

## 【教育振興支援助成報告】

**実践的管理栄養士養成のための産学官連携活動****平成 28(2016)年度和洋女子大学教育振興支援助成成果報告**

藤澤由美子、登坂三紀夫、柳澤幸江、大河原悦子、松井幾子、多賀昌樹、湊久美子、  
本三保子、杉浦令子、高橋佳子

**Industry-university-government collaboration activities by the students of  
registered dietitian course for practical training**

Yumiko FUJISAWA, Mikio TOSAKA, Yukie YANAGISAWA, Etsuko OOKAWARA,  
Ikuko MATSUI, Masaki TAGA, Kumiko MINATO, Mihoko MOTO,  
Reiko SUGIURA, Yoshiko TAKAHASHI

**要旨**

平成26年度から28年度にわたり和洋女子大学教育振興支援助成により実践した、産学官連携の学生の活動について報告である。管理栄養士養成においては、専門知識の習得に加え、実践力を身につけることが重要で、産学官の連携事業への学生参加は、実社会での具体的な体験学習により実践力の強化、進路選択の幅が広がることへも繋がる。

具体的な産学官連携先として、「東武百貨店船橋店」「ポーソー油脂株式会社」「タイヘイ株式会社」「山崎製パン株式会社」「やちよ蕎麦の会」等があり、各団体のニーズに基づいて学生が多くの商品を開発してきた。それぞれの企画商品開発後は、販売促進の広報活動、情報発信にも関わり、学内の授業だけでは学ぶことができない貴重な体験ができた。産学官連携活動の企画・運営は、健康栄養学類内の管理栄養士資格を持つ応用・実践系の教員が中心となり、正規の授業とは別に学生を募り、参加意志のある学生が活動に取り組んだ。

学生は多様な企業や地域の団体と交流を通し、企画・実施・評価の一連のPDCAサイクルに従って学びながら、社会貢献の重要性を実感できた。また、各種メディアでの活動状況の報告は、取り組みの先にある更なる展開を感じることができるものとなった。

**キーワード：**産学官連携活動、管理栄養士、商品開発、PDCAサイクル、情報発信

**1. 緒言**

管理栄養士は職業、資格の性格上、卒業すぐに専門職としての活躍が期待されることから、実践力のある学生の教育が求められている。管理栄養士養成のカリキュラムは、法律で定められた規定科目に沿って組み立てられているが、大学独自の特徴的な教育活動を加えてこそ、学生の実践力を高めることが可能になる。大学教育においては、アクティブラーニング、問題解決型学習 (Project Based Learning) などにより、

教育効果を高めることの必要性が検討され、これまでに家政学群として「農業体験学習事業」や、学類として「産」「官」からの働きかけに応じて個別に、学生が能動的に参加する事業にそれぞれ取り組んできた。従って、産学官の連携事業への管理栄養士養成課程の学生参加は、習得した専門知識を生かし、実社会での具体的な体験学習をすることで、実践力の強化になり、進路選択の幅も広がると考えられる。

平成26年度から28年度の本学の教育振興支援助成を受けて実践した産学官連携活動は、これまでの継続案件はもとより、新規の連携活動を促進し、企画・運営に関係の教員が協力して、学生への教育及び社会貢献のため関わった。産学官の連携企画は、企画、実施までの期間が半年あるいは1年区切りで行われることが多いことから、一定の期間内に体験、評価できる仕組みが効果的であり、多くの学生が参加できる特徴がある。この助成を受けて、活動の記録作成、情報発信のためのリーフレットやパンフレット等資料の作成をすることで、学生それぞれの体験が有機的に繋がり、今後の発展が更に期待できる。

## 2. 産学官連携活動内容

教育振興支援助成を受けた期間内で活動した主な内容について、表1にまとめた。産学官連携、その他食育活動等、全11件で、参加学生延人数は平成26(2014)年度226名、27(2015)年度191名、28(2016)年度224名であった。

活動の中から3つの事例につき、紹介する。

### 1) 米油ボトルネックPOPレシピ開発(ポーソー油脂株式会社)

船橋市にある米油を製造・販売しているポーソー油脂株式会社との連携活動は、米油販売促進のために、米油の特徴である「油くさくない」「時間がたってもおいしさ長持ち」を活かしたレシピ考案を行った。考案したレシピは、店頭販売用ボトルネックPOPに利用された。連携初年度平成26(2014)年度は「米油を使ったお弁当メニュー」、27(2015)年度は「おもてなし&スイーツレシピ」、28(2016)年度は「米油を使って簡単、キレイに!朝活レシピ」をテーマに、健康栄養学類3年生がレシピ考案に取り組んだ。

POPレシピ付き米油が販売されるまでの流れは、メニュー考案→提案会→選考会→POP作成→プレス発表会→販売である。考案したメニューについてポーソー油脂株式会社の社員にプレゼンテーションを行い、レシピについての助言等をもとに調整を行った。選考会では、試食をしながらポーソー油脂株式会社の社員により、店頭販売用のボトルネックPOP掲載レシピ2点(最優秀賞、優秀賞)が選ばれた。平成28年度の最優秀賞、優秀賞を写真1に示した。選考後、POPおよびホームページ掲載用にレシピ調整、栄養価計算を行った。POP付き米油の販売にあたり、マスコミ関係者を招いてのプレス発表を実施し、個別取材にも応じた。新聞(市川よみうり、千葉日報)や業界紙(日刊油脂特報)での紹介がなされた。初年度の売上は前年度実績の6割増となって効果を上げた。平成28年度考案レシピは、料理レシピ投稿Webサイトのクックパッド(cookpad)にも掲載されている(写真2)。

表1 健康栄養学類学生参加の産学連携活動等概要（平成26～28年度）

連携先	活動	内容	参加学生数・販売時期・開発レシピ数	担当教員
東武百貨店 船橋店	ビューティーメニュー	「旬の素材」を基本に、学生と各店舗の料理長がテーマにあった新メニューを開発。 「ビューティーメニュー」では、「からだの内から美しくなる」ことをコンセプトに、「グッドバランスメニュー」では、「バランスの摂れた食事」をテーマに主食・主菜・副菜・汁物・デザートの設定メニューを考案。	2014/6 参加学生数:50人・開発メニュー数:101点 2015/6 参加学生数:40人・開発メニュー数:75点 2016/6 参加学生数:40人・開発メニュー数:68点	登坂三紀夫
	グッドバランスメニュー		2014/4 参加学生数:16人・開発メニュー数:43点 2014/9 参加学生数:16人・開発メニュー数:83点 2014/10 参加学生数:16人・開発メニュー数:66点 2015/1 参加学生数:18人・開発メニュー数:43点 2015/10 参加学生数:24人・開発メニュー数:88点 2016/9 参加学生数:28人・開発メニュー数:75点	
ポーソー油脂株式会社	米油を使ったお弁当メニュー	米油のもつ、油くさくない・時間が経っても美味しさが長持ちするという特長を活かして、レシピを考案。 米油ポトルネックPOPIに活用されたり、(株)ポーソー油脂のHPIにも公開。	2014/10 参加学生数:25人・開発レシピ数:51点 2015/10 参加学生数:24人・開発レシピ数:24点 2016/10 参加学生数:21人・開発レシピ数:12点	登坂三紀夫
	米油を使ったおもてなし&スイーツレシピ		2015/7~11 参加学生数:9人・考案レシピ数:7点	
タイヘイ株式会社 × 有限会社小島米菓	タイヘイ丸大豆醤油を使用した煎餅醤油ダレ企画	タイヘイ株式会社の丸大豆醤油を使用して、小島米菓の協力のもと、オリジナル煎餅の商品化に2年越しで挑戦。2017年5月より販売スタート。	2016/6~11 参加学生数:9人・考案レシピ数:4点	登坂三紀夫
	和洋女子大学オリジナル煎餅商品化		2015/10~11 参加学生数:8人・開発メニュー数:6点 2016/10~11 参加学生数:10人・開発メニュー数:8点	
やちよ蕎麦の会 × 八千代商工会議所	蕎麦を使った健康メニュー	旬の素材や千葉県産の食材などこだわりを盛り込み、テーマに沿ったメニューを考案。やちよ蕎麦の会加盟店(8店舗)にて週替わりで提供。	2015/2~3 参加学生数:14人・開発メニュー数:5点 2015/8 参加学生数:4人・開発メニュー数:2点 2016/3 参加学生数:5人・開発メニュー数:2点 2017/2~3 参加学生数:6人・開発メニュー数:3点	登坂三紀夫 多賀 昌樹
山崎製パン株式会社	食堂健康メニュー	本社食堂にて提供する健康メニューを考案。テーマは、「生活習慣病予防の一環として健康応援メニュー」。総カロリー650kcal以下に抑えた定食メニューを考案。	2014/10~12 参加学生数:23人・開発商品数:4点 2015/10~12 参加学生数:24人・開発商品数:4点 2016/10~12 参加学生数:24人・開発商品数:4点	登坂三紀夫
山崎製パン株式会社(松戸工場)	山崎パン(株)と松戸工場と和洋女子大学 共同プロジェクト(YWP)	健康栄養学類と生活環境学類(現 家政福祉学類)の学生達が、山崎製パン株式会社と共同で新商品の開発を行った。企画から試作、販売コンセプト、パッケージデザインまですべてに学生が携わり、作り上げた。関東エリアの山崎パン取り扱い店にて販売。	2014/5~10 参加学生数:34人 2015/5~10 参加学生数:32人 2016/5~10 参加学生数:61人	柳澤 幸江
市川市農政課 鈴木農園(生産農家) 島村製菓店	農業体験:6次産業化(生産、加工、販売)	市川市農政課、地元農家鈴木農園の協力を得て、さつまいも苗植えから収穫までを行い、市川市内製菓店「島村」の指導によりさつまいもスイーツ「わよどら」の開発を行い、製品化、販売。		大河原悦子 松井 幾子
食育活動		内容	参加学生数・活動時期	担当教員
つながる広がる ちばの食育情報交換会2015 (主催:千葉県農林水産部安全 農業推進課・健康福祉部健康支 援課・教育庁学校安全保健課)	千葉県障生涯学習センターで開催された『つながる広がる ちばの食育情報交換会2015』において、学生が、「千葉県神崎町 不耕起栽培による米・大豆づくり」、「サツマイモ栽培からスイーツ製品化へむけての取り組み」、「ポーソー油脂株式会社とのコラボ企画～米油を使ったお弁当レシピ開発～」のタイトルで、事例紹介をした。千葉県内で食育に関する様々な活動をする団体のひとつとして、唯一、学生のみによる事例紹介となった。		2015/1/16 参加学生数:7人	藤澤由美子 湊 久美子
日本宇宙少年団 市川COSMOS分団 への食育活動	「宇宙と地球」をテーマに活動活動を行う宇宙少年団は、小学生で構成されており、毎月1回の集会を開いて様々なイベントを行っている。分団長からの依頼によって、年に1度、本学にて「宇宙に行くための身体づくり」を主なテーマとし、調理実習などの食育イベントを実施。学類生だけでなく、管理栄養士の資格を持つ大学院生も参加し、講義を担当した。		2014/10/19 参加学生数:7人 2015/6/21 参加学生数11人 2016/10/16 参加学生数:10人	湊 久美子 多賀 昌樹
ジェフの夏休み 親子で楽しむ ヤクルト元気教室 (主催:ジェフユナイテッド市原)	約50名の子どもとその保護者の方に、おなかを元気にするお話をするのと同時に、楽しくからだを動かしながら、おいしいシャーベットづくり体験を交えて、健康な身体づくりに関心をもってもらおうという企画。講義では、腸と健康についてわかりやすく勉強、ヤクルトを使用したシャーベット作りを実施。学生は、ヘルパースタッフとして参加し、ワークショップをサポートした。		2016/8/3 参加学生数:3人	藤澤由美子
市川市立八幡小学校での 和菓子教室	和菓子教室にて、子どもたちと一緒に練り切りづくりに挑戦した。		2015/11 参加学生数:10人 2016/11 参加学生数:12人	大河原悦子





ボトルネックPOP付き米油は全国のスーパーや百貨店で販売されました！

写真1 米油ボトルネックPOPレシピ開発



写真2 米油レシピのクックパッドへの掲載例

## 2) 和洋女子大学オリジナル煎餅商品化（タイヘイ株式会社・有限会社小島米菓）

タイヘイ株式会社（本社：匝瑳市、本部：江戸川区）の丸大豆醤油を使用した煎餅用醤油だれを企画・考案し、有限会社小島米菓（川越市）の協力のもと、和洋女子大学オリジナル煎餅を商品化した。この連携活動は平成27（2015）年から開始され、健康栄養学類2年生9名が3年かけて商品化まで携わった。平成27（2015）年度は、タイヘイ株式会社の醤油工場を見学して醤油の製造方法を、小島米菓では煎作工場を見学して煎餅作りを学び、大学でオリジナルの煎餅用醤油だれを試作、考案した（写真3）。考案した7種類の味（ピリ辛ねぎ味、バナナ味、ピーナッツ味、梅ザラメ味、醤油だれ、ピザ味、照り焼き味）について、大学祭で来場者にアンケート調査を実施した。平成28年度は、大学祭での試食によるアンケート調査をもとに、製品化に向けて試作を繰り返し、「草加せんべい」「角のりせんべい」「ピザ味せんべい」「テリヤキ味せんべい」の4種類の商品化が決定した。人文学群日本文学文化学類文化芸術専修の学生デザインの包装紙で包装され、平成29（2017）年5月に販売開始となった（写真4）。



写真3 大学内にてオリジナル煎餅試作の様子



写真4 2017年オリジナル煎餅販売開始



### 3) 食堂健康メニュー開発 (山崎製パン株式会社)

山崎製パン株式会社の社員食堂(千代田区)において、従業員の健康サポートに貢献することを目的として、健康応援メニューの考案を行った。健康応援メニューの目標値は1食の総エネルギー650kcal以下、野菜使用量120g以上(うち緑黄色野菜50g以上)、食塩相当量3.3g以下とし、健康栄養学類3年生が担当した。大量調理に適したメニューの作成や給食提供時のオペレーションに対する配慮等、食堂での提供が可能であるレシピの考案は経験の少ない学生にとっては難しく、考案したメニューの試食をしながら、内容につき食堂所属の栄養士と協議、検討を行った。メニュー決定後、完成メニューの栄養価計算、キャッチコピーやコメント等、POPに掲載する原稿を作成した。販売当日は、提供食堂においてアンケート配布や呼び込みを行い、喫食者の様子や反応を実際に確認することができた。

健康応援メニューとして提供した定食のメニューにつき、作成時の目標値、厚生労働省発表の「健康な食事」および食事摂取基準2015年版の基準との比較を表2に示した。いずれの項目についても基準を満たしている献立が多く、健康応援メニューとして相応しいと考えられた。

表2 健康応援メニュー(山崎製パン株式会社本社食堂)における栄養素等の基準値との比較

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食物繊維総量	食塩相当量	野菜総使用量	緑黄色野菜
献立作成時の目標値	650kcal以下				3.3g以下	120g以上	50g以上
「健康な食事」の基準値*	650kcal未満				3.0g未満	120-200g	
「食事摂取基準2015年版」からの基準値	650kcal未満	15-30g	14-22g	4.0-6.0g	3.0g未満		
平成27年度 夏	野菜盛り定食	32.2 ○	18.5 ○	6.6 ◎	3.4	160 ○	60 ○
	健康ベジチキ定食	23.6 ○	26.1	3.4	2.8 ○	190 ○	40
平成27年度 春	彩り野菜とバジルチキン定食	32.9 ○	17.8 ○	5.7 ○	2.6 ○	190 ○	90 ○
	春野菜と鯖の定食	34.0 ○	19.8 ○	6.3 ◎	2.7 ○	170 ○	95 ○
	身体が温まるぼかぼか定食	33.6	24.6	5.7 ○	3.3 ○	200 ○	90 ○
	元気いっぱい定食	30.0 ○	24.7	6.4 ◎	3.1 ○	211 ○	90 ○
平成26年度	野菜たっぷりマシヨ定食	23.3 ○	25.6	5.8 ○	3.3 ○	110	70 ○
	鮭のたっぷり野菜あんかけ定食	32.0	10.9	5.9 ○	2.6 ○	180 ○	20
	お腹いっぱいだけど腸すっきり定食	30.8	23.5	7.6 ◎	3.3 ○	213 ○	47

\*1 一般女性や中高年男性で、生活習慣病の予防に取り組みたい人向けの場合の基準値

○: 献立作成時の目標値を達成しているもの、献立作成時の目標値が設定されていないものについては、「健康な食事」、「食事摂取基準」の目標の範囲のもの。

◎: 食物繊維は多くとることが望ましいため、目標の範囲を超えているもの。

### 3. 情報発信

健康栄養学類の産学官連携活動については、活動の状況が大学ホームページやオープンキャンパス等で随時紹介されている。参加学生はもとより、未参加の学生や、一般の方々、産学官連携に興味のある企業、自治体等関係者への情報発信は、活動の認知度を上げ、様々な波及効果が得られている。健康栄養学類での学びを活用し、各企業や地域の団体の特徴に応じて柔軟に対応する学生の様子は、メディアに取り上げられることも多い。この本学の教育振興支援助成期間内での新聞への掲載等について、表3にまとめた。企業とのコラボレーション企画では、企業側からプレス発表の場を設定して、情報を効果的に発信する手法をとっており、産学官連携活動が活発になるほど、取材の件数も増えていくという好循環が生まれる。

情報発信の1つとして、平成27(2015)年1月16日に千葉市生涯学習センターにおいて、千葉県農林水産部、健康福祉部、教育庁主催による「つながる 広がる ちばの食育情報交換会2015」が開催され、健康栄養学類の産学官連携活動について3年生の学生7名が発表するという機会があった(図1)。情報交換会の前半は事例発表、後半は地域での食育に関するパネルディスカッションという構成で、発表の学生だけでなく、聴衆として健康栄養学類の2年生が参加した。事例報告で学生達は、「神崎町での農業体験での米作り」、「市川市でのさつまいも栽培からスイーツ製品化」、「企業とのコラボレーション企画による米油メニュー開発」について、取り組みの様子や今後の課題と対応を発表した。発表後には、会場から

表3 健康栄養学類産学官連携活動関係の掲載記事一覧

年月日	掲載紙	タイトル	連携活動
2014/4/23	朝日新聞	女子大生考えた「初夏メニュー」	東武百貨店 船橋店 「グッドバランスメニュー」
2015/1/30	ニューファミリーけいよう	女子大生のアイデアを、料理長の腕で実現 グッドバランスメニューフェア	東武百貨店 船橋店 「グッドバランスメニュー」
2015/1/31	千葉日報	「栄養士の卵」が新メニュー 旬の食材使い栄養配慮	東武百貨店 船橋店 「グッドバランスメニュー」
2015/2/7	市川よみうり	グッドバランスメニュー考案	東武百貨店 船橋店 「グッドバランスメニュー」
2016/6/15	読売新聞	女子大生考案 アボカド料理	東武百貨店 船橋店 「ビューティーメニュー」
2016/7/9	市川よみうり	学生が「アボカド」メニュー開発	東武百貨店 船橋店 「ビューティーメニュー」
2014/10/2	日刊油脂特報	お弁当レシピ発表試食会開催 和洋女子大学と産学連携 「まごはやさしい！お弁当」が最優秀賞を受賞	ポーソー油脂
2014/10/10	ニューファミリーけいよう	米油を使うと、冷めてもおいしい！学生が考えたコラボ弁当	ポーソー油脂
2015/10/10	市川よみうり	米油のレシピ 和洋女子大の学生が考案	ポーソー油脂
2016/10/10	大学新聞	注目の米油を使った朝活レシピを開発	ポーソー油脂
2015/10/22	千葉日報	女子大とコラボ新メニュー やちよ蕎麦の会	やちよ蕎麦の会×八千代商工会議所
2016/10/10	千葉日報	「ファミリー蕎麦」楽しんで やちよ蕎麦の会と和洋女子大生 3品を共同開発	やちよ蕎麦の会×八千代商工会議所

## つながる 広がるちばの食育 情報交換会 2015

**「ちばの恵みで まんてん笑顔」～食を通して、笑顔をつなぐ～**  
 千葉県は食の宝庫です。おいしい「ちばの恵み」をバランスよく食べて、健康で笑顔あふれる暮らしを生産しましょう！健康で笑顔あふれる暮らしを支える食育活動を、みなさんと一緒に広げていくための情報交換会です。この機会に、できることから始めてみませんか？ 御来場お待ちしております！



**日時:平成27年1月16日(金)13時～**  
**場所:千葉市生涯学習センター 2階ホール**  
 (JR千葉駅から徒歩8分)

**パネルディスカッション**  
 「つながる、広がる 地域に根ざした食育活動」

◆コーディネーター  
 和洋女子大学 教授 藤澤 由典子 氏

◆パネリスト  
 東金市立第3保育所 保育士 廣川 寿三子 氏  
 プロジェクト鴨川味の方舟 会長 滝口 康 氏  
 和洋女子大学 教授 渡 久美子 氏  
 千葉県ヤクルト販売株式会社 原 喜子 氏  
 株式会社千葉薬品 宮下 隆 氏

**★ 事例発表 ★**

○板良敷 信子氏 (ちば食育ボランティア)  
 「食をこってつたのしいね！」オリジナルの手作り教材を使い、子どもたちに食の大切さを伝えています。子どもたちの経験を表現していただきます。  
 ※平成26年度食育推進ボランティア表彰受賞

○東金市立保育所  
 「楽しく、おしく、食べる子」家庭や地域とつながりを深め、様々な体験を通して、子どもたちが食に興味・関心をもちよう取組を行っています。

○プロジェクト鴨川味の方舟  
 風土と歴史に育まれた鴨川味の美味しさをこれからは食べているような感動を、人とまちが元気であり続けることを目指しています。

○和洋女子大学  
 将来管理栄養士を目指す学生が、地域と連携し「食」と「農」の交流を進めています。地域の企業とのコラボによるメニュー開発や農産物の栽培・収穫、加工までを体験し、実践力を高めています。

**千葉県、第2次食育推進計画**  
 「ちばの恵みで まんてん笑顔」  
 により食育を推進しています。

千葉県農林水産部安全農業推進課・健康福祉部健康づくり支援課・教育庁学校安全保健課  
 問合せ先：043-223-3092 (安全農業推進課)

図1

#### 4. まとめ

産学官連携活動の目的は、管理栄養士として活躍する上で、外部での経験を通して実践力を身につけることにある。各連携プログラムは、学生の自主性を大切にするために参加希望者を募っての活動とし、正規の授業でないところに特徴があり、学生の積極的な行動が中心となる。これまでの「農業体験事業」等における授業を通して学んできたことが根付いて、自発的に、自主的に関わる意欲を育成する視点での企画である。一定の期間内に、メニューの開発や商品企画を立案し、コスト面、作業効率、販売戦略など、マネジメント全体に関わり、体験・学習して評価をしていく一連の作業は、実践力が身につくと同時に、社会でのコミュニケーション能力も磨かれる。これらの学習が学生の意識を変え、卒業後の進路の選択や社会貢献に結びつくことを期待している。

の質問にも丁寧に答え、日頃の学び、体験の成果を十分に発揮した。この情報交換会には、自治体や千葉県の食育サポート企業が数多く参加しており、地域の取り組み、大学の取り組み、企業の取り組みについて情報共有ができた。

学生が多様な企業や地域団体と交流を深め、コラボレーション企画に参加する体験は、貴重で有意義であることは明らかであるが、それを学生、学内に留まらず、発信していくことが重要であるとする。その意味で、教育振興支援助成を受けて作成した「授業だけでは学べない産学連携活動報告2015」(A3版見開きリーフレット)、「産学連携プロジェクト報告書」(A4版24ページ)は、活動実績のまとめの役割に加え、PRに利用することにより和洋女子大学健康栄養学類の知名度上昇へと繋がり、発信することが求心力へ導かれると信じる。

産学官連携活動のそれぞれの取り組みは様々で、連携先との企画・調整、学生への活動の橋渡し役は、教員、助手等が担うことになる。これらの負担はかなり大きいですが、これまでの実績、経験から、できるだけ連携先の指導協力を仰ぎ、学外での学びを学生に体験させることが、双方の利益になるという結論に達した。本稿で詳細な紹介ができなかったスポット的なイベント参加や期間限定の取り組みも多くあり、それらの企画・調整は、作業量が一度に集中することになって苦勞が多い分、実施後の連携先、学生、教員スタッフの達成感や連帯感は何ものにも代え難い。

今後の活動の課題として、各取り組みの成果を客観的に評価していくことが必要であると考え。例えば、「産」においては販売促進の程度や顧客の態度の変化、「官」については地域におけるイベント等への住民の参加状況や地域貢献度の調査、「学」については学生の学習態度への影響や、管理栄養士の資質向上の指標としての管理栄養士国家試験合格率や就職状況への反映を確認できるとよい。今後とも、効果的な産学官連携活動を継続していけるよう、関係者が協力して取り組んでいきたい。

## 5. 謝辞

健康栄養学類の産学官連携活動の推進にあたり、連携先関係者、地域の方々、学内の皆様の情熱ある対応、ご支援に心からお礼申し上げます。

## 参考文献

- 1) 湊久美子、鬘谷要、嶋根歌子、布臺博、向井加寿子、長嶋直子、藤澤由美子、中島肇、松井幾子、大河原悦子、登坂三紀夫、本三保子、中島明子、代谷陽子、岡本由希、齋藤正貴、岸田宏司 「農業体験学習事業」 農業体験を通じた地域連携による家政学群学生の学び 平成23（2011）～25（2013）年度和洋女子大学教育振興支援助成成果報告、和洋女子大学紀要 2015, 55, p.171-181
- 2) 柳澤幸江、鈴木敏和、藤澤由美子、金子健彦、後藤政幸、櫻井洋一、中島肇、古畑公、湊久美子、大河原悦子、杉浦令子、多賀昌樹、高橋佳子、登坂三紀夫、松井幾子、本三保子、難波秀行 クリッカーシステムを取り入れた管理栄養士国家試験対策および管理栄養士教育向上に関する取り組み 平成26（2014）年度和洋女子大学教育振興支援助成成果報告、和洋女子大学紀要 2016, 56, p.143-150
- 3) 厚生労働省、日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会報告書、2014
- 4) 厚生労働省、日本人の食事摂取基準（2015年版）、2014
- 5) 和洋女子大学健康栄養学類、授業だけでは学べない産学連携活動、リーフレット2016
- 6) 和洋女子大学健康栄養学類、産学連携プロジェクト報告書、2017

藤澤由美子（和洋女子大学 生活科学系 教授）  
 登坂三紀夫（和洋女子大学 生活科学系 教授）  
 柳澤 幸江（和洋女子大学 生活科学系 教授）  
 大河原悦子（和洋女子大学 生活科学系 准教授）  
 松井 幾子（和洋女子大学 生活科学系 准教授）  
 多賀 昌樹（和洋女子大学 生活科学系 准教授）  
 湊 久美子（和洋女子大学 生活科学系 教授）  
 本 三保子（和洋女子大学 生活科学系 准教授）  
 杉浦 令子（和洋女子大学 生活科学系 准教授）  
 高橋 佳子（和洋女子大学 生活科学系 准教授）

（2017年10月10日受理）