

高等教育機関コンソーシアム和歌山 平成 23 年度集中授業

私たちが考える『和歌山だから作れるお弁当』

【授業の主旨と概要】

本授業は地元食材や食育、地産地消などについて学ぶとともに、事業企画やチームワークを実践的に学ぶもので、大学連携事業の一環でもあり単位互換の集中講義として開講したものです。

学生は、これまで準備講義や双方向のテレビ講義、試食と検討などを重ね、最終的に2種類の弁当を考案。その成果発表を兼ね、考案した2種類の弁当「梅の花弁当」、「みんなでわかちあうおべんとう」を各70食、計140食を和歌山県が主催する「わかやま食と健康フェア（午前11時からパームシティ和歌山店3階 ジストホール）」にて販売します。また、当日は、この授業を受講している和歌山信愛女子短期大生、近畿大学生物理工学部生、和歌山大生が参加し、より良いお弁当開発に向けたアンケート調査を行います。さらに、12月10日(土)にはJR和歌山駅MIOにてこの2種類の弁当を販売いたします。

【授業の流れ】

今回の授業は、信愛女子短期大学と近畿大学生物理工学部、和歌山大学の学生26名が参加し、①集合授業形式の全体討論（準備講義）、②大学連携ネットワークを利用して行うライブ授業、③成果発表を兼ねた販売、の三つの内容で実施します。

全体討論は、平成23年10月15日と11月26日の二日間、和歌山ビッグ愛とフォルテワジマを会場にして実施。食育と和歌山の地域食材や、今年度開催された全国植樹祭でのお弁当開発などについて学ぶと共に、グループに分かれて、開発する弁当のコンセプトやメニュー、レシピなどについて話し合いました。弁当製作を依頼する水了軒を交えて、検討と試食を重ねた結果、最終的に2種類の弁当を開発しました。

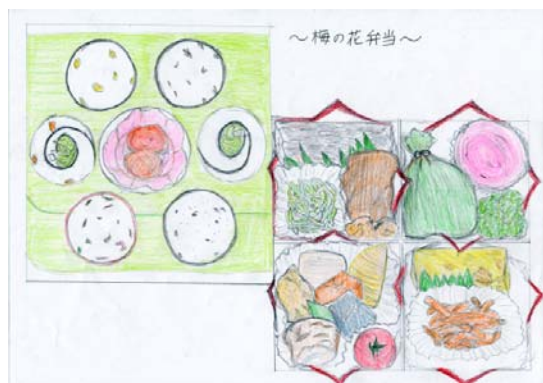
大学連携ネットワークを利用して行うライブ授業は、信愛女子短期大学と近畿大学生物理工学部、和歌山大学を結んで11月15日の放課後に行われました。今回参加する学生は、ほとん



どが1回生ということもあり、ライブ授業は初めてという学生がほとんどでしたが、授業の後半では活発な議論ができたようです。これらの集合授業とライブ授業を通して、和歌山で取れる食材や伝統料理を活かした「梅の花弁当」と「みんなでわかちあうおべんとう」の二つが完成しました。それぞれの弁当は、ひじきのご飯巻き、大根葉とじゃこ飯のいなり寿司、鯛やサバのてまり寿司など、学生たちの工夫とアイデアを活かしたものです。

【完成した二つの弁当】

・「梅の花弁当」のイメージ図と写真



1 段目：ひじきのご飯巻き、 柿まぜカルフォルニアロール（酢飯）

ウメシート大葉入り巻き（酢飯）、 さつま芋ご飯巻き、 じゃこ飯巻き

2 段目：太刀魚の塩焼き、 うめどりとうめたまご親子蒸し、 柿なます（郷土料理）

のっぺ（郷土料理）、 焼きしいたけと春菊のひたし、 鹿肉の金山寺味噌焼き

和歌山産ミニトマト、 笹餅、 みかん大福など

価格：800 円（食と健康フェアでのアンケート販売 500 円）

※メニューは仕入等の事情により変更する場合があります。

・「みんなでわかちあうおべんとう」のイメージ図と写真



1 段目：大根葉とじゃこ飯いなり寿司、 手まり寿司（鮭2個、鯖1個、鯛1個）

2 段目：うめどりのみかん煮、 太刀魚の天ぷら、 のっぺ（郷土料理）

いかにんじん(福島郷土料理)、 さつまいもサラダ、 桃大福、 はっさくゼリー

価格：1,000 円（食と健康フェアでのアンケート販売 600 円）

※メニューは仕入等の事情により変更する場合があります。

【成果発表を兼ねた販売会】

12月4日(日)に開かれる、和歌山県主催「わかやま食と健康フェア」にて11時より販売すると同時に、より良い弁当開発のためのアンケート調査を行います。

また、12月10日(土)にはJR和歌山駅MIOにて学生たちが販売し、多くの方々と直接接し、様々な意見を伺いながら学ぶ機会にします。12月15日(木)には注文予約販売を行いますので、学生たちが工夫した取り合わせやアイデアレシピなど、和歌山ならではの味を楽しんでいただければと思います。