

プログラム名 (40字以内)	駒場Ⅱ キャンパス学食を通じて産地と消費地をつなぐ!「発酵」フィールドスタディ		
団体名/所属	本学学生(担当教員:生産技術研究所 川添善行 准教授)		
活動区分	農林水産業などに関わる地域体験活動	希望する選考方法	自動抽選(事務局で公平に抽選して決定します)
募集人数	3人	選考対象	大学院学生を含む
活動方法	オンラインを活用しつつ現地活動を行う		
参加者に求めるもの	活動期間中、食堂コマニでのミーティングや秋田県での現地FW(1回)に参加可能な方。		
活動期間	2026/8月~2027/1月(キックオフ:2時間、現地FW:3日間、WS企画:2時間、WS実施:1日、広報活動:隔月1回、1時間程度)	主な活動予定場所	食堂コマニ(駒場リサーチキャンパス) オンライン 秋田県横手市・湯沢市
プログラム実施の目的	日常を支える食の生産現場のリアルを学び、「学食」という窓を通じて社会に発信するアイデアを発案・実践する。		
具体的な内容(800字程度)	<p>2022年秋にオープンした駒場リサーチキャンパスの学食「ダイニングラボ 食堂コマニ」。</p> <p>当食堂では全国の生産者たちがこだわりを持って作った食品・調味料を使ったメニューを提供しています。ファストフード時代において、日本の美味しい食事を起点とした温かいコミュニケーションが生まれる貴重な場として、新たな学生食堂を目指しています。しかし、その取り組みの発信には未だ多くの課題を抱えている状況です。</p> <p>今年度は、近年国内外で再注目されている「発酵」をキーワードに、学内外の多くの人が日本の地域・食文化につながるきっかけを、参加学生同士ともに考え実践していきます。</p> <p>*「発酵の国あきた」を通じて考える、食文化の可能性*</p> <p>活動内容:</p> <p>①現地フィールドワーク(8月下旬~9月・2泊3日・事前にキックオフを対面で行う) 発酵の要である「麹(こうじ)」を起点とし、麹を使った食文化の担い手達を訪問するフィールドワーク。 横手市・湯沢市の味噌蔵、醤油蔵、酒蔵などを視察・体験し、発酵文化を振興する方々からもお話を伺う。</p> <p>1日目:現地集合、横手盆地発酵交換会で担当者ヒアリング 2日目:羽場こうじで作業見学・体験、発酵料理体験…体験5,000円、料理4,000円 3日目:両国酒造、木村酒造見学…見学1,000円、現地解散</p> <p>②味噌仕込みイベント企画・実行(12月の休日のうち1日間) 食堂コマニでの味噌仕込みWSを企画・広報・実行まで行い、学食を通じた生産現場の発信方法を考え、形にする。</p> <p>③食堂コマニ広報(通年、隔月1回1時間程度のミーティングを実施) 昨年度の体験活動プログラムで考案された広報計画をもとに、食堂コマニのPR活動を行う。(SNS運用、キャンペーン実施など)</p> <p>※フィールドワークやイベントの具体的な日程は、参加者決定後、学生及び現地との調整のうえ決定します。 ※②③については学生メンバー3名で役割を分担しながら、学業に支障のない範囲で活動していただきます。</p>		
【総額】参加するための費用	61,000円		
【内訳】参加するための費用(宿泊費)	16,000円		
【内訳】参加するための費用(交通費)	東京—秋田県(横手市・湯沢市)間の往復交通費 (目安:35,000円程度)		
【内訳】参加するための費用(その他)	食事等 10,000円		
奨励金額(予定)	25,000円		
備考	特になし		
活動に関する関係資料のダウンロードサイト	https://shokudo-komani.com/		
応募団体を紹介するウェブサイト等(団体で応募の場合)			
この企画に対する担当者(応募団体)の参加の有無	参加する		