

女子栄養大学と東京女子学院高等学校との連携の方向性

女子栄養大学

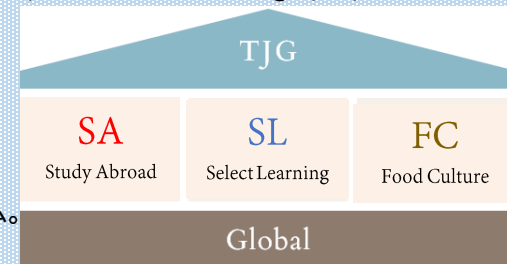
大学の高度な教育力を活用し、
グローバル社会において
食に関連した幅広い分野で
活躍できる人材として、
高校生一人ひとりの
個性を生かし、可能性を広げる

東京女子学院高等学校 (TJG)

- 1936年の創設以来、85年の歴史と伝統を大切に、現代に適應できる女性の育成に注力
- 将来的にグローバルな世界で活動と活躍ができ、世界に貢献できる人材の育成を目指す
- 2017年度より学校改革に着手

Be a Global Citizen 国際社会に貢献できる女性へ

Study Abroad (SA)/Select Learning (SL) / Food Culture (FC) の3コースを設置し、グローバル教育、キャリア教育、そして食と知識と実践力を養う教育に特化した教育システム。



〈連携内容(例)〉

□ 大学教員による講演会・出張講義の実施

例) 女子栄養大学が実施する「香川綾記念 講師派遣事業」の活用

□ 高校生が大学で学ぶ交流授業や学生体験の実施

例) 大学訪問で、栄養や健康、SDGsをテーマにした講義の受講、食堂メニューの体験

□ 高校生と大学生の卒業研究情報交換会等



キャリア教育(職場体験)、プロに学び将来の進路選択に生かす(SL)

◀ カナダ1年留学 グローバルステージで自分の可能性を高める(SA)



◀ 食に関して幅広く学び、自身の生活を豊かにするとともに、社会とのつながりを学んで進路選択に生かす(FC)



栄養学部 実践栄養学科



管理栄養士 全国第1位
国家試験合格者数 232名
(2021年3月卒業生)

栄養学部 食文化栄養学科



食文化・食産業の発展に貢献する
食のスペシャリストの養成

栄養学部 保健栄養学科 栄養科学専攻



栄養士資格を持つ
臨床検査技師
家庭科教諭
スポーツ栄養の
専門家の養成

栄養学部 保健栄養学科 保健看護専攻



看護教諭採用
試験合格者数
(延べ人数) 51名
(2021年3月卒業生)

短期大学部 食物栄養学科



2年間で「食」の基本を徹底して学び
栄養士免許を取得

- 栄養学の実践を通して社会に貢献。連携協定数は、本協定を含め129件。高校との連携数は49校に。

◆大学教員による出張講義

(香川綾記念 講師派遣事業活用)

〈2020年7月〉

東京女子学院高校 フードカルチャーコースの授業「フードデザイン」で、
本学平口嘉典専任講師(食料・地域経済学研究室)
による「食を通じた地域振興の実践」を実施

授業に参加した高校教員の声

地域振興は、都内に住んでいると実感や問題を持ちづらいテーマだからこそ、食について幅広く学ぶ上で、大変貴重な学び。都心では色々な国や土地のありとあらゆる食材、料理が手に入りますが その原材料はどこで誰がどのように作り、誰がどのように運んできているのか、豊かなようで、実は見えていないこともあります。地方の、ご紹介いただいたような姿の方が、真に豊かなのではと感じました。地域振興の活動の継続に若い力も必要だとしたら、ぜひ、生徒たちも交流をさせていただき、情報交換やアイデア交換などに取り組めたらと思います。

授業に参加した生徒の皆さんの声

- 過疎化や農林漁業・地域産業の弱体化のことは知っていたけれど、想像以上に深刻で驚いたのと同時に、私たち若者が改善していかなければいけない問題だという意識が生まれました。
- 地方にいない人は「私たちには関係ない」と考える人が多いです。まず、この考え方を換え、「自分たちに関係ある」という意識を持ち、「変えていこう」という意志を持つことが大切なことです。
- 地方では地域を盛り上げるために様々なことに取り組んでいるということがよくわかりました。その土地ならではの特産品を使用した加工品がどんなものがあるのかもっと知りたいです。
- 特に興味を持ったのが、地方と交流をして地域を活性化させるためにレシピを考えてそれを一緒に作るということです。今日、お話の中できりたんぽがたくさん出てきましたが、味に工夫がしてあっておいしそうでした。
- 地域の高齢化や人口減少で伝統的な料理や文化がなくなってしまうのは嫌なので、これからどんどん食や伝統にかかわりたいという若い人が増えていったらいいなと思いました。
- その地域の伝統的な調理や食べ方などがなくなってしまうよう、地域振興を考え、食文化を現代につなげていくためイベントや体験を行っていることに驚きました。その地域ならではの食文化があるからこそ、魅力的なのではないかと思っています。

◆秋田県の高校とのリモート料理講習会の開催をサポート

東京女子学院高校 フードカルチャーコースの授業において、秋田県大館桂桜高校とのリモート料理講習会を開催。

大館市(秋田県)が取り組んでいる国の委託事業「関係人口創出・拡大モデル事業」(食を活用した関係人口創出・拡大事業)に、女子栄養大学が連携協力。本学食料・地域経済学研究室(平口嘉典専任講師)が、両校の交流をサポートし、リモートによる料理講習会を開催。

〈2020年11月〉



大館桂桜高校の生徒からオンラインを活用して、本場大館のきりたんぽ鍋の作り方を教えてもらいながら、調理実習、試食を実施。

※当日、本学教員が、東京女子学院高校実習室でサポート。

〈2021年2月〉



きりたんぽ鍋に続き、大館産の比内地鶏の卵、枝豆、りんごを使ったマカロンづくり。



◀ 本学平口専任講師が、交流をサポート。

今こそ、栄養学の時代

女子栄養大学 × SDGs

女子栄養大学は、
建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」のもと、
栄養学の実践を通して、SDGsの各目標に関連する取組を推進し、
あらゆる人々の栄養改善と健康な暮らしの実現を目指します。

1 貧困をなくそう



誰もがおいしい食事を
経験できる社会に

2 飢餓を
ゼロに



あらゆる人々の
栄養改善を実現

3 すべての人に
健康と福祉を



あらゆる人々の
健康な暮らしを実現

4 質の高い教育を
みんなに



栄養に関する
実践教育を推進

5 ジェンダー平等を
実現しよう



誰もが栄養学を学び
実践できる環境に

6 安全な水とトイレ
を世界中に



安全な水と
衛生を守る

7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



エネルギーを
ムダなく活用

8 働きがいも
経済成長も



生き生きと働き
続けられる社会に

9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



食生活を豊かに
する技術を創出

10 人や国の不平等
をなくそう



食の不平等を
なくす

11 住み続けられる
まちづくりを



健康な食事を実践
しやすい環境に

12 つくる責任
つかう責任



食品を
ムダなく活用

13 気候変動に
具体的な対策を



自然災害から
暮らしを守る

14 海の豊かさを
守ろう



海の恵みを活かした
食生活を実践

15 陸の豊かさも
守ろう



自然の恵みと調和
した食生活を実践

16 平和と公正を
すべての人に



日々の幸せな
暮らしを支える

17 パートナースhipで
目標を達成しよう



栄養学の実践で
社会資源を活かしあう

女子栄養大学は、17の目標がいずれも「食」と深いかわりにあることを意識し、2（飢餓をゼロに）と3（すべての人に健康と福祉を）の目標の実現に向けて、その他の目標についても、本学ならではの視点でそれぞれの行動に着目し、取組を進めていきます。