

令和 3 年度 千代田学報告書
千代田区における和食文化・芸術の
体験プログラム開発に関する研究

令和 4 (2022) 年 3 月 31 日

研究代表者 加藤 理津子
東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科

目 次

I	研究の概要	
1.	研究背景	1
2.	研究目的	2
3.	千代田区との関連性	2
4.	研究の概要	3
(1)	研究1「千代田区和食文化体験プラットホーム」の発展・活用	
(2)	研究2「たべチョダ」の活用×子どもの和食文化体験プログラム	
5.	研究計画	4
6.	研究組織	4
II	研究1「千代田区和食文化体験プラットホーム」の発展・活用	
1.	女子学生へのグループインタビュー	5
2.	協力店店主へのニーズ調査	5
3.	商品開発	6
III	研究2「たべチョダ」の活用×子どもの和食文化体験プログラム	
1.	対象者と体験プログラム	9
2.	食レポの分析	11
3.	販売促進グッズ制作への活用	14
IV	研究成果の報告	16
V	謝辞	33
参考資料		

I 研究の概要

1. 研究背景

千代田区は政治、国際交流の拠点といった近代的な面を持つ一方で、江戸時代から蓄積されてきた文化的資源や観光資源が豊富である。また、食の面においても和食文化を支える老舗や専門店が多く存在する。本学では「千代田学」の事業において、令和元年度から令和2年度にかけて千代田区内の地域資源を活用し「千代田区和食文化体験プラットホーム」の開発をすすめ、その成果物としてホームページ「たべちよだ (<https://tabechiyoda.com/>)」を立ち上げた。学生が和食の伝統文化を切り口に千代田区内の老舗や専門店を巡って取材した情報を掲載した本ホームページは、区内の親子にふれあいの機会や和食体験の場を提供しただけでなく、千代田区に通学していくながら地域を知る機会のなかった学生にとっても、管理栄養士として必要な素養である地域への理解、社会資源を探索して発信する力を養う機会となった。

一方、現在、政府が新型コロナウィルス感染予防のための「新しい生活様式」を推奨した結果、人々の勤務形態や食の消費行動が変化しており、特に居住空間や居住地域での滞在時間の延長やテイクアウト、デリバリーといった中食利用率の上昇は今後もおこると考えられる。

そこで、子育て世代や千代田区を訪れる人々を対象とした和食文化体験の拠点を記した千代田区和食文化体験プラットホーム「たべちよだ」の充実化をはかり、地域資源の循環に活用することを目指すこととした。

令和3年度 調査・研究

政府が新型コロナウィルス感染予防のための「新しい生活様式」を推奨した結果、人々の勤務形態や食の消費行動が変化している

特に、居住空間や居住地域での滞在時間の延長や中食利用率の上昇が今後もおこると考えられる

令和元年度事業である子育て世代や千代田区を訪れる人々を対象とした和食文化体験の拠点を記した「千代田区和食文化体験プラットホームマップ」を発展・活用する

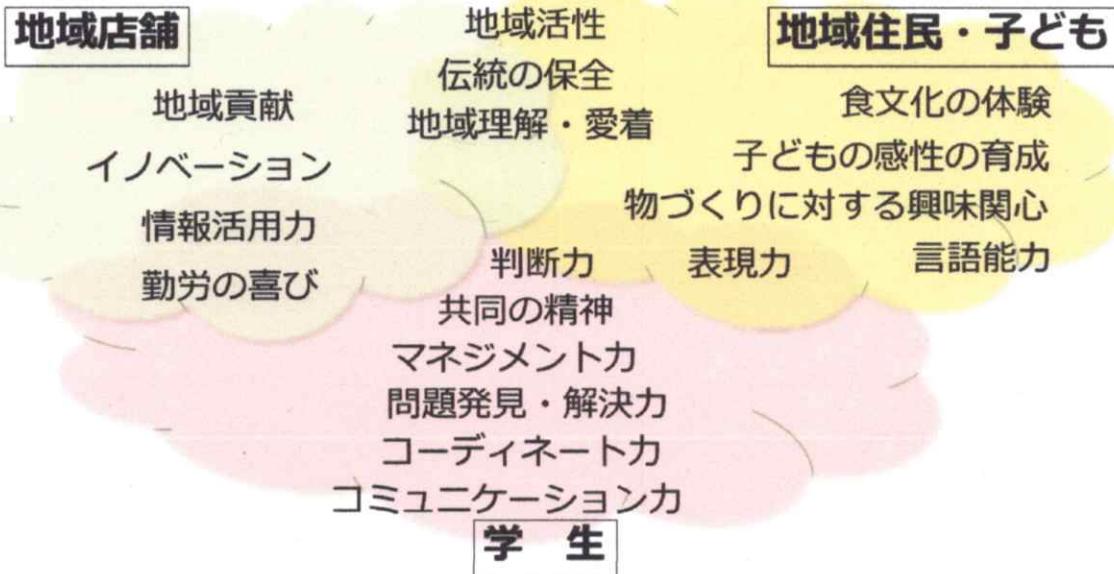
千代田区における和食文化・芸術の体験プログラム開発に関する研究事業

2. 研究目的

これまでに「たべチョダ」で紹介した老舗、専門店を含め、区内の和食および和食文化に関する商品を扱う店舗と学生が共同でテイクアウトできる商品やレシピを開発することとした。また、「たべチョダ」を介して、開発の過程や店舗情報を紹介し区内外からの訪問を促すことを目指した。

さらに開発した商品を活用して、千代田区の特異性である文化、学問・文学、国際交流、本学の特長である管理栄養士養成、和食文化の研究、子供のための音楽教室開設の地という視点から、子どもたちの情操教育をはじめ、子どもと地域住民の地域への愛着心、学生においては共同の精神やコーディネート力などの育成、地域資源の活性化に貢献できる事業とした。

向上が期待される精神・能力



3. 千代田区との関連性

本研究では、千代田区の文化芸術振興の基本方針に即し、地域性・文化芸術資源を活用しながら、千代田区に通う学生が新商品を開発し、さらに地域住民とのパイプ役を担い、地域の活性化やイノベーションに貢献することで、ソーシャル・キャピタルを高めることに寄与することを目指して実施した。

また、これらの活動に関わる地域住民の地域理解・愛着心や伝統保全、地域貢献への意欲を高め、さらに千代田区和食文化体験プラットホームマップ「たべチョダ」を介して千代田区の魅力を区内外に発信することに貢献できる計画を立案した。

区政との関連では、「ちよだみらいプロジェクト-千代田区第3次基本計画 2015-」が描く将来像「都心の魅力にあふれ、文化と伝統が息づくまち千代田」の4つの柱のうち、「心豊かに学び、文化を創り出すまち」はもちろんのこと、「人と人とのふれあいを大切にする、個性あふれ

るまち」に掲げる地域力の向上の実現に向けた具体的な取り組みとして位置づけることができる。加えて、「第3次千代田区食育推進計画（ちよだ食育ガイド）」における「ちよだ食育目標」の5本の柱のうち、若い世代を中心となって「④食の文化を伝える」活動を活性化し、また成果物を媒体として活用することができると考えた。

4. 研究の概要

(1) 研究1「千代田区和食文化体験プラットホーム」の発展・活用

東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科に所属する学生が、「たべチヨダ」に掲載した店舗にインタビューを行い、店舗の客層や店主のニーズを把握した。また、同時に学内で食嗜好に関する調査を行った。これら調査結果をもとに区内の店舗と学生が共同でテイクアウトできる商品やレシピを開発した。協力店と開発するの案は以下の通りである。

協力店と開発する商品（案）



(2) 研究2「たべチヨダ」の活用×子どもの和食文化体験プログラム

研究1で学生が開発に携わった新商品を活用し、区内の子どもたちに和食文化を身近に感じることができる体験プログラムを実施することとした。低学年向けには、児童が表現した食べ物を食べたときの咀嚼音や食感などのオノマトペを、児童と学生が協働して歌にしたり振り付けを考えたりして表現するとともに、一連の体験やモノづくりの経過を絵本に表現して言語化・可視化し、デジタル化した後、「たべチヨダ」に掲載することとした。中学年～高学年向けには、商品のパッケージデザインを体験することとした。また、体験プログラムの参加者には満足度調査を行い、成果を評価する。

5. 研究計画

研究の実施計画は次の通りとした。

年	月	研究 1	研究 2
2021	4	・協力店でのニーズ調査 ・学内での食嗜好調査 ・商品の起案	
	5	・試作	
	6	・試作 ・店舗へのプレゼンテーション	
	7	・販売促進活動	
	8	・店舗での販売 (RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU) ・店舗へのプレゼンテーション	・対象者の募集
	9	・商品化（神田淡平、宝来屋）	・体験プログラムの実施準備
	10		・体験プログラムの実施
	11	・販売促進活動（エコバッグ制作）	
	12	・「たべチヨダ」記事のための取材	
	2022	1	・「たべチヨダ」記事の作成
	2	・エコバッグの配布	
	3	・ちよだコミュニティラボライブにて成果報告 ・「たべチヨダ」にて成果報告の公開	

6. 研究組織

研究代表者

加藤 理津子（東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科 准教授）

研究 1「千代田区和食文化体験プラットホーム」の発展・活用

○加藤 理津子（東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科 准教授）

酒井 治子（同上 教授）

會退 友美（同上 助教）

井野 瞳美（同上 助手）

学生 6 名（同上 4 年生）

研究2「たべチヨダ」の活用×子どもの和食文化体験プログラム

○加藤 理津子（東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科 准教授）

酒井 治子（同上 教授）

吉永 早苗（東京家政学院大学現代生活学部児童学科 教授）

立川 泰史（同上 教授）

新開 よしみ（同上 教授）

會退 友美（東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科 助教）

井野 瞳美（同上 助手）

学生 6名（同上 4年生）

「たべチヨダ」制作

○會退 友美（東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科 助教）

加藤 理津子（同上 准教授）

学生 6名（同上 1年生）

II 研究1「千代田区和食文化体験プラットホーム」の発展・活用

1. 女子学生へのグループインタビュー

本学人間栄養学科地域栄養教育研究室に所属する4年生の女子学生7名を対象に、味噌せんべいに対するグループインタビューを実施した。

その結果、女子大生は自らせんべいを購入する機会が少なく、特に堅焼きせんべいは身近なものではないことが分かった。味噌せんべいの案として様々な味、大きさについて意見があった。特に個包装であるか否かを意識しているという意見が多くあった。味や価格と同様に食べやすさや手に取りやすい包装についても重視する必要があることが示唆された。女子大生やこどもなどの若い世代に味噌せんべいを購入してもらうためには、今までの味噌せんべいのイメージを変え、味噌味のバリエーションや食べやすさ、見た目、販売場所などほかのせんべいと差別化を図ることが重要であると考えた。

2. 協力店店主へのニーズ調査

協力店のうち、神田淡平と天野屋の店主にそれぞれ学生と共同で開発商品に期待することなどをインターイビューした。その結果、若い世代に届くような分かりやすい商品名を考えて欲しい、

関東で主流の堅焼きせんべいの美味しさを全国に広めて欲しいといった声があった。今回使用した天野屋の江戸味噌は、添加物不使用、食塩控えめで素材の味を活かすことができるため、味噌本来の味を楽しめるせんべい作りを目指した。

3. 商品開発

グループインタビューおよびニーズ調査の結果をふまえ、本学人間栄養学科に所属する4年生6名が2名ずつ3チームに分かれ、協力店3店舗に新商品を提案した。提案した企画書を資料に添付する。各チーム6~10品を提案したが、実際に商品化されたのは各チーム1~2品であった。商品化されたものを以下に示す。なお、「六煎茶セット（1,100円税込）」は、RESTAURANT 1899 OCHANOMIZUにて令和3（2021）年8月1~31日に販売した。また天野屋の江戸味噌を使った神田淡平の「江戸味噌せんべい」と、宝来屋の「ひぐらし～うぐいすあんのほうじ茶どら焼き」は受注生産とした。

協力店	新商品（写真左から）
RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (千代田区神田駿河台3-4)	六煎茶セット
神田淡平（千代田区内神田2-13-1） 天野屋（千代田区外神田2-18-15）	江戸味噌せんべい
宝来屋（千代田区九段南2-4-15）	ひぐらし～うぐいすあんのほうじ茶どら焼き



ESTAURANT 1899 OCHANOMIZU



神田淡平・天野屋



宝来屋



III 研究2「たべチョダ」の活用×子どもの和食文化体験プログラム

1. 対象者と体験プログラム

当初、区内の児童を対象に、研究1で開発した商品を使ったオノマトペやパッケージデザインを通し、和食文化を体験する機会を提供し、子どもたちの情操教育をはじめ、子どもと地域住民の地域への愛着心を育むプログラムを計画していたが、新型コロナウィルス感染症拡大を受け、緊急事態宣言下にあったため、対象を東京家政学院中学校1~3年生の生徒63名に変更し、令和3年(2021)年10月25日(月)11:30~12:10に総合的な学習の時間を活用して行った。

また、対象を変更したことにより体験プログラムの内容を変更し、食べることを楽しむ心を育む、和食文化やモノづくりへの興味関心を高める、表現力などの感性を育むことを目的に開催した。体験プログラムはタイトルを「新商品発表会」とし、開発者として商品の開発に携わった学生が、商品の開発過程と店主の想い、それを具現化するために工夫した点などを生徒に説明した。生徒はグルメレポーターとして出席し、学生の説明を聞いた後、商品を試食し、ワークシートに「江戸味噌せんべい」か「ひぐらしひうぐいすあんのほうじ茶どら焼き」のどちらかの商品を紹介する記事(以下、食レポ記事)と商品をイメージしたデザイン画を記入して後日提出してもらった。なお、感染症を予防するため試食およびワークシートへの記入は各自が自宅で行うこととした。



2021 年度 東京家政学院大学×東京家政学院中学校 特別プログラム（商品の食レポとデザイン化の体験）

学年と年齢を教えてください。

中学校（ ）年生、年齢（ ）歳

どのおかしの食レポを書こうと思いましたか？

宝来屋のうぐいすあんどうやき・神田淡平の江戸味噌せんべい

おかしを食べてどんなことを感じましたか？

見た目：

香り：

味：

気づいたこと：

このおかしをたくさんの人々に貰ってもらうためにどのような文章で説明しますか？

記事を書いてみましょう。

このおかしをたくさんの人々に貰ってもらうためにどんな絵をそえますか？

○の中に絵を描いてみましょう。描く前に必ず「イラストの描き方」を読んでください。

※投票で選ばれたイラストをエコバッグに印刷して店舗で配布します。

11月1日（月）までに担任の先生に渡してください。

2. 食レポの分析

食レポは期日までに55名から提出された。「江戸味噌せんべい」について記入した者は22名、「ひぐらし〜うぐいすあんのほうじ茶どら焼き」は33名であった。

「江戸味噌せんべい」を食べて感じたことに対する回答は以下の通りであった。

項目		食べて感じたこと
見た目	色	茶色（3）、おいしそうな色（2）、明るくて良い、食欲をそそる色
	形	キレイな丸（3）、ボコボコしていた
	その他	おいしそう（3）、味噌がしみ込んでいておいしそう（2）、普通のせんべい（2）、とてもきれいな焼き目
香り		味噌の香り（11）、香ばしい味噌の香り（3）、味噌の良い香り、ほんのり味噌の香り、しょうゆっぽい香り（2）、少し甘い香り
味	せんべいの味	味噌の味（2）、とても味噌の味がした（3）、少し味噌の味（3）、お餅の味、江戸味噌の味が後からきておいしい、甘みがあまりない、味噌のまろやかな味、さっぱりしている、普通のせんべい
	味の濃さ	ちゃんと味が出ていた、薄いが味噌の味が後から来る、もう少し味噌の味がしてもいい、
食感		パリッとしていておいしい（2）、少しうすくておいしい（2）
気づいたこと		<ul style="list-style-type: none"> ・味：味が薄い、江戸味噌の味を邪魔しないように作られていた、すごく味噌の味がした、見た目からは想像できないくらい味噌の味がした、味噌の味と香りがしておいしい、せんべいも味噌もすごく引き立つていておいしい ・食感：食べるときのパリパリの食感が良い（5）、せんべいが薄いから噛みやすい、ぬれせんべいと同じくらいやわらかかった、少し硬い ・その他：味噌がたくさん使われている、少ししけっている、あんまり焦げていない、香りと味が違っておいしかった、お店に出してもいいレベル

中学生にも味噌の風味が伝わっていることが分かった。また、「このおかしをたくさん的人に買ってもらうためにどのような文章で説明しますか？」については「味噌について」、「味について」、「香りについて」、「食感について」といった味噌やせんべいの特長に関するワードが多く挙がった。

項目	説明
味噌について	伝統的な味噌を使った味噌せんべい（2）、味噌をたくさん使っているせんべい、天野屋の江戸味噌を使ったまろやかなせんべい
味について	おいしい（2）、味噌の味がしっかりしている、味噌の味が活かされている、江戸味噌本来の味、後味抜群、味噌の味がとってもおいしい、うす味なので、味が薄いせんべいが好きな方にオススメ、せんべい好きの

	方も味噌好きの方も好む味、故郷を思い出すようななつかしい味
香りについて	味噌が香ばしい（3）、ほんの少しの味噌の香り、味噌としょうゆの香りがほんのりする、味噌の香りただよう 神田淡平の味噌せんべい
食感について	カリッとしている（3）、歯ごたえがある（2）、かたい、カリッとした食感、かたいのが好きな人とせんべいが好きな人はぜひ買ってください、噛みやすいので小さなお子様やご年配の方でも安心して食べられる、食べた瞬間から味噌のうまみとせんべいのカリッとした食感がよく合う
その他	家にあったらたくさん食べられる、多くの人に知ってもらいたい、乳酸菌（味噌）を含む江戸味噌せんべい、大学生が作りました、女子大生が本格せんべいをせんべい屋と協力して開発しました、中学生からの評判が良くおいしい、お土産に買ってみてはいかがですか？、手頃な大きさ、老若男女誰でも楽しめる、本当のせんべい、こんがり焼けたおいしそうなせんべい、袋から出した時の香りと食べたときの味が違ってとてもおいしい

一方、どら焼きについて、大人には封を開けた瞬間に香るほうじ茶の香ばしいにおいと、うぐいすあんの味が活かされた甘味が好評だったが、ほうじ茶の苦みがあるせいか、生徒には甘味が物足りなく感じられたようだった。

項目		食べて感じたこと
見た目	色	茶色、うぐいすあんがキレイ（2）、中が緑、茶色だったからチョコどら焼きに見えた、皮が黒
	形	普通のどらやき（4）、どら焼きの皮が二層で豪華、大判焼きのような見た目
	その他	家政学院の校章が良い（6）、大きさがちょうどよい、小さくて食べやすそう、ふっくら（3）、ふわふわ、厚みがある、柔らかそう、きれい、おいしそう、生地が細かくておいしそう、かわいい
香り		ほのかにはうじ茶の香り（9）、香ばしい香り（5）紅茶っぽい香り（2）、お茶っぽい香り（2）、和風な感じ（2）、うぐいすあんの良い香り（2）、和菓子の香り、あんこの香り、良い香り、とてもおいしそう、苦そう、香りが大きい、感じなかった、遠くても香りがする、袋の外からも香りがする、もう少しほうじ茶の香りがするといい
味	あんの味	あんがつぶつぶしている、あんが甘すぎず丁度よい（3）、皮のほうじ茶の味とうぐいすあんのバランスが良い（2）、あんが甘さ控えめ（2）、あんの豆がたくさん入っていて食べ応えがある、うぐいす豆がごろごろ、あんがとても美味しい、あんが粟っぽい、うぐいすあんが良い香りで新しい、食感が楽しめる、あんより豆の味が強い、あんは甘さが控えめで大人向け、子供にはもう少し甘いほうがいい、豆が甘かつた、しっかり豆の味がした

	皮	皮がほうじ茶の味（2）、生地が苦い（2）生地がふわふわ、ほうじ茶が薄い、皮の味はちょうどいい、皮がもっちりしている
	その他	ほうじ茶と青えんどう豆の味が良い感じに合う（3）、皮の焼き加減が綺麗で豆の煮方も上手、食感が面白い、甘くておいしい、葉っぱの味
気づいたこと	<ul style="list-style-type: none"> ・味：抹茶っぽい味がする、うぐいすあんが珍しい（2）、生地がほうじ茶は珍しくて新しい、あんが少ない、栗感がある、あんの色が面白い、ほうじ茶が餡を引き立てていた、餡にうぐいす豆が入っていておいしかった、もっと甘くていいと思う ・食感：うぐいす豆の粒の食感が楽しい（2）、食感が良い、豆がおいしい、やわらかい（2）、舌触りなめらか、生地と豆が固い（2）、皮がもっちりしている、もう少し生地がしっとりしていると良い、しっとり感がないボソボソしている ・その他：どら焼きの層の間にソースのようなものが入っている、新感覚などら焼き、和菓子だけどちらとした和菓子感がなく「新しい菓子」、新しい、手間をかけて作られている、珍しくてよかった、ずっしりとしていてボリューミー 	

ただ、説明については本どら焼きの特長でもあるほうじ茶の香りやうぐいすあんをが表現したワードが多かった。

項目	説明
あんについて	うぐいすあんがたっぷり入っている、うぐいすあんは粒が残っているので食感も楽しめる（5）、新しい食感、うぐいすあんがきれい、あんこが苦手な人でも食べられる、普通のどら焼きとはちょっと違う小豆ではなくうぐいす豆を使った珍しいどら焼き
皮について	どら焼きの皮の部分が二層になっていて、中にソースがはいっているのでしっとりしている、生地がしっとりしている、生地もふわふわ（2）、ほうじ茶の香りがほのかに香る（5）、ほうじ茶の皮で香ばしい（3）、ほうじ茶好きにはたまらない、開けた瞬間に漂う良い香り
その他	皮のほうじ茶の香りとうぐいすあんの甘さがマッチしている（6）ふつくらした茶色い生地を割ると緑色のうぐいすあんがたくさん入っていて、一口食べると手が止まらないくらいのおいしさ、うぐいす豆入りの気品高いどら焼き、上品、珍しい味（2）、さっぱりとした味、甘いのが苦手な方でも最後まで食べられる（5）、甘さ控えめ（2）、やわらかい、誰でも食べやすいお菓子、とても食べやすい、飽きずに食べられる、どら焼きを食べたことのない人でも食べやすい、老若男女問わず食べられる、大人な味だが年齢問わず愛される味、和菓子ですが、日本茶だけでなくコーヒーにも合う、少し苦めの生地に甘さ控えめのあんこで大人向けお土産に良い、ちょっとしたおやつや隙間時間に、学生らしく普通とは違うどら焼きを開発

どちらの商品についても「学生が開発した」ことについて取り上げられていた。学生という若い世代から和食文化を学ぶことで、和食文化を分かりやすく、また身近に感じられる機会となった。

3. 販売促進グッズ制作への活用

生徒が描いた商品をイメージしたイラスト 55 作品のうち、新商品のイメージに合うもの、印刷の規格にそっているものの中から、エコバッグにプリントするイラストの候補として新商品の開発に携わった学生が 15 作品を選んだ。さらにコンテストを開催し、15 作品の中から中学生にエコバッグに印刷したいイラスト 1 作品を投票してもらい、上位 5 作品を決定した。

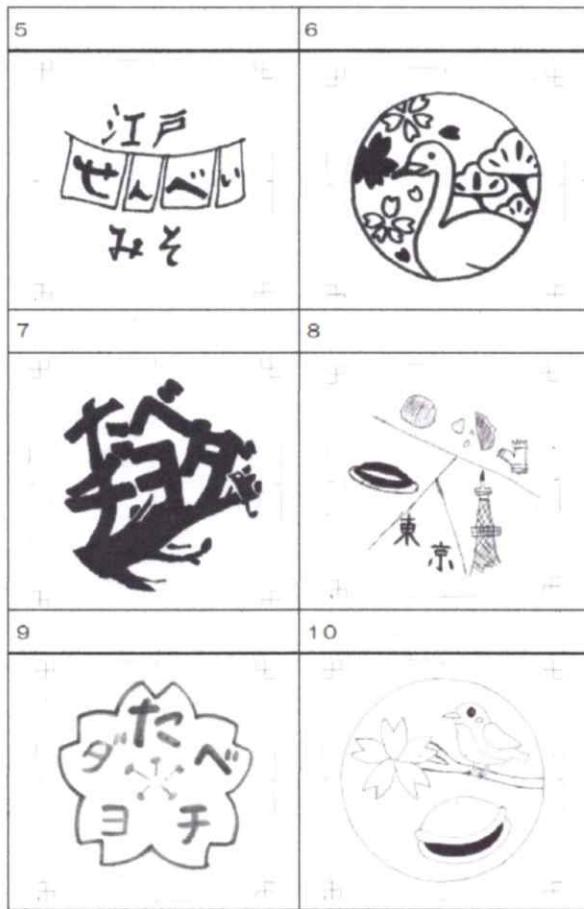
選ばれた 5 作品に「たべチヨダ」のロゴマークを加えた 6 作品をプリントしたエコバッグを制作した。エコバッグは協力店 3 店舗に 50 枚ずつ配布し、環境に配慮した販売促進グッズとして活用してもらった。

エコバックイラスト候補作品の発表と投票のお願い

ごきげんよう。「新商品発表会見」の取材記事を掲出していただき、ありがとうございました。
どのイラストも素敵で、かわいらしくて、選ぶのに大変苦労しましたが、新商品のイメージに合うもの、印刷の規格にそっているものの中から、エコバッグにプリントするイラストの候補として 15 作品を選びました。これらの 15 作品のうち、皆さんにエコバックに印刷したいイラストを 1 つ選んで、最終ページにある QR コードから投票してください。

投票期間は、本日～11月7日（日）です。皆さんからの投票をお待ちしています。







IV 研究成果の報告

本研究の成果については、東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科に設置されている「キャリアデザイン活動」を履修した1年生6名が3チームに分かれて、全15回の授業の中で報告書を作成した。

「キャリアデザイン活動」とは、管理栄養士との卵として、食べ物、食事を提供することについて、理解や考えを深め、自身が目指す管理栄養士像を形成することを目的に、知りたいこと、学びたいことを自分で考え、暮らしを変えるアイディアを他者と共有し、チームで運営を通して自身と他者の理解を深める科目である。今回、第1~4回に社会で求められる管理栄養士の知識や技術を理解し、第5~6回にインタビュー方法を学び、第7~12回に開発者である学生や協力店の店主および職人にインタビューを実施した。第13~15回には取材した内容を整理し、インタビュー記事にまとめた。また、令和4(2022)年3月12日に「ちよだコミュニティラボライブ」にて発表した。さらに「たべチヨダ」に掲載し、千代田区内の地域資源でもある和食文化や店舗に関する情報を見える化することに役立てた。

4年生は協力店との共同作業やより若い世代への実践的な食育活動により、卒業後のビジョンを明確に持てるようになった。また、1年生はインタビューを通し、社会活動や商品開発を疑似体験することができ、さらに情報を文字にすることで管理栄養士として求められる地域理解、地域貢献を深く理解し、社会資源を発掘する力、課題解決力、共同の精神など多くの能力を養うことができた。

一方、地域の協力店においても学生と話をする過程で、新しい発見や気づきを得られる機会になったとの声があった。環境に配慮した販売促進グッズであるエコバッグも買い物客に大変好評で、話題も増えたとの感想をいただいた。

「たべチョダ」は、千代田区に住み、通う人々と地域社会のパイプ役となり、つなぐことで、地域の活性化に寄与できると考えられた。今後、国内外に向けた情報提供を視野に、和食文化の見える化にも活用できる可能性が示唆された。

2021年度 キャリアデザイン活動 授業計画

回	日程	方法	テーマ	内容
1	9月29日	Zoom	オリエンテーション	本科目の趣旨、目的、概要
2	10月6日	Zoom	健康増進分野に期待される管理栄養士の役割①	健康増進分野における管理栄養士の役割について考える
3	10月13日	Zoom	健康増進分野に期待される管理栄養士の役割②	健康増進分野における管理栄養士の役割について考える
4	10月20日	Zoom	地域における人々と生活、管理栄養士の関わり	千代田区にある地域の食に関わる生活を管理栄養士視点で考える、グループ活動アイスブレイク・コラージュづくり
5	10月27日	Zoom	人に魅力的に伝える、インタビュー方法とは	R2年度キャリアデザイン履修者の話
6	11月10日	Zoom	取材準備	インタビューガイド作成
7	11月17日	Zoom	地域における和食文化提供店舗による講義①	店舗の方のお話（神田淡平）
8	11月24日	Zoom	地域における和食文化提供店舗による講義②	店舗の方のお話（宝来屋）
9	12月1日	Zoom	地域における和食文化提供店舗による講義③	店舗の方のお話（RESTRAINT1899OCHANOMIZU）
10	12月8日	Zoom	地域における食資源を活用した取り組み紹介①&交流	4年生の活動紹介（RESTRAINT1899OCHANOMIZU）
11	12月15日	Zoom	地域における食資源を活用した取り組み紹介②&交流	4年生の活動紹介（宝来屋）
12	12月22日	Zoom	地域における食資源を活用した取り組み紹介③&交流	4年生の活動紹介（神田淡平）
13	1月12日	Zoom	取材内容まとめ①	たべチョダ原稿作成 発表パワーポイント作成
14	1月19日	Zoom	取材内容まとめ②	たべチョダ原稿作成 発表パワーポイント作成
15	1月26日	Zoom	まとめ	各グループの成果等を発表、共有する