

◆企画名	Happy Valentine Cooking @ 関大
日程	平成 28 年 2 月 9 日 (火)
場所	総合学生会館凜風館 2 階 生協食堂
参加者数	13 名 (ピア・サポータ 7 名、一般学生 6 名)
目的	

バレンタインの時期にお菓子作りをすることで、バレンタインを楽しむことが減ったという関大生のニーズに応え、雰囲気を楽しむでもらうことを目的とした。1 班を 4、5 人とし、協力してお菓子作りをすることで、コミュニケーション力の向上や、新たな交流が生まれることも併せて目的とした。また、自宅でも実践しやすいレシピを紹介することで、料理に親しみをもってもらうことを目指した。

内 容

関大生協さんにバレンタインにちなんだお菓子 (ワッフル) の作り方を教えていただいた。混ぜ合わせ、焼き、盛り付けの工程を行い、実食をした。調理後に生協の方へ料理に関する質問コーナーを設け、学生が普段の料理方法や栄養面などについての質問を行った。

効 果

- ・名札を付けていたので参加者同士や生協の方に名前を呼んでもらうなど親しみやすい雰囲気の中、活発に交流することができた。
- ・「ペアで相手に食べてもらうためのワッフルを作る」工程を含めることで、相手のことを考えながら作る、バレンタインデー要素をさらに盛り込むことができた。
- ・栄養士さんへの質疑応答が積極的に行われ、栄養や調理のコツについて学ぶことができた。
- ・参加者アンケートでは、初めてのワッフル作りが思い出となった、みんなでお喋りをしながら作るのが楽しかったなど、満足度の高さが伺える感想が多く、好評であった。

改 善 点

- ・時間が押してしまった (飾りつけの工程に想定以上の時間がかかった)。
- ・連絡なく欠席した人がいた。
- ・最後に KUSP の紹介、今後の企画を告知する時間がなかった (締りのない終わり方だった)。
- ・応募期間がテスト期間と重なっていたため応募人数が少なかった。
- ・企画当日までに参加者から参加費が徴収できていなかった。
- ・ワッフルを生協さんにある機械で焼いたため、目的の 1 つである自宅でも実践しやすいレシピではなかった。

感 想

アンケートでは高い満足度の回答を得た。就職活動期間のため 3 年次生の参加者はいなかったが、その他の学年の男女に広く参加してもらうことができた。また、ペアワーク・グループテーブルにすることで、調理中に自然と会話が生まれ、全体を通しての満足度の高さにもつながったと感じる。普段、あまり料理をしない学生も多かったが、生協の方の丁寧な指導により、全員が楽しんで調理をすることができていた。

「恋人・友達にあげるためのチョコレート」という一般的なバレンタインデーの概念に拘ることなく、あえて「バレンタインデー自体を楽しむ」ことを意識し「関大生で楽しむバレンタインデー」という企画を目指した。ワッフルは普段なかなか作る機会もなく、新鮮さもあったと思う。また、本学でこのような企画が行われることに関して、参加者以外の学生からも多くの反響を得た。前例がなく、また春休みという学生が大学にあまり来ない時期での実施であったが、この企画のために集まった学生間で交流が生まれる良い機会になったと思う。