

パンのデザインを通して学ぶ地域ビジネスとデザイン思考

短期大学授業（三國担当）「地域連携Ⅱ」

1.授業のねらい① — 短期大学ディプロマポリシーの達成 —

「地域連携Ⅱ」は、短期大学で毎年後期に開講されています。履修者数は20名前後で、日本人学生だけでなく留学生も参加しています。

川角駅前にあるベーカリー「サン・シーロ」と連携し、地域のビジネスについて学ぶ一方で、**学生が新しいパンのデザインに取り組む**授業です。

この授業のねらいの1つ目は、短期大学のディプロマポリシー（学位を授与するための方針）を達成することです。

短期大学では、卒業までに社会人として必要な「人間力」を身に付けることをディプロマポリシーに掲げています。この「人間力」を構成する「前に踏み出す力」「考える力」「協力する力」を、「地域連携Ⅱ」の授業を通して身につけてもらうことが、授業の大切なねらいです。

インタビュー活動やプレゼンテーションで「前に踏み出す力」を、新しいパンのデザインを考えたりパンを取り巻く情報を整理する過程で「考える力」を、そしてグループワークを多用することで「協力する力」を、養成していきます。

「地域連携Ⅱ」と「人間力」



図1 短期大学でイプロマポリシー「人間力」

2.授業のねらい② — 地域に学び、地域を支える —



写真1 「サン・シーロ」見学会

学生がキャンパスを飛び出し、地域の人と関わることで教室では学べないことを学ぶことと同時に、学生の働きかけによって地域経済に貢献することが、この授業の2つ目のねらいです。

教室で教員が一方的に話しをする講義形式の授業ではなく、学生が能動的に学び、また学生が相互に意見やアイデアを出し合い、協力しながら課題に取り組んでいきます（アクティブラーニング）。

後期授業開始時には緊張してなかなか話しが弾まなかったグループワークも、15回の授業を重ねる中で、学生同士が打ち解けて活発な議論が繰り広げられるようになります。

3.授業のねらい③ — 2つのデザインアプローチを学ぶ —

新しいプロダクト（製品）をデザインしていく際のアプローチには、①プロダクトを依頼する人の要求に応える方法（授業では「リクエスト回答型」と呼びます）と、②デザイナー自らが提案していく方法（授業では「自主的提案型」と呼びます）があります。この2つのアプローチを学ぶことが、3つ目のねらいです。

2020年度までの授業では、①リクエスト回答型のみでのデザイン活動でしたが、2021年度以降は、②自主的提案型にも取り組んでいます。特に、②自主的提案型のアプローチを学ぶことで、従来以上に「考える力」が養われる効果が表れています。

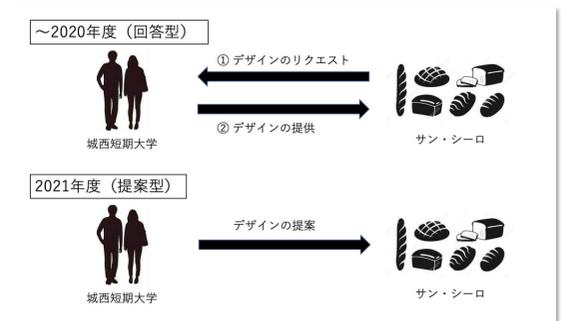


図2 2つのデザインアプローチ

地域連携Ⅱ 授業のながれ (①リクエスト回答型)

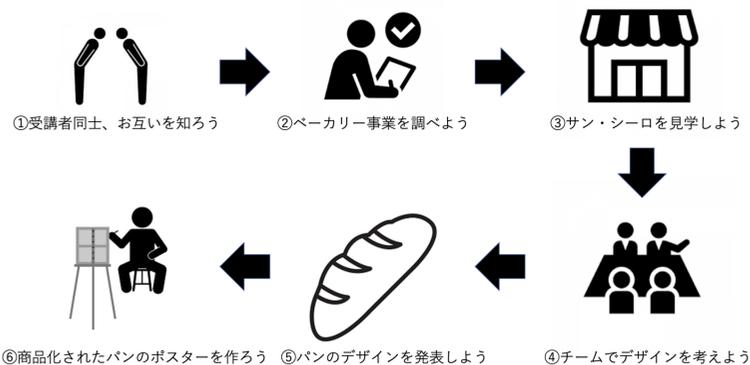


図3 ①リクエスト回答型のプロセス

地域連携Ⅱ 授業のながれ (②自主的提案型)

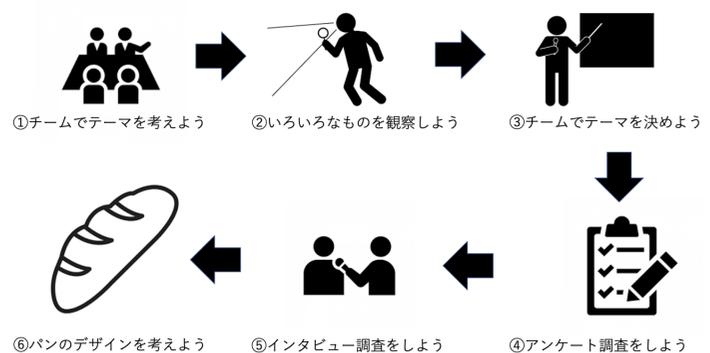


図4 ②自主的提案型のプロセス

4.授業のねらい④ — デザイン思考 —

「地域連携Ⅱ」の4つ目のねらいは、「デザイン思考」を学ぶことです。「デザイン思考」とは、デザイナーがプロダクト（製品）をデザインしていく思考過程を、ビジネスにおける課題解決に応用させていこうとする考え方です。

この「デザイン思考」は、現在、ビジネスの世界でも非常に注目されています。



5.授業の展開① – デザインのための調査 –

ここでは、②自主的提案型のデザインアプローチについて、実際の授業でどのように取り組まれたかについて説明します。

このアプローチで特に大切な過程（図4参照）は、「②いろいろなものを観察しよう」という過程と、「⑤インタビュー調査をしよう」という過程です。パンを食べる人（ユーザー）に共感しつつよく観察し、ユーザー自身も気がついていない潜在的なニーズを掘り起こすことが、**デザイン思考**の大事な過程になるからです。

学生はグループで新しいパンのテーマについて話し合い、ユーザー観察やアンケート調査、インタビュー調査を通して、新しいパンのデザインに取り組んでいきます。ユーザーについて徹底的に調べることで、少しずつ、新しいパンに対するアイデアが浮かんでくるのです。



写真2 グループワークの様子

Bチーム: 体を使った後など、体力補給や疲労回復のパン

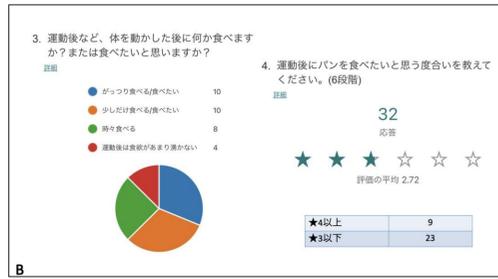
ターゲット

- 学生(15~24歳)
- 運動部やスポーツする人向け
- 運動して疲れた時に
- 体力補給、疲労回復も見込める

⇒栄養価の高い胚芽を使ったパン

⇒栄養のある『小麦胚芽パン』

- ミネラル豊富で疲労回復が見込める老化予防も！



J(ジュワっと)U(うまい!)ロール (JUロール)

食材

- ハム or ベーコン
- スライスチーズ
- 白玉焼き

調理方法

- ①パン生地を薄く伸ばして円形に型をとる
- ②ハム(またはベーコン)、スライスチーズ、白玉焼きの順に上に重ねる
- ③ふんわりになるように巻いてまるめていく
- ④チーズがとろけるくらいまで焼く
- ⑤ワックスペーパーなどで包んで完成!



写真3 グループ発表の様子

図5,6,7 ユーザー調査についてのグループの報告

6.授業の展開② – パンのデザイン –

各グループによる、調査報告と新しいパンのデザイン案の発表会を終えると、各グループのデザイン提案書を持って川角駅前ベーカリー「サン・シーロ」に報告します。8つのデザイン案の中から商品化可能なデザインが選ばれ、報告から1ヶ月後には、実際に「サン・シーロ」の店頭で並んで売られるようになります。

グループにとっては、自分たちの研究成果が商品化されることはとても名誉なことであり、また、商品化されたデザインの存在が、次年度以降の「地域連携Ⅱ」履修生にとって大きな励みになっているのです。



図8 デザイン提案書①



写真4 実際の商品①

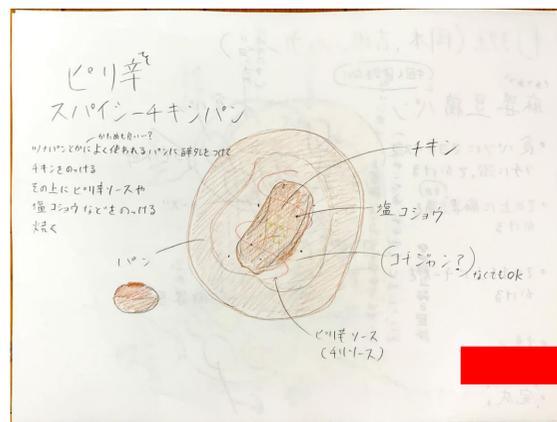


図9 デザイン提案書②



写真5 実際の商品②

7.授業の展開③ – ポスターのデザイン –

授業の最終課題は、個人でポスターを作ることです。城西短期大学生がデザインしたこと、商品の魅力などをどのように伝えるかを各自が工夫して、作品として仕上げます。優秀ポスター作品は、キャンパスや店内で掲示されます。

城西短大生が考案しました!

スパイシーチキンパン 税込216円

シーフードグラタンパン 税込216円

塩パン ビーフシチュー 税込216円

手づくりパン サン・シーロ

〒350-0435 入間郡毛呂山町下川原220-1
駐車場あり、東武越生線川内駅より徒歩3分
営業時間 8:00~17:00
TEL 049-290-7773
※パンがなくなり次第、閉店させていただきます。
定休日: 日・月曜日

城西短期大学生が考案!

ピリ辛チキン ¥200+税

辛いものが苦手な方も食べやすい!

手作りパン サン・シーロ

営業時間 8:00~17:00 (定休日 月曜・日曜)
TEL 049-290-7773
〒350-0435 埼玉県入間郡毛呂山町下川原220-1

ほっこり ビーフシチューパン

ほくほくな季節のお野菜がゴロゴロ!!

城西短期大学生が考案!

塩パン ビーフシチュー 200円(税込216円)

〒350-0435 埼玉県入間郡毛呂山町下川原220-1

クリスマス限定!

クリスマスマロトウツツ

240円(税込259円)

サン・シーロ

〒350-0435 埼玉県入間郡毛呂山町下川原220-1
049-290-7773

城西短期大学生が考案しました

図10,11,12,13 学生がデザインしたポスター

