

④学内広報活動

「日本型食生活」啓発のためのポスター（3．広報活動（2）①）とチラシ（3．広報活動（2）①）を大学内で掲示・配布し、「日本型食生活」に対する学生の意識の向上を図った。

a. ポスター設置



設置日：7月8日～3月31日

設置箇所：学内掲示板数か所、実習室等教室の扉

b. チラシ配布

新潟県内の小・中・高・中等教育学校・特別支援学校 計 761 校に送付

⑤学生の反応

発酵に関わる施設の見学に関して、企業社長や館長から川上善兵衛氏や坂口謹一郎博士の業績や人となりについての解説をいただき、学生にとっては貴重な時間となった。発酵食品に関わる展示品も多く、発酵の仕組みや酒造りについて詳しく学ぶことができたとの感想が多く聞かれた。

発酵食品の加工体験に関して、学生はみそについての知識はあるものの、実際の原材料や作業を目の当たりにすることで、より理解と関心が高まるように思われた。指導者の方から各工程における注意点を聞きながら作業を進めた結果、みそ樽の中で何が起きているのかについても納得することができたようだ。

発酵食品を使った料理教室の開催に関して、料理研究家の方の指導のもと、発酵食品を用いた様々な料理について勉強することができた。特に、上越の郷土料理として知られるスキー汁については、そのいわれについての興味深い話を聞いた。スキー汁は給食の献立として取上げられることも多く、特に新潟県出身の学生からは、ためになる実習であったとの声が聞かれた。

発酵食品の原材料となる上越野菜の栽培体験に関して、地元農家の方のご配慮をいただき、十全なすの収穫作業や、収穫した十全なすや糸うりを漬け物へと加工する作業を体験することができた。収穫から加工に至る一連の作業を担当することや、作業工程での農家の方からの指導や何気ない会話を通して上越野菜への理解が深まったように思われる。

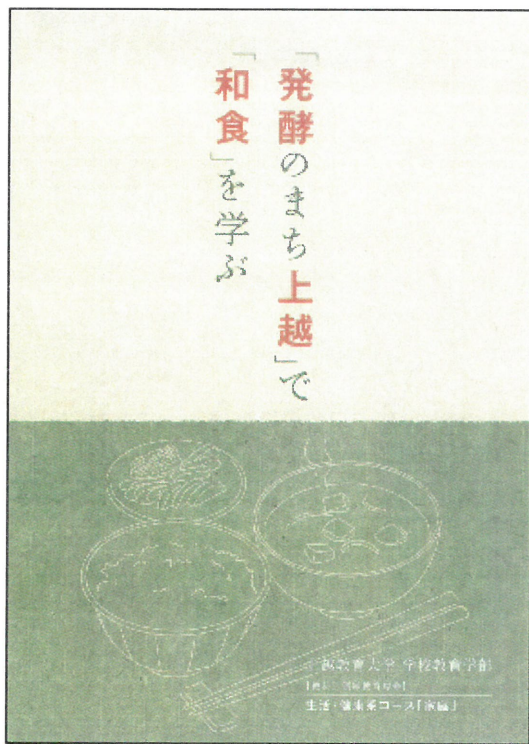
発酵食品の啓発活動に関して、料理教室で学んだメニューを大学祭で提供するという活動に意欲的に取り組み、提供した試食は大学祭の来場者から好評を得ていた。

発酵食品についての講座開催に関して、発酵食品の成り立ちや栄養価を概説するとともに「和食」や「日本型食生活」についての説明も行ったので、それらについての理解が深まったとの声が多く寄せられた。

●成果物『発酵のまち上越』で『和食』を学ぶ」の制作・配布について

小学校の教員を対象として、「日本型食生活」の解説をはじめ、学習指導要領との関連、学生の声及びアンケート結果、発酵食品の調理方法等をまとめた小冊子を制作し、新潟県内の全小学校に配布した。

表紙：



配布先：新潟県内小学校	487 冊
家庭科教育研究会 他	113 冊
計	600 冊

⑥今後の課題

食に関する豊富な知識・経験をもつ学生を育成するという本事業の当初の目的のひとつは、ある程度達成できたものと考ええる。次の課題はプロジェクトを通して学んだことを実践に生かすことができるのかという点であり、これについては追跡調査等を行う必要がある。すなわち、自らが学び体験したことを「和食」や「日本型食生活」をテーマとした食育活動に反映できているかということであり、これが最終的な目的でもあるダイナミックな食育を展開できる学校教員の輩出へとつながると考える。

また、体験活動において得られた知識をより強固なものとするための手段としては、大学のカリキュラムとの連携を図ることが最も有効であると考ええる。