



九州支部

熊本県立大学の地域貢献

—食育の日を通して—

(熊本県立大学地域連携センター) 小原 智未

熊本県立大学で行っている活動について紹介します。本大学は、平成6年から現在の熊本県立大学(共学)に改変しました。前身の熊本女子大学時代(昭和22年~)から栄養士養成課程を有し、長年食に関する人材育成や研究に携わってきました。現在も、環境共生学部食健康科学科を中心に、食に関するさまざまな教育研究を行っています。平成18年度より「くまもとさんち(産地)の食育ビジョン」を策定し、食の人材育成、食の研究開発、食育の拠点形成を3つのアクションとして、熊本県における食に関する取組の中心的な役割を果たしています。

この中で、食育の拠点形成において学生食堂を活用した食育の推進として毎月19日(食育の日)前後に、「食育の日」の取組を実施しています。この「食育の日」では、包括協定を結んでいる自治体・企業から食材を購入し本学の学生食堂で食育メニューのランチを提供しています。食育メニューは、熊本の郷土料理の紹介や、学生が自炊できるようなメニューを考案しています。また、食育の日にはリレートークを実施し、包括協定先から講師を招聘し、その土地の食文化や提供食材の話をしていただき、食健康科学科の学生が食事バランスの説明などを行っています。

熊本県立大学は、自治体・企業などが地域における活動や調査・研究、人材育成、産業振興、地域作りなどさまざまな分野において相互協力することを目的として包括協定を締結しており、大学と協定先が連携協力して地域の課題に取り組む体制作りを行っています。たとえば地域における環境活動、ボランティア活動での協力、地域の課題などの委託研究などを行います。その中で、協定先の企業・自治体の取組である「里地里山再生プロジェクト」に本学学生が参加して里山再生活動を行っており、この活動で栽培した農作物が食育メニューに登場することもあります。また、食育の日には包括協定先から食材を購入することで、熊本の新鮮な食材を提供し地産地消にも取り組んでいます。

食育の日には、包括協定での地域との連携だけでなく、高大連携として熊本県内の高等学校と連携して取り組むこともあります。現在、高校生・大学生間の交流(高校授業へのTAとしての学生参加など)、出張講義(内容は「農業と食」から「サブプライムローン」までさまざまです)や教員間の意見交換・授業参観などさまざまな取組



「食育の日」の風景

組みを行っています。

食育の日には高大連携の取組の一環で、ある農業高校が取り組んでいる「ひご野菜プロジェクト」と連携し、ひご野菜を使った昼食を提供したこともあります。ひご野菜とは、熊本で古くから栽培されてきたものや、食文化にかかわるもの、地名や歴史に因むものなど15品目を熊本市で指定し、安定した生産ができるように体制を整備したり、家庭向けや業務向けなどの料理を研究しレシピを開発したりと広く広めようと取り組んでいる野菜です。この高校とは、平成19年より連携し毎年献立の作成から試作、食材を提供してもらうところまで一貫して取り組んでいます。高校生が育てた野菜や畜産物を使ったメニューを高校生が考え、本学の食健康科学科の学生が組み合わせやエネルギーなどの栄養成分の観点からもアドバイスをを行い、試行錯誤した後一緒に試作してメニューを決定します。そのメニューを食育の日には本学の学生食堂で提供します。当日は、高校生から自分たちが取り組んでいる伝統野菜の栽培・普及などの話をしてもらいます。試作は本学の調理学実習室で行い、高校生は大学の施設で実習体験ができ、本学学生と高校生が交流する良い機会となっています。

食育の日の取組で、食事バランスを説明する学生が所属する食健康科学科は、現在管理栄養士養成課程でもありますが、環境共生学部という珍しい学部にも所属しており、他に環境資源学科と居住環境学科があります。環境共生学部では、人間活動と地域のさまざまな環境とが持続的に矛盾なく共生するためのあり方を科学的に追求する学部として、「自然環境との共生」、さらに「地域の発展と人間福祉の向上」という理念で3学科が結ばれ、日々勉強に励んでいます。包括協定先との取組みや、高大連携によって地域との関わりを深め、卒業後は、熊本県の企業や自治体を初め全国で活躍しています。また、日本経済新聞社産業地域研究所が実施した「第4回大学の地域貢献度ランキング」(平成21年)で本学が全国第1位に認定されました。各教員の地域に根ざした教育・研究活動、学生へのキャリア形成支援、地域住民への各種講座や施設開放など、大学全体での地域貢献の取組が今回の評価につながったと考えています。本学は、「地域に生き、世界に伸びる」大学として、今後もさらなる発展を目指していきたいと考えています。