

大学生と農山漁村との連携事例



帝塚山学院大学

実施主体名: 帝塚山学院大学 管理栄養学科 学生(有志)
(指導者) 食環境部管理栄養学科 田中 仁 専任講師

担当窓口

帝塚山学院大学 田中 仁

URL

<https://www.tezuka-gu.ac.jp/>



活動内容

帝塚山学院大学は堺市に位置し、周囲には堺市管轄の「使用されていない農地」が散在している。まずは官学連携をテーマにこの一部を借り受け、農業を通して食料生産を科学的に理解することを目的に活動を開始。水の必要量、肥料の種類による成長速度や栄養価への影響など、食料生産をいかに経済的かつ効率よく実施可能かを検討する。また、栽培・収穫した農作物を調理・加工し、本学の直営食堂で提供するエディブルユニバーシティ（食べる大学）の基礎を築く活動を実施している。



きっかけ

管理栄養士による栄養食事指導は、食料が存在することが大前提で行なわれる。しかしながら、**食料自給率の低下**や**プロテインクライシス**などが問題視されており、食料生産過程を把握しておくことは管理栄養士にとっても非常に重要である。そこで食料生産を学生自身が体験し、その大切さと過酷さ、旬について肌で感じておく必要性があると考えたため。



展望

食べる大学として、農作物の栽培・収穫から、調理・加工・メニュー考案、そして大学直営食堂における提供といった**1次産業から3次産業までをすべて独自で実施する6次産業化**を目指す。将来の日本を「食料生産」の土台から支えることができる、名実ともに食のプロとしての管理栄養士を育成していきたい。



畑づくり、種まきから開始



実際の収穫の様子



チンゲン菜・ほうれん草メニューの考案