

DEN

DEN

(執筆者 茅野 渚)

1. 団体説明

兵庫商品開発プロジェクト DEN は、「田畑の恵みを町へ」をコンセプトに、生産者と消費者をつなげたいという想いで活動を行っている。管理栄養士を目指す食環境栄養課程の学生のみで構成されており、講義で学んだ食に関する知識を生かして活動している。

例年の主な活動内容は、町屋でのカフェ営業、福崎町と連携して特産品であるもち麦の振興活動、地域のイベントでの出店販売などである。

2. 活動紹介

DEN はカフェ班、スイーツ班、サンド班、もち麦班、マップ班の5つの班で構成されている。例年は、カフェ班・スイーツ班は毎月カフェで提供するランチメニュー・スイーツをそれぞれ考案している。サンド班は年に数回のサンドカフェを開催したり、毎月カフェで提供する季節のドリンクの考案をしたりしている。もち麦班は年に数回もち麦カフェの開催や福崎町と連携し、もち麦を使ったメニューを考案してイベントに出店、また親子料理教室を開いて食育などを行っている。マップ班は主に広報を担当しており、SNS などの広報活動や、カフェのメニューに使われている食材についてのリーフレットの作成などを担当している。

しかし、今年は新型コロナウイルスの影響によりカフェ運営を停止せざるを得ない状況に陥った。そこで、新たな活動として SNS においてオリジナルレシピの掲載を始めた。家で食事をする頻度が増えたこの時代には、献立やレシピに需要があると考えた。掲載したオリジナルレシピをより多くの人に実践してもらうことが狙いである。担当班が毎月 2 回 SNS にて更新し、季節感や彩り、手軽さなどを重視している。

また、太田ゼミに所属されている方からお誘いを受け、宍粟市の関係人口増加を目的としたプロジェクトに協力させていただいた。宍粟市の特産品を使用した新商品のメニュー開発やアレンジレシピの提案を行い、食を通して宍粟市のよさを伝えたり、人とつながることができたりと非常に貴重な経験をすることができた。

3. 活動を通して学んでいること

DEN での活動を通して食の大切さを学んでい

る。学んだ知識が相手に伝わるように情報発信の方法も工夫している。メニューのバランスや盛り付け、旬の食材を取り入れるなど、将来、管理栄養士として働く際に必要となる力を身に付けている。また、外部の方との交流を通して、コミュニケーション能力や臨機応変に対応する力を養っている。

班単位での活動が主であるが、縦と横のつながりを大切にしている。

4. 今後の展望

今後は、今まで不自由なく当たり前に行っていたカフェ運営ができる有難さ、多くの方々の協力のもとに成り立っていることを再確認し、今までの活動を見直し発展させていきたいと思う。この状況がいつまで続くかわからないが、主軸としていたカフェ運営ができず、余裕のある状況だからこそできる活動を行っていききたいと思う。また、地域のイベント等にも積極的に参加し、活動の幅を広げていきたいと考えている。

表 1：2020 年度の活動（1/18 現在）

主催活動
・ SNS にてオリジナルレシピ及びコラムの掲載（毎月 2 回以上更新）
・ DEN 開発商品「かけるもちむぎ」試作
太田ゼミとの連携活動
・ 新商品、アレンジレシピの考案
・ 試作

(出所)筆者作成



図 1：SNS に掲載したオリジナル料理

(出所)所属学生撮影