

県西地域大学連携事業について

1 目的

大学が持つ専門的な知見と若者（学生）の視点を活かし、地域と連携して「未病を改善する」取組みの促進に繋がる事業を展開することで、更なるプロジェクトの推進を図る。

2 採択事業一覧

	大学名	事業名	事業内容	今後の展開
1	小田原短期大学	中高年層の未病改善を目的とした食育プログラムの開発と実践～好ましい食習慣の定着を促す食育教材の開発とその使用～	<p>未病改善を目的とした教材（大型スゴロク）を新たに開発し、健康イベントにおいて好ましい食習慣の定着を促す食育を展開する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 8月及び2月に、イトーヨーカドー小田原店のイベント「ハッピーライフフェア」に出展。 →スゴロクには計175名が参加し食育活動を推進。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 企業との連携を継続 ・ 作成した教材を活用
2	東海大学	健康を学ぶ学生が提案するME-BYO改善のための科学的根拠に基づく食の提案プロジェクト	<p>ME-BYO改善のために県産品を利用した科学的根拠に基づく献立開発を行う。また独自開発した実食による栄養評価を行い、一定基準を満たした献立を用いて住民を対象に「体験食育講座」を開催する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アジを使用したアジのロコモコ丼弁当を小田原百貨店大雄山店と協力して開発。 ・ 2月に同店にて食育イベントと試食販売を実施。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 企業との連携を継続
3	東京農業大学	発酵を活かした地域住民のやりがいづくりによる未病改善プロジェクト	<p>「発酵」を暮らしに取り入れることによる未病改善について講座を実施する。地域住民が主体となり、発酵特産物の開発等を行うことで、住民のやりがいと生きがいを醸成する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 発酵に関する講義、ワークショップを5回実施。 ・ 地域住民主体で発酵おもてなしメニューを開発。 ・ 1月に県外からのお客様を招き、上記メニューを提供。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 開発したメニューを瀬戸屋敷で提供予定
4	東海大学	農村体験および地産食体験を通じた社会参加による未病改善事業	<p>大井町相和地区の“相和もりあげ協議会”活動に参加し、教育旅行等の受入れに適した収穫・制作体験等を実体験する。また学校行事等において制作体験の実演・地産食の提供等を行い、同地区の活動とその魅力を発信し、住む人も訪れる人も未病改善につながる取組に貢献する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 9月及び10月にフィールドワークを実施し、農村体験プランを検討、作成。 ・ 学校行事で計535名が実演等に参加。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 観光モデルプランの実践

県西地域大学連携事業

小田原短期大学 中高年層の未病改善を目的とした食育プログラムの開発と実践
～好ましい食習慣の定着を促す食育教材の開発とその使用～

(イトーヨーカドー小田原店「ハッピーライフフェア」)



《大型スゴロクを利用した食育活動の様子》

《学生が考案した「適塩メニュー」試食の様子》



《イベント全体の様子》

参考 (東海大学健康学部)

県西地域大学連携事業

東海大学健康学部

健康を学ぶ学生が提案する ME-BYO 改善のための科学的根拠に基づく食の提案プロジェクト

(小田原百貨店大雄山店「体験食育講座」)

ロコモコ風アジバーグ丼!



● 材料(2個)

ごはん	240g
鶏バーグ	
たまねぎ	70g
あじ	140g
しょうが	10g
揚げ粉	2g
木綿豆腐	70g
ながいも	40g
片栗粉	小さじ1

● 作り方

鶏バーグ

- ①玉ねぎ、しょうがはみじん切り、長芋は厚めの輪切りにする。
- ②鶏はミンチ状にすりつぶし、すべての材料を混ぜ合わせ、小判型に成形してフライパンで揚げ目がつくくらいに焼く。

玉ねぎとえのきダレ

- ③玉ねぎとえのきだけをみじん切りにして、玉ねぎは甘みが出るくらいまで火を通す。

- ④その他の調味料を加えて火を通してたれを作る

トッピング

- ⑤キャベツと人参は千切りにして電子レンジで蒸す
- ⑥トマトは輪切り(ブタトマトでも可)
- ⑦ブロッコリーも蒸し焼きにする。
- ⑧ご飯を盛り付け、その上に人参、キャベツの千切り、鶏バーグを乗せ、タレをかけ、海苔とシラス干しをトッピングする。温泉卵とブタマトを盛りつけたら出来上がり。

トッピング

キャベツ	100g
トマト	80g
にんじん	20g
いりこま	4g
温泉卵	2個
ブロッコリー	40g
焼きのり	1/3枚
しらす干し	6g

玉ねぎとえのきダレ

たまねぎ-生	100g
えのきたけ-生	60g
みりん	大さじ3
こいくちしょうゆ	大さじ1
しょうが	10g
練りマスタード	1g
清酒	大さじ2
かつおだし	90cc (大さじ6)

《学生が考案した
ロコモコ丼弁当レシピ》

《学生が自らロコモコ丼弁当を
小田原百貨店大雄山店で販売》



《体験食育講座には
多くの方が参加》

県西地域大学連携事業

東京農業大学 発酵を活かした地域住民のやりがいづくりによる未病改善プロジェクト



《発酵物の特色や健康効果を
住民達が学習》

《住民が主体となり
発酵を活かした特産物を開発》



《県外からお客様を招き開発した
特産物を試食いただくモニター
ツアーを実施》

県西地域大学連携事業

東海大学観光学部 農村体験および地産食体験を通じた社会参加による未病改善事業



《学生たちが農村体験をしながら
観光プランを提案》

《農泊体験を通じて学生と受入家庭が課題を共有》



《学校行事では、制作体験の実演で
大井町相和地区の魅力を発信》