

# 日本一つながる学食プロジェクト

## 教育・研究

代表者：理学部理学科 2年 藤田 真帆

### 連携先

- ・株式会社坂東太郎
- ・ほしいもや

佐久間 瑠（人文学部社会科学科 1年）  
伊藤 真帆（教育学部情報文化課程 1年）  
大村みるほ（教育学部情報文化課程 1年）

### 顧問教員

清水 恵美子（社会連携センター・准教授）

### プロジェクトの概要

当プロジェクトは、2015年10月に、茨苑会館内にある学生食堂をリニューアルすることを目的とし発足した。食堂リニューアルをするにあたり、株式会社坂東太郎と連携し、週2回の会議を通じ意見を交換しながら目標の具現化を一步ずつ着実にやってきた。

### 参加者

藤田 真帆（理学部理学科 2年）  
川原涼太郎（工学部機械工学科 2年）  
庄司 紗月（工学部機械工学科 2年）  
肥後 亮志（人文学部社会科学科 2年）  
外間 花怜（人文学部人文コミュニケーション学科 3年）  
根本 貴彬（人文科学研究科社会科学専攻 M2）  
新井ひな乃（人文学部人文コミュニケーション学科 1年）  
石津 彰理（人文学部社会科学科 1年）  
梅津 尊子（教育学部養護教諭養成課程 1年）  
小川 理穂（教育学部学校教育教員養成課程 1年）  
鐘下 航平（人文学部人文コミュニケーション学科 1年）  
菊地 唯（人文学部人文コミュニケーション学科 1年）  
千葉 綾馬（人文学部社会科学科 1年）  
野原緋奈子（教育学部情報文化課程 1年）  
渡邊 真由（教育学部学校教育教員養成課程 1年）

当プロジェクトは、食を通じて地域や人とのつながりを学び、成長できる、「食と学びの日本一」をメインテーマとし、それに付随して「感じる、飛び出す、好きになる」をサブテーマとしている。これは茨苑食堂で提供される食材や物、企画を通じて、それに興味をもった人が実際に生産の場に行ったり地域の方と関わっていくことで、茨城という土地を理解し愛着を持ってもらおうというものである。今年度、茨苑食堂のリニューアルオープンという大きな目標を達成し、その後も新メニュー開発や企業連携を通じ学生や地域と密に関わっている。私たちは、学生と地域・企業がお互いに且つ自主的に関わり合うようになれば茨城大学の地域との連携力が学生自身の手によって向上し、学生自身の社会力も向上すると考える。当プロジェクトは、食堂を利用する人が受け身ではなく自主的に地域に参画できるよう、茨苑食堂が学生と地域の双方に開かれた窓口になることを目標としている。

## プロジェクトの成果報告

### ●茨苑食堂リニューアル

「感じる、飛び出す、好きになる」というコンセプトに加え、茨苑食堂に訪れた人同士の輪を繋ぐ「憩いの一角」にすることを目標に内外装案提案という形でリニューアルに携わった。以前までの無機質な空間を改善すべく、昨年3月に行った他大学視察を参考にし、テーブルや椅子、照明等の具体案を学生目線で提案した。それらのレイアウトもさることながら、混雑時の並び方を想定し、その場合の動線も視野に入れつつ、様々なパターンを考えた。夏休みに改修工事を進め、2016年9月30日にオープンセレモニーを開いていただき、株式会社坂東太郎の青谷社長を始め、たくさんの方から祝福や激励の言葉を頂いた。読売新聞社など、複数のメディアからの取材も受けた。一般公開及びリニューアル開店は後期日程開始日の同年10月3日で、多くの学生、教員に利用していただいた。現在は、以前のような“食べたら出ていく”姿は減少し、混雑時以外はご飯を食べ終えた後も友人同士で談笑する姿が多く見受けられる。プロジェクトメンバー周辺からも、「利用しやすい」「過ごしやすくなった」などの声を度々聞くようになった。今後は、お客様の声を定期的に聞き、その需要に合った空間にしていきたい。もちろんその中に私たちの目標としている“学生が地域に参画していけるような空間にすること”も忘れない。現在は、セレモニー時に青谷会長からいただいた祝い金でバルコニー部分に屋根をつける計画をしている。

### ●新メニュー開発

昨年7月から新メニュー開発にも力を入れている。茨苑食堂で既に販売されている商品を基に、株式会社坂東太郎とコラボレーションする形をとった。昨年7月に完成した商品は、おかずクレープが3種（ツナマヨ、とん

かつ、てりやきチキン）、カレーが2種（夏野菜、旨辛夏野菜）。この時、約2週間茨苑食堂利用者にアンケートを実施しそのデータを基に作るメニューを決定した。おかずクレープが食べたい、という声が多かったことから当プロジェクトが初めて開発するメニューが決まった。新メニュー開発当初から、この地域の食材をメニューに使いたいという希望があり、今年2月にバレンタイン企画として茨城県産の苺を使ったクレープを販売した。テスト期間中にも関わらず、毎日売り切れになるほどの人気を博した。新メニューの告知はSNSや手書きPOP、チラシなど様々な方法を取った。これらは新メニューだけではなく、プロジェクトや食堂自体の周知にもつながった。また、去年は読売中高生新聞の学食コーナーへの取材も受けた。このようにメディアに取り上げていただけるのは、地域の方にも足を運んでいただくきっかけとなる。来年度は、学外からも足を運んでいただけるようなメニュー、さらに地域の食材を使ったメニューの考案も進めていきたい。

### ●地域連携企画

当プロジェクトの目標である、学生と地域が繋がるとい部分に対し、「つながる企画」として地域連携企画を進めている。今年度はひたちなか市の干し芋農家の安様と連携し、干し芋を作る工程の手伝いを体験させていただいた。干し芋のもととなるサツマイモの収穫から始まり、大きさの選別、ふかした芋の皮むき、スライスした芋を干す作業を体験した。来年度以降、地域の方をお呼びして企画をする予定の為、今年度はプロジェクトメンバーのみでプレ企画として行った。この干し芋を使った商品開発も企画しており、既にクレープやお菓子の試作会を行っている。使用する芋の種類によって加工方法が異なってくるので、株式会社坂東太郎のスタッフの

方と話し合いながら思案している。来年度以降は、干し芋を始め、笠間焼体験などの地域連携型企画、大学内のサークルとコラボレーションする学内企画など企画運営にも力を入れていきたいと考えている。それにあたって、学外との連絡をどのようにして取っていくのかなど、懸念される事項について1つ1つ丁寧に解決策を考えていく。また、他プロジェクトとのコラボレーションの話も出ており、現在話し合い中である。

#### ●各メディア

読売中高生新聞、茨城放送に当プロジェクトの活動を取り上げていただいた。

来年度以降は、さらに活動の場を広げ、プロジェクトの目標達成のため邁進していく。