

京都中央卸売市場との連携事業報告

加藤 佐千子・藤原 智子

1. はじめに

本学は2019年1月15日に、京都市産業観光局中央卸売市場第一市場及び第二市場（食肉市場）との包括連携協定の調印を行った¹⁾。これまでに京都産業観光局中央卸売市場第一市場においては、京都女子大学、京都府立大学、平安女学院大学等、食に関する専門教育を実施する近隣の大学とすでに連携協定を結んできた。本学福祉生活デザイン学科も他大学と同様に、食に関する専門教育を提供してきたのであるが、学科名称やコース名称から教育内容が見えにくかったこともあり、先方からの問い合わせなどを経て、今回協定を結ぶに至ったものである。一方、第二市場（食肉市場）については、市場開設50年の節目を迎え、と畜作業の見学通路やセミナールーム、キッチンルーム等を携えた新たな施設が完成したことから、大学としてははじめて、本学と包括連携協定を結ぶこととなったという経緯がある。

包括連携協定の目的は「相互に連携・協力を深め、人的、知的資源の交流及び活用を図り、それらを通じて市場、地域及び大学の活性化に寄与すること、さらには市場の取扱量の増加に繋がる取組を行うこと」である。この目的を達成するために具体的には、1) 健康増進・食育にかかる情報発信、活動に関すること、2) 市場活性化・市場流通製品の消費拡大に関すること、3) 京都市中央市場及び京都市中央食肉市場及び本学の周辺地域の特徴を活かし、その魅力向上に関すること、4) 大学の教育活動及び人材育成に関すること、5) その他双方が必要と認めること等の5つの事項を掲げ、これらに基づき本学の学生が連携・協力事業に参加することとなった。

連携初年度となる2019年度には、事業協力として食彩市、京都肉祭及び食育ワンダーランドへの参加、ならびに市場に関するSNS発信を実施した。このうち、食彩市とSNS記事作成については食関連ゼミの学生が、京都肉祭と食育ワンダーランドについては、家庭科における学校家庭クラブ活動への理解を深めることも目的として教職科目の受講生が活動を行った。また、学科全体の取り組みとして京の食文化ミュージアム・あじわい館見学と調理実習、ならびに本学において市場関係者による市場の役割に関する講義を実施した。

これらについて時系列で以下に報告する。

2. 市場の役割に関する講義（3年次生）：4月17日（水）

京都市中央卸売市場（以後第一市場と表記する）及び京都市中央食肉市場（以後第二市場と表記する）の関係者を本学に招き、3年次生対象の「福祉生活デザイン特論」において、市場の機能と役割に関する講義を実施した。第一市場に関しては、生鮮食料品の取引の特徴について丁寧な説明がなされ、ネット通販や産地直送等、流通が多様化している中であっても卸売市場が生産者、消費者の双方を守る「社会的インフラ」としての役割を果たしていることが示された。また、第二市場については、主に食肉の安全管理に貢献する卸売市場の機能が教授された。いずれもパワーポイントとDVDを用いて、視覚的に理解しやすい内容となっており、受講した学生からは異口同音に今まで気づくことのなかった食品の流通の仕組みを意識する好機となったとの感想が得られた。

3. 京の食文化ミュージアム・あじわい館見学と調理実習（2年次生）：5月10日（金）・7月12日（金）

京の食文化ミュージアム・あじわい館は第一市場の西隣に位置し、展示や市場の食材を利用した料理教室等のイベントを通して京都の様々な食文化を紹介する施設である。

京の食文化ミュージアム・あじわい館見学と調理実習は、本学科の「福祉生活デザイン基礎演習Ⅲ」（2年次前期履修の必修科目）の授業の一部に組み込んで行われた。この授業は、生活関連の内容として「食」と「衣」に関する見学先が準備され、受講生は希望に応じていずれかを選ぶ。今回参加した学生は、「食」を希望した学生たちである。この授業の目的は「現代生活や社会活動の現場でのフィールドワークや見学、福祉施設での体験活動を通じて、衣食住にかかわる日本の豊かな生活文化の諸相とそれを踏まえた生活産業の最前線（の現状）への理解を深める。これらの学習を通して自己のキャリア形成や進路への関心を深めること」である。

実際の活動は表1のように実施された。京都の家庭で受け継がれてきたおばんざい（日常のおかず）、京料理について、だし、酒、和菓子のほかに、京料理の基本である有職料理、本膳料理、精進料理、懐石、川魚料理の形式を展示物見学によって学習できたと考えられる。また、調理実習体験（費用無料）は学生にも好評であった。

表1 食文化ミュージアム見学と調理実習

教員による事前説明・指導（学内）
1. 活動の趣旨説明
2. 見学場所の概要説明
3. 集合、解散、交通費などの説明
4. 各自の事前学習
当日学習（現地）
1. 見学当日、京都市場の職員の挨拶
2. 第1市場及び第2市場の職員の説明と市場を理解するためのDVD視聴、展示スペースの見学と語り部による説明
3. 調理実習（京の雑煮）
事後学習
レポート提出

4. 食彩市（4年次生6名）：6月8日（土）

第一市場が主催する「食彩市」の一日場長として本学学生6名が招かれ、市場の活性化に寄与する活動を行った。「食彩市」とは、市場で取り扱う生鮮食料品等の消費拡大や魚食普及を目的として、毎月第2土曜日（夏期は除く）に開催される市民感謝デーの名称で、普段は一般市民が入ることのできない仲卸店舗で市場の食材を直接購入することができる。

一日場長としての活動内容は「食彩市」において場内を巡回しながら、買い物客に市場流通食材の魅力をもPRすることと、同日午後の「キッズデー」において、料理教室の参加者である子どもたちに対してミニ講義を行い、市場の役割や機能等をわかりやすく説明するというものである。一日場長を務めた学生たちはこの日に先んじて4月11日（木）に引率教員3名とともに早朝5:00より第一市場のセリ見学を行い、市場の仕組みと役割について事前に実地に学び、さらに前述の4月17日（水）に実施した本学での講義も受講したうえでこの大役に望んだ。



写真1 委嘱式



写真3 市場の仕事伝える



写真2 手作りの紙芝居

当日はまず、9時15分から京の食文化ミュージアム・あじわい館において第一市場の古井幸生場長よりそれぞれ委嘱状の交付を受けた(写真1)。その後、午前中は市場内の「食彩市」会場へ移動して、三手に分かれ各ブースを巡回し、割引券や宣伝用ポケットティッシュを来場者に配布しながら市場食材の鮮度や安全性について広報した。午後は再び京の食文化ミュージアム・あじわい館へ戻り、「キッズデー」の料理教室に集まった幼児から小学校低学年の児童らに対して、手作りの紙芝居(写真2)やペープサートを用いて市場の仕事を知りやすく説明したり(写真3)、ゲームや料理教室の手伝いを行って、市場の行事を盛り立てた。

一日場長を体験したことを学生達は貴重な体験と受け止め、自身の学びによって得た食品流通における市場の機能に関する知見を直接的な形で社会に還元できたという実感に満足し、高揚感を覚えたようであった。これらの活動の様子は、京都新聞²⁾ならびに食料新聞³⁾の紙面でも紹介された。

また、この取り組みに際し、卸売市場と本学とでコラボレートしたデザインのブルゾンを作成した(写真4-1、4-2)。このブルゾンは以後の活動でも継続的に着用していくこととなった。

5. 京都市中央市場の公式 SNS 用記事作成 (3 年次生 2 名) : 8 月

8月19日、学生と中央卸売市場を訪れ、仲卸業者の取材を行った。「若者の視線・感覚」で市場を理解し、一般の人々に市場を紹介するために、中央市場の Facebook や Instagram に掲載する記事を作成することがこの活動の目的である。インタビューの内容は、「その①取材人の仕事のこだわり」「そ



写真 4-1 ブルゾン前



写真 4-2 ブルゾン後

の②取材人のおススメする旬食材の紹介」についてである。インタビューの時期が8月であったため、9月の旬の素材「栗」が事前に指定されていた。また、インタビューの相手は「栗」を取扱う仲卸業者株式会社マルタ青果専務取締役中川健司氏であった。学生たちは当日までに、中川氏の魅力を聞き出す質問や「栗」について下調べをして質問を準備して臨んだ。

当日は、第一市場の2次セリを見学し、その後場長による第一市場の説明を受け、それから、中川氏に対してインタビューを行った。先方との時間や場の設定や調整、カメラマンの手配等は、この連携活動のコーディネーターである株式会社 Leaf の関係者が行ってくれた。学生たちは、御膳立てしてもらった上でのインタビューであったが、聞き取ったことを文字化し、Instagramやフェイスブックに向くような文面に仕上げ提出した。記事は2019年9月6日及び9月10日に京都市中央市場の公式 Instagram や公式 Facebook にアップされた^{注1)}。この活動は、少人数でも参加でき活動しやすいが、学生によってはブログへの氏名公表を避けたいと申し出るものがあり、他大学と同様にはいかなかった。さらに、「その③取材人のおススメする市場流通食材を使った飲食店の紹介」の依頼もあったが、時期的な理由で飲食店の訪問ができず記事作成に至らなかったことが残念である。

それでも参加学生からは、売る側と買う側の緊迫したセリの見学や市場の関係者から食品流通の話を直接聞く機会を得たことは貴重な体験となったこと、食の大切さを改めて認識したこと、1つの野菜が消費者に届くまでには様々な人が関わっていると理解できたことなどが感想として挙げられ、食産業への興味や地元食材への関心が深まったことが伺えた。

6. 京都肉祭（家庭科教育法受講生9名）：10月6日

京都肉祭は、京都肉牛流通推進協議会（京都府内の食肉関係団体等で構成）が主催する行事であり、京都の自然と食文化が育んだ霜降りの芸術品、極上の最高級和牛ブランド肉「京都肉」を市民に広く認知してもらうことを目的とした催し⁴⁾である。2019年度は10月6日（日）に岡崎公園内で開催された。「京都肉」の販売や著名な飲食店が提供する「京都肉」を使った飲食コーナーが設置され、市民が自由に参加できる。また、食肉についての普及、啓発（パネル展示、冊子の配布）等のブースのほか、京都牛・鳴きマネ選手権、京都牛・仮装大会、なんでもお肉相談コーナー等、京都肉を消費者に啓発するプログラムで構成されている。

本学は、第二市場（食肉市場）との連携も調印していることから、このイベントに学生たちが参加することを計画した。本学科では、中学校・高等学校家庭科教員免許の取得ができる教育課程を設置

している。高等学校家庭科の学習指導要領の内容には、栄養、食品および調理技術の習得を目的とした内容を取り扱うだけでなく、衣・食・住・消費・環境などの学習を基礎として学校家庭クラブ活動^{注2)}という問題解決的学習活動を生徒に行わせることが記載されている。そこで、学校家庭クラブ活動を想定して、受講生がこれまでに培った知識を用いて、社会に還元する活動に取り組むことを目的として参加し、教師をめざす学生の資質向上を目指した。参加学生は、家庭科教育法Ⅰ・Ⅱの受講生9名である。

イベント参加までのプロセスは以下のように進められた。まず、学生たちに牛が食肉となるまでの加工工程について学ばせた。この学習は、本学において第二市場の場長を講師として招き、京都牛（ブランド牛）の説明、第二市場を紹介する内容のDVD視聴等の講義の機会を設けて行った。

次に、京都肉祭において、学生たちができること、一般の人々に提案したい事柄について学生たちが考え、意見を出し合った結果、第二市場をわかりやすく紹介すること、牛肉を使った簡単なメニューの提案を行うこと等、学生たちが主体となって決定した。実際には、牛肉を用いた調理方法、調味、材料、分量の検討を行いオリジナルレシピの作成をした。また、各レシピの栄養価計算、完成品の写真撮影、作り方のアイデア等、議論しつつ、進められた。さらに、一般市民に食肉市場の役割を伝え、市場の認知度を高めることに貢献するため、京都市発行の広報パンフレットやホームページ、DVDをもとに自発的に学習し、レシピや栄養価だけではなく、第2市場についての説明もリーフレットに加えられた。リーフレットの校正や体裁、レシピの栄養価計算などの作業は学生たちの話し合いにより分担して行われた。

今年度の京都肉祭が10月6日と学生たちの夏休み後すぐの開催であったこと、作業が授業時間内では収まらなかったこと、リーフレット原稿を市場側に提出して許可をもらう必要があったこと等の理由から、夏季の集中講義日にも時間調整をして集合して活動を行った。ほぼ出来上がったリーフレットは市場関係者とのやり取りを数回繰り返して、修正が行われた。このようにして、学生たちは一般の人たちに第二市場の果たしている役割や京都肉について認知してもらえるようなリーフレット（図1）を作成していった。

オリジナルレシピの内容は、学生たちのアイデアが生かされ、献立名も元気が出るような表現に工夫したとのことである。300部印刷し、当日、一般の市民に声をかけをしながら配布した。配布の際、リーフレット配布は初めての経験であること、自らが誰であるかを名乗りリーフレットの説明を加えつつ配布しなければならなかったこと、こちらからの積極的な声かけが必要な作業であったこと、知らない人に語り掛けるという慣れない作業であったこと等、一人50部ほどのリーフレット配布はたやすいものではなかったと思われる。「トイレのごみ箱に捨ててあるのを見たとき悲しくなった」「もらったと言って断られた」「なかなかなくなる」「声かけが難しい」「反対の立場だったら自分も無視してしまうかも」という学生たちの素直な思いが当日その場で語られた。しかし、気持ちよくお礼を言って受け取ってくれる市民に助けられながら、自分たちの行動を客観視して、活動していたと考えられる。うまく配布できない学生の方も「あちらの場所ならたくさん配布できる」といった助け舟を出す学生もおり、すべてのリーフレットを配りきることができた。さらには、食肉市場（京都市作製）の配布冊子も手にして、会場を訪れる人々に配布する行動も見られ、他者とのコミュニケーション、人の役に立つということを経験したのではないかと考えられる。

7. 食育ワンダーランド（家庭科教育法受講生9名）：11月10日（日）

京の食育ワンダーランドは、子どもを中心とした幅広い世代に、健康的な食生活、京の食文化の普


お肉の教室

京都市中央食肉市場では、年に2回、小学4～6年生とその保護者の皆様を対象に「お肉の教室」を開催しています。生産者による牧場のお話、食肉市場の紹介などを通して、市場の役割や食肉の流通について学びます。

また、食肉のすぐれた栄養価や効能を紹介し、実際にお肉（京都肉など）を使った調理実習と試食を行っています。

栄養のお話

*裏面で使用されている食材についてです。



(単位)	kcal	たんぱく質 (たんぱく)	脂質 (脂質)	炭水化物 (炭水化物)	ナトリウム (ナトリウム)	食塩相当量 (食塩相当量)
和牛ばら肉 (100g・脂身つき)	517	11.0	50.0	0.1	44	0.1
きゅうり (1本100gあたり)	14	1.0	0.1	2.9	1	1.1
トマト (中1個165g)	31	1.2	0.2	7.6	5	0.0
パプリカ黄 (大1個34g)	9	0.3	0.1	2.3	0	0.0
にんじん (中1本146g)	54	0.9	0.2	9.5	37	0.2
ライスペーパー (1枚42g)	63	0.6	0.1	14.4	585	1.5
白ネギ (1本57g)	16	0.3	0.1	4.1	微量	0.0
アボガド (1個あたり果肉280g)	523	7.0	52.0	17.0	20	0.0
卵 (1個60g)	77	6.3	5.3	0.2	84	0.2

京都市中央食肉市場

明治42年に開設された「京都市立と畜場」を前身とし、昭和44年に食肉専門の中央卸売市場として誕生しました。平成30年4月には新施設が稼働し、世界最高水準の衛生管理の下、「安全・安心・高品質」なお肉をお届けしています。

今年は、と畜場開設110周年、市場開設50周年の節目の年を迎えました。

これからも、京都が選んだおいしいお肉を市民の皆様をはじめ、世界の皆様にも味わっていただけるよう取り組んでまいります。

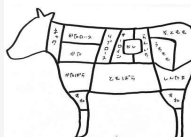

【中央卸売市場の主な機能】

- 1 集荷・分荷機能
全国から多種・大量の生鮮食品を集め、ニーズに合わせて、品物を分けて販売する。
- 2 価格形成機能
「せり」による販売等によって、需要と供給の関係に基づく公正で透明性の高い取引を行っている。
- 3 代金決済機能
販売した代金を、その日のうちに出荷者に支払う。
- 4 情報発信機能
需要と供給に関する情報を収集し、出荷者や消費者に伝達するほか、取引価格を公表。

「京都肉」について

おいしい水、四季折々の豊かな自然の中で、一頭一頭丹念に匠の技でじっくり育て上げる京都の和牛。

「京都肉」とは、そのような質の高い府内産和牛の中でも、肉質等級4以上の高ランクで、京都市中央食肉市場で丁寧に加工されたものだけに付けられる最高品質のお肉のブランドです。

京都ノートルダム女子大学 × 京都市中央食肉市場

第六回

京都肉祭

京都市中央食肉市場・お肉の教室・京都肉について、栄養のお話、学生考案の牛肉使用レシピ等内容盛りだくさん!!

京都ノートルダム女子大学
現代人間学部福祉生活デザイン学科
2019年度家庭教育法Ⅰ・Ⅱ受講の2年次生作成


京都市 京都市印刷物 第314594号
令和元年10月発行

ノンジン・パプリカ・トマト・キュウリとお肉!!

カラフル生春巻き (2人前)

●生春巻きの材料
トマト 1/3個
パプリカ黄 1/3個
きゅうり 1/2本
にんじん 1/4本
牛肉 75g
ライスペーパー 2枚
塩 適量
こしょう 適量

●タレの材料
ごま油 小さじ1
醤油 大さじ1
みりん 小さじ1
酒 小さじ1
白ネギ 1.5cm程度



●作り方 (生春巻き)
1. 牛肉を炒め、塩、こしょうで味付けをする
2. トマト、パプリカ黄、きゅうり、にんじんを細長く切る
3. ライスペーパーが丸ごと入る大きめの皿にぬるま湯を入れ、ライスペーパーを浸す
4. 10秒くらい浸したら、硬いまま取り出し、まな板の上に置いてしんなりするまで待つ

まな板の代わりに開いた牛乳パックを用いると便利です!!

5. ライスペーパーの手前に1.で炒めた牛肉と2.で切った具材をのせる
6. 手前から一回具材を包み、次に、左右を折りたたみ、巻きあげる
8. やや斜めに半分に切り、盛り付ける

●作り方 (タレ)
1. ボウルにごま油、醤油、みりん、酒を入れ混ぜる
2. 白ネギをみじん切りにして、1.に加える
3. 小さな容器に移して食卓に出す


お好みでマヨネーズをつけて食べるのもいいですよ!!

濃厚クリーミー!!

アボ牛 (2人前)

●材料
アボガド 1個
牛肉 150g
白ネギ 適量
塩 適量
こしょう 適量
ごま油 適量

●調味材料
醤油 大さじ1
みりん 大さじ1
砂糖 小さじ1



お好みでワサビをつけて食べるのもオススメです!!

●作り方
1. アボカドの種と皮を取り除き、縦に1~2cmに切る
2. ネギを斜め切りにする
3. 牛肉に塩、こしょうを適量振りかけておく
4. 醤油、みりん、砂糖を合わせておく
5. フライパンにごま油をひき、肉とアボカドを炒める (アボカドは炒めるときつぷれやすいので注意する)
6. ある程度肉に火が入ったら4. で作っておいた調味料を絡め、少し炒めて、盛り付ける

【豆知識】
アボカド果実はミネラル、ビタミンを多く含み、他の一般の果実と比べ脂質含量が高いです。そのため、「森のバター」とも呼ばれます。アボカドは、軟化し、肉質が滑らかになった頃が食べ頃です。果色、硬さ、色などで判断します。お寿司やサラダ、ディップなどの材料として使われます。アイスクリームに混ぜても美味です。


参考文献: 伊藤三郎「果実の機能と科学」2011|朝倉書店

めっちゃやすっきゃねん!!

すき焼き炒め (写真は1人前: レシピは3人前)

●材料
卵 2個
牛肉 150g
白ネギ 5cm位
塩 適量
こしょう 適量

●調味材料
醤油 大さじ3
みりん 小さじ1
砂糖 大さじ1



ささっと一品! 手間いらず!!

小鉢としてもOK!
大皿で盛り付けてもOK!

●作り方
1. 卵はといておく。調味料を合わせておく
2. 牛肉と白ネギを適当な大きさに切る
3. 牛肉と白ネギを炒め、塩、こしょうを振りかける
4. 牛肉に火が通ったら1.でといておいた卵を加えて炒める
5. 卵が半熟のうちに、1.で作っておいた調味料を加える
6. 全てに火が通れば盛り付ける

【肉と健康のミニ知識】低栄養の予防
粗食になると体が虚弱になり、「低栄養」になってしまう危険性が高くなります。特に高齢者の場合は、エネルギーやたんぱく質が不足して栄養状態が悪くなると、サルコペニア(加齢に伴う筋力の減少、又は老化に伴う筋肉量の減少)の状態に陥り、運動機能が低下します。その結果、歩行などの日々の活動に支障が生じます。最も大切なのは「バランスの良い食事」です。日頃から朝食・昼食・夕食の3食をバランスよく摂るようにしましょう。さらに、動物性たんぱく質を含む食品を十分に摂ることを心がけましょう。動物性たんぱく質とは、肉や魚や卵に含まれているたんぱく質です。高齢者でも肉の摂取は必要です。魚に偏ることなく、肉と魚は1:1の割合で食べましょう。また、色々な種類の肉を食べるのが良いでしょう。

京都ノートルダム女子大学
教授 加藤佐千子 博士(老年学)

図1 京都肉祭リーフレット

及啓発を図るため、京都市産業観光局が毎年行っている活動である。市場と連携協定を結ぶ4大学の学生がそれぞれイベント内容を企画して提供している（図2）⁵⁾。参加者は幼児から小学校低学年が大半を占め、親子で訪れる子どもたちも多い。中には年配者のみで訪れる人たちも存在し、幅広い世代の参加がある。この活動は、京都肉祭と同様に家庭科教育法Ⅰ・Ⅱの受講生が準備をして臨んだ。子どもたちとかかわりながら自分たちの学びを伝え社会貢献しようとするサービスラーニングの機会となった。

本学科は前述したように、他大学に比し後発で初めての参加のため、他大学のイベント内容と被らないように工夫する必要があった。そこで、連携事業にかかわる京都市職員の助言も参考に、第二市場と連携を結んでいるのは本学のみであることから、食肉に関する内容を企画することとした。学生たちが考えた企画は2つあり、豚肉と牛肉の部位をジグソーパズルで学んでもらおうという企画と、牛が食肉になるまでのプロセスを紙芝居と牛の解体モデルで伝えようというものであった。

一つ目のパズルは、幼児でも取り組める豚の部位と牛の部位を利用した難易度の異なるジグソーパズルを作成した。作業は、描く、切り取る、色付け等を分担しながら進められた。また、後者の紙芝居は、絵を実際に自分たちで担当して描き、色付けして、説明文を作成した。さらに、説明の際、解体を実際に想像しやすいようにと、ペープサートや紙粘土の牛の解体モデルを作成した。

このように作成していく中で、ジグソーは、子どもたちが遊んでいる途中で壊れないようにするためやはめ込みやすいようにするための改善案が学生間で話し合いされ、厚紙を二重にする、角を丸くするなどの工夫が施された。紙芝居作成では、読んで聞かせる説明文章が難しいということが課題として挙げられた。低学年の小学生や幼児にも理解できるようにどうすればよいかの話し合いが行われた。「もっとかみ砕いた文章にしたほうが良い」「話し言葉が良い」など意見が出され、改善されていった。しかしながら、問題点は、学生たちは幼児や小学生と接した経験が少なく、子どもたちがどこまで理解できるのか、どのように話せばよいのかということ想像することができず、活動当日まで答えが出なかったことである。活動後、学生たちは、自分たちの活動を振り返り、様々な評価や感想を述べていた。特に、体験することによって相手を理解できたこと、子どもたちにやさしい言葉を用いて伝える難しさ、反応によって自分たちの接しかたを工夫すべきだということ、子どもたちの理解の程度が想像以上であったこと等の気づきがあったといえるだろう。さらに、今後の改善点も意識できたと考えられる。今回の活動は、子どもたちとの関わりを通して、食に関する知識を持っていても、相手を説得し理解してもらうには多様な働きかけが必要であること等、多くを学び取ってくれたと考えられる。

8. 今後の課題

授業の一環として学科全体を対象として実施した「京の食文化ミュージアム・あじわい館見学と調理実習（2年次生）」は市場の役割、そこで働く人々、さらに京の食文化に関する興味や理解を高め、「市場の役割に関する講義（3年次生）」は食品流通の仕組みを包括的に理解する一助となる学習であったといえる。しかしながらそれぞれの教科目標である「自己のキャリア形成や進路への関心」、「自身の専門性と将来の仕事との関連」という意味では、やや浅い学習に終わったのではないかと考えられる。事前の動機づけや事後のまとめ及び評価に工夫をする必要があるだろう。

一方で、食関連のゼミ生が参加した「食彩市（4年次生6名）」と「市場の公式 SNS 発信記事作成（3年次生2名）」においては、大学での学びや就職活動と関連して、「大学で学んだことの実践であった」「実地に学べた」あるいは「食業界を目指す軸を考えるきっかけになった」「この体験を就職時に

京の食育ワンダーランド
 日時 令和元年11月10日(日)
 午前10時~午後3時
 参加費 無料(申込不要)

小学生を中心とした幅広い世代に、食の魅力や奥深さを知っていただき、健康的な食生活の普及啓発を図るため、市場と連携協定を結ぶ4大学の学生が企画したイベントです!

場所 食あじわい館
 TEL 075-321-8650 京都府京都市中京区南門町130番地 京都府民センター3F
 JR丹波口駅より徒歩3分 京都リサーチパーク前(バス停より徒歩2分)
 午前10時~午後3時(調理実習室レンタル予約時~午後9時)
 休館日 水曜日(祝日を除く)、および年末年始(12月1日~1月4日)
 http://www.kyo-ajiwakan.com/ ※当館は臨時駐車場有り

駐車場はありませんので、公共交通機関をご利用いただきますようお願いいたします。

※詳しくは、あじわい館ホームページをご覧ください。 発行 京都府京都市中京区南門町130番地 京都府民センター0000000 発行年月 令和元年10月 京都市 京都市

図2 食育ワンダーランドチラシ(引用文献5より転載)

活用していきたい」等の感想が寄せられ、連携事業が社会訓練の場として有効であったことが示唆された。食に関する興味や志向性をすでに強く持っている学生に関しては大学教育や人材育成の観点から期待される成果が相応に得られたといえよう。

「京都肉祭」と「食育ワンダーランド」での活動は、前述したように家庭科教育法の授業の一環として取り組んだもので、家庭科教育法受講生たちが、高等学校家庭科における『学校家庭クラブ活動』を想定して実際に生徒の立場に立って行ったものである。学生たちの活動は、お互いに協力し市場について理解することを促進し合えたといえる。また、一般の人々や小さな子どもたちの市場に対する理解や認知度を上げることに協力できたと考えられる。自分たちの学びを子どもたちや一般の人々に還元することができたという点でも、学校家庭クラブ活動の目的も達成することができ、一定の成果があったと考えられる。しかしながら、家庭科教育法受講生たちが、実際に生徒たちに対して、学校家庭クラブ活動をさせる際の教師側の工夫や困難点への気づきがあったかどうかを把握することはできなかった。すなわち学校家庭クラブ活動における教師としての立場を認識して活動が実践されたかどうかは不明である。この点については今後の課題である。

9. おわりに

上記の課題は残されたが、前述したように、連携の主な目的は、市場の発展及び市民への認知度を高めることであり、将来、家庭においても、社会においても、「食生活」や「食育」を中心となって担う立場にある女子大学生が、市場の役割を正しく理解することは市場側において有益であろうと考えられる。また、本学にとっても学生教育の観点から、社会とつながった場の提供を受けられ、双方に

とってメリットがある。さらに、学生にとっても、日頃の学びを生かすサービスラーニングの場（機会）となり、一般の人々とかかわることによって、コミュニケーション力を試し、人を理解する絶好の機会として位置付けることができると考えられる。

京都中央卸売市場との連携は始まったばかりである。今後は、例えば、1年次生や2年次生において市場の機能を理解し、次に3年次・4年次に様々な活動に参加するというように、専門性が高まる学年に合わせて段階的に福祉生活デザイン学科の専門性を生かしたサービスラーニングへと発展させていくことが望まれる。

謝辞

上記の活動について、京都市産業観光局中央卸売市場第一市場及び第二市場（食肉市場）の関係者の皆様には多大なるご尽力を賜りました。また、株式会社関広及び株式会社リーフ・パブリケーションズの皆様、「たまねぎ工房」の川添智未様にもご協力、ご支援をいただきました。ここに感謝の意を表します。

注

注1) 京都市中央卸売市場の公式 Instagram と公式 Facebook は以下の URL で検索できる。本学の学生が担当したのは2019年9月6日、9月10日の記事である。

Instagram : https://www.instagram.com/kyoto_ichiba/

Facebook : <https://www.facebook.com/kyotoshi.chuo.ichiba/>

注2) 学校家庭クラブ活動とは、ホームルーム単位又は家庭科の講座単位、さらに学校単位としてまとめて、学校や地域の生活のなかから課題を見出し、課題解決を目指して、グループで主体的に計画を立てて実践する問題解決的な学習活動のことである。

引用文献

- 1) 連携・協定に関する協定書
- 2) 京都新聞“市場の魅力一日場長が紹介 京都ノートルダム女子大生、委嘱受け” 2019年6月9日付
- 3) 食料新聞“佃煮の日記念事業 商品1000個を無料配布” 2019年6月10日付
- 4) 京都肉牛流通推進協議会(2019)【広報資料】第6回「京都肉」祭の開催について～京都の老舗の精肉店や有名な肉料理屋がこだわりメニューを提供～ <https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000257593.html> (20200207 閲覧)
- 5) 京の食文化ミュージアムあじわい館 京の食育ワンダーランド開催のお知らせ <https://www.kyo-ajiwai-kan.com/pdf/wonderland2019.pdf> (20200207 閲覧)

参考資料

京都ノートルダム女子大学ホームページ 京都ノートルダム女子大学トップ>社会・地域連携、貢献>産学連携
http://www.notredame.ac.jp/cooperation/company/pdf/sec04_pdf01.pdf (20200207 閲覧)

