



神奈川大学の体験型研修として開講しているプログラム「食育わくわく体験」  
最終回ではこれまで現地にて体験した「玉ねぎ収穫」「TOTOCO小田原」「梅収穫＆スモモジャム、梅干し作り」の印象に残ったことや自身が実習前と実習後で成長した部分を、22名の学生が個人発表をしました。続くチーム発表では参加した実習の中でそれぞれの課題に対し「神大生」ならではの視点で企画を立案し、プレゼン発表を行いました。





■一次産業を知り「食」への意識向上

今回参加した学生の皆さんはそれぞれ出身地も違い、「農業」や「漁業」に対して身近に感じている人やこれまで関わってこなかった人がいました。玉ねぎ収穫や甘夏収穫では収穫作業に苦労したことで「野菜」や「虫」の苦手を克服でき、農家の方々の苦労を体験したことで、生産者へ感謝をしながら「食べる」ことが出来るようになりました。





また小田原でのアジを捌く経験は、ほとんどの学生が初めてで「生の魚が苦手だったがさわれるようになった」、「プロの包丁の切れ味に驚いた」、「釣りの時にはリリースしていたが次回からは持ち帰って食べてみたい」など新しい気づきがありました。

さらには今回の体験を通じ、アジのみならずさまざまな魚料理に挑戦するきっかけにもなり、日々の買い物に対しての意識も変わることが出来ました。



#### ■「人間力」の大きな成長の場に

今回の発表中で、参加学生の皆さんは「内向的な性格を変えるきっかけになった」「人見知りを克服できた」などの意見が多く出ました。体験活動の中で仲間と協力することや、体験活動の中でさまざまな事を教えてくれた現地の方々と一緒に「身体を動かす」ことで生まれた達成感や人のつながりへの感謝の気持ちが一層に強くなりました。

近年は分からない事はスマートフォンなどですぐに調べ「知る」こと出来るが、自ら足を動かして体験する事でより深い「知識」を得ることが出来ると感じました。



#### ■グループ発表「もっと盛り上げる」企画立案

それぞれの個人発表が終わり、グループ発表が行われました。

実際に体験した地域や農家・漁業の抱えている課題を6チームに別れ企画立案を行いました。



甘夏の廃棄問題に着目したチームは、甘夏の皮を使用したバスボムを製作やアロマシャンプーや枕のウレタンに組み込み「リラックス効果」を促進するなど、商品開発をすることで課題解決につながると考えました。

また、小田原漁港近郊では多くの魚種が取れる反面、市場に出回らない魚種があることから「オリジナル海鮮丼」の製作や水槽を設置して「水族館」のように紹介するなどの提案が行われました。



© おいしかながわプロジェクト事務局

