

## 超高齢社会に向けた大人世代・子供世代への食育活動 ～親子2世代の食育サイエンス講座～

実施担当研究員：高品知典（生命科学部応用生物科学科 准教授）  
太田昌子（食環境科学部食環境科学科 准教授）  
飯島久美子（食環境科学部健康栄養学科 准教授）  
岡崎 渉（客員研究員）

開催日時：平成27年8月1日（土曜日）10:00～11:30

場 所：東洋大学板倉キャンパス3号館1階の調理実習室

対 象：近隣市町の小学生（3～4年生）とその家族

参 加 者：14名

参 加 費：なし

### 1. 事業の目的

本講座は、1）小学生への食育支援活動の一環として、身近な地場野菜に加熱、凍結などの調理をした時の色、形、硬さ、香り、味などの変化を観察・体感する調理実験を行い、野菜への興味・関心を高めてもらうこと。2）食育の目指す健康増進のために必要と考えられている、①若年期からの健康増進プラン、②高齢期におけるケアプランを導くために大人世代・子供世代の両方に対し食育実験講座を行い、子ども世代には「食を選択する判断力」を、また大人世代には「生活習慣病を予防する知恵と習慣の意識」を持っていただくこと、を目的とした。また、理科学習の楽しさを体験することを通じて知的好奇心が引きだされれば、近年指摘されている理科離れを防止することにつながり、同時に親子のコミュニケーションの場を提供することになることも期待して企画した。

### 2. 事業実施内容

講座内容として、①野菜を加熱した際の色、形、硬さ、香り、味などの変化を観察・体感する調理実験、および、②野菜を酸性、中性、アルカリ性の水溶液中で加熱した際の色の変化を観察する調理実験を行った。器具は主として一般家庭の台所で使っているものを用い、帰宅後に再度実験できるように工夫した。

### 3. 事業の成果

参加者へのアンケートでは、80%以上の生徒が「実験の内容」についての設問に対し「とてもおもしろかった」「おもしろかった」と答え、「説明」に関する設問に対しても「とてもわかりやすかった」「わかりやすかった」と回答していた。このことから、実験内容を理解し、身近にある食材の変化を楽しんでいただけたと考えている。また、アンケートの自由記入欄には、「野菜の色が変わっておもしろかった」「ゴーヤなどの苦い食べ物を甘くするのをやってみたい」等の感想が寄せられていたことから、さらなる興味や好奇心が引き出されたと考えられた。また、ご家族からは「もっとたくさんの実験イベントをやってください」「中学生向けにもやってほしい」等の感

想をいただいた。貴重なご意見として、次回以降の企画に生かしていければと考えている。

今回の講座は小学生とその家族が参加できる「家族二人一組の食育実験講座」という形で実施した。親子で手順を確かめあったり、協力して野菜を切ったりする姿が随所に見られ、家族で力を合わせて実験するというコミュニケーションの機会を提供することも十分に達成できたのではないかと考えられた（写真1、写真2）。



写真1：実施当日の実験の様子



写真2：実施当日の実験の様子

#### 4. 今後の展開

今日の大学は、中教審答申「我が国の高等教育の将来像」(平成 17 年 1 月)や教育基本法の改正(平成 18 年 12 月)に伴い、従来の研究・教育を通じた社会貢献のみならず、大学の「第三の使命」としての多様かつ直接的な社会連携・地域貢献活動を求められている。それに伴い多くの国立大学法人において、いわゆる「地域創生センター」が設立されたことは周知の事実である。

板倉キャンパス・地域活性化研究所は、それらのビジョン提案に先立つ平成 14 年に開設され、地域活性化を目指した社会連携・地域貢献活動を進めてきた。食育支援活動はその代表的な活動の 1 つであり、平成 19 年に初めて高品、岡崎の両名により「食育体験講座」を開催して以来、今日まで毎年実施されてきた。

講座内容については、過年の地域活性化研究所研究成果発表会での自己点検評価において、以下のようなご意見、コメントをいただいている。

- ・今後の取り組みがより発展的になることを期待します。
- ・長年の取組で少しずつイベントに改善が進められているようで、今後もキャンパス周辺地域との交流のために継続していただきたい事業である。
- ・地域貢献、社会貢献活動として、評価できると思われます。参加者も多数であり、実施が望ましいと思います。
- ・十分な成果が上がっていると思います。
- ・地域に向けた大学の活動として有用なものと思います。

今後これらの評価を生かして、さらに魅力的な講座に発展させていきたいと考えている。

代表者の高品知典は、板倉町食育推進事業推進委員(学識経験者)および板倉町食育推進事業指導法検討委員(学識経験者)を 2 年間務めた経験があり、また岡崎渉は高品とともに長年にわたり小中学生対象の実験講座を企画・実施してきた実績がある。今年度より参画した太田昌子は食育研究分野の、また飯島久美子は調理科学分野の専門家であり、今後の企画・実施に広く関わることから、本活動が魅力的かつ効果的な内容になると考えられる。このような“専門家による食育活動”を実施することにより、社会連携、地域貢献の中核拠点としての板倉キャンパスの認知が、周辺地域により一層広まることが期待される。

#### 5. 謝辞

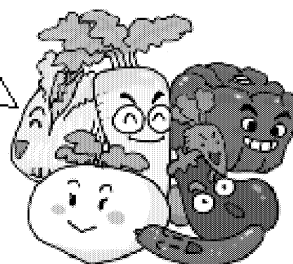
最後に、本講座は近隣自治体教育委員会のご協力の元、地域活性化研究所事業計画として実施された。関係各位にこの場を借りてお礼を申し上げたい。今後、また機会があればこのような講座を企画したいと考えている。地域の皆さんの健康増進の一助となれば幸いである。

東洋大学地域活性化研究所主催 《親子の食育体験講座》

# <sup>しょく</sup> <sup>まな</sup> **食を学ぶキッチンサイエンス** <sup>みかく</sup> <sup>しょっかん</sup> <sup>じっけん</sup> ～味覚と食感の実験マジック～

**ふしぎな野菜マジックを解き明かそう！**

みなさんは、野菜が好きですか？  
 「体にいいから食べなさい！」って言われるけれど、ちょっとにがい野菜やすっぱい野菜、匂いのある野菜もあるよね。  
 でも、野菜の味は、温めるだけで柔らかくなったり、甘くなったり、また、匂いに変化するものもあるんですよ。  
 そのなぞを大学の先生といっしょに実験して解き明かそう！



主 催：東洋大学 地域活性化研究所

開催日時：平成27年8月1日（土）10：00～11：30

場 所：東洋大学板倉キャンパス 3号館1階調理実習室（予定）

対 象：小学生3～4年生1名＋大人の付き添い1名（2人1組）

定 員：40組（80名）

※申込多数の場合は抽選になります。結果は大学から連絡します。

担当教員：高品 知典（生命科学部応用生物科学科）、飯島久美子（食環境科学部健康栄養学科）

太田 昌子（食環境科学部食環境科学科）、岡崎 渉（客員研究員）

実験に参加したい人は、お家の人に申込書を書いてもらって、郵送またはFAXで送って下さい！

**参加費無料！**

申込×切：  
**7月24日（金）着**

＜申込・お問い合わせ先＞

〒374-0193 群馬県邑楽郡板倉町泉野 1-1-1

TEL 0276-82-9112 FAX 0276-82-9103

東洋大学板倉事務部事務課 担当：小野

## 申込書

氏名	ふりがな 氏名		男 ・ 女 才	学校 学年	小学校 年生
付添人	ふりがな 氏名	才	続柄	電話番号	— —
住所	〒			FAX 番号	— —

※ ご記入頂いた個人情報、本講座の準備・運営（傷害保険加入手続き等）にのみ利用致します。