

【地域活動ノート】

## 管理栄養士養成課程学生による 越生町梅農家シェアキッチンにおけるワンデイカフェの取組

中里見真紀\*・山田沙奈恵\*・君羅好史\*\*・真野博\*\*\*・内田博之\*\*\*

### 活動の概要

管理栄養士の業務の1つに給食管理がある。給食経営管理は献立作成から食材管理、調理、資金管理、衛生管理などその学びの内容は多岐にわたる。これまで医療栄養学科では「コラーゲンようかん」を通じて越生町の梅農家と共同でスポーツ和菓子の開発をした。これがきっかけで、山口農園の協力のもと、シェアキッチン「梅凜カフェ」でのワンデイカフェを開催につながった。本取組は、管理栄養士養成課程の学生が越生町梅農家シェアキッチンにおけるワンデイカフェの企画運営をアクティブラーニングで行うことで実践的に給食経営管理を学ぶことを目的としている。

キーワード：越生町、地域活性化、管理栄養士、食育、カフェ企画運営

城西大学薬学部医療栄養学科では、管理栄養士の養成を行っている。管理栄養士の主な業務は栄養指導や給食経営管理、栄養管理である。その中で給食経営管理は、献立作成、栄養価計算、発注、在庫管理、食材の検品、資金管理、調理、配膳、食器洗浄、厨房内の食品衛生管理など学びの内容は多岐にわたり、授業実習以外で実践的に学ぶ機会は少ない。これらはシェアキッチンによるカフェ企画運営を通して、実践的に学び身に着けることができると考えられる。シェアキッチンとは、保健所の許可を得た業務用キッチンを複数人でシェアして営業している店舗で、手軽に飲食店の経営にチャレンジできるメリットがある。

越生町で梅栽培を営む山口農園は、越生町の固有種の香り豊かな「べに梅」を栽培している。収穫されたべに梅の商品になりにくい規格外の果実を利用した「JOSAIコラーゲンようかん べに梅」の開発を城西大学医療栄養学科と共同で行い、これがきっかけで今回のワンデイカフェの取組が実現した。山口農園で運営しているシェアキッチン「梅凜カフェ」は、自宅敷地内にある75年前に蚕の飼育に使用していた養蚕小屋をリノベーションして“梅で人と人を繋ぐ”をコンセプトに掲げ2021年にオープンした。本取組は、管理栄養士養成課程の学生がシェアキッチンに



図1. ワンデイカフェ企画運営における学びの関係図

\* 城西大学薬学部医療栄養学科助手  
 \*\* 城西大学薬学部医療栄養学科助教  
 \*\*\* 城西大学薬学部医療栄養学科教授

おけるワンデイカフェの企画運営を通して実践的に給食経営管理を学ぶことを目的としている。

医療栄養学科学生によるワンデイカフェは、2021年12月から現在までに3か月に1度、計5回実施しており、カフェの企画・運営に興味があり、調理が好きな医療栄養学科1～3年生や大学院生を中心に活動をしている。店名は“このカフェを通して人が笑顔になれるように”という想いを込めて「Smile up caffe」と名付けた。

カフェの企画運営はまず毎回カフェのテーマを決め、メニューの話し合いを行う。次にメニューの試作を数回繰り返し、提供メニューを確定後、宣材用の写真を撮影する。それを元にメニュー表やリーフレットなど広告用媒体、オーダー表の作成、SNSによる宣伝活動を行う。カフェ開催前日には食材等の買い出し、調理の下準備、お釣りや雑貨の準備、メニュー表やリーフレットの印刷をしてカフェに搬入をする。当日は朝から11時のオープンに向けて調理、飲み物の準備、



図2. 企画から当日の運営までの写真

使用食器の決定、盛り付けの確認、試食、当日宣伝用の写真撮影、広報活動、提供シミュレーション、予約の確認などを行い、オープンしてからは、調理班、ドリンク・ホール班に分かれて運営する。カフェ閉店後は後片付け、当日の売り上げ計算や清算をして、1週間以内に当日の振り返りを行い次回運営に活かしている。

提供メニューは、医療栄養学科で研究しているコラーゲンやユズの他、梅凍カフェにちなんで必ず1品は梅を活かした料理やスイーツを入れている。また、これら食材の栄養素や機能性を伝える資料を通してお客様の健康に役立つことも視野に入れている。これまでに「コラーゲン」や「秋の旬」、「魚」をテーマとして、その内容に沿った食育用リーフレットも作成した。

これまでに参加した学生からは、「接客でお客様の意見を直接聞くことができ、料理をほめてくださった方がたくさんいて嬉しかった」、「最初は接客やレジなどわからないことが多く対応に困ったが、少しずつ慣れてきている」など意見が出ており、カフェの企画運営を実践することで学年を超えて教え合い、能動的に給食経営管理について学ぶアクティブラーニングとなり、また地域の健康増進の一助にもなると考えられる。今後も継続してこのワンデイカフェに取り組んでいきたい。

本取組にあたり、シェアキッチンの提供および多大なご助言、ご協力いただいた山口由美氏に感謝の意を表します。



図3. これまでに提供したメニュー写真の一部