

2. 楽食プロジェクト

◎ 参加人数 39名

◎ 活動の趣旨・発足の経緯

楽食プロジェクトとは、学食が学生に身近な場所であり、学生生活の一部としてあって欲しいという願いから「学食をもっと美味しく、もっと楽しく、もっと快適な空間にしたい!」という共通の目的を持った学生が集まり、2007年6月に始動した本学生による学食改善プロジェクトです。学生食堂「ピエリス」が2008年にオープンする際、改装などで大きく関わってきました。現在は、季節や流行に合わせてメニューを提案するフェアの開催に重点を置いて活動しています。

◎今年度の活動内容

(1) 4月「新入生歓迎カレーフェア」

4月22日～26日に新入生歓迎のためのフェアを行いました。メニューは昨年度から提供したいという話が上っていたカレーを選択。春休みの期間を利用して準備を進めてきました。提供メニューは、アスパラと筍の春カレー・ふわふわ卵のオムカレーの2品です。カレーフェアに合わせて定番の学食オリジナルカレーも日替わりで提供して頂きました。オムカレーは長蛇の列が出来るほど好評を得ることができ、フェア後も何度か提供して頂いています。

(2) 6月 宮城テレビ「ちょっとブレイクタイム」への出演、「エコうまフェア」

6月8日に放送された宮城テレビの情報番組「ちょっとブレイクタイム」の中で、味の素さんの“丸鶏がらスープ”を使ったエコでうまいエコうまレシピの提案をさせて頂きました。お話を頂いたのは昨年で、私たちは収録日までの間、話し合いを重ねてきました。6月ということもありテーマを夏バテ防止!とし、女子大らしさも取り入れながら最終的に

さっぱり!冷製ジュレパスタ・酸辣湯スープ・キャベツとアスパラの中華あんかけ丼の3品のメニューを提案させて頂きました。放送後、本学の皆さんにも食べてもらえるよう6月10日～14日の一週間3品のメニューをピエリスにて提供して頂きました。



(3) 6月「韓国フェア」

6月24日～28日に韓国フェアを実施しました。以前から世界の料理を提供してほしいとの意見を多くもらっており、中でも人気の高い韓国に重点をおいてフェアを開催しました。実際にメンバーで試作会を行い、味の調整や、盛り付け、使用する器などを考えました。このフェアで提供したメニューは人気が高く、中でもビビンバや冷麺、またデザートとして提案したホットクはフェア後も提供していただいています。



2. 楽食プロジェクト

(4) 7月「スイーツフェア」

7月16日～19日にスイーツフェアを行いました。韓国フェア同様、フェア開催を希望する声を多く頂き、開催に至りました。テストが近い時期の開催だったので甘いもので休息を、そしてやる気を、というコンセプトで行いました。メニューの中でいちばん人気の高かったガトーショコラは早期完売でした。また、このフェアに合わせ主食メニューも人気の高いメニューを揃えて頂き連日食堂内が賑わっていました。

(5) 10月「ハロウィンフェア」

10月28日～11月1日にハロウィンフェアを行いました。例年開催しているフェアですが新しいメニューになるよう考えました。実際に提供したかぼちゃクリームうどんはメンバーのアイディアから生まれたメニューです。試作会では、試行錯誤し食べやすくするにはどうしたらよいか何度も話し合いました。あえてうどんを使用することで興味を持ってもらうことができ、たくさんの人に食べて頂きました。また、前期には学食内の装飾をすることが出来なかったこのフェアでは学食内をハロウィンらしく装飾しました。

(6) 12月「クリスマスフェア」

12月16日～20日・24日にクリスマスフェアを行いました。このフェアはほとんどのメニューがメンバーで考案したレシピを使用して頂きました。このフェアでは量り売りのおぼんざいとして提供してもらったメニューが多く、温かい状態で提供できるのかという不安もありました。しかし、提供してすぐに食べてくれる方が多く温かい状態での提供ができました。クリスマスということでパエリアや野菜のチーズ焼きといった色鮮やかなメニューを多く考えました。食堂内も1年生を中心に大きなサンタさん

やトナカイを作って装飾を行いました。

(7) 1月「人気メニュー復活フェア」

1月20日～24日に、1年間の集大成として人気の高いメニューを提供する復活フェアを行いました。提供メニューは、新入生歓迎フェアでのオムカレー・韓国フェアでのビビンバ・エコうまフェアでのあんかけ丼・ハロウィンフェアでのかぼちゃクリームうどん・学食オリジナルメニューの豆乳ラーメンです。今までは復活フェアは行っていませんでしたが、人気メニューを多く提案できたことや、楽食プロジェクトという団体をより多くの方に知ってもらったことで開催に至りました。今後も新たなメニューで復活フェアが開催できたらと思っています。

◎活動を通して

私たちは今年度の「楽食プロジェクト」の活動を通して、何かを実現させるには多くの人の支えが必要なこと、相手のニーズは常に変わることを学びました。フェアを行うためには、自分たちの気持ちだけではなく本学の皆さんが何を食べたいのかを常に考えながら活動していくことが必要です。フェアの回数を増やしたことでそのことを実感することが出来ました。そして私たち自身が楽しく活動することで自然とその楽しさが伝わるのだということも学びました。今回良かった点は4つあります。1つめは、「楽食プロジェクト」をより多くの人に知ってもらうことができたこと。2つめは、今までのアンケートの意見をもとに、学生の求めるフェアの実現ができたこと。3つめは、テレビや新聞で学生食堂が取り上げられ、その中で楽食プロジェクトの活動も紹介されたこと。4つめは、自分達で試作を行うことで、活動を活発にすることが出来たことです。昨年度の反省では、今までのフェアがマンネリ化しているということが挙げられたので今年度は新しいことをたくさん取り入れるというテーマのもと活動を進

2. 楽食プロジェクト

めてきました。新しいフェアの取り組みや宮城テレビさんと活動させて頂いたりしたことにより、このテーマは達成できたと思っています。今年はメンバーが増えた分より多くのアイデアが生まれ、より活発な活動をすることが出来ました。しかしその反面、多くのメンバーをまとめるのに時間がかかったり、予定を合わせるのが難しくなったりと新たな課題も出てきました。来年度は今年度の反省を踏まえより良い活動にしていって欲しいと思います。最後に、私たちの提案を多く実現するためにたくさんの時間を費やして下さった学食店長さん、そして、調理員の皆さん、フェアメニューを食べて下さった皆さん本当にありがとうございました。今後ともよろしくお願ひします。



小岩井那須工場見学



試作会の様子

■2013年度さなぎプロジェクト

2. 楽食プロジェクト