

東京家政大学ヒューマンライフ支援機構
ヒューマンライフ支援センター
令和5年度活動報告



Hulip とは

ヒューマンライフ支援センター（通称 Hulip：ヒューリップ）は、地域社会と大学を結ぶ窓口として、2002年10月に設置されました。Human Life Plaza の頭文字をとって、通称 Hulip（ヒューリップ）として親しまれています。学部、学科の学びを横断的に捉え、学科の枠を越えて、学生の意欲と実践が形となって展開できるように支援しています。

本学が有する専門分野の知的資源を地域社会に還元するとともに、学生が実学を学ぶ機会として、産学官連携事業を推進しています。



取り組みの紹介

レシピ開発

地域や企業からの依頼を受け、テーマに沿ったレシピの開発や考案などを行います。

- 地域の特産品を使用したレシピ開発
- 魚のアイデアレシピ開発
- 健康をテーマとしたレシピ開発 など



商品開発連携

企業と連携し、実際に販売される商品の開発やパッケージのデザインなどを行います。

- パクパクぞうさん
- 食育マグネットシアター
- ミールキット、お弁当・デザート、フリーズドライスープ など



子ども・子育て支援・食育

子どもや親子へ向けたワークショップを企画したり、食育のイベントに参加したりします。

- 森のサロンボランティア
- 食リンピック
- 食育イベントへの参加 など



取り組みの紹介

デザイン・制作物

地域や企業からの依頼を受け、ロゴマークやイラストの制作などを行います。

- ロゴマークデザイン
- レイアウト・デザイン
- イラスト制作
- キャラクターデザイン など



高齢者・福祉

高齢者や障がいのある方を対象として開催されるイベントなどのサポートを行います。

- ユニバーサルキッズすまいるコンサートへの参加
- 障害者スポーツ大会運営補助
- 高齢者ふれあい食事会(※現在休止中)など



小学校連携

地域の小学校での出前授業や、給食への参加、掲示物の制作などを行います。

- 出前授業
- 給食参加
- 掲示物制作 など



取り組みの紹介

学生企画

企画の立案から実施・報告まで、全て学生が行います。
オリジナル企画の持ち込みもできます。

- 学生がつくるサロンプロジェクト ●食リンピック
- 緑苑祭での企画・出展 ●おもてなしプロジェクト など



東京家政大学ワークライフバランス in 農業女子プロジェクト

職業としての農業の可能性について学び、就職先の一つとして農業を考える取り組みを行っています。

- 農業見学 ●農業体験 ●チラシの制作 ●セミナーの実施
- 会議への参加 など



ピンクリボン運動

イベントへの参加や学生企画、カレンダーの制作などを通して、ピンクリボン運動の啓発活動を行います。

- ピンクリボンウォークへの参加
- オリジナル啓発カレンダー制作（卒業生デザイン） ●緑苑祭企画 など



東京家政大学ヒューマンライフ支援機構
ヒューマンライフ支援センター
令和5年度の主な活動



東洋水産株式会社

カラダほころぶ 豆乳と酒粕のスープ

マルちゃんこと東洋水産株式会社と東京家政大学の産学連携事業「健康感のあるフリーズドライスープ開発」により、「カラダほころぶ 豆乳と酒粕のスープ」が完成し、2023年8月21日（月）より全国の量販店、小売店などで新発売されました。スープの商品開発には東京家政大学で栄養学を学ぶ学生11名が参加しました。

また併行して、販売店舗にて商品紹介のために提示されるPOPを、造形表現学科の学生3名がデザインしました。学生視点の商品の魅力伝えるPOPは、一部の販売店舗にて掲示されています。



2023年2月8日(水) 試作検討会

【コンセプト】学生ならではの斬新でトレンドを意識したアイデアに、健康感のある食材やフレーバーを使用し、栄養学を学ぶ学生のこだわりのスープに仕上げました。パッケージには造形表現学科の学生がデザインした「家政つくる」（ヒューマンライフ支援センター 産学官連携キャラクター）のイラストを加え、産学連携を演出しています。

【商品概要】豆乳と酒粕を加えたスープに、ソテーオニオンの甘みと唐辛子の辛味を利かせました。食物繊維を含むごぼう、たんぱく質を含む大豆ミート、風味豊かなゆず等の特長的な具材を加え、健康感があり飲みやすい一杯に仕上げました。



東京家政大学学生と共同開発 K TOKYO KASEI UNIVERSITY

4食入 33kcal (1食当たり)

フリーズドライ製法 TOYO SUISAN

【希望小売価格】 460円(税抜)

緑苑祭での試食提供



10月21日(土)・22日(日)に板橋キャンパスで開催された緑苑祭にて、スープの試飲を提供しました。開発に携わった学生3名がスタッフとして来場者に試飲を勧め、1日目は620杯、2日目は850杯と多くの方に試飲していただき、大変好評でした。学生からは「商品開発をして終わりではなく、きちんと消費者に直接お勧めし喜ぶ顔を見られたことはとても貴重な経験でした」といった感想がありました。

株式会社ベルク

第2弾 どっち派？ユッケジャン・ビビンバ炒飯用

株式会社ベルクとの産学連携事業として、栄養学を学ぶ学生が、同社が運営するスーパーマーケットベルクで販売される味付け肉のレシピアイデアを考案しました。アイデアは28名の学生から48点が提出され、株式会社ベルク社内にて行われた人気投票により採用されたアイデアを考案した6名の学生が商品開発に携わりました。

学内での試食会では、女子大生ならではの視点で企業の開発担当者と意見交換を行い、最終的に4品が商品化の候補となりました。その後、株式会社ベルク本社のテストキッチンで行われた最終試食会にも参加し、見た目や実現可能性を考慮して商品化が決定しました。最終試食会の際には企業の内部も見学させていただき、学生にとって貴重な経験となりました。

コラボ商品第1弾の「コクうま 牛肉ときのこの豆乳みそ炒め用」は10月16日(月)より、第2弾「どっち派？ユッケジャン・ビビンバ炒飯用」は11月25日(土)より、スーパーマーケットベルクの全店舗にて販売開始されました。第4弾まで販売される予定です。



2023年7月11日(火) 学内でのヒアリング試食会



2023年8月23日(水) テストキッチンにて最終試食会



2023年8月23日(水) テストキッチンにて最終試食会



調理例：ユッケジャンスープ

東武百貨店 池袋本店 レストラン街スパイス

チャレンジ・ザ・グルメ2023

2023年8月2日(水)、8日(火)、9日(水)
担当店舗との顔合わせ

池袋に本店を構える東武百貨店レストラン街スパイスとのコラボレーション「チャレンジ・ザ・グルメ」フェアが開催されました。本取り組みは、東京家政大学で栄養学を学ぶ学生が、レストラン街スパイスの店舗に対して、新しいメニューアイデアを提案し、プロの料理人と共にブラッシュアップした後、新規メニューとしてお客様に提供するというもの。今回のフェアのテーマはチーズ。参加店舗41店に対し、50人の学生が46点のチーズを使った新規メニューを開発しました。

学生は、自分が担当する店舗のニーズを把握し、チーズの種類を調べたり、新しい味の組み合わせを試作したりしながら、Z世代ならではの発想で新規メニューを提案し、店舗へプレゼンテーションを実施しました。その後、プロの料理人が完成させたメニューは、11月2日(木)から1か月間、店舗にて販売されました。

2023年11月11日(土)
骨健康度測定 & 学生による栄養アドバイス

また11月11日(土)のチーズの日には、東武スパイス特設会場にて、「骨健康度測定 & 学生による栄養アドバイス」のイベントを実施し、メニュー開発に参加した学生が、チーズフェアをPRしました。

フェアに参加した学生からは、「自分が考えたメニューをお客様が喜んでくださったことに感激しました」「プロのアドバイスをいただける貴重な機会でした」「大学で学ぶ意義が実感できました」等の感想があり、店舗からは「学生の新しい発想が新鮮でした」「お客様にメニューを勧めるやりとりが楽しくなりました」等、双方にとってメリットのある取り組みとなりました。学生が発案したチーズを使った新しいお寿司やラーメン、スイーツなど、ユニークなメニューは、マスコミにも取り上げられ、TV取材を受けました。



池袋東武館内放送の収録・TV番組取材の様子



チャレンジザ・グルメ2023

企画監修 東京家政大学学生と共同開発! K 東京家政大学

11.02 thu. ▶ 30 thu. 41店舗 46のチーズメニュー

アイデア!
IDEA

はいチーズ!

池袋東武 11F~15F レストラン街スパイス

昭和産業グループ

たまごのある暮らし



2023年8月1日(火) レシピ検討会

昭和産業グループとの産学連携事業「第10回レシピ開発教育プログラム」が開催されました。本取り組みは、栄養学を学ぶ学生が卵のオリジナルレシピを開発するもので、完成したレシピは昭和鶏卵株式会社の「たまごのある暮らし」のパッケージに掲載されます。

この教育プログラムは、昭和産業グループによる商品開発に関する勉強会、昭和産業研究所社員や本学大学院峯木眞知子特命教授、短大栄養科土屋京子教授との意見交換会、企業施設見学会などを通して、食品業界の商品開発について実践的に学べる場となっています。2013年から始まり今年度で第10回の節目を迎えました。

今年度は調理工程が単純・簡単な「お手軽レシピ」と、行事やお祝いごとに見栄えする「お祝いレシピ」の2部門でレシピを公募。過去最多である応募総数72点の中から書類選考を行い、学生8名が採用されました。



2023年9月11日(月) レシピ講評会

採用された学生は意見交換会でのフィードバックをもとにレシピのブラッシュアップを重ね、9月11日(月)に、昭和産業グループの役員の方にもご参加いただいた最終レシピ講評会にて、プレゼンテーションを行いました。



このプログラムに参加した学生からは、「レシピを考えること、それを形にすることの難しさや面白さを実感することができました」「企業の役員様から貴重な感想をいただいて、これからも食や栄養について学びたいという気持ちが一層深まりました」などの感想が挙がり、それぞれに学びや気づきがあったことが伺えました。

今回の採用レシピは鶏卵商品のパッケージにプリントされて2024年から販売予定です。また、過去の取り組みや歴代レシピは昭和鶏卵株式会社公式HPにて紹介されていますのでぜひチェックしてみてください。

第10回レシピ開発教育プログラム 受賞レシピ

【優秀賞】
マルゲリータ風卵ご飯焼き【昭和鶏卵賞】
たこ焼き風マグカップ茶碗蒸し【審査員特別賞】
オレンジのセミフレッド
〜いちごソースがけ〜

東京都北区・北区教育委員会

第20回北区みんなで楽しむ食育フェア2024 ～野菜の魅力たっぷり!～



1月21日(日) イベントの様子「パクパクぞうさん」

令和6年1月21日(日)、東京都北区・北区教育委員会が主催の「第20回北区みんなで楽しむ食育フェア2024～野菜の魅力たっぷり!～」が、北区赤羽会館にて開催されました。

パネル展示のみを実施していましたが、今年度は通常の開催方法となり、3つの食育おもちゃコーナーとポスター展示を行いました。



1月21日(日) イベントの様子「ポスター展示」

イベント当日、ヒューリップのブースには、延べ386名の来場がありました。当センターのブースへの来場はお子さん連れのご家族がほとんどでしたが、食育マグネットシアターには大人の方も数名参加してくださり、展示や配布資料のコーナーを訪れてくださる方もいました。学生は対象者に合わせて言葉遣いや表現の仕方を変えるなど、工夫しながら対応していました。学生が地域の幅広い年齢の方や食育に取り組む団体の方と交流することができ、地域の方に本学と当センターの取り組みについて知っていただく貴重な機会となりました。

日ごろから食育活動に取り組む団体・学校・企業などが協働で開催する本イベントは、今回「野菜」をテーマとし、野菜に関するクイズや展示のほか、産地直送の野菜の販売、食育体験など、子どもから大人まで楽しめるイベントとなりました。

ヒューリップでは2005年から本イベントに参加しており、新型コロナウイルス感染拡大のため一時中止を挟み、昨年度までは新型コロナウイルス感染拡大対策として、



1月21日(日) イベントの様子「食育マグネットシアター」



パクパクぞうさん



食育マグネットシアター

東京都板橋区社会福祉協議会

第13回 ユニバーサルキッズすまいるコンサート



2023年11月26日(日) 当日の様子

11月26日(日)淑徳大学東京キャンパスにて、障がい児の理解・交流を図ることを目的としたコンサートが4年ぶりに対面で開催されました。参加者は、ギター・ボーカルユニット「Daily Sugar (デイリーシュガー)」と本学公認サークル「児童音楽研究会たんぽぽ」の伸びやかな歌声や演目に合わせ、共催団体手作りのマラカスを振りながら楽しみました。本学からは3名の学生がイベント運

営補助として参加し、会場の飾りつけや案内などを行いました。当日撮影された動画は、板橋区社会福祉協議会ユニバーサルキッズすまいるコンサートのYouTubeチャンネルで公開されています。



学生有志団体「食リンピック実行委員会」

第17回 食リンピック



2023年12月3日(日) イベント当日の様子

12月3日(日)、120周年記念館1階多目的ホールにて「第17回食リンピック」が開催されました。「食リンピック」とは、本学発祥の食育の浸透を目的とした五感を使った「食」の競技イベントで、競技の考案からイベントの開催まで、学生有志団体「食リンピック実行委員会」が主体となり運営しています。

今年度は、34名の学生が実行委員会として活動し、附属みどりヶ丘幼稚園の園児およびその家族を対象として実施しました。幹部学生を中心にそれぞれの

担当部門やグループに分かれて企画を進め、オリジナルの競技を発案し、幼稚園園長のアドバイスを受けて内容を改良するなど、試行錯誤しながら準備を行い、5種類の競技形式の食育ゲームを完成させました。

また、10月に開催された緑苑祭において、有志の学生6名が食リンピックの体験ができる「ミニ食リンピック」を開催し、135名の来場者に対応しました。



2023年10月21日(土) 緑苑祭のミニ食リンピック

板橋区地域子育て支援拠点事業
森のサロン

令和5年度の主な活動



板橋区地域子育て支援拠点事業「森のサロン」

森のサロンは、ヒューマンライフ支援センターが運営する0～3歳のお子さんを持つ家庭対象の子育てひろばです。板橋キャンパス1号館2階 次世代育成演習室にて開室しており、地域の親子へのあそび場の開放、子育て相談、学内外の講師による講座の開催、子育て情報の提供を行っています。キャンパスの環境を活かし、月に一回、土曜日にはアートワークショップや食育をテーマにした森のアトリエも開催しています。その他にも、学生によるイベントの実施、実習の受け入れ、卒業研究の協力などを行い、大学と地域の親子がつながる場となっています。

ひろばの開室時間

	月	火	水	木	金	土・日・祝
AM (10:00～12:00)	0～3歳	1歳	0歳	2・3歳	0～3歳	お休み ★月に1回 森のアトリエ
PM (13:00～16:00)	0～3歳	0～3歳	相談日 リフレッシュ保育 ※ひろばはお休み	0～3歳	0～3歳	お休み

- ★ AM10:00～12:00 PM13:00～16:00(12:00～13:00クローズ)/土・日・祝日 休室
- ★ 「あそびのひろば」は参加無料、予約不要。
- ★ 0～3歳のお子さんを持つご家庭の方はどなたでもご利用可。
- ★ 相談日、リフレッシュ保育、森のアトリエは要予約・要申込。その他、予約が必要なイベント有。



森のサロン 主な活動



学生への学びの支援

森のサロンでは、学生によるイベントの企画や遊びのボランティアも随時募集しています。また、実習・見学の受け入れ、卒業研究・卒業制作の協力なども行っています。学生は0～3歳の子どもたちと触れあうだけでなく、保護者ともかかわりながら、子育ての“いま”を知ることができます。



リフレッシュ保育

大学独自の取り組みとして、月に1～2回、13:30～16:30の間、森のサロンの会員を対象に予約制の預り保育（リフレッシュ保育）を行っています。普段あそび慣れた場所で、子どもたちも安心して過ごすことができます。はじめて保育を利用する保護者からも大変好評です。



相談

ひろばで遊びながらの子育ての相談に随時対応しています。水曜日の午後は専門のスタッフによる予約制の個別相談も行っています。



子育て応援講座

「健康」「食事」「絵本」「ふれあい遊び」「幼児造形」など、子ども・子育てにかかわる講座を月に1回程度開催しています。

森のサロン 主な活動



ミニイベント

ひろばの中で学生やスタッフ、時にはお母さん、お父さんが行うお楽しみ会です。絵本の読み聞かせ、おやつ会、先輩お母さんのお話し会など、様々な内容のイベントを実施しています。



Enjoy 講座

特技や趣味を持つ森のサロン会員のお母さん、お父さんが講師となって行う講座です。託児付きの講座も開催しています。



森のアトリエ

2・3歳とその家族を対象に、学内の自然とふれあったり、造形やアートの視点を取り入れながら大人も子どもも身体を使ってダイナミックに楽しめる遊びを提案しています。月に1回、土曜日か日曜日に開催しているため、平日お仕事をしている保護者の方もご参加いただけます。



学生がつくるサロンプロジェクト

「造形による幼児教育」という視点から、学生の主体的な活動を支援するプロジェクトです。アーティストや幼児造形にかかわる専門家を講師に招き、実践・体験型の学びの場を目指しています。

森のサロン 令和5年度活動ピックアップ

ピザ窯を使ったおやつ会



12月16日(土)に、22号棟横の憩いの広場にて食育イベントを実施しました。造形表現学科手嶋尚人教授

の指導のもと、ピザ窯でお芋やピザを焼き、親子で焼き立てを味わいました。また、七輪を囲みながら、持ち寄った食材やマシュマロなどをあぶり、炭の熱の力でおいしく変化する食べものの不思議を体験することができました。栄養学科、心理カウンセリング学科の学生もボランティアで参加し、皆で食べる楽しさを再発見する時間となりました。



学生がつくるサロンプロジェクト



幼児造形の視点から学生が森のサロンでワークショップや環境設定を企画・実施する「学生がつくるサロンプロジェクト」。今年度は学生ひとり一人が自分のしてみたいことを提案し、サロンの中で小さなワークショップを行う形でプロジェクトが進んでいきました。学生からは「こういうことがずっとしてみたかった」「また来たい」と次へとつながる感想が多く寄せられました。成果をまとめた冊子も作成中です。