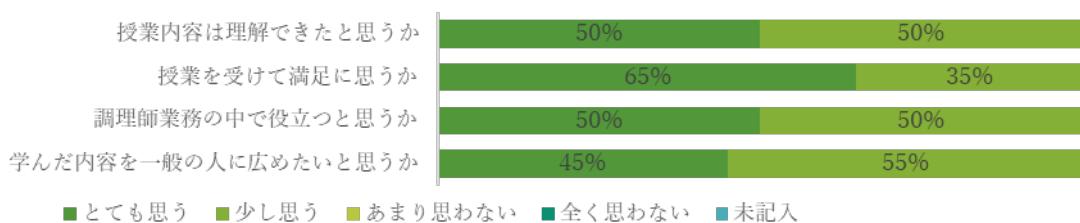
講 師：株式会社コルカリーノ 代表取締役 染谷清賢

### 内容

会社概要、店舗名の由来、かりんとう製造に至る経緯について説明があり、かりんとうの材料、商品開発（完熟メロンかりんとう等）、製品について、かりんとうの製造方法に加え、自社製品を発注元の名義で販売すること、プライベートブランドについての講義があった。

実際の商品に触れながら、各種かりんとうの食べ比べを行った。

### アンケート結果



### 検証・示唆

商品開発のプロセスと販売方法の可能性について、講座を通して学ぶ事ができた。

アンケートから授業の理解度は高く、商品開発のプロセスにおいて、こだわりを持つ事についてよく理解できたのではないかと感じた。試食を授業に取り入れることでかりんとうを良く知らない学生も理解しやすかった。

## 実証講座 20

分野	地域食資源	科目	食の地域学（各論）	コード	SS-TKA-P3
授業 計画	地域食材活用事例研究3		授業 方針	商品開発事例から開発の経緯と加工・製造の プロセスを学ぶ	

日 時：2020年11月24日（火） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テーマ：食と農のビジネスデザイン～ハンス・ホールベック～

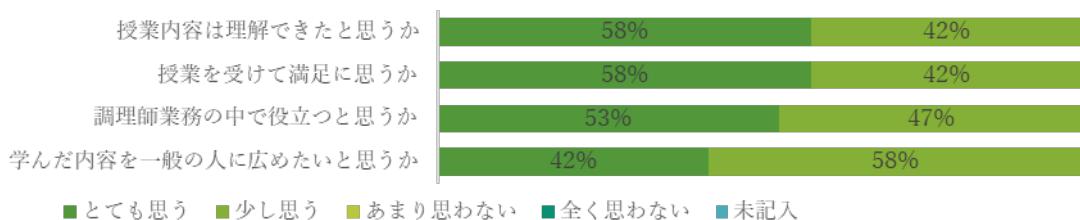
講 師：デリカテッセン ハンス・ホールベック 店主 小島豊

### 内容

店舗名の由来と製造している商品の紹介、食品衛生管理者、ハムソーセージの加工について、牛肉と豚肉による加工品の添加物・発色剤について等、加工の講義の他に、季節感のある商品やハムとソーセージの違いについて、ハム製造の特徴等についても講義があった。

試食による、味と食感の違いを体験した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

製造、加工のプロセスを通して、本場ドイツでは、食事の主役になること、使用するスパイス、付け合わせに季節感を出すことを学ぶことができた。

食肉加工品の説明に試食を取り入れることは、体感しながら加工品を理解する事に繋がる学習として効果的であった。

## 実証講座 21

分野	地域食資源	科目	食の地域学（各論）	コード	SS-TKA-P4
授業 計画	地域食材活用事例研究 4		授業 方針	商品開発事例から開発の経緯と加工・製造の プロセスを学ぶ	

日 時：2020年11月24日（火） 14:30～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

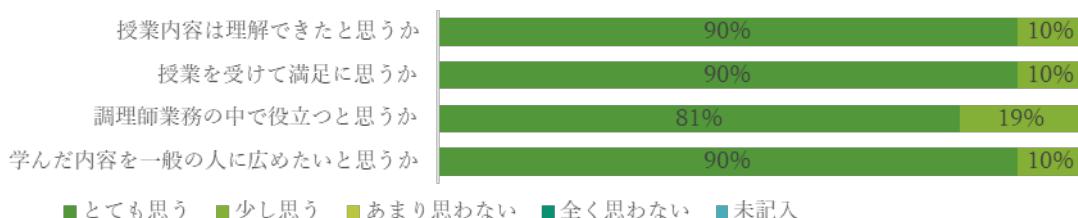
テーマ：食と農のビジネスデザイン～なたね油オーリオ（OLIO）～

講 師：本校調理師学科 教諭 岩井未来

### 内容

なたね油 OLIO の商品化に至った経緯とコンセプトを説明し、OLIO を試食後、OLIO はどんな料理に合うのか考えて意見を出しあった。OLIO 各種の味付け方法について、商品名表示やパッケージデザイン、製造許可等について講義を行った。

### アンケート結果



### 検証・示唆

アンケートより授業の理解度が高く、特に商品開発までの流れ（プロセス）への興味が高いことから、商品開発のプロセスについて良く理解できたと感じる。また、調理師として将来何か商品開発することになった際に参考にしたいという感想より商品開発が身近に感じられるようになったと感じる。

## 実証講座 22

分野	地域食資源	科目	食の地域学（各論）	コード	SS-TKA-P5
授業 計画	地域食材活用事例研究 5	授業 方針	商品開発事例から開発の経緯と加工・製造の プロセスを学ぶ		

日 時：2020年11月20日（金） 14:30～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

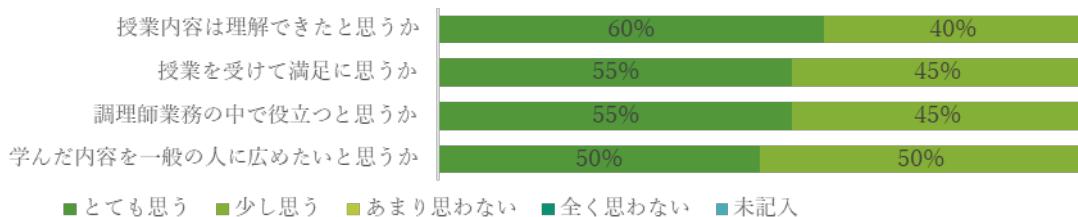
テーマ：ブドウと茶の品種～歴史をたどりこれからに活かす～

講 師：国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 農学博士 谷口郁也

### 内容

ブドウと茶を題材として作物の品種改良とその食との関わりについて考え、お茶については、農研機構で商品化した煎茶（サンルージュ）とリーフ茶（さえみどり）を試飲した。サンルージュはレモン汁を加える前と加えた後では色が変わることを実際に体験した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

既存のカリキュラムの中で食品に関する学習をしてきたが、今回の講座では品種改良について主に理解したように感じた。さまざまな食品について知ることも大切だが、1つの食品を深く掘り下げて学ぶことで、他の食品への関心につながることが分かった。

### 実証講座 23

分野	地域食資源	科目	食の地域学（各論）	コード	SS-TKA-P6
授業 計画	地域食材活用事例研究 6	授業 方針	商品開発事例から開発の経緯と加工・製造の プロセスを学ぶ		

日 時：2020年11月27日（金） 14:30～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

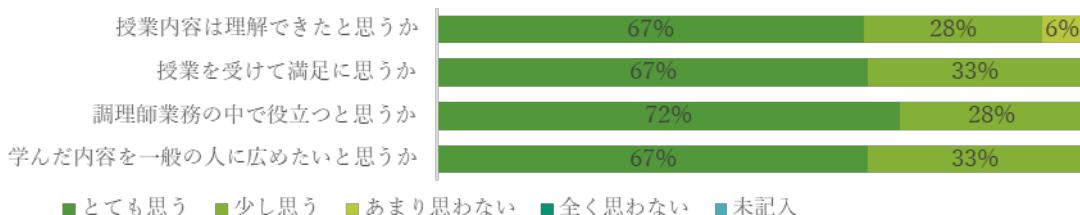
テーマ：「私たちの食への貢献 美食大国ニッポンの創造」

講 師：日建リース株式会社 代表取締役 関山正勝

#### 内容

会社概要と、活魚の運搬装置の開発についての説明があり、実際に魚を眠らせて起こすデモンストレーション、天然魚と養殖魚の違い、ライブチェーンの構築、幸せの創造等、の講義があり、最後にタイの活締めを実習した。神経締め等、貴重な体験を味わうことができた。また、刺身を試食して、鮮魚と活魚の食感、味の違いを体験した。

#### アンケート結果



#### 検証・示唆

今後の調理師業務の中で役立つと思いますという項目が72%であり、活魚にふれる体験は、学生にとって有意義な学習となったことが分かった。食材の流通は、食材の素材研究に続き、地域の食資源を有効利用する上で基礎となる学習として必要であることがわかった。

## 実証講座 24

分野	地域と情報	科目	地域デザイン	コード	SJ-TDE-L1
授業 計画	地域デザイン1	授業 方針	地域デザインの考え方や具体的な方法論について学ぶ		

日 時：2020年2月25日（火） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科1年（2019年度）

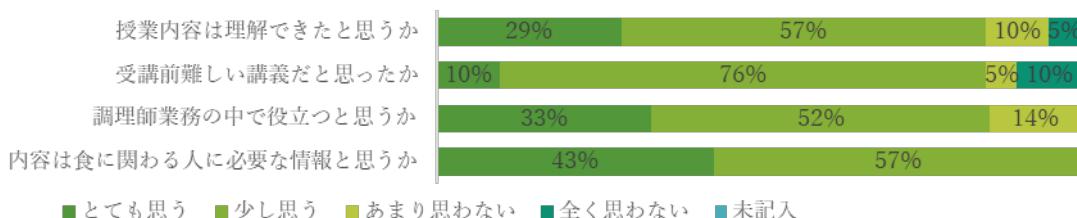
テーマ：地域デザインの考え方及び具体的な方法論について

講 師：筑波学院大学 教授 吉田賢一

### 内容

地域デザインとは何か、具体的な課題設定の段取りから、課題を探る適切なデータの扱い方等、理論的思考と方法論について学び、地域の課題の糸口をみつけるための基礎について講義があった。

### アンケート結果



### 検証・示唆

アンケートから内容の理解度は学生によって違うということが読み取れる。調理師を目指す学生には、まちづくり自体への感心に個人差があることが分かった。しかし、事例を聞くと、難しいことでは無く、とても身近であるということを理解できたように感じられた。

## 実証講座 25

分野	地域と情報	科目	地域デザイン	コード	SJ-TDE-L2
授業 計画	地域デザイン2		授業 方針	具体的なケーススタディを通じ、地域デザイ ンを体験する	

日 時：2020年12月10日（木） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

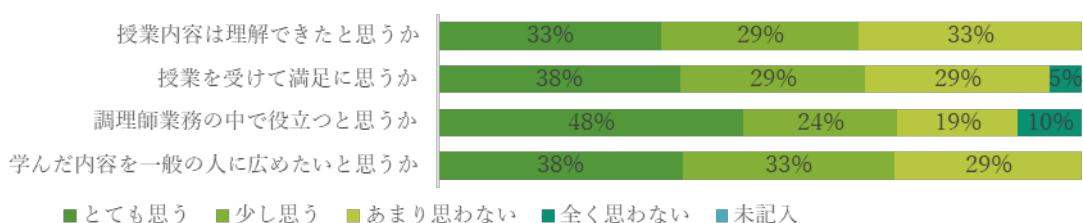
テー マ：地域デザイン（応用）

講 師：筑波学院大学 教授 吉田賢一

### 内容

地域におけるコミュニケーション、地域資源の事業化、特産品のプロモーション等についての講義があり、地域の活性化プランについて具体的な提案を出し合うワークショップを行った。プレゼンテーションの技法についても学習した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

基礎編につづく応用編ということで、講義+グループワークという形式での講座であり、学生はグループになり活発に意見を出し合っている様子がみられた。基礎編では、地域づくりとはどういったことなのかを理解し、今回の応用編では具体的に地域づくりを行うための方法について理解することができた。グループワークを通して、自分の地域の身近な問題に気づくことができた。

## 実証講座 26

分野	地域と情報	科目	地域情報マネジメント	コード	SJ-TMA-L1
授業 計画	地域情報の収集	授業 方針	地域情報の収集と記録のノウハウを習得する		

日 時：2020年11月10日（火） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テーマ：みんなのおいしいミュージアム

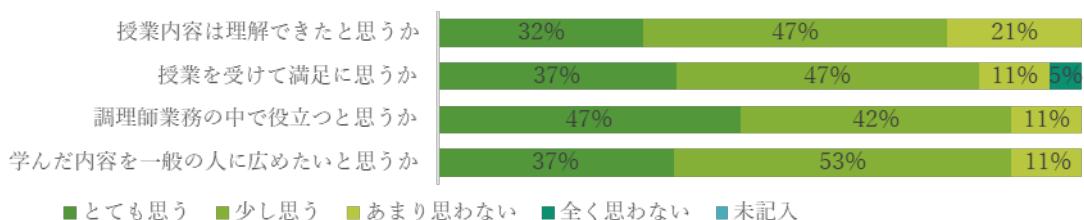
講 師：筑波学院大学 教授 塚原正彦

### 内容

情報社会が進化し、モノ社会からコト社会への転換が進んでおり、食のスタイルもそれにあわせて変化していることについて、様々な視点での講義があった。

コト社会への移行を先取りして、知る、食べる、つながる学びのコミュニティを展開することで成果をあげている先行事例を検証し、これから先の社会で予想される新しい食のスタイルとその対応について考えた。

### アンケート結果



### 検証・示唆

調理師としてお客様を満足させる側になる学生たちにとって、これから求められることは何かを考えるきっかけとなった内容であった。普段は、お客様としてサービスを受ける側だったが、サービスを提供する側にはどんなことが必要なのか理解できたように感じた。

## 実証講座 27

分野	地域と情報	科目	地域情報マネジメント	コード	SJ-TMA-L2
授業 計画	地域情報の活用		授業 方針	地域情報の整理と編集、発信の基本スキルを 習得する	

日 時：2020年11月10日（火） 14:30～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

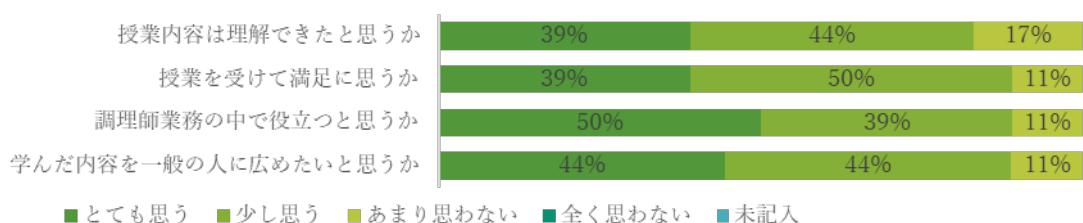
テーマ：デジタルコミュニケーションとミュージアム

講 師：筑波学院大学 教授 塚原正彦

### 内容

デジタルコミュニケーションの意義と可能性、人とつながるデジタルコミュニケーションを活用するための基本スキル、食のデジタルミュージアムの可能性についての講義があった。

### アンケート結果



### 検証・示唆

何気なく使用しているデジタル通信での情報の収集や発信について理解することができた。デジタルコミュニケーションのあり方は、消費者の好みや技術のトレンドによって、変化し続けている。時代に即した消費者とのコミュニケーションを維持するために、どうしたらよいのかということを考えるきっかけとなったように感じた。

## 実証講座 28

分野	地域と情報	科目	地域活動論	コード	SJ-TKA-L1
授業 計画	地域資源を活用した地域活性 事業を学ぶ 1		授業 方針	地域資源を活かした地域の活性化についての 実情と課題を学び、ビジネスに結び付けた成 功事例から地域づくりを理解する	

日 時：2020年12月1日（火） 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

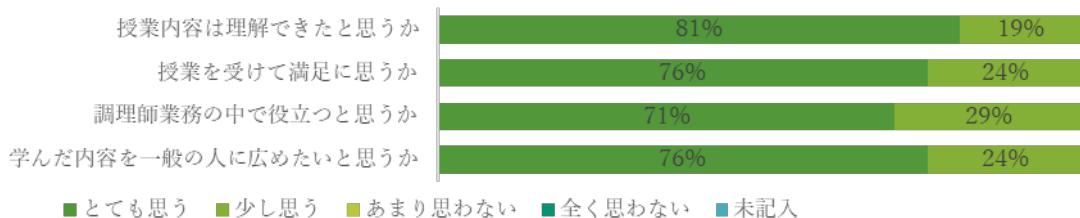
テーマ：「ちゃんみよTV」についてご紹介

講 師：特定非営利活動法人ちゃんみよTV 理事長 綾部みよ

### 内容

YouTubeのインターネットTVで牛久市の情報発信を行っている「ちゃんみよTV」の概要と講師の自己紹介の後、メディアの種類と機能や、茨城県に特化したメディアの紹介、「ちゃんみよTV」の活動内容（TV放送、地域活動、イベント）について講義があった。

### アンケート結果



### 検証・示唆

アンケートから理解度がとても高く、授業の工夫を感じられるものであった。地域での具体的な活動や活動の仕組み、活動の経緯を知ることで自分の身近な地域に関わりを持ちながら活動することについて良く理解できたように感じた。実体験を話すことで、学習効果があがることが分かった。

## 実証講座 29

分野	地域と情報	科目	地域活動論	コード	SJ-TKA-L2
授業 計画	地域資源を活用した地域活性 事業を学ぶ2		授業 方針	地域資源を活かした地域の活性化についての 実情と課題を学び、ビジネスに結び付けた成 功事例から地域づくりを理解する	

日 時：2020年12月1日（火） 14:30～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テー マ：地域活動論

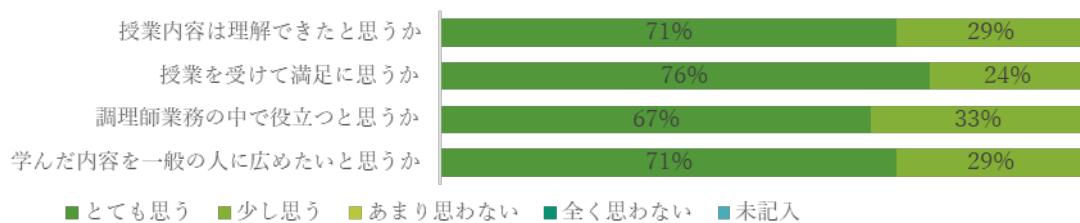
講 師：特定非営利活動法人ちゃんみよTV 理事長 綾部みよ

### 内容

地域と定義する範囲とは、地域（牛久市周辺）を理解するクイズ問題を出題。

地域を良くする活動の成功事例と失敗事例をあげ、地域活動の意義と広がり、繋がり等について講義があった。

### アンケート結果



### 検証・示唆

地域とかかわることについて、具体的な地域イベントを講義で紹介頂き、より身近なこととして理解できたように感じられた。地域活動の意義を知ることで、今後の調理師として働く上で地域について考える大きさやおもしろさにつながったように思う。

## 実証講座 30

分野	地域と情報	科目	地域活動論	コード	SJ-TKA-L3・L4
授業 計画	地域資源を活用した地域活性 事業を学ぶ3・4	授業 方針	地域資源を活かした地域の活性化についての 実情と課題を学び、ビジネスに結び付けた成 功事例から地域づくりを理解する		

日 時：2020年12月8日（火） 12:50～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

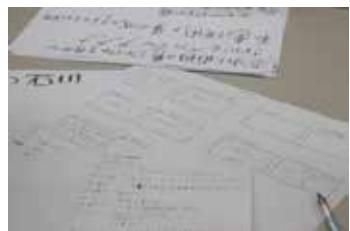
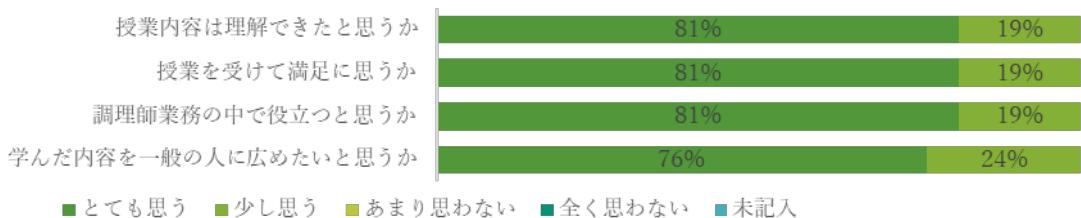
テー マ：地域活動論

講 師：特定非営利活動法人ちゃんみよTV 理事長 綾部みよ

### 内容

動画の作成について、効果的な動画広告（CM）について、ブログ・SNS・Youtubeのフォローについて基本的な情報を学び、告知動画の種類と情報の整理、動画の準備、スタイルについて具体的な講義を受けた。最終的にグループワークを行い動画作成の実習と作品発表、評価を行った。

### アンケート結果



### 検証・示唆

今ある情報をどのような方法で何を伝える事が効果的なPRにつながるかという事を理解できた。グループワークにて、出されたお題についての動画を作る実習は学生同士の協力が見られた。視覚に訴える動画にはさまざまな作成方法がある事も理解できた。

## 実証講座 31

分野	地域と情報	科目	食環境とマネジメント	コード	SJ-SMA-L1・L2
授業 計画	食環境のマネジメント 1・2	授業 方針	五感を通して食を楽しむ環境を提案するため に必要な知識を習得する		

日 時：2020年12月15日（火） 10:40～12:10 12:50～14:20

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テーマ：フードコミュニケーション 項目1 これからの食の世界を変えよう！

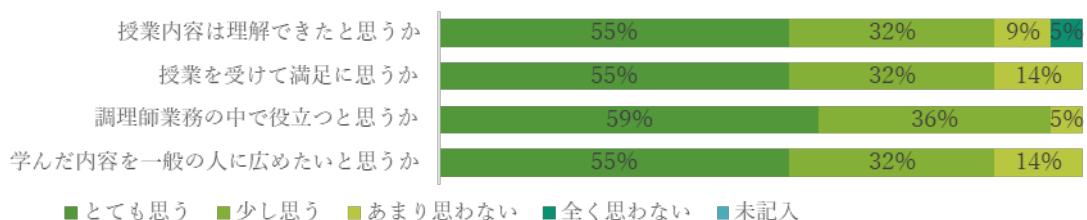
講 師：リティルプロデュース VMD+2ED 代表 中村達五郎

### 内容

食品流通の課程と食品自給率について、世界人口と食品、人口・経済・行政・環境・科学の項目から食の未来の考え方や、少子高齢化、食品ロスについて等の講義があった。

質疑応答形式で、課題や項目等を細かく板書しながらの説明があり、グループワークで、食品ロスをなくすためにどうしたらいいか討議し、発表も実施した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

既存のカリキュラムでは、公衆衛生学にて学んだ内容を踏まえ、食を取り巻く環境と今自分たちのできることという視点で食環境について学習することができた。

食を取り巻く環境では、新しく食を通して生み出すだけではなく、その後のことにも考えるきっかけとなった。グループワークを通して、この社会において自分たちのできることについて理解することができた。

## 実証講座 32

分野	地域と情報	科目	食環境とマネジメント	コード	SJ-SMA-P1
授業 計画	食環境のマネジメント 3		授業 方針	五感を通して食を楽しむ環境を提案するため に必要な知識を習得する	

日 時：2020年12月15日（火） 14:30～16:00

場 所：つくば栄養医療調理製菓専門学校 本館4階 講義室4

対 象：本校専門調理師学科2年（2020年度）

テーマ：フードコミュニケーション 項目2 自分が店を作るならどんな店？

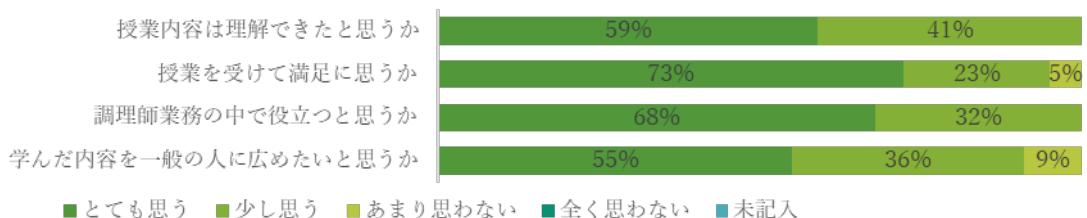
講 師：リテイルプロデュース VMD+2ED 代表 中村達五郎

### 内容

店舗づくりに向けてコンセプト、考え方、概念についての条件等についての講義があった。

どんな商品をつくりたいか、サービス内容、店舗環境（5W1H）、事業収支計画、自分の店を作るならどんな風にしたいかを、グループワークで講義内容の項目ごとに討議し、結果を発表した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

自らのお店を持ちたいと思う学生は少なくないが、具体的にどうしたらよいのかという方法をグループワークにて理解することができた。お店づくりのコンセプトをグループワークし、発表し合うことでアイデアの広がったように感じた。グループワークをもう少し重ねると、さらにお店づくりを理解し、実現の手助けになるのではないかと感じた。

## 晃陽看護栄養専門学校 実証講座 33・34

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TEN-L3
授業 計画	地域の食材を知る	授業 方針		地域の特産品、固有の食材に目を向ける	

分野	地域食資源	科目	食の地域学（演習）	コード	SS-TEN-P3・P4
授業 計画	地域食材を活かした料理1・2	授業 方針		地域の生活や文化に根付く食材の魅力の引き出し方について調理実習を通して習得する	

日 時：2020年11月2日（月） 12:50～16:00

場 所：晃陽看護栄養専門学校 実習室

対 象：グランシェフ学科1・2年（2020年度）

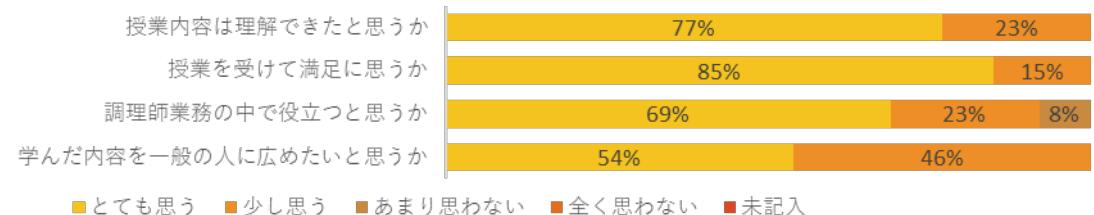
テー マ：海を渡った最初の日本茶「さしま茶」

講 師：晃陽看護栄養専門学校 調理師学科・グランシェフ学科 教諭 高橋昭浩

### 内容

茨城県西部地域が産地のさしま茶について、特徴や歴史、製法等を学び、お茶の入れ方、品種違い3種のティスティングを行い、それぞれの色や香り、味わいをまとめた。また、「さしまブラック・ティー」を使用したデザート、クレーム・ブリュレを作り試食した。

### アンケート結果



### 検証・示唆

古河周辺地域食材のさしま茶を題材に、お茶の歴史、製法を理論で理解したのち、実際に試飲することで学生たちは深くさしま茶について理解していたように感じた。実習では食材の活用法としてクレーム・ブリュレを調理実習し、同じ茶葉から作られる紅茶の味を体感できたように感じた。

## 気仙沼リアス調理専門学校 実証講座 35・36

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (基礎)	コード	SK-CKI-L1
授業 計画	地域の健康問題の把握と予防、改善について 1	授業 方針	地域の健康問題を把握し、ひとつの課題を設定し、予防や改善に必要な知識を習得する		

分野	地域健康	科目	コミュニティヘルスケア (応用)	コード	SK-COY-P1・P2
授業 計画	地域の健康問題の予防、改善への食事からのアプローチ 1・2	授業 方針	基礎で学んだ健康課題 1 に対して、調理実習を通して食事からのアプローチで学ぶ		

日 時：2021年1月12日（火） 10:00～11:50

場 所：気仙沼リアス調理専門学校 3階階段教室・2階調理実習室1

対 象：調理マイスター科1年・調理師本科（2020年度）

テーマ：講義「宮城県気仙沼市の健康課題について」

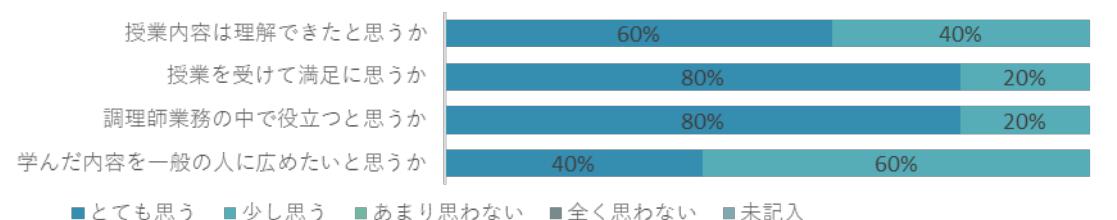
実習「健康課題を解決するための減塩食」

講 師：気仙沼市保健福祉部健康増進課健康増進係 栄養士 岩渕香菜

### 内容

宮城県民と気仙沼市民の健康状態と健康課題、食習慣についての講義があり、健康課題を解決するための方法を考えた。続いて、生活習慣病予防の減塩食について、みそ汁の塩分濃度を測りながら味の確認をする実習を行った。

### アンケート結果



### 検証・示唆

気仙沼市の行政栄養士の講義は、学生が地域を意識するうえで、貴重な機会であった。また、地域ごとに、その特性に合わせた授業が展開されることの重要性を感じた。

### 3-3-5. 学生対象受講アンケート

2020年度、「食のソムリエ」の実証講座を一通り受講した専門2年生を対象に、「食のソムリエ」実証講座の全体像について、アンケートを実施した。結果は以下の通りである。

#### 1 「食のソムリエ」について

(1) 「食のソムリエ」とは何か理解できたと思うか



(2) 「食のソムリエ」という名称は実施した授業の内容にふさわしいと思うか



(3) 「食のソムリエ」の講座で学んだことは調理師の仕事に活かせると思うか。

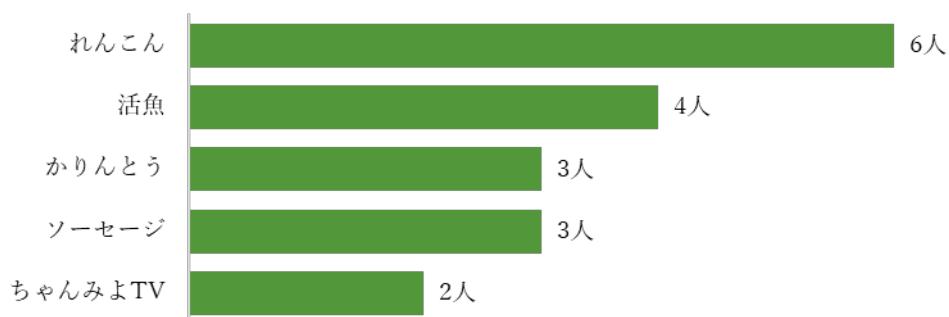


(4) 学校で「食のソムリエ」の一連のカリキュラムを学ぶ事ができて良かったと思うか



#### 2 「食のソムリエ」の授業について

(1) 授業の中で印象に残ったこと



理由（抜粋）

れんこん

- ・地元で作られている特産品に興味を持てたから。
- ・座学と実習があったので何回も詳しくやってよく覚えている。

活魚

- ・楽しかったから。
- ・魚が眠る姿を初めてみたから。

### かりんとう

- ・食べて味や食感などが良かった。
- ・多くの種類のかりんとうを試食できたこと。

### ソーセージ

- ・色々なソーセージを試食できたから。
- ・美味しかった。

### ちゃんみよ TV

- ・自分がお店を開いて知ってもらうのにどう発信していけばいいのか勉強になったから。

### (2)授業形式について、学びやすかったのはどれか（複数回答可）



### (3)集中して授業に取り組めたか



### (4)授業内容について要望があるか（こんな授業があつたらいい）（抜粋）

- ・れんこんの収穫体験。
- ・コーヒーの講義や実習。
- ・ソーセージの加工の実習、燻製の実習があつたらいいと思った。
- ・外に出て体験や、実際に活動をする。動く授業があると楽しい。
- ・日本のことばかりだったから選択で自分の好きなジャンルや国の食を学びたい。
- ・1つ1つの授業がバラバラなので、もっとつながりをもたせてほしい。
- ・お酒についての授業。
- ・洋食について（料理・酒・発祥など）。
- ・グループワークや実習などは、講義より分かりやすかった。
- ・もう少し実習をふやしてほしい。
- ・私たちのレベルに合わせてほしい。

### 3 地域を学んで

(1)地域食材を生かした料理の大切さを理解できたと思うか



(2)受講前と後で地域を見る目が変わったと思うか



(3)地域と関わりをもって働きたいと思うか



### 4 食のソムリエのカリキュラムを受講した感想（抜粋）

- ・講義+実習を踏まえて、様々な体験、経験ができた。地域に触れることができたのは自分の中で最も楽しく授業ができたと思う。
- ・最初は良くわからなかった。ソムリエの話を聞き、地域の良さ、地域資源というものを学び、ようやく理解した。
- ・様々な食品会社の深いことを知れたり、地域の食について普段知れない事を多く知ることができた。
- ・地域の食材の特徴や使い方や食材の作り方など色々学ぶことができた。
- ・茨城はたくさんの食の魅力があることがわかった。
- ・れんこんや地域の食材を多く知ることができて、それを使って実習をできたりして楽しかった。
- ・結局よく分かんないことが多かった。覚えていることだけでも今後に生かしたい。
- ・楽しかったのもあるし、苦なものもあった。

### 3-3-6. 講師対象アンケート

今年度、実証講座の外部の担当講師を対象に「食のソムリエ」についてアンケートを実施した。結果は以下の通りである。

#### 1 担当した授業について

(1) 学習目標を理解したうえで授業に臨むことが出来たと思うか。



(2) 調理師にとって必要な内容を伝えられたと思うか。



(3) 授業を行ううえで、大切にしたことやポイントにしたこととは何か。

- 加工肉の種類の多さや食べ方は調理と同じで国々で色々な製品がある事を知ってほしかった。
- 栽培している生産者しか知らないような、地元での調理方法やおいしいれんこんの選び方などの、あまり本に載っていない情報を伝えたいと考えていた。
- 世の中に新しい価値を生み出す創造性と挑戦の大切さ。
- 食品安全に関して調理師としての必須の考え方を伝えうえで、食品表示についての基本を講義した。内容が多かったので、重要な点だけは理解してもらえるように考えて授業した。
- 独立開業に至るまでの経緯と、地域素材を使用することで地域の魅力を発信し活性に貢献できるか。
- 茨城県北の自然と風土から生まれた食材の特性。その食材を活かした郷土料理と人の知恵。
- ブドウと茶を題材に、食材についての物語を学んだ上で料理を作ることや提供することの面白さを感じていただけるような授業にしたいと考えた。
- 実技を重んじて教えていく様にした。
- 食のソムリエにとって幅広い「食」の世界を世界、地球、日本、今日の事象から理解を深めて頂く。

(4) 授業の準備を進めるうえで、考えた事や悩んだことは何か。

- 話だけでなく前半は実習を見てもらい、後半は色々な製品の作り方や食べ方などが出来たらと考えた。

- 若い学生たちとのコミュニケーションをどうやってとればいいのか悩んでいたが、とても社交的な学生が多く、楽しく話しさせてもらいながら授業を進めることができた。
- 授業のコンテンツと伝え方。
- 調理師にとって重要な内容であるが、授業時間が短く、限られていたため、大雑把な授業にならないよう注意した。作成、配布した資料は授業後も活用してもらえるよう、少し詳しいものにした。
- 90分を受け持つ（お話しする）のは無理かなと思ったが、質疑応答型で進めたいと教務主任と相談し、実現することが出来た。
- 出来るだけ本物の食材を知ってもらう事。特に知識としてだけでなく、リアルに感じてもらうために、何ができるかと考えた。
- 調理師を目指した学生に授業をするのが初めてだったので、興味の対象や知識の範囲について想像しながら内容を考える必要があったというのが悩んだ点。
- 個人差があることを考えて授業した。
- 受講の理解度が分からぬ状態で進めなければならないこと、テーマを何にするか悩んだ。

## 2 学生について

(1) 集中して授業に取り組んでいたと思うか。



(2) 問いかけに対する反応があつたと思うか。



(3) 授業に関する興味関心が見られたと思うか。



(4) 学生の印象はどうだったか。（全体の印象、取り組み姿勢など）

- 製品の実物等があったら、より具体的な考えが生徒さんに浮かぶのではないか。
- とても楽しい学生さんばかりで、こちらも楽しかった。
- 一部の女子学生は静かな子もいたが、特に男子学生が積極的に話してくれて、授業もしやすかった。

- ・素直で健康的な学生が多い印象で、こちらの説明にもよく耳を傾け、質問に対しても真摯に答えていた。
- ・何回か授業をしている場合と今回のように一回限りの場合とは違うかもしれないが、授業に取り組む姿勢について個人差がやや大きいのではないかと感じた。全体的には、初めてかつ一回の講義ではあったが、よく聴いていてくれたのではないかと思う。
- ・第一印象が興味をもって授業を受けてくれている感を感じた。また試食してもらうことで、個々の感想も出て、商品・メニュー開発等のイメージを持ってくれたのではないかと思う。
- ・学生さん達は興味を持っていたとは思うが、私が伝えることだけに集中したために、語りかけが不足していたと思う。
- ・基本的にまじめに取り組んでいたと思う。学生に授業をする機会があまりなく、こちらから一方的に話してしまったので、もう少し学生さんの反応をキャッチするような進め方をすればよかったですと思った。
- ・真面目にとりくんでいる学生が多かったと思う。
- ・授業内容に興味関心がある生徒とない生徒の差があった。時間が少し長かったか？

### 3 今後、授業をお願いした場合、講師を引き受けるか。



#### <「はい」の理由>

- ・肉加工は幅が広く、作った製品が日持ちよくギフト等にもなり商売の活性化に役立つのではないか。
- ・こちらも、今回の経験は非常に参考になった。次回もよろしくお願ひしたい。
- ・事業活動を通じて、教育や食育につながる貢献をしたいと思っている。
- ・調理師にとって重要な食品安全に関する考え方、食品表示等の講義でお役に立てるのならと思う。授業の資料等の準備に協力いただき、深く感謝する。
- ・今回良い経験と楽しい時間をいただいたので。
- ・次世代の方々に大切な「食」にまつわる話を通し、食文化や世界レベルの事に興味を持って欲しいから。

#### <「要相談」の理由>

- ・学生さん達への伝え方の技や方法を考える必要があるため。
- ・新しい授業のネタが次々とできる訳ではないので、今回の授業をベースに一部新しい情報を追加したり変更したりした内容であれば、日程が合えばお受けする。

#### 4 食のソムリエ育成事業について気付いた点やご意見など

- ・あらゆる食材を熟知して、食のソムリエになれると思うので作り方、食べ方も含めて勉強されるとよいのではないか。
- ・「食のソムリエ」育成事業を通じて、弊社の企業経営の事例からこれから夢や目標に向かって社会走出去く学生に対して、何か一つでも気づきにつながれば幸いである。このような機会をいただき感謝する。
- ・興味深い事業だと思う。食の大切さを伝える人材育成は大切だと思う。重要なことから、優先順位をつけてカリキュラムを作成し、今後の事業がより発展されるよう願っている。
- ・今後も質疑応答型で授業を進めていかれるようなスタイルを取り入れていただけたら、幅広い方々からも講師を引き受けてもらいやすいと思う。
- ・茨城は、常陸国風土記にもあるように、昔から豊穣な大地と食材に恵まれた所である。日本の照葉樹林文化と広葉樹林文化の交差点としても豊富な食材に恵まれているため、日本全体の郷土料理などを学ぶ地域として、本事業の取り組みは意義深いと思う。
- ・食に関する分野で活躍されている地域の方々の講義を受けるというのは、学生さんにとって非常に貴重な機会かと思う。私にとっても大変勉強になる機会をいただき感謝する。
- ・とても大切なとりくみで今後もぜひ続けてほしいと思う。
- ・食素材を調理する行為の周辺のことをカリキュラムとして入れていただきたい。なぜなら「食の世界」は、食べる行為に留まらない、人の生きる行為に広く「心の問題」であると考える。フードコミュニケーション学科など、座学講義を設けられることを望む。

### (参考) 掲載記事

茨城新聞 令和2年10月28日掲載記事

讀売新聞 令和2年10月25日掲載記事

水産経済新聞 令和2年12月2日掲載記事

### 3-4. e ラーニング

#### 3-4-1. e ラーニング開発

##### (1) 開発の目的

本事業で開発したカリキュラムを e ラーニングへ展開することで、本校の学生で受講できなかった者へのフォローや遠隔地や県外にいる受講生に対し、ユビキタスな環境で新たな学習機会を提供することができると考えた。また、本学の教員の講義や実習のみならず、学外から招聘した講師による貴重な講演を蓄積し、長期的に知識資源を有効活用できる手段の構築により、事業終了後も他の専門学校や様々な機関での実践や、社会人等に対してのスキルアップや再教育に資する機会の提供といった活用方法を企図できることから、e ラーニングの開発を本事業の計画に取り入れた。

##### (2) 事業 3 年間の成果

2018 年度	e ラーニングプラットフォーム構築
2019 年度	コンテンツの構築・検証 校内運用のための教材開発
2020 年度	校内運用のための職員研修、教材開発 校内で試験的に運用

##### (3) 3 年間の開発から浮かび上がる課題

2018、2019 年度のサイト構築で、実証講座当日の映像をコンテンツに組み込んだが、90 分のビデオ映像の視聴は長すぎるという評価が多かった。また、調理技術を伴う授業では e ラーニングそのものを実習授業として利用（代替え）することは難しいと感じた。

1 コマ 90 分授業と同等の学習時間や内容を確保するために、e ラーニングの仕組みや内容（授業のフォロー用か、貴重な講演等の蓄積なのか、或いは短期利用なのか長期利用するのかといった利用目的を明確にした制作）を検討する必要がある。また、受講しやすい映像の制作（的確な長さ、適度な音量、読みやすい文字、飽きない展開）や授業で使用する教材を学外にもオープンにする場合のコンテンツ内容（特に著作権処理）に注意を払う必要がある。

##### (4) 開発のまとめと今後の展開

本事業で実施した基礎調査の結果や実証講座の検証により、開発したカリキュラムについては、講義や実習、オンデマンドなど、様々な学習形態の必要性を感じられることが分かった。そこで、今後の波及効果として、本校での教育課程への組み込みや、他の専門学校や社会人の学び直しのプログラムとして発展させた際に、e ラーニングを事前学習や振り返り学習として活用することでより理解度の向上が期待できるのではないかと考え、今年度開発をしたキャリアアセスメントテストを e ラーニングに展開させることで 3 年間の開発を

終了とした。

今後、e ラーニングの運営方法や展開する内容については、先の課題でも挙げている通り、引き続きさらなる検討や検証を行う必要がある。また、2020 年度に実施をした校内運用に向けた職員研修において、パソコン操作に対して苦手意識を感じている職員も、コロナ禍における遠隔授業の必要性や利便性を感じ、前向きに研修に取り組んでいる様子が伺えた。このことから、将来的な活用を見据えて、今後も継続的な研修会の実施や e ラーニングに適した教材の開発を企図していきたいと思う。さらに構築したシステムを効率的に運用するために、職員に限らず学生の理解を高める情報リテラシー教育にも取り組んでいきたい。

### 3-4-2. e ラーニングサイト構築〔2018 年、2019 年成果〕

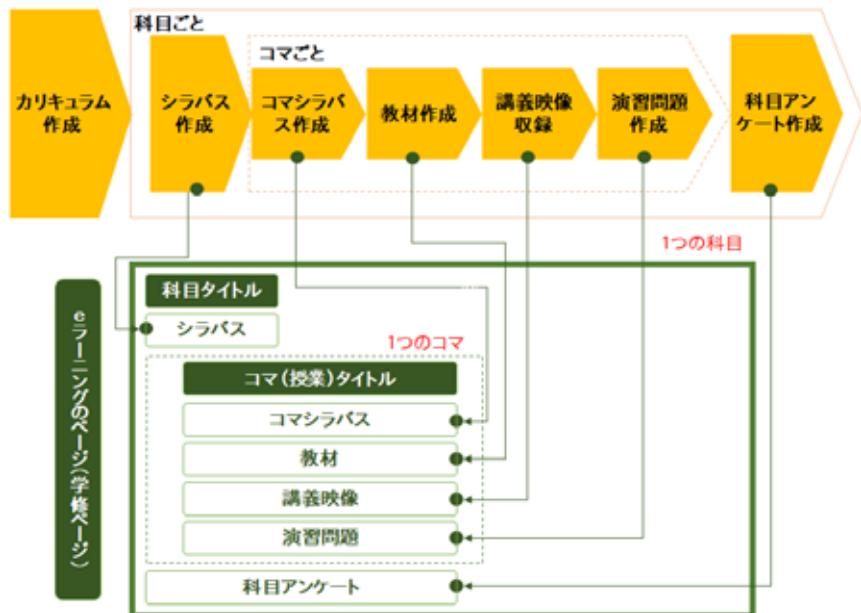
2018 年から 2019 年の 2 年間で、プラットフォームの作成やコースの構成、実証講座の教材や映像を用いたコンテンツの追加を行った。作成したサイトについては、外部委員による会議においても検証がなされ、映像の長さや資料など、e ラーニングのみでの学習にふさわしいコンテンツの開発を望む意見が伺えた。

サイト URL <https://seminar.koyo-gakuen.com/>

図 サイトトップ



図 コース作成のイメージ図（2019年度）



#### 図 コースの一部の具体的な事例（2019年度）

**コミュニティヘルスケア(応用)(A2)**

 「コミュニティヘルスケア(応用)(A2)」 シラバダウンロード  
29.1KB PDFドキュメント

---

**地域の健康課題とその食事形態について①②**

壹岐千夏先生

---

 「地域の健康課題とその食事形態について①②」 コマシラバダウンロード  
110.3KB PDFドキュメント

---

 「地域の健康課題とその食事形態について①②」 教材ダウンロード  
595.1KB PDFドキュメント

---

 「地域の健康課題とその食事形態について①②」 講義映像1

 「地域の健康課題とその食事形態について①②」 講義映像2

 「地域の健康課題とその食事形態について①②」 講義映像3

 「地域の健康課題とその食事形態について①②」 講義映像4

 「地域の健康課題とその食事形態について①②」 講義映像5

---

 「地域の健康課題とその食事形態について①②」 満習問題

---

 「地域の健康課題とその食事形態について①②」 科目アンケート

### 3-4-3. 教員研修 [2020 年度成果]

事業最終年度である 2020 年は、今後の校内運用に向けて基本的な Moodle の操作方法を学ぶための教員研修や教員・受講生から見た使用方法に関する教材開発を行い、e ラーニングへの理解を深めることができた。

**目的** Moodle を活用した e ラーニング全般の理解を目的とし、学生の立場からの操作方法(学生が e ラーニングを利用する方法についての理解)および教員(編集権限あり)の立場からの操作方法(e ラーニングシステムに資料や動画を設定する方法についての理解)を習得する。

**日 時** 2020 年 8 月 11 日(火) 13:00~18:30

**場 所** つくば栄養医療調理製菓専門学校

講師は遠隔地より Zoom で授業。

**教 材** e ラーニング Moodle 教員研修教材

**企 画** コンピュータ教育工学研究所

**受講者** 12 名

#### 研修スケジュール

当日は操作方法を中心に下表のスケジュールで研修を行った。



時間帯	内容	備考
セッション 1 13:00~14:00	<b>本日の研修目的の理解と基本事項</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 予習の復習 2019 実証講座の操作を通じて</li> <li>2) 今日学修することの全体像の把握 ログインして、画面の状態を確認</li> <li>3) Moodle の基本的事項 ログイン、パスワード管理、ダッシュボード、プロファイル、ロール、コースなど</li> <li>4) ユーザ登録の方法</li> </ol>	3)教材 P.13~50 第 3 章、第 4 章  4)教材 P.51~77 第 5 章
セッション 2 14:10~15:20	<b>編集の具体的な操作方法</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 2020 年度実証講座各科目的ページで内容確認</li> <li>2) 編集モード</li> <li>3) お知らせの投稿</li> <li>4) 教材をアップロード</li> <li>5) 講義映像へリンクの設定</li> <li>6) 演習問題の作成</li> <li>7) アンケートの作成</li> </ol>	「食の地域学(総論)」を題材に  2)~7)では、教材 P.78~216 第 6 章~第 10 章を適宜参照する。

時間帯	内容	備考
セッション 3 15:30～16:30	<b>教員にとって役立つ機能の操作方法</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 参加者の把握</li> <li>2) 受講者ごとのレポート</li> <li>3) 演習問題へのフィードバック</li> <li>4) アンケートの集計</li> <li>5) 課題の提示と解答へのフィードバック</li> </ol>	1)～5)では、 教材 P.78～216 第 6 章～第 10 章を適宜参照する。 5)は時間が余ったとき
セッション 4 16:30～18:30	<b>Moodle 実践練習</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 実際に Moodle 上での e ラーニング教材を作成 セッション 3 までの知識を活用して教材作成の操作。わからない点はオンライン上でリアルタイムに質問</li> <li>2) 本日の講座全体を通しての質疑応答</li> </ol>	

### 3-4-4. 作成した教材

教材	Moodle 教員研修	映像制作研修	Moodle 受講者マニュアル	e ラーニング研修
写真				
開発年度	2019 年度（初版） 2020 年度（第二版）	2019 年度	2020 年度	2020 年度
内容	Moodle を使ったコース作成や、学習要素を編集して科目や授業を作成する方法を学習する教材	映像制作の方法の標準化およびその方法のマニュアル化をした教材	Moodle 受講者から見た操作方法をマニュアル化した教材	教員研修実施にあたり、管理者・教員から見た Moodle の操作方法を解説した教材

## 4.事業総括

### 4-1. 3年間の事業のまとめ

#### (1) 「食のソムリエ」育成プログラムの開発について

調理師が地域産業の中核的人材として積極的に地域創生に関わっていくために、既存の調理師養成カリキュラムにどのような要素を加えていくべきか、というテーマに対して、向き合い、掘り下げてゆく過程は、私たち食分野の職業人を養成する現場に携わる者にとって、大変貴重な体験となった。

このテーマで、まずは校内の職員同士がディスカッションを行った。それを基にニーズ調査の項目を検討し、調査結果を吟味する。また、外部委員を招いての開発会議などで開発中のプログラムを説明し意見を聴取する。その内容をさらに職員内で検討する。実証講座の企画、実施、検証をする。これらを繰り返す中で、「地域食資源」「健康」「情報」という3つのキーワードが、新しく開発するプログラムの骨組みとして確固たるものとなっていった。既存のカリキュラム、既存のテキストでは、これらのキーワードを、実感として、また時々刻々変化する社会の流れとして、体系的に教えていくことは難しいと考える。

この3つの要素をカリキュラムに落とし込んで授業展開していくことで、これにより育成された調理師は、いかなる土地で調理師の職に就いたとしても、その地域の実情に合わせた仕事をすることが可能となり、地域産業の発展に貢献する「食のソムリエ」としてのスキルを活かしていくことができる。

さらに、「地域食資源」「健康」「情報」の要素は、調理師に限らず食を通して社会にかかる仕事や活動をする際に、共通して学び、自らの活動に結び付けることで、その活動を豊かに、現実に即したものに発展させる要素であることを確信している。

提案するカリキュラムのシラバスや授業展開は、現時点、当該地域、調理師養成、という焦点を絞ったものになっているが、プログラムの骨組みは、時代や地域、職種を超えて、有效地に活用できるものと考える。言い換えれば、この骨組みを軸に、時代の流れ、地域差、職種の特徴に合わせて、カリキュラムの詳細項目は常に見直され、ブラッシュアップして多方面で活用されるべきものであると考えている。

#### (2) 地域の教育力について

教育界では、地域の教育力の活用や地域の教育力の向上についての研究や議論が盛んに行われるようになって久しいが、この度の事業への取り組みを通じて、地域の教育力について考えさせられること多かった。

そのひとつは、改めて地域について学んでゆく中で、地域文化資源というべき、地域独特的風土に合わせた食と暮らし、楽しく豊かに生き抜く知恵、産業を生み出し発展させる力強さ、そのものに教えられ、励まされ、育てられ、また誇りに感じることが多数あったことである。

もうひとつは、本事業を通じて出会った人々から伝わってくる力である。3年間を通して、

さまざまな分野で「食」や「地域」と関わって第一線で活躍される講師を多数招いて実証講座を行った。講師の中には、教えるという現場に立つことが初めてであったり、学生とのかかわりにとまどう場面があつたりしたが、授業の依頼や打ち合わせ、振り返りを通して総じて感じたことは、「伝えたいこと」「伝えたいという思い」を持っている方が、地域にはたくさん存在する、ということである。そしてそのエネルギーは、学生たちにしっかりと伝授されたと確信している。

このプログラムの強みは、こうした潜在する地域の教育力を有効に活用し、それを受け取った学生が地域のことを本気で考え始め、地域に貢献していく、という双方向の活性化の道筋をカリキュラムとして成立させるプログラムであることである。

#### 4-2. 今後の展開

##### (1) カリキュラム研究の継続

次年度より、つくば栄養医療調理製菓専門学校の調理師養成課程 2 年制の教育課程について、本カリキュラムの全てを 2 年次に履修できるように編成し、修了時に「食のソムリエ」認定を行う。さらに、ヒアリングやアンケート調査等の方法で認定者の就業後の効果検証を行い、検証結果をカリキュラム編成にフィードバックする。

また、継続研究について、調理技術教育学会における事例研究の発表等を通して、広く意見を収集し、汎用性のあるものに育てていく。

##### (2) 調理師養成課程におけるカリキュラムの活用

今回カリキュラム開発にあたって協力を得た、晃陽看護栄養専門学校、気仙沼リアス調理専門学校においては、事業の成果を踏まえた授業を構想している。

次年度が開校 2 年目となる気仙沼リアス調理専門学校では、2 年次の開講科目として「食の地域学」という科目を設ける。地域で活躍する方々を講師に招聘し、水産業を中心とする気仙沼の豊かな食資源と食文化を、実体験と共に学ぶ授業を計画中である。これらの取り組みや効果についても、積極的に公開し、成果を広めていく。

##### (3) 社会人の学び直しの機会としての再編成

本プログラムは、すでに調理師や栄養士として現場で就業している人、食に携わる活動をしている人、食を通じて豊かに生活をデザインしていきたいと考える人に対しても有効であると考える。ただし、履修方法や、履修条件については、対象に合わせて再編成する必要がある。今後はその可能性と実用性について模索していきたい。また、地域や大学等と連携し、生涯学習講座、リカレント学習講座として活用していくことも検討する。

##### (4) 食のソムリエ地域連携センター（仮称）の設置

本事業を通じてつながりを得た行政機関、研究機関、講師や委員に迎えた方々、農業生産者等との、連携の継続、研究継続や成果の公表の役割等を果たす機関として、校内に連携窓口を設置することを構想している。

文部科学省委託事業  
2020年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」  
地域資源と健康をマネジメントする「食のソムリエ」育成事業 報告書

発行 2021年2月  
学校法人晃陽学園  
つくば栄養医療調理製菓専門学校  
〒300-1207 茨城県牛久市ひたち野東1-14-8  
TEL 029-870-5454  
ホームページ <http://www.koyo-gakuen.ac.jp>