

商品開発プロジェクト DEN

加藤舞 朝間聖菜 (環境人間学部 食環境栄養課程 3 回生)

キーワード：食育， 地域交流， 多世帯交流

1. 団体概要

学生団体 DEN は、「田畑からの恵みを街へ」をコンセプトに、食を通じて地域と学生をつなぐことを目的として活動している。大学で栄養学を学ぶ学生が中心となり、地域の農産物や食文化に触れながら、健康や食の大切さを身近に感じてもらう取り組みを行ってきた。

近年、食への関心の低下や地域の食文化が継承されにくくなっていることが課題となる中、DEN では「作る・食べる・知る」という体験を重視し、幅広い世代が参加できる活動を展開してきた。

これまで、福崎町保健センターや城乾小学校等と連携した食育活動や、日本の食文化に触れるイベントへの参加など、さまざまな形で地域と関わってきた。その一つとして、学生と地域住民が継続的に関われる場づくりを目的に、健康志向スイーツを提供するカフェ活動「Sana Café」に取り組んでいる。

2. 2025 年の活動紹介

2.1 健康志向スイーツの販売 (Sana Café)

Sana Café は、地域のシェアカフェを活用し、学生が主体となって運営している期間限定のカフェ活動である。野菜や地元食材を取り入れたスイーツやドリンクを提供し、「おいしさ」と「健康」の両立を大切にメニューづくりを行っている。

「Sana」という名称には、ラテン語の「健やかさ」や「癒し」といった意味を込め、商品を通して地域の方々の健康に寄り添いたいという思いを表している。

提供するスイーツは、砂糖や油脂の使用量に配慮しつつ、素材本来の甘みや風味を生かすことを重視している。学生自身が試作を重ね、栄養バランスや食べやすさを考慮しながらメニューを検討してきた。また、販売時には商品の特徴や食材へのこだわりを直接伝えることで、食への関心を高めるきっかけづくりにも努めている Sana Café は、単に商品を販売する場ではなく、地域の方が気軽に立ち寄り、

学生と会話を交わせる交流の場としての役割も果たしている。来店者からは「学生と話せて楽しい」「健康を意識するきっかけになった」といった声が寄せられており、食を通じた双方向のコミュニケーションが生まれている。

今後は、地域団体や他プロジェクトとの連携を視野に入れながら、より多くの人にとって身近で価値のある活動へと発展させていきたいと考えている。



写真1 広報チラシ



写真2 キャロットケーキ・コンテリース

2.2 食育活動

近年、食の簡便化やライフスタイルの変化に伴い、家庭や学校生活において地域の伝統食や調理作法に触れる機会が失われつつある。この状況に対し、学生である我々が地域文化の「受け手」であると同時に「伝え手」となることで、次世代へ食文化をつなぐ架け橋となることを目指した。単に知識を学ぶ立場にとどまらず、地域の一員として学びを実践へとつなげることに本活動の意義があると考えた。地域住民や専門家から学ぶ「インプット」と、その知恵を次世代へ伝える「アウトプット」を活動の柱とし、学生の視点から播磨の食の魅力を再発見・発信する取り組みを行った。

活動の根幹となるのは、地域に深く根差した「食の知恵」の継承である。まず、私たちは「播磨の食文化を伝える会」に参画し、播磨地域に古くから伝わる伝統食の由来や、素材の持ち味を最大限に引き出す調理の作法、さらには食を通じたおもてなしの精神について、専門家や地域の方々から詳細な指導を仰いだ。これらの学びを通して、食文化が単なる食事行為ではなく、地域の歴史や暮らし、価値観と深く結びついていることを改めて認識した。

この貴重な学びを学内にとどめるのではなく、広く地域社会へ還元することを目的として、学生団体「畑っこ」との共同プロジェクトを立ち上げた。食文化に関する理論的な知見と、農業の現場における実践的なノウハウを融合させることで、多角的な視点からの食育プログラムの構築に注力した。学生同士が専門性の異なる立場から意見を出し合うことで、より実践的で伝わりやすい内容となるよう工夫を重ねた。

特に現代の子どもたちは、食材が食卓に届くまでの過程や、郷土料理に触れる機会が乏しい傾向にある。そこで私たちは、地域の伝統野菜である「宍粟三尺（しろうさんじゃく）」や、地元産の豆・麦を教材として選定した。知識を一方向的に伝える講義形式ではなく、収穫体験や伝統的な製法による麦茶作りなど、五感を活用した実践的な学びの場を創出することを重視した。体験を通じて、食材の背景や生産者の思いに目を向けてもらうことを意識した。

子どもたちが自らの手で食材に触れ、調理し、味わう体験を通して、地域の自然や人々の営みと食とのつながりを実感できるよう工夫した。これらの活動により、食文化を「知識」として学ぶだけでなく、「体験」として心に残す学びにつながったと考えている。また、参加した学生自身にとっても、地域との関わりの中で学ぶ姿勢や、伝える力を養う機会となった。今後も、地域との連携を大切にしながら、学生ならではの視点を生かした食文化継承の取り組みを継続し、地域と次世代をつなぐ活動として発展させていきたい。



写真3 チラシ



写真4 麦茶炒り体験



写真5 播磨の食文化の会での料理

3. 対外的に紹介したい取り組み

2025年度は、特に「地域住民との交流」および「学生間の連携」を重視し、以下の二つの活動を軸に展開した。これらは今後のプロジェクトの核となる重要な取り組みである。

地域コミュニティの場としての「カフェ活動」、伝統を次世代へ繋ぐ「小学生への食育活動」上記二点の活動は、いずれも「人とのつながり」を活動の源泉としている。地域住民との密な交流や、学生団体間のシナジーを活かした取り組みは、次年度以降の活動においても根幹を成すものである。今後も、播磨の豊かな資源を活かしながら、地域社会と大学を繋ぐハブとしての機能を強化し、より多角的な社会貢献活動を展開していく所存である。