

## ◆フード調理ランチの学生がネギ生産農家で作付け体験

総合文化学科フード・調理ランチの2年生12人が5月23日、地域貢献活動の授業の一環で松戸市の小金園芸品出荷協会ネギ部会を訪問し、「あじさいねぎ」の定植（作付）作業を体験しました。佐藤七枝准教授の引率で訪問した学生たちは生産者の指導を受けながら、実際に作付作業を行いました。その後、生産者が「あじさいねぎ」の歴史、栄養成分や栽培方法・出荷調整作業などについて説明。また、販売推進に向けての意見交換を行いました。指導した成嶋伸隆さんは「地元の大学が地域の特産品である「あじさいねぎ」について興味を持ち、知ってもらえるのは嬉しい。学生の皆さんと意見交換し、参考となる意見が聞けて良かった。」と話していました。8月下旬頃の収穫体験を予定しています。



あじさいねぎの作付け体験をする学生たち

## ◆フード・調理ランチが地元企業と共同でマフィンを開発、商品化へ

総合文化学科のフード・調理ランチ及び幼児栄養ランチでは、COC事業の一環として、松戸市小金にあるレストラン「Soy diner (ソイダイナー) : 090-2906-0070」の要請に応じて「いちごおからマフィン」を開発しました。「Soy diner」は昨年4月にできたヘルシー食材のレストランで、COCに取り組んでいる総合文化学科の佐藤七枝准教授に、開発の要請をしてきました。これを受けて、佐藤七枝准教授の指導に基づき、フード・調理ランチの学生が「いちごおからマフィン」等数点を開発しました。今後、商品化を目指し「Soy diner」と打ち合わせをしていくことにしています。



学生が企業と連携して開発したマフィン各種

## ◆図書館司書ブランチの学生が地域の自治会に協力

総合文化学科図書館司書ブランチの学生20人が5月9日、松戸市の岩瀬自治会の活動に協力し、地区の子供たちの進級を祝う会に参加しました。幼稚園から小学校高学年まで約20名の児童を相手に、学生が手作りしたすごろくや折り紙などの遊びを行うなど交流を深めました。

岩瀬自治体では、旅行や食事会、ワイン会、さくら祭りや岩瀬祭りなどさまざまな取組をしていますが、今回の進級祝いに関し、地域貢献に取り組んでいる総合文化学科に協力を求められました。これに対応し、図書館司書ブランチの学生が石田嘉和先生の引率により参加したものです。



学生が手作りしたすごろくで遊ぶ岩瀬地区の子供たち

## ◆松戸市内のアニメ製作会社と「松戸聖徳ラーメン」の開発で基本合意

総合文化学科は、「株式会社 ディッジ」（松戸市小根本45-12、早稲田ビル、社長・柳明宏氏）と共同で「松戸聖徳ラーメン」を開発することで基本合意しました。

計画では総合文化学科の長谷川弓子先生（兼任講師）の指導の下に、松戸の食材（ネギ等）を利用したラーメン用トッピングを学生が開発、ディッジでは聖徳祭をきっかけに、松戸市小根本にある関連会社「ラーメン道かすかべ」で商品として売る出す計画です。

## ◆地域貢献授業の中間報告会を実施

総合文化学科は7月11日（土）午前10時から12時まで「地域貢献の実践」の授業で取り組んでいる「実践的取組」の中間発表会を開催しました。今回中間報告会を実施したのは「地域貢献活動の実践」の授業を受けている2年生。6組のグループ（1グループ10人程度）ごとに学生が企画した地域貢献の取組について発表しました。今回発表した内容は、「市内における和カフェの開設（松戸祭り期間）中」、「紫陽花ねぎを利用した新商品の開発・販売」、「松戸市民が作った松戸食材レシピ本の作成」、「若者が注目する松戸のお店アプリの制作」「地域の活動を手伝い、世代間交流をする」「子どもが街を楽しく学ぶためのすごろくとガイドブックを作成する」等です。発表会は11月21日（土）午後1時～4時の予定です。



学生は6グループに分かれて発表