

地域連携 活動

「食でつながるプロジェクト」 ～食料等無料配布」参加

12月15日(金)多摩キャンパス2号館TAMARIBAで、社会貢献ネットワーク「多摩地域企業・大学等連絡会(以下、ゆるたまネット)」が、「食料等無料配布」を実施しました。

対象は、多摩市在住で、生活に困窮する「大学生以下の子どもがいる世帯」、多摩市在住・在学中で、生活に困窮する「大学生・短大生・専門学生・留学生」で、195世帯593人の申し込みがありました。精米、レトルト食品、インスタント麺、菓子、青果などの食料の詰め合わせやトイレトペーパーなどの日用品を配布。当日、阿部裕行多摩市長が来校、活動の状況を熱心に視察しました。

本学は会員校として、実行委員会への参加、配布会場の提供、当日の運営協力、フードドライブへの協力を行いました。大妻多摩中学高等学校の生徒も協力しました。

今回4回目を迎えるこのプロジェクト、本学の他に、16日(土)には旧豊ヶ丘中学校、17日(日)には多摩ボランティア・市民活動支援センターで実施しました。

食でつながるプロジェクトとは

「ゆるたまネット」が主体となって実施しています。配布物は、ゆるたまネットの参加団体のほか、多くの市民や団体からのフードドライブや寄付で用意されます。

ゆるたまネットとは

社会福祉法人多摩市社会福祉協議会が事務局を務める社会貢献ネットワーク。2020年11月発足、多摩市内を中心にボランティア活動や地域・社会貢献活動に取り組む40の企業や大学、団体が構成されています。

フードドライブとは

各家庭や職場で余っていて提供できる食品を持ち寄り、必要とする人たち・団体・子ども食堂などに寄付する取り組み。

受け取られた方からの声

小学生・中学生・高校生の子どもがいるため食費がかかるので、大変ありがたい。

菓子などの嗜好品が多く、子どもたちがとても喜んでいました。

対応者の皆さんが親切で、温かい空気の中で行ってくださるので、とてもありがたく、感謝の気持ちでいっぱいです。

クリスマスのラッピングがされたお菓子が入っていて、たいへん癒されました。



地域文化 理解

2023年度後期集中授業 「地域文化理解Ⅱ」を開講

1月22日(月)から1月26日(金)に後期集中授業「地域文化理解Ⅱ」を実施し、協定を締結している京都女子大学から1人、本学から36人、合計37人の学生が受講しました。

この授業は、世界的に有名なホテル・ドゥ・ミクニオーナーの三國清三シェフが担当しています。世界・日本、地域社会の多様な食文化に関し、国内外の第一線で活躍するプロフェッショナルが登場し、食についての基本的理解と価値観の醸成を目的に、講義・調理実習、フィールドワークの授業を開講しています。受講学生は、プロ講師から直接調理法を学び、その料理を食す体験を通じて、プロフェッショナルとは何か、食の文化的・地域的・社会的背景を探求すると共に、強い刺激を受けました。

5日目の授業の最後には、三國シェフによる総括及び「料理人の社会貢献」(①食育②ユネスコ無形文化遺産和食③ディスカバー農山漁村の宝)について講義が行われました。続いて質疑応答が行われました。

Q1 三國シェフのきのこのスープと学生が作ったきのこのスープは、味が全く異なりました。理由を教えてください。

A スープとトッピングの一体化ができていなかったのではないかと思います。私(三國シェフ)は師M.アラン・シャベル氏に、「料理はレシピを超越した先にある」と教えを受けて修行しました。料理のコツは感性の違いだと思います。

※初めにシャンプニオン(マッシュルーム)を弱火で炒めて、シャンプニオンのスープを出しきり、その後完全に蒸らしたら、フォンブラン(褐色のだし)を入れることがポイントです。

Q2 三國シェフがレシピを超えたと感じたのはいつですか。

A ありません。一生懸命作って、お客様は満足してくれますが、自分は満足していません。



三國清三氏 20歳で在スイス日本国大使館の料理長就任。三つ星レストランで修行を重ね、1985年にホテル・ドゥ・ミクニを開店。70歳で新たな夢を実現するために、2022年12月22日閉店。2023～2025年の3年間は準備期間。現在、子どもたちの食育活動や江戸東京野菜の普及活動のほか、YouTubeチャンネルを開講して幅広い層に料理を伝えている。

学生の声

全国の子どもや地域、食に関わる人のために、意欲的に活動されている三國シェフの姿を見て、私も将来、自分ができることを考えて周りのために行動できる人間になりたいと思いました。

管理栄養士を目指しています。食の仕事に関わる者として食の楽しさや、食の大切さを少しでも誰かに伝えられるような人になりたいと思いました。

同じ材料を使い同じ手順で行っても、少しの何かが違うだけで全く違う料理になってしまうことに驚きました。料理をするときにその「少し」を大事にしていきたいと思いました。料理がおいしくなかったときにレシピの問題ではなく、調理工程をもう一度振り返ってみようと思いました。



地域との 交流

「大妻さくら祭り2024」を開催

3月16日(土)に地域活性化や地域文化の内外への発信を目的に「大妻さくら祭り2024」を開催しました。これまで「大妻さくらフェスティバル」の名称でしたが、今回から「大妻さくら祭り」に名称を変更。実施内容を見直し、体験型イベントを充実させる形にリニューアルしました。当日は天気にもぐまれ、1,004人の来場者がさまざまなイベントを楽しみました。

当日のイベントから、一部をピックアップしてご紹介します。

〈親子で体験!〉

「特別講座『日本の手仕事を体験しよう!』」では、管理栄養士・国際中医薬膳師、水引作家、和菓子職人の各分野の専門家を講師に招き、「みそボール」を作る講座、水引の歴史や材料を学びポチ袋を作る講座、手作り和菓子をつくる講座を行いました。

JALスカイによる「折り紙ヒコーキ教室」では、親子が笑顔で紙ヒコーキの飛距離を競い合う姿が見られました。その他、東京ステーションホテルの「テーブルナプキンのおもてなし講座」、「裏千家茶道のお点前体験」、「はじめての手話教室」、アリーナにドームを設置して行った「プラネタリウム」も大盛況でした。

〈SDGsを親子で学べる講座も大人気〉

食品ロスについて学ぶ「食品ロスについて考えよう!」、捨てるにはもったいない生地やボタンを活用して、オリジナルecoバックなどを制作する「エコなりメイクに挑戦してみよう!」の2講座を小学生講座の一環として実施しました。

課外活動団体の環境クラブS.O.Wが企画した「紙コップ工作でエコを考えよう!」では、紙コップを再利用した工作体験を実施。初参加となる、大妻嵐山中学校・高等学校による「大妻嵐山みつばちプロジェクト」では、「みつろうキャンドル」を作る体験教室を展開しました。

〈子どもの笑顔あふれる体験も!〉

JALグランドサービスによる「ミニトーイングトラクター搭乗体験」では、飛行場でおなじみの航空貨物をけん引する乗り物(トーイングトラクター)を子どもが実際に運転。「マーシャリング体験」では、着陸後の飛行機誘導を子どもたちが笑顔で体験していました。

本イベントのバルーン装飾を手がけたバルーンアート同好会「ぼろん。」のメンバーが「バルーンアート体験」を実施。バルーンの剣やプードルのおもちゃに喜びの声があがりました。



◀バルーンアート体験



▲ JAL折り紙ヒコーキ教室



▼裏千家茶道のお点前披露と体験



▲ミニトーイングトラクター搭乗体験

地域との 交流

2023年度 秋の花植え活動報告

アダプト



11月16日(木)に家政学部児童学科の学生64人と教員・助手、九段幼稚園、九段小学校、地元の三番町町会、(株)プランナーワールド、子育て広場「あい・ぼーと麹町」、千代田区社会福祉協議会、本学地域連携推進センター職員が連携・協力し、「番町学園通り」「大妻通り」の歩道に設けられた約100カ所の植樹樹(ます)を秋の花々で彩りました。17日(金)には、大妻中学高等学校園芸部の生徒と顧問、大学教員が花植えを行いました。

今回の活動では、秋から冬に楽しめる花(ノースポール、ビオラ、パンジー、ミニハボタン、ストック、キンセンカなど)約2,500株を植えました。学生は、園児や児童とチームを組んで、花の成長後の高さや色のバランスを考えながら、花植えを行いました。

16日の天気予報は夜遅くから雨、関係者は、植えた花にとって恵みの雨と、喜んでいました。

地域との 交流

お花見イベント 「大妻“多摩さくら坂”」を開催

3月23日(土)、24日(日)の2日間、多摩キャンパスをお花見のために開放。当日は地域の方がキャンパス内のさくら並木を自由に散策しました。



▲運営スタッフ集合写真

◀東京自立支援センターによるパン販売