

学生食堂の課題と今後のあり方

大学構内にあり、安価でバランスの良い食事がとれる学生食堂（以下、学食）。その利便性から、学生だけでなく、学外の方の利用も多い。近年は、大学が学生生活支援の一環として100円朝食を実施したり、高級レストランのメニューを提供するなど、学食も日々進化し、多様化している。一方、席数の関係から、利用者が集中する昼休み時間に学食を利用できない学生の存在や、価格と学生の負担の問題など、いくつかの課題も挙げられる。

近年、運営業者の倒産により、学食が営業停止となった大学もある。大学の食堂は、「休業期間が長い」「昼休み時間に利用者が集中する」「主な利用者を学生としているため価格を上げられない」などの理由から、ビジネスとしては利益が出にくい。そのため、運営業者による請負が難しくなった結果、大学によっては学食そのものをやめてしまったり、補助金を出すことによってなんとか継続している例もある。

本企画では、学食営業の課題を明らかにし、各大学の取り組みがそれらの課題をどのように解決しているのかを事例としてご紹介いただき、今後の学食のあり方を考える機会としたい。

持続可能な学食運営への問題と解決策——味覚化から視覚化へ——

桜田 東樹

●法政大学施設部環境保全課長

学生食堂の直営化が生み出したもの

——魅力ある食堂づくりと教育の場の両立——

津田 謹輔

●帝塚山学院大学学長

学生が学食に積極的なコミット——昭和女子大学の取り組み——

松丸 英治

●昭和女子大学教学支援センター学生支援課長

つどうつながる つくりだす

——学生・教職員・地域社会のプラットフォームへ——

東海林 真巳

●学校法人千葉学園 事務局次長 兼 総務部長

新津駅前まちなか学生食堂——学生ランチMAPプロジェクト

石川 善樹

●新潟薬科大学事務部東キャンパス事務室長

持続可能な学食運営への問題と解決策

——味覚化から視覚化へ——

桜田 東樹 ● 法政大学施設部環境保全課長

はじめに

読者がイメージする学生食堂（以下、学食）とはどのようなものか。プラスイメージなら「安価でヘルシー」「ボリューム満点」、マイナスイメージなら「古くて狭い」「常に混雑」「同じメニュー」あたりではないか。筆者は、2017年4月、施設部環境保全課（以下、保全課）の課長に就任して以来、法政大学および付属校（以下、合わせて本学と表記）の学食と向き合ってきた。「明るく、楽しい」学食の話題は他大学にお任せし、小論では、学食運営の現実を視覚化し、その問題と解決策を論じたい。

1 本学の学食の現状

最初に、本学の学食の現状を説明したい。学校法人法

政大学は、東京都内に三つのキャンパス（市ヶ谷、多摩、小金井）と一つの付属校（法政大学中高）、神奈川県に二つの付属校（第二中・高、国際高）の計六校地を有している。各校地の、ファシリテイー的な現状は図表1のとおりである。このほか、売店やコンビニエンスストアも出店しているが、小論では紙幅の都合上、それらへの言及は割愛する。なお、本学は、保全課が全校地一括して学食業者との交渉・契約などを担当している。この一括方式は、学食に関する情報が保全課に集中するほか、学食に関する放漫な支出を抑制し、財政上の計画的な統制がしやすいというメリットがある一方、各校地特有のローデメリットがある。

図表1 本学の学食の現状

校地	建物	階	通称	席数	授業期間の月～金の営業時間	精算方式	備考	撤退経緯	現・業者
市ヶ谷	ポアソナードタワー	B1	フォレストガーデン	350	11:00～15:30	レジ		2018年1月P社撤退 2018年5月A社営業再開	A
	ポアソナードタワー	2	レインボーテラス	40			喫茶形式	2018年1月P社撤退	休止中
	ポアソナードタワー	25	スタッフクラブ	70	パーティのみ営業	レジ	教職員のみ	2018年1月P社撤退 2018年4月A社営業再開	A
	富士見坂校舎	B1	富士見坂食堂	262	11:00～14:00	レジ			A
	市ヶ谷田町校舎	B1	市ヶ谷田町カフェテリア	268				2018年1月P社撤退	休止中
	富士見ゲート	3	つどひ	477	11:00～14:30	券売機		2018年7月Q社撤退 2018年9月B社営業再開	B
	富士見ゲート	1	Orange Café	20	昼食弁当販売のみ営業	レジ	喫茶形式	2018年7月Q社撤退 2018年9月B社営業再開	B
多摩	1号館	1	総合棟食堂	200	10:30～14:00	券売機			C
	6号館	2	社会学部食堂	709	10:30～19:30	レジ			A
	11号館	B1	経済学部食堂	664	10:30～15:30	レジ			A
	14号館	1	体育館食堂	186				2019年3月営業休止	休止中
	16号館	2	スローワールドカフェ	109	11:00～19:00	券売機	喫茶形式		D
	17号館	1	現代福祉学部棟ラウンジ	200	10:30～14:30	レジ			A
小金井	東館	B1	東館食堂	521	11:00～18:30	レジ			A
	管理棟	3	管理棟食堂	160	10:30～16:00	券売機		2018年2月X社事業停止 2018年6月E社営業再開	E
中高	本校舎	1～2	食堂	300				2018年2月P社撤退	休止中
二中高	木月総合文化棟	1	食堂	500	11:00～17:00	券売機			F
国際高	4号館	2	4(法)食堂	200	11:30～14:00	券売機		2018年2月P社撤退 2019年4月G社営業再開	G

2 相次いだ撤退

筆者が現職に着任した2017年4月以降、学食業者から運営の苦境を訴える声が続々と上がってきた。確かに、深刻なレベルの問題が未解決のまま放置されていたことが分かったが、時すでに遅く、2018年、図表1のとおり、相次いで学食業者が撤退する事態が発生した。

その後、他の学食業者の協力によって営業を再開できた学食もあるが、未だ休止中の学食もある。

3 学食が抱える構造的な問題

なぜ、撤退が相次いだのか。ここ数年の人件費や原材料費の高騰が原因の一つだが、それだけではない、学食が抱える構造的な問題の存在を筆者は認識した。

(1) 低単価での提供

「はじめに」でも言及したとおり、学食の代表的イメージの一つは「安価」であろう。学食の平均メニュー単価は、大学の学食で500円未満、中学・高校だと、300〜400円程度である。年々、人件費、原材料費、光熱水費が上昇する一方、依然として低単価のメニュー提

供を強いられるのが学食である。特に、値上げについては、後述するステークホルダーの抵抗によって実施が困難な学食もあるのではないかと。メニュー単価の引き上げは、一定の増収をもたらすが、顧客の離反を容易に招く。いったん離反した顧客を取り戻すのは、昼食のリピート利用率の高さから至難である²⁾。

(2) 閑散期の存在

長期休暇（夏・冬・春）に代表される閑散期の存在は、学食運営の大きな障壁である。学校の場合、授業と定期試験がいつ、何日間実施されるかによって、学食の営業日数が決まる。本学の年間の基礎的営業日数は、約160日である。都心のキャンパスなら、長期休暇中もサークル活動などで学生の滞在が見込めるうえ、イベントなども多く、学外者の来学も多いことから、学食も一定程度、営業可能である。他方、郊外のキャンパスでは、長期休暇中、学生がキャンパス内に滞在しないばかりか、イベントなどもないため、学食の営業が成立しない。さらに、近年は、授業期間中の売上の確保もままならず、閑散期の売上減をカバーできないケースが増えている。（なお、中学・高校の学食では、授業期間における昼休み

時間以外の利用はほぼ期待できない。売店も含めて、中学・高校は、学食の運営基盤が脆弱であり、生徒寮の存在、長期休暇中の部活動の合宿や対外試合などの学食利用が不可欠である。)

(3) 校地内における学食の配置

筆者は、他の学校の学食を積極的に視察し、提供メニューを実食しているが、「いい」と思える学食には、いくつかの共通点がある。その一つが、校地内における学食の配置である。筆者が「いい」と思った学食は、校地内の中心、または学生・生徒・教職員が各建物から短時間で均等にアクセスしやすい位置にあった。さらに、校地内部が平面で移動しやすいか、学食がグラウンドフロアにあるか、も重要な成功要因であった。考えれば、これは当然である。学生・生徒・教職員は、1時間程度の昼休み時間中に昼食を食べ終え、午後の授業に向かうわけだ。アクセス至便でなければ学食を利用しないからだ。ただし、学食の配置を、建物完成後に変更することは困難である。現在、建設プロジェクトが進んでいる学校においては、ぜひ、建物完成後の学生・生徒・教職員の動線に配慮しつつ、学食の配置を決定していただきたい。

(4) 校地の人員構成

校地内の学生・生徒・教職員の何人が学食を利用するかは、学食運営に欠かせない検討材料である。検討に際し、学食担当者は学食ごとに「図表2 学食運営上の参考数値」を算出されることをお勧めする。

特に、学食ごとの1日当たりの平均売上金額は、学食担当者が日常的に注視すべき数値である。大学の学食の場合、経験則上、「図表3 1日当たりの平均売上金額と運営安定度」が目安となる。これらの数値によ

図表2 学食運営上の参考数値

数 値	算 出 方 法	備 考
想定学食利用者数	登校率＝(校地内に在籍し、かつ学食利用の対象となる全ての学生・生徒・教職員数)×0.6 喫食率(コンビニ食込み)＝登校率×0.6 想定学食利用者数＝喫食率×0.5	想定学食利用者数は、おおむね、キャンパス総人口の10～20%程度と想定する。
客単価	1日当たりの平均売上金額 ÷1日当たりの平均来客数	大学なら500円未満、中学・高校なら300～400円程度。
客席稼働率	満席時の来客数÷総客席数	高稼働率ほど、有効活用されている。
客席回転率	1日当たりの来客者数÷総客席数	高回転率ほど、効率よい運営が可能となる。

図表3 1日当たりの平均売上金額と運営安定度

1日当たりの平均売上金額	運営安定度
10万円未満	危険
10万円以上20万円未満	要注意
20万円以上30万円未満	警戒
30万円以上	安定

り、学食運営の持続可能性、安定度が予見可能となり、攻めの一手が打てる。また、学生の滞在時間が長い理系学部を抱えるキャンパスでは、学食運営は概して安定的となる。出食数や売上の向上は、安価で高品質のメニュー提供と営業時間の延長を可能にし、正のスパイラルが発生する。これが文系学部のみだと、学生の滞在時間が理系学部よりも短いため、昼休み時間帯の集中と混雑に加え、売上や品質の低下、メニューの値上げ、営業時間の短縮と負のスパイラルに陥りやすい。さらに、学外者の学食利用可否も重要であるが、セキュリティの都合など学校の個別事情に依拠するであろう。

(5) 昼休み時間帯の集中と混雑

昼休み時間帯における、学食の集中と混雑については、即時的解決策がないのが実情である。法政大学は、3キャンパスで2018年度から100分授業を開始したが、中でも、市ヶ谷キャンパスでは、昼休み時間が50分間か

ら40分間へと、10分間短縮された。市ヶ谷キャンパスの昼休み時間帯において、学食の集中と混雑に拍車がかかることは、あらかじめ想定してはいたが、3キャンパスで想定外に発生したことは、昼休み前後の時間帯の売上減であった。この原因については、数値的検証が必要だが、学生の空き時間の減少と来校日の集中化が大きな要因との仮説を筆者は立てている。90分授業時代、学生には時間割上、適度な空き時間があり、その空き時間の学食利用が学食全体の利用の分散化に貢献していた。しかし、100分授業となつてからは、集中化させた来校日に空き時間なく授業を受講する傾向が強まったようである。つまり、100分授業化は、1日当たりの学食利用者数の減少と昼休み時間帯の利用集中による混雑という、学食にとって二重のマイナス現象を招来させた。学食としては、昼休み時間は少なくとも60分はほしいところである。なお、学食の集中と混雑に関する抜本的解決策は、「昼休み時間の廃止による平準化、分散化」である。

(6) 多様なステークホルダー

学食のステークホルダーは、学生・生徒・教職員全員であるばかりか、保護者や学外利用者など、多種多様で

図表4 学食を巡る議論と代表的意見

議論名	代表的意見
「長い、安い、うまい」議論	「営業時間は極力長くして、おいしいメニューを安く提供してほしい。」
「努力不足」議論	「学食業者・学食担当者の努力が足りない。もっと努力すべき。」
「グルメリポート」議論	「この間、〇〇大学の学食のカレーライスを食べたが、バターとトマトの隠し味が絶妙で、美味だった。なぜ、うちの学食ではああいうカレーライスが提供できないのか。」

ありがたいなのは「論者は学食のヘビューザではない」ということである。

4 解決策

学食問題を解決するのはどうしたらよいか。筆者などの解決策をまとめてみた。

ある。専門性が希薄で

「誰でも何か言える」学食問題の、議論のハードルの低さに悩まされている学食担当者は多いのではないか。学食問題の議論は、筆者にとって既視感がある。「誰も乗らないのに、廃止は反対」という旧国鉄の赤字ローカル線の廃止議論に似ているからだ。図表4は「学食担当者あるある」と思っていただければ幸いである。

また、学食問題の議論で

(1) 丁寧なコミュニケーション

学食問題の解決策として、丁寧なコミュニケーションは不可欠である。学生・生徒・教職員はもちろん、学食業者とのコミュニケーションをおざなりにしてはいけない。学食業者の不満や提案を迅速にくみ取り、少しでも状況を前進させることが学食担当者には求められる。具体的には、学食業者との定期的（月例が望ましい）な会議を開催したり、学食業者からの企画・イベント提案を積極的に実施することである。「〇〇はだめ、××はいけない」ではなく、学食業者の運営の自由度を向上させることが、学食の活性化、ひいては「本業」たる昼食メニューの品質向上につながる。

(2) 味覚化から視覚化へ

前述の「3 学食が抱える構造的問題」の「(6) 多様なステークホルダー」のとおり、学食問題は、論点が味覚に行きがちである。学食担当者は、数値的根拠に基づく繰り返しの説明により、味覚化から視覚化へと、学食問題に対するステークホルダーの認識の変化と理解の深化を進めなくてはならない。学食担当者は、まずは学食の現状のファシリテーター（面積、席数、厨房機器など）

を調査してほしい。さらに、学食業者の協力の下、月間の損益表（売上金額、売上原価、売上総利益、販管費、営業利益）を毎月、提出していただき、学食の損益を数値的に常時把握しておくことが必要である。学食業者から売上減や赤字が報告された場合は、直ちに善後策を協議するとともに、関係部署や上級マネジメントに迅速に状況を公開すべきである。中長期的には、複数校による学食の一括共同運営も視野に入れてよい。

(3) 収入の多チャンネル化

客単価および利益率の高いパーティーや懇親会は、学食業者の貴重な収入源であり、学食担当者はパーティー・懇親会の学食利用を学内に積極的に働きかけるべきである。単に「利用してください」ではなく、学食業者と協力して、具体的なパーティーのプラン（内容、価格など）のチラシやポスターを作成し、学生・生徒・教職員、体育会、学会、クラブ、保護者会など全学・全校的な利用体制を構築しなくてはならない。体育会・クラブの合宿時の食事提供、売店など物販とのセット形式、自動販売機手数料やトレイ広告収入なども、大いに検討すべきである。

(4) 決済手段やファシリティー上の工夫

学食の決済手段としては、現状、レジもしくは券売機が主流である。決済スピードからすれば、電子マネー（1台当たり5〜8名/分）Vレジ（1台当たり2〜3名/分）V券売機（1台当たり1〜2名/分）であるが、電子マネーは、規格が乱立している現状ゆえ、拙速に導入せず、将来、規格の趨勢が決まった段階で導入してよいであろう。その他、ファシリティー上、有効かつ即効性の高い工夫は、座席に関するものである。従来の複数人着座と憩いの場を前提としたテーブル席から、一人席やクイック席の導入を進めるべきである。

(5) 学食担当者の知識向上

最後に、学食担当者の、外食産業および経営に関する知識向上を提言したい。学食業者が数値的根拠をもって苦境を訴えても、最初の窓口である学食担当者の理解が不十分では、問題は放置され、深刻化するだけである。筆者は、高度情報処理技術者試験のITストラテジスト試験とプロジェクトマネージャ試験の双方に合格しているが、資格取得時に勉強した内容が現在の業務で大いに役立っている。学食担当者には、手始めとして、ビジネ

ス会計検定3級、経営学検定中級などの経営学の初歩的な資格を取得することをお勧めする。なお、「知ったかぶり」は厳禁である。正確な事実が把握できないばかりか、ステークホルダー、学食業者や上級マネジメントの信頼を失い、最悪の結果（撤退）を招きかねない。前提知識ゼロはよくないが、分からないときは、素直に正直に聞くのが最善である。

おわりに

小論の感想はいかがであろうか。学食問題は、根が深く、解決の道のりは平たんではない。この小論が、全ステークホルダーの私情と私欲を超え、学食問題解決の取り組みの一助となれば幸いである。なお、最高かつ最善の解決策は「学生・生徒・教職員が、学食で食事をすること」である。

最後に、この小論を執筆するに当たり、法政大学生活協同組合の伊藤篤彦専務理事には、多大な助言を賜りました。厚く感謝を申し上げます。

注

1 「学食」といっても、運営組織（大学子会社、学外の株式会社、生協、NPOなど）、形態（総合食堂、専門食堂、コンビニエンスストアなどの複合店、喫茶店、外食チェーン店など）、顧客（学生、生徒、教職員、学外者など）はさまざまである。一口に「学食」とくくることに、筆者は大きな抵抗を覚えるが、小論では、読者が「学食」として最大公約数的にイメージしやすい総合食堂（昼食時間帯中心に、学生・生徒をメインの顧客として定食、麺、丼、カレーなどを出食する食堂）を念頭に論考した。運営組織、形態、顧客別の論はまた他の機会とさせていただきます。

2 株式会社リクルートライフスタイルが、2018年9月25日発表した「飲食店リピート実態&要因調査」によると、昼食のリピート利用率は81・2%である。

3 浜島（2014）によると、2011年の学生1日当たりの大学滞在時間は、文科系で429・6分、理科系で471・8分である。

参考文献

浜島幸司（2014）「大学生の大学滞在時間…4時点（1996年・2001年・2006年・2011年）の比較から」。『The Basis: 武蔵野大学教養教育リサーチセンター紀要』4号 99～113頁。

学生食堂の直営化が生み出したもの

——魅力ある食堂づくりと教育の場の両立——

津田 謹輔 ● 帝塚山学院大学学長

1 直営化の背景

帝塚山学院大学では、2017年4月に学生食堂の直営化に移行した。直営化のきっかけになったのは、食堂運営の委託会社から補填費用の増額を求められたことである。それまで、食堂の運営は恒常的な赤字が続いており、毎月約100万円を補填していた。また、メニューに対する評価の低さも問題の一つに挙がっていた。食堂従業員の皆さんも一生懸命頑張っていた。食堂従字幅を少しでも減らそうと、原価率を抑えたり、冷凍食材を多用したりという苦しい台所事情から、揚げ物中心のメニューという偏りが出てしまい、利用者の満足度が上がることはなかった。食物栄養学科がある大学として、この現状はいかかなものかということになり、直営化を

含めた食堂運営の抜本的見直しに取り組むことになったのである。これまでも課題改善のために、委託会社を何度か切り替えたことがあった。直営化に踏み切る前にも、委託会社数社に提案をいただいたが、やはり魅力あるプロポーザルがなく、直営化に舵を切ることを決断した次第である。



学生食堂 T-CAFE 全景

2 直営食堂のコンセプト

直営化開始の約半年前、2016年夏頃に、食物栄養

学科・給食経営担当の田中俊治教授と砂野有史総務室長（現・大学事務局長）に「直営化食堂の在り方」についてのコンセプト立案を依頼した。ある企業では、昼食だけでなく栄養バランスの取れた献立を提供する「一日一膳」という研究があるが、3食のうちの2食が疎かになった場合でも、その1食によって健康に関わるさまざまなデータが2〜3カ月で改善されたという結果が出ている。そうしたことから、食堂でバランスの取れた食事を毎日摂ってもらうことにより、学生の健康に寄与するというコンセプトが固まった。この時点では、メニューのクオリティと売上向上が重要なテーマだったが、議論を進めるうちに、食堂を「教育の場」として活用できないかという意見が出た。前述のように、本学は食物栄養学科を有しており、管理栄養士や栄養士という食のプロフェッショナルを養成する機関でもある。従来、その給食の実践の場を学外実習に頼っていたが、学内の食堂を実習施設として活用しようという考えに至ったわけである。本学の掲げる「Student First」の精神に則り、特定給食施設とすることを選択した。ここにおいて、健康的で魅力ある食堂づくりと、学生の教育の一環」という二つの大きなコンセプトが決まったのである。

3 人材の確保

二つのコンセプトを実現するために、課題となったのが人材の発掘である。食堂を丸ごとマネジメントできる人材として、どのような要件が必要なのかを定義した。単にメニューのクオリティの向上を図るだけであれば、栄養士や調理師という選択肢もあったが、教育面を考慮し、管理栄養士の資格保有者を大前提として人選を進めた。さらに、単に実務経験が豊富というだけでなく、食堂設を一から始めるような経験を何度かしているということも重要な要件であった。これらの点を中心に、田中教授の多方面にわたる人脈を駆使して、リクルーティング活動を展開した結果、現在の食堂責任者である井上範之氏に辿り着くことができた。

井上氏は、実務研修生を養成する「社団法人日本給食指導協会」で管理職の経験があり、食堂運営から調理のみならず、学生の教育に至るスキルとノウハウを持ち合わせていた。井上氏の獲得がなければ、約半年の準備期間で直営化を実現することは困難であったと思わざるを得ない。ちょうど定年退職というタイミングであったことは、本学にとって幸運だったといえよう。

4 プロジェクトチームの創設

学生食堂のコンセプトや人材の目的がたった2016年の秋頃には、学長直轄の食堂直営化プロジェクトチームが正式にスタートした。田中教授と砂野室長に加えて学部長も参加し、コンセプトをベースとして具体的な改善内容を検討した。並行して、井上氏を本学に招聘するための前段階として、食堂直営化に対するプレゼンテーションを依頼した。田中教授とのコンセプト共有や厨房施設の下見など、入念な打ち合わせに多くの時間を割いた



砂野室長(肩書は当時)、井上氏、津田学長、田中教授

たこともあり、プレゼンには予算面、献立面、人員面など必要な全ての内容が盛り込まれていた。具体的には、運営方法から基本メニュー、売上予想、従業員の勤務スケジュール、人件費、経費、収支、食堂の稼働日など。さらには、5年間の収支予測シミュレーション、メニューの写真、

新規導入機器、厨房機器の総入れ替え、厨房床の清掃、厨房内のメンテナンス、食器の総入れ替え、制服の変更まで、食堂直営化にあたって心機一転、有意運営のビジョンが示されていたのである。このプレゼンをもって、直営化の目的が立ち、井上氏を本学の教員として迎え入れることが正式に決まり、直ちにプロジェクトチームに加わっていただいた。このような経緯を経て、約5カ月で全ての体制を整えることができた。

5 経営面の改善

直営化によって、毎月約100万円の赤字がすぐに黒字化するということが望めないのは想定していた。本学は収容定員2000人程度の小規模大学であり、売り上げが急に2倍になるようなことは有り得ない。そこで、初期段階として、これまで委託会社に支払っていた補填費用を必要経費と捉え、メニューのクオリティ向上に充てていただくことにした。直営化によって、食堂の従業員は本学の教職員に切り替わり、アルバイトも基本的には本学在学学生となるため、同じ100万円の赤字でも学内のリソースに支出することは有意義な使途とみなすことができる。当然ながら、この赤字幅も縮小していく方

針であつて、そのためには、やはり売上の向上が必要である。直営化初年度で早くも売上は改善し、翌年にはさらに100万円ほど増加した。一方、アルバイトの労働時間の効率化などによる人件費圧縮により、粗利や利益を伸ばしている状況であり、その精度も年々向上している。委託会社の場合は本学から改善要求を行つても、どの部分が非効率なのが不透明で、業務改善はほとんど見込めない。その結果、赤字分の補助を要求され、持ち出しばかりが増えるという構造から脱却できない状態が続いていた。このような状況が可視化できるようになつたことは、直営ならではのメリットだといえよう。

本学は、2021年4月にキャンパスを統合する予定である。現在、二つのキャンパスを合わせると日食約300〜350。これに対し、統合後は約50〜100食の増加を見込み、かつ厨房も1カ所にまとめることにより、人手も現在の10人体制から7人体制にまで効率化できるので、収支はかなり改善できると見込んでいる。

6 メニューの改善

直営化にあたって、最初に決めたのが価格である。ワゴンインという意見もあつたが、インパクトに欠けるこ

とから、一般的な企業内食堂の価格を目安として400円という設定にした。さらに、この価格に対する原価率は50%を上限に設定。通常の給食の原価率は、低いところで20%、高いところでも35%程度であるから、この数値は非常に高いと思われる。20%で作れないことはないものの、食材の質の低下や揚げ物が多くなり、これだと直営化以前と何も変わらない。直営化の特徴として、素材の味を楽しめる食事、バランスの取れた食事を提供したいと考えると、多少の赤字が出ても原価率50%を上限として供給しようと決断した。

メニューは、煮物、揚げ物、焼き物、蒸し物といった「調理方法」や、肉、魚、卵といった「食材」を1週間の中にバランス良く組み入れるということを意識している。野菜をより多く摂取してもらおうと、小鉢のラインナップも増やし、50グラム以上の千切りキャベツや野菜を中心とした煮物なども取り入れている。また、カロリーの面でも、500キロカロリーと600キロカロリーのメニューを設定。もちろん、低価格、高原価率といえども、国内外から適正な品質の食材を使い、できる限り手作りというこだわりを持っている。このように大幅に見直したメニューであるが、当初は、それまでの濃い味に慣れ

アンケートデータ							
満足度	6:満足	4:ほぼ満足	3:普通	2:やや不満足	1:不満足	割合	割合
1 ご飯の味	4%	6%	平均 4.03	32%	54%	1%	1%
2 味噌汁・スープの味	2%	2%	平均 3.89	20%	56%	1%	1%
3 小鉢付ランチの味	1%	0%	平均 4.27	18%	17%	34%	4%
4 カレーライスの味	4%	1%	平均 4.11	23%	66%	2%	2%
5 アラカド (小鉢) の味	4%	1%	平均 4.10	19%	87%	1%	1%
6 和菓子の味	1%	1%	平均 3.99	25%	17%	5%	5%
7 ラーメンの味	1%	1%	平均 3.99	19%	6%	5%	5%
8 カレーライスの量	4%	2%	平均 3.85	40%	50%	1%	1%
9 ご飯の量	5%	5%	丁度よい 69%	20%	11%	64%	1%
10 味噌汁・スープの量	2%	5%	丁度よい 71%	14%	8%	71%	1%
11 小鉢付ランチの量	2%	2%	丁度よい 67%	10%	10%	47%	1%
12 カレーライスの量	2%	2%	丁度よい 66%	19%	7%	66%	1%
13 アラカド (小鉢) の量	2%	1%	丁度よい 80%	9%	1%	80%	1%
14 和菓子の量	1%	1%	丁度よい 62%	21%	1%	62%	1%
15 ラーメンの量	4%	5%	丁度よい 71%	13%	4%	71%	1%
16 カレーライスの量	4%	5%	丁度よい 72%	12%	1%	72%	1%

アンケートにご協力ありがとうございました。

アンケート結果

7 教育の場としての食堂運営

ている利用者から、少なからずクレームが出たりもした。しかし、学生は毎年入れ替わっていくものであるから、新入生などの初めて食堂を利用した学生からは、「美味しい」「クオリティが高い」といったプラス面の評価が目立つようになった。それに伴って、利用率も徐々に上がってきた。こういった好循環を促進するために、年に2回、学生からアンケートを取り、要望を調査している。改善要望に対しては、クイックレスポンスを重視し、今年度だけでも、「ごはんの〆大盛〆、特盛〆の導入（いずれも無料）」、「汁物の具材の増量」、「売り切れ防止のための食数見直し」などを実施。また、アンケートは速やかに集計し、食堂内に掲示することによって、利用者にはフィードバックしている。

直営化にあたって、もう一つの柱が、食物栄養学科の学生による食堂運営である。食堂を特定給食施設とすることにより、通常は学外の特定給食施設を必要とする実習を、学内で履修できるようになった点は、学生にとって大きなメリットといえよう。この食堂を活用し、井上氏の主導の下、1年間のカリキュラムの中に授業内実習



実習前ミーティング

が、卒業生が従業員として食堂の主戦力になるなど、着実な成果も表れている。このように、本学の食堂運営は、他大学のように外部からのパート従業員がメインではなく、教職員と学生アルバイトが主戦力という真正正銘の直営化といえるであろう。

を毎日のように組み込み、毎年約80名の学生が1〜2週間の実習に取り組んでいる。実際に給食施設で働く体験を通して、給食会社の業務などが実感でき、就職先の選択にも非常に役立つという意見が多数寄せられている。

また、実習を経験した学生は、授業の空き時間に食堂でアルバイトができる。時給は1200円と高めであるが、教育の場という観点からも、時給に見合うだけのスキルや意識を持つ学生が働くことになっている。実習後には報告書を提出させ、運営と教育の両面においてPDC Aサイクルを回している。直営化からまもなく3年に

なるうという段階である

8 直営のメリット

直営の場合は委託と違って、主力人材の入れ替わりがめつたに生じない。人が替わってしまおうと技術の伝承が難しく、専門会社といえども質が一定のレベルに留まってしまう可能性がある。しかし、直営はそういうことがない。極端にいえ



実習報告書



ランチタイムの厨房内風景



ランチ通常メニュー

ば、基本的には職員は定年まで働くので技術はどんどん向上を続ける。さらに、直営はとて小回りが利くものである。委託の場合、契約時の業務内容が前提にあり、契約外やイレギュラーなどの対応をお願いしようとする。と並大抵のことでは動かせない。例えば、オープンキャンパスなどの集客イベント時には、従来は来学者を呼び込めるような特別メニューを提供できていなかった。しかし、直営後は学生と一緒に特別メニューを企画・開発できるようになり、毎回4〜5種類の学生考案メニューを提供している。こちらにも原価率を高めに設定できるため、他大学よりも明らかにクオリティーが高く、そのメニューが評判を呼び、いまではオープンキャンパスの看板の一つになっている。また、メニューの企画・開発の過程はプロジェクト活動として運営され、学生の実践的な学びの機会としても活用されている。ほかに、以前からニーズがあっ

た教員のゼミ打ち上げやクラブの交流会などにも、食堂内かつ低予算で対応できるようにもなった。外部委託の場合は、やはりどうしても利益の追求が根底にあるため、質が低下するおそれに伴う。直営の場合は、採算ラインをある程度柔軟に設定できるため、さまざまなニーズに対応しやすいといえよう。あえて課題を挙げるとすれば、4月期の学生の確保である。この時期は、ガイダンスなどの行事が集中するため、学生アルバイトの確保が非常に難しい。本学では、この時期のみ、食物栄養学科の助手の応援によって対応している。

9 直営化を実現するために必要なこと

このように、食堂の直営化は、本学にとって実に多くのメリットをもたらしてくれた。大学の認証評価でも高い評価を得るなど、本来の目的を超える成果が上がって



オープンキャンパス特別ランチメニュー

いると感じる。一方、デメリットはほとんど生じていない。「食」を通じた学生満足度の向上と、健康的な生活の維持を目指すのであれば、全国の大学においても、ぜひ直営化を薦めたい。ただし、留意すべき点として、衛生管理は非常に重要である。アルバイトの学生であっても、実習指導のみならず、手洗いなどの基本的な衛生面を徹底する必要がある。また、本学における井上氏のような人材を獲得するためには、栄養士会などの給食分野における人脈も必要となる。これらの点から、食物関連の学科があることが望ましく、逆に、食物関連学科がない大学では、現実的に衛生管理の恒常的な維持をシステム化することは厳しいと思われる。この辺りは、学内のリソースを踏まえ、十分に検討する必要があるだろう。

本学は、2021年4月に、キャンパス統合を迎える予定であり、食堂の空間も大きく生まれ変わる計画となっている。これからも、学生に喜ばれる「真の学生食堂」として、ソフトとハードの両面から継続的な改善に取り組んでいくであろう。

ㄨ



ㄨ

学生が学食に積極的なコミット——昭和女子大学の取り組み——

松丸 英治 ● 昭和女子大学教学支援センター学生支援課長

はじめに

昭和女子大学の学生食堂「ソフィア」の名は、ロシアの文豪トルストイの妻 Софья (ソフィア) が由来である。本学は、トルストイが理想とした「愛と理解と調和」に立脚した人間教育を施すトルストイ学校に、詩人人見圓吉が教育の理想を見だし、1920年に本学の前身となる「日本女子高等学院」を設立したことから始まった。設立当初は受講生8名の小さな集まりだった。

現在は、東京都世田谷区にある学生数6000名弱、2研究科5学部を擁する女子大学である。同じキャンパスの中には附属の高校・中学校・小学校・こども園やプリティッシュスクール・イン・トウキョウ昭和(BST)が存在するほか、隣接する校地には2019年9月にテ

ンプル大学ジャパンキャンパス(TUJ)が開校し、合わせて1万名強の学生・生徒・児童・園児が集う場所となっている。

創立80周年の2000年、学生食堂「ソフィア」は誕生した。「ソフィア」と名付けたのは、本学の建学の理念に立ち返るとともに、「ソフィア」のもう一つの意味



図表1 学生食堂「ソフィア」入り口



図表2 「ソフィア」内部

「叡智」を表し、学生に目指してほしいとの願いも込めたとはいわれている。

1 学生食堂「ソフィア」の現状

本学の学生食堂は「ソフィア」だけである。以前の学生食堂は2カ所あり本学直営だったが、現在の「ソフィア」は外部業者に委託している。大学側が設備や食器を用意し、水道光熱費を負担している以外、独立採算で運

営されている。

メニューは410円〜450円の定食が3種類、380円の丼が4種類、このほか210円〜400円のそばやうどん、ラーメン、パスタ、380円のチキンカレーなどである。独立採算のわりには値段が比較

的安く、女子大学らしく全体的にポリュームよりも栄養バランスに重点を置いたメニュー構成となっている。定食は定期的メニューが変わり、丼や麺類も週替わりのものも用意されており、学生が飽きないよう工夫されている。

本学は東急田園都市線三軒茶屋駅から徒歩10分の近距離にあり、通学の便だけ見れば好立地であるが、大学周辺には学生が通えるような飲食店がほとんどない。そのため、昼休みの時間帯は多くの学生が「ソフィア」を利用する。「ソフィア」は約500席あり、女子大学の学生食堂の中では規模が大きいほうであるが、昼休みの時間になると大変混雑しており、学生の不満となっている。

昼休みの時間帯以外は学生だけではなく、教職員やBSTの生徒、TUJの学生、こども園や小学校の父母なども利用する一方、女子大学であるために、一般の人がキャンパス内へ自由に出入りできる環境にないこともあり、学外者の利用はほとんどない。オープンキャンパスや学園祭のときだけが学外者も自由に利用できる機会となっている。それにも関わらず、「ソフィア」が大学からの補助なしに独立採算で運営されているのは、それだけ学内利用が多いためともいえる。

2 学生食堂に対する学生の声

「ソフィア」を管理する学生支援課では、毎年7月に、全学生を対象として学生食堂に関するアンケートを学内ポータルサイトで実施している。2019年に実施したアンケートは全学生の1割から回答があった。結果を見ると、79%の学生が「味がおいしい」と回答している。量については52%が「ちょうどよい」、31%が「やや少ない」と回答している。価格については19%が「安い」、55%が「普通」と回答したが、「高い」という回答も23%あった。自由記述欄では、混雑に関する記述が64件と最も多かった。アンケート結果は2012年に開始して以来、ほぼ同じような傾向が続いている。

アンケート結果は回答した学生に公開するとともに、学生の自治組織である学友会と共有している。学友会と共有するのは、学生の視点から「ソフィア」運営の改善を提案してもらうためである。

また、理事長や学長・副学長にもアンケート結果を報告し、大学側としても「ソフィア」運営の改善に役立っている。

3 学生の声を取り入れる

学生の意見を直に聞くため、年に2回程度、「ソフィア」の委託業者と学友会の意見交換の場を設けている。アンケート結果も踏まえて、学生は業者に対して意見を述べ、サービス向上や改善のための提案を行っている。学生からの提案を全て受け入れることは難しいが、これまでに給茶機の設置や、混雑緩和のための食券の事前販売などが実現している。

また、新入生には朝食をとる習慣を身に付けてもらうと、学友会の提案に基づき、「ソフィア」と学友会の共同企画「二五〇(いこう)、昭和で朝ごはん」を実施し、4月と10月限定で朝食を提供している。タイトルどおり、150円でご飯と味噌汁、小鉢のおかず2品の朝食である。これも大学の補助はなく、学友会の宣伝活動による集客と委託業者の企業努力とによって低価格が実現している。

委託業者も、学生の意見を新メニューの開発やサービス改善に役立てている。例えば学生が強い不満を持っている混雑への対応については、昼休み以外に利用すると1食につき1ポイント、10ポイント貯めると好きなメニューを無料で注文できる「ハッピーアワーカード」を

配付するようにした。また、13時からコーヒーやお菓子
を販売するカフェコーナーをオープンするなど、昼休み
時間以外の利用を推奨する取り組みをしている。

昼休みには、「ソフィア」で販売している丼ものを弁当
にして別の場所で販売するようにした。それだけではな
く、毎日違うフードトラックを呼んでランチ販売をして
もらうなど、「ソフィア」以外でも食事を提供する機会を
作った。

このように、「ソフィア」にとって一番の顧客である学
生の意見に常に耳を傾けながら運営を行うことにより、
学生からの高い評判が維持されているともいえる。

4 学びの場所

本学はプロジェクト・ベースド・ラーニング（PBL）
を積極的に導入している。企業などと学生、教職員が協
働して課題解決を実践的に目指す教育活動である。「ソ
フィア」は食品・栄養系の学科がある本学の特色を生か
してPBLの場としても利用されている。

(1) H & B ランチ

PBLの一つに、本学の生活科学部管理栄養学科と健



図表3 2019年11月のH&B ランチ
「レンコンのはざみ揚げ」

ざまな活動に取り組んでいる。その活動の一環として、
学生食堂のレシピを考案し、「ソフィア」が実際に定食と
して販売しているのが「H & B ランチ」である。栄養価
だけではなく原価も計算した上でのレシピであり、数量
限定であるが、「ソフィア」の人気メニューとなってお
り、プロジェクトに参加する学生にとっても、学びを実
践できる機会となっている。

(2) 世界食堂

「H & B ランチ」レシピの提供ノウハウを踏まえ、20

康デザイン学科、食安
全マネジメント学科に
よる「輝け☆健康
『美』」プロジェクト、
通称H & B (Health &
Beauty)がある。学ん
だ知識を生かし、食事
や運動を通して身体
の中から健康で美しく
なることを目指し、企
業や地域と提携してさ



図表5 世界食堂ロゴ

語が得意なグローバル広報チーム、TUJの学生有志によるグローバルフード大使が参加している。「世界食堂」では、世界各国の代表的な料理や食材、名物の提供を目指してアイデアを出し合い、H&Bメンバーが健康的にアレンジして原価や栄養価などを考慮しながらレシピを考案している。第1弾として、TUJ移転を歓迎する



図表4 2019年12月の世界食堂
「クラブケーキ風ランチ」

20年の創立100周年記念事業の一環として、「ソフィア」で国際色豊かなメニューを提供する「世界食堂」プロジェクトも進んでいる。TUJと本学の学生が「食」を通じて交流し、互いの文化を理解することを目的に、H&Bメンバーに加え英

気持ちを示そうと、テンブル大学本校がある米国フィラデルフィアのチーズステーキ風ランチを10月から提供した。11月はロックス・アンド・ベージュ、12月はクラブケーキ、1月以降はアジア、ヨーロッパなどさまざまな国や地域の料理を取り上げる予定となっている。

5 多文化交流

「ソフィア」の特色の一つに、学生だけではなく、BSTの生徒やTUJの学生など多国籍・多民族の人たちが利用することがある。そのため、英語のメニュー表示や英語を併記したカロリー&アレルギー表を掲示している。

特別なメニューを設けているわけではないが、日本人とは好みの傾向が違い、例えば袋入りのフライドポテトにコンソメやガーリックバターなどのフレーバーを入れたものがBSTの生徒には大人気となっている。

「ソフィア」の中では英語が飛び交い、日本人学生やTUJ学生、BST生徒が並んで食事をしている光景は、まさしくグローバルな環境である。隣り合った本学の学生とTUJの学生が会話をしている姿もあり、TUJが移転してきて以来、少しずつ交流も多くなっている。「世界食堂」のような「ソフィア」のメニュー提案に本学学

SOPHIA MENU 12/2019

VARIETY

①A lunch ¥410
12/2~12/14 Grilled chicken Rock salt herb flavor
12/16~12/23 Nagoya-style miso cutlet

②B lunch ¥410
12/2~12/7 Beef Teriyaki Simmered in Soy Sauce
12/9~12/14 Fried fish and vegetable cutlet
12/16~12/23 Seamed pork fillet Flavor sauce

③Soup lunch ¥450
12/2~12/14 Clam chowder
12/16~12/23 Minestrone

HEALTH&BEAUTY/WORLD DINING ¥410

W&D
12/2~12/14 Sekai-Shinkadou style crab cake:
experience the taste of America

H&B
12/16~12/23 Christmas lunch

RICEBOWL ¥380

①The weekly bowl
12/2~12/7 Stir-fried pork and Takana
12/9~12/14 Stir-fried chicken eggplant pepper flavor
12/16~12/23 Sweet and spicy sweet miso

②hibitnap (Korean rice bowl)
③Deep fried chicken hot cheese sauce
④hibitnap & curry (half and half)

CURRY and RICE

Chicken curry ¥380

NOODLE

①The weekly ramen ¥390
12/2~12/7 White sesame chinese noodlet
12/9~12/14 Tokushima Ramen
12/16~12/23 hot and sour noodle

②Soy sauce ramen ¥340
③Pork bone ramen ¥350
④Spicy ramen ¥360
⑤Hot Jiang mian ¥370

JAPANESE NOODLE

①Udon/soba in broth ¥210
②Baikake udon ¥210
③Udon/soba ¥250
④Udon+tsuyu+wakame/sausal+egg ¥370
⑤Soft boiled egg udon ¥370
⑥Soup base Scandinavian udon ¥390
⑦Sweet and soft boiled egg udon ¥400

NEW! Curry udon

SPAGHETTI&PENNE 390P!

12/2~12/14 Chicken tomato sauce with balsamic flavor
12/16~12/23 White fish and radish Bottarga flavor

HOT SNACK ¥110

①Softake french fries
NEW Cosmone / Garlic butter / pepper punch

CAFE Cafe Corner ¥110~

★ Cafe corner is open from 11 o'clock.

NEW Chocolate cake ¥160
Hot coffee ¥110
Iced coffee ¥130
Soy milk latte ¥130
Ice soy milk latte ¥140

☆☆☆ Notice of events ☆☆☆

9th	Cheering Day pork and kimchi rice bowl	¥200
-----	--	------

Open Hours You can take away.
Mon.~Fri. 9:00am~10:30pm / Offer 10:30am~15:00 (Order Stop)
Sat. 9:00am~1:00pm / Offer 10:00am~13:30 (Order Stop)

図表6 2019年12月「ソフィア」英語メニュー

生とT U J学生が関わるなど、多文化交流の場ともなりつつある。

おわりに

本学の学生食堂「ソフィア」に対する学生の満足度は高い。

一方、昼休みの混雑に対する不満もある。混雑緩和に向けて、学友会との意見交換を踏まえながら、券売機の増設や場所の工夫による動線の整理、フードトラックの充実などによって対応できないか、委託業者と大学側が検討している。

学生食堂に学生が関わる象徴的な活動である「H & Bランチ」や「世界食堂」は、先輩から後輩へ引き継がれながら、今後も継続していくと思われる。「ソフィア」の利用者も本学の学生だけではなく、BSTの生徒やT U Jの学生なども加わり、単なる学生食堂から学びの場、多文化交流の場にもなろうとしている。

「ソフィア」を管轄する学生支援課としては、学生の声に耳を傾けるだけではなく、学生自身が学生食堂にコミットしていく方法を模索しながら、叡智の結集を目指す学生の心地よい居場所となるよう、改善を続けたい。

つづいてつながらつくりだす

— 学生・教職員・地域社会のプラットフォームへ —

東海林 真巳

● 学校法人千葉学園 事務局次長 兼 総務部長

1 学生が居心地のよい空間の創出

千葉商科大学の「The University DINING」は、第一期中期経営計画におけるキャンパス整備計画の一環として、2015年に市川キャンパスに誕生した。The University DININGは、ぬくもりのある木の素材と、木漏れ日のような優しい光に包まれた空間となっている。また、日々の大半をキャンパス内で過ごす学生のために、食事はもちろん、授業の空き時間にも、仲間とずっと過ごしていただくような居心地のいい場所となっている。The University DININGのプロデュース・運営は、カフェブームの立役者として話題のスポットを生み出すヒットメーカーである株式会社トランジットジェネラルオフィスと大学が提携し、協働で運営に当たっている。

The University DININGの誕生により、これまでになかった学生の居場所となる空間が実現するとともに、新しい情報発信基地として、地域社会と学生、教職員を繋ぐプラットフォームとして、また、あらゆる可能性を秘めた新しい機能を持つ学食として進化してきている。

2 オープンから5年目を迎えて

2015年5月のオープン以来、テレビや雑誌など多くのメディアに取り上げられ、現在も地域の方々をはじめ、多数のお客様にご利用いただいている。また、設計、コンセプト、デザイン、運営実績などが高く評価され、2015年グッドデザイン賞、2016年度公益社団法人日本不動産学会業績賞、2016年度市川市景観賞などを受賞している。オープンから5年目を迎えて、学生や



Photographer:Satoshi Asakawa

「The University DINING」外観

地域にとってなくてはならない存在となっている。現在、通常は8時30分から19時まで営業していることもあり、ランチタイム以外の空き時間や授業後などにも多くの学生が仲間や先生と会話したり、近隣のお母さま方がお子様と一緒に寛いでいたり、朝一番から近隣のご心配の方がコーヒーを飲みながら新聞に目を通している光景が日常となっている。2017年には、「The University DINING が学生・大学・地域社会にとってより良い場所として機能するために、教職員で構成される「DINING SERVICE DESIGN LAB」という組織を創設し、大学が地域社会や企業と共創し、新たな価値をアウトプットす



昼食時の「The University DINING」

るために、さまざまな企画を生み出している。

3 「本物」にこだわる

美味しく栄養バランスの良い食事をカフェのような空間で楽しむことのできる「The University DINING」であるが、その核となる「食」には徹底的にこだわっている。美味しさとボリュームに栄養バランスを兼ね備え、学食らしい価格（レギュラーセット550円、丼セット450円）が好評を得ている。メインダイニング以外に、本格的なコーヒーとパンが楽しめるコーヒー&ベーカリーを併設し、ランチタイム以外にもくつろぎの場を提供している。そのこだわりは訪れる地域の方々にも愛され、リピーターを生み出している。また、ベーカリーでは本場ニューヨークスタイルのベーグルなど、日本ではまだなじみはないものの、世界で人気のあるメニューを出しており、食を通じて世界に目を向け、何かを学ぶ「きっかけ」となる場を提供している。2018年度は有志の学生を募ってカフェメニューの開発を進め、クリスマス時期に期間限定でマシユマロ入りミルクティー「NOEL」を販売して好調な売り上げを記録した。

本年度は、課題の一つとなっている食品ロスの低減化

を図るため、いつも食べることでできるレトルト食品の商品開発を行う学生プロジェクトがスタートした。その結果、千葉県産の鶏肉や落花生を使用した「地産地消」のレトルトカレー（400円）が完成し、販売を開始した。店内における提供はもちろん、パック販売で持ち帰りも可能であり、また長期保存もできるため災害時の非常食として活用することができる。

4 SDGsへの取り組み

本学は教育研究および事業活動において、国連が提唱する国際的な枠組みであるSDGsの達成に貢献する取り組みを推進している。2019年9月には、SDGs達成への取り組み方針を学内外に公表・共有することに



レトルトカレー

よって社会的責任を果たす際の指針とすることを目的に「千葉商科大学 SDGs 行動憲章」を策定した。The

University DININGはこの方針の下、SDGs達成への取り組みを行っている。フェアトレード認証コーヒーの採用をはじめ、オーガニック商品（フルーツジュース、ソイドリンク、紅茶、ハーブティー、グリーンティー、チョコレートドリンク）の販売を開始した。また、プラスチックストローを廃止し、デンブンから作られる生分解プラスチックの「ポリ乳酸」と、コーヒーの抽出後に廃棄される「コーヒーカーズ」を配合・成型して作られるコンポストプラスチックに変更した。このストローは、お客様が選択することができる。また、ごみの軽減を進めるために生ごみ処理機を導入し、生ごみを学内の圃場（ぶどう畑）で肥料として活用するなど、資源循環型学食として稼働しはじめた。一連の取り組みには、DINING SERVICE DESIGN LABのみならず、複数のプロジェクトに属する学生・教職員が複合的に協力しており、学部や学年を超えた全学的な活動となっている。

5 地域の声が聞こえる場・学生が成長する場

DINING SERVICE DESIGN LABの企画として、次の

ような地域交流・地域貢献のイベントを定期的に実施している。

【JAZZLIVE】

JAZZLIVEは、開催回数を通算9回目を数えるに至った人気のイベントである。DINING SERVICE DESIGN LABメンバーが交渉して招致したプロのアーティストがステージに立つ。運営は有志の学生が中心となり、室内

のライティングや会場までのお客様の誘導をはじめ、店内販売補助、会場撮影、司会進行、飲食を楽しんでいるお客様への配膳フォローまで、主体的に運営全般を担っている。手作り感があり、そこがまたお客様の好感を呼ぶ魅力となっている。最終的には、



JAZZLIVE

お客様にご満足いただけるレベルにまで達し、最近では企画運営の向上とともに提供する飲食メニューのさらなる改良を行い、より魅力ある内容になってきている。参加されたお客様からは「次はいつなの？ 待ちきれない！」といううれしいお声も多くいただいている。普段は学生の利用で満席となっている「The University DINING」が地域の方々と満員になる光景は非常に新鮮であり、大きな喜びになっている。地域との交流を学生・教職員が強く感じられる大きなイベントである。（現在は夏冬の年2回開催している）

【フォトログ in いちかわ】

本学では2017年から「フォトログ in いちかわ」（市川市後援）を企画運営している。フォトログはフォトログ・インニングの略であり、日本ではまだなじみが薄いのが、1976年にオーストラリアで生まれ、2002年には長野で初開催された、野外の長距離ナビゲーションスポーツである。「起点（大学）からおよそ3時間で回れる場所をフォトスポットとして多数設定してある地図を用い、時間内にくいくつ回って来られるか（写真をいくつ撮って来られるか）」を競うものであり、各フォトスポットは距

離などによって点数が異なるために、どこをどういう順番で回るかといったさまざまな戦略を考えなければならぬものこのスポーツの醍醐味となっている。本学の企画は「スポーツを楽しむながら家族、友人とワイワイ楽しむイベント」といったアットホームな雰囲気の特徴である。

この企画運営も「DINING SERVICE DESIGN LAB」と共に学生有志が行っている。ある企画では、学生がテーマを「平成」と決め、学生がチームに分かれて「平成」にまつわるフォトスポットを自分の足で探し、その施設から許可を得て、地図に記載する。当日は受付、司会進行、チェックポイントにおける参加者の安全確認、ゴール後の集計、表彰、クロージングと、精力的に取り組む



フォトログ in いちかわ

姿がみられる。「地域の方にどうすれば喜んでもらえるか、もっと楽しくするために何が必要か」を学生自らが考え、企画から実施まで自主的に取り組むことを通じて学生の成長へとつながっている。イベント終了後には、学生と参加者との会話に笑顔が飛び交い、The University DININGが学生・教職員と地域との交流の場となっていると実感できる。

【サバイバルキャンピンいちかわ】

2019年から、新たな取り組みとして「サバイバルキャンピンいちかわ」（一般社団法人72時間サバイバル教育協会共催）をトライアルで開催している。この企画は、いつ起こるか分からない災害が発生した際に、周りに人がいなくても学生や子どもたち自らが生き抜くために必要な知識とスキルを習得してもらう目的で実施している。この活動で育った学生が地域の子どもたちに伝承していくとともに、地域の方々の昔ながらの生活の知恵や技術を防災の視点から受け継いでいくような姿を目指している。

6 学生・教職員・地域社会のプラットフォームへ

以上ご紹介してきたとおり、The University DININGは、学内で食を提供する場という定義を超え、学生が集うことができる居心地の良い空間、学生の成長につながる場所、地域の方々の憩いの場、学生・教職員・地域の交流の場というさまざまな役割と機能を持つ場所となっている。

今後は、SDGsへの取り組みをさらに積極的に実践し、学生・教職員・地域社会をつなぐプラットフォームとして次のステージへ展開していく。



カフェカウンターと「The University DINING」

学生食堂の課題と今後のあり方

新津駅前まちなか学生食堂——学生ランチMAPプロジェクト

石川 善樹 ● 新潟薬科大学事務部東キャンパス事務室長



新津駅東キャンパス（新津まちなかキャンパス）

新潟薬科大学は薬学部および応用生命科学部を有し、理系の学部・学科の教育研究活動を続けてきたなか、2015年度に応用生命科学部に文系学科である生命産業創造学科を開設した。この生命産業創造学科は、経済学・経営学を中心に、会社

経営やビジネスの基礎と同時に理系の基礎知識も修得する「文理融合」のユニークな学科である。また、本学科の特徴の一つに、地域社会を題材として地域からさまざまなことを学び、地域と交流する体験型の講義、実習を多く取り入れていることが挙げられる。この生命産業創造学科の新設を機に、新津駅前に新津駅東キャンパス（愛称「新津まちなかキャンパス」）が開設された。積極的に地域社会に溶け



隣接する JR 新津駅のホーム



4階から臨むまちなかの光景

込み、地域活性化に貢献したいという考えによるものである。同時に、本学の地元である新潟市秋葉区役所、新潟商工会議所、本学の3者による「新潟薬科大学との連携によるまちなか活性化実行委員会」が創設され、本学と地域社会との連携を目指して、産官学が連携したさまざまな取り組みが始まった。

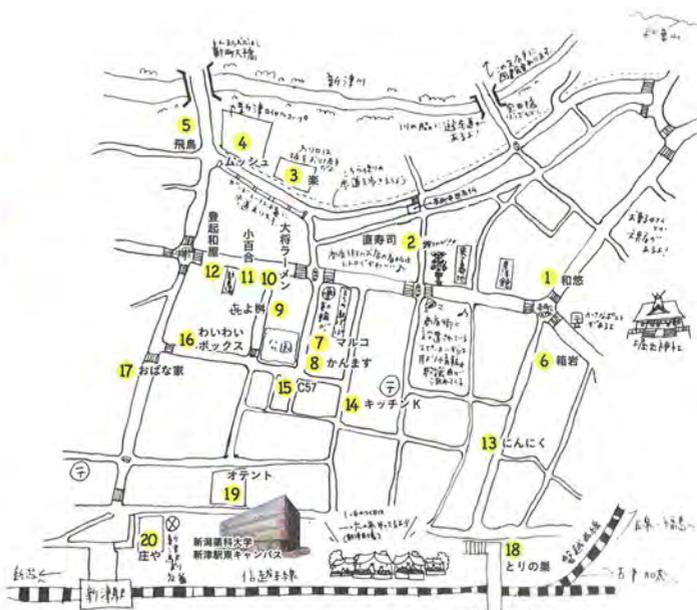
キャンパスを新津駅前（JR新津駅徒歩1分）に設けた理由として、地域社会に溶け込み、地域活性化に貢献したいという考えがある。そのため、学生が街に出る機会が増えるように、あえて新津駅東キャンパスには学生食堂を設けず、まちなか全体を学生食堂に見立てることによって「学生が地域と触れ合う機会」が増えるように仕掛けた。これを受けて、「まちなか活性化実行委員会」では学生

この食堂、でっかいな！
Map

新津駅前まちなか学生食堂は
総勢20名の料理人が
腕をふるって持っています。



学生証を提示してね。



「学ランMAP」参加店（2016年）



協力店と学生の打合せ

ランチMAPプロジェクト（通称「学ランMAP」）をスタートさせ、秋葉区、新津商工会議所および「ぜひ協力したい」と手を挙げていただいた20の店舗と本学学生が話し合いを重ねながら、学生が自分たちで使うためのランチMAPを作成した。各協力店は、学生が利用しやすいメニューを学生と一緒に考案し、500〜650円の価格帯を中心とした学生ランチをMAPで紹介して提供するようになった。

一方、JR新津駅の隣のJR古津駅近くに従来からあるメインキャンパス「新津キャンパス」のカフェテリアは近代的な設備を有し、おしゃれな雰囲気を出し、昼休み時はもちろん朝から夜遅くまで学生の憩いの場となっている。新津キャンパスのカフェテリアのメニュー



新津キャンパスのカフェテリア

の負担の差を少しでも縮めるため、大学が1000円分の「学ランMAP補助チケット」を発行するようにした。補助チケットは、希望する全ての学生に発行している。

このほかに新津駅東キャンパス開設初年度には、まちなかの「学生食堂」を利用しやすいように、新津駅東キャンパスの時間割における昼休

は多岐にわたたり、定期的なフェアも開催され、特別メニューや限定メニューが並ぶこともある。当然ながら、このカフェテリアは「学食価格」であり、400円以下のメニューも多い。このカフェテリアと「学ランMAP」に記載の店舗ではどうしても価格差が生じてしまうことから、学生



学ランMAP補助チケット



「学ランMAP」メニュー(2016年)

みの時間をまちなか食堂への移動時間も考慮して60分から80分に拡大するなど、大学としても利用拡大のため側面から支援を行った。また、各店舗をビンゴ形式で回ると、その数に応じて特別券をプレゼントするなどした。全店舗制覇した学生もあり、楽しくまちなかに溶け込んでいった。カフェテリアがある新津キャンパスからスクールバスを利用して新津駅東キャンパスに向かい、そこで

補助チケットをもらい「学ランMAP」に掲載された店舗で食事をし、新津キャンパスに戻るといいう学生も少なからずみられた。

新津駅東キャンパス開設3年目の2018年度には「入学おめでとう! 学

生ランチプロジェクト」を企画し、大学が補助する100円に加えて、新津商工会議所のご厚意により、この学生食堂のさらなる利用促進を支援するために数量限定で200円を上乗せする補助をいただいた。学生は新年度からの約2カ月間は300円引きでランチを利用できるようになり、2019年度も「入学おめでとう!」の企画は継続された。

これからも、産官学連携の取り組みの一つとしてこのまちなか全体の学生食堂についてアイデアを出し合い「食のない」キャンパスとして、まちなかに出ていくことで地域の方々と共に学びながら、さらなる地域活性化に貢献していくことを目指している。

