

ミツカングループと日本女子大学が“未来の食”を共に探求する授業を開始

—これからの日本の食を共創する『にっぽん食プロジェクト』の一環で、9月24日(土)よりスタート—

食を多角的に学び、議論を深めながら、“にっぽん食”の料理を考案予定

ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)と、日本女子大学(東京都文京区)は、9月24日(土)より、若者から見たこれからの日本の食をテーマに共同で研究を行うことを目的とした産学連携の取組み『にっぽん食プロジェクト』の一環として、日本女子大学にて JWU 社会連携科目『課題解決型ワークショップ にっぽん食を考える』を開始いたしました。

2022年春から始動した『にっぽん食プロジェクト』では、「人と社会と地球の健康」をテーマに、ミツカンと日本女子大学の学生が、急速に多様化する食文化や価値観を若者の視点で捉え直し、これからの食の未来を探求していきます。本授業は、地域や社会が抱える課題について実践的に取り組む“JWU 社会連携科目”のカリキュラムの2022年度後期授業として、2022年9月から2023年1月に実施いたします。



<9/24(土) 初回授業の様子>

『課題解決型ワークショップ にっぽん食を考える』では、『にっぽん食プロジェクト』の日本女子大学家政学部食物学科の飯田文子教授を中心に、“食と健康”、“おいしさの考え方”、“持続可能な食”など、参加学生が食について多角的に学びながら、授業内で行うグループワークを通して、これからの食の在り方を検討していきます。また一部授業にはミツカンの社員も講師として参加し、「おいしさ」を見える化する取り組みや、「おいしさ」と「健康」の一致を目指した商品開発、また「味ぽん」を題材にした食体験の提案など、具体的な事例をもとに、学生にとっての学びの機会と、共に考えていく場を提供します。

ミツカンと日本女子大学は本取組みを通して、これからの日本の食“にっぽん食”を探求し、提案してまいります。

■初回授業の様子

9月24日(土)の初回授業では、全14回のイントロダクションとして、飯田教授が日本女子大学の食教育の歴史と日本の食の歴史の関わりや、日本女子大学として“これからの食”を探求することの意義を、歴史的な背景を踏まえて、講義しました。授業の後半では、学生一人一人が現段階で考える日本食について発言をする機会があり、素材の味を活かし栄養バランスが良いイメージ、との意見や、食とコミュニケーションの関係性、うま味や出汁についてなど、多様な視点での発言が出てきていました。また、これからの食について“持続可能な食材”といった言葉も上がりました。今後もグループワークなど、学生の積極的な対話を中心に授業を進めてまいります。



授業の冒頭で、ミツカングループ広報担当より、挨拶と今回の取り組みに至った背景と想いについて、参加学生に話をしました。



全14回にわたる授業を通して、食について様々な視点から学びながら、これからの食の在り方を検討していきます。

■授業内容

『課題解決型ワークショップ につぼん食を考える』では、日本の食文化や食と健康の関係、おいしさの考え方など、これまで長きにわたり日本女子大学で研究を重ねてきた食を取り巻くテーマに加えて、持続可能な食、現代の若者の食生活など、これからの日本の食、即ち“につぼん食”を探求していくにあたって必要な知識・考え方を学ぶ授業を展開します。

また、ミツカン社員も講師として参加いたします。11月12日(土)の第7回では、「食品メーカーが考えるおいしさの見える化と持続可能な食」をテーマに、また12月3日(土)の第10回では、ロングセラー商品「味ぽん」を題材に「食品メーカーの戦略に見る食体験提案の『これまで』と『これから』」をテーマに講義し、企業の知見を活かしながら、学生とともに“につぼん食”について考えていきます。

本授業では、座学だけでなく、授業内で行うグループワークを通して、学生・飯田研究室・ミツカンのそれぞれの視点を踏まえながら“につぼん食”を探求し、全14回の授業を通して、“につぼん食”の概念や具体的な料理をつくっていくことを目指してまいります。

■『につぼん食プロジェクト』とは

『につぼん食プロジェクト』は、218年にわたって日本の食文化の発展に寄与し、食の可能性の追求に取り組むミツカンと、昨年創立120周年を迎え、家政学部食物学科を中心に「食」を科学し、日本の食文化の担い手を育成し続けている日本女子大学が、多様化する食文化や価値観を若者の視点で捉え直し、新しい食の価値やこれからの食の未来を探求・創造する共創プロジェクトです。

“にっぽん食”とは、本プロジェクトで新たに考案した名称で、日本で古くから受け継がれてきた“和食”が、食文化の多様化とともに“日本食”となり、さらなる食文化・食に対する価値観の多様化によって変化する、これからの新たな食を意味します。

本プロジェクトでは、ミツカンと日本女子大学家政学部食物学科の飯田文子教授及び学生が、研究・教育の面において共に議論・探求し、次世代を担う若者が食の新しい価値について主体的に考えていくための取り組みを実施しております。

<ミツカングループについて>

ミツカングループは、1804年の創業以来、218年にわたって、お寿司や鍋料理など、常に新たな食の提案を続けてまいりました。2004年にグループビジョンスローガン「やがて、いのちが変わるもの。」を掲げ、2018年には10年先の未来への約束として「ミツカン未来ビジョン宣言」を策定しました。そのビジョンである「人と社会と地球の健康」「新しいおいしさで変えていく社会」の実現に向け、「おいさと健康の一致」を目標にお客様に新しい食の価値を提供することに取り組んでおります。詳しくは、<https://www.mizkanholdings.com/ja/>をご覧ください。

<日本女子大学について>

日本女子大学は、日本初の組織的な女子高等教育機関として創立し、昨年120周年を迎えました。私立女子大学唯一の理学部を有し、文理融合の教育環境をもつ女子総合大学です。

幼稚園から大学院までの一貫教育、さらに卒業生以外にも門戸を開くりカレント教育など、誰もが生涯を通じて学び、成長し続ける社会を創るための機会を提供しています。多様で非連続に変化する社会において、新しい明日を共に創る人材を育てています。詳しくは、<https://www.jwu.ac.jp>をご覧ください。