

プログラム名 (40字以内)	駒場IIキャンパス学食を通じた生産現場を学ぶワークショップ		
団体名/所属	本学学生(活動指導教員: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、フィールドワーク体験活動	希望する選考方法	自動抽選
募集人数	3人	選考対象	大学院学生を含む
活動方法	現地活動のみ		
参加者に求めるもの	駒場IIリサーチキャンパス「ダイニングラボ」(学食)での打ち合わせを行うため、期間中に駒場キャンパスに来ることができる学生。		
活動期間	2025/9月・3泊4日	主な活動予定場所	京都府伊根町
プログラム実施の目的	学食で使われている食材を作る生産現場での作業体験や視察を通じて、肌身をもって日本の農業の現場を知り、農家さんの想いを伝えるべく学食を通じた発信を考える。		
具体的な内容(800字程度)	<p>2022年秋にオープンした駒場IIリサーチキャンパスの学食「ダイニングラボ 食堂コマニ」。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。ここで使われている米、野菜、魚、調味料は、どれも農家・漁師たちや蔵人たちの並々ならぬこだわりや想いが込められた傑作たち。例えば、2種類ある七味は鹿児島県産と京都府産。食堂スタッフが実際に足を運び、生産者に会い見つけた、唯一無二の味です。</p> <p>当食堂は、このような取組を通じて、日本全国の地域とつながり食文化を伝え、日本の美味しい食事とコミュニケーションが生まれる新たな学生食堂を目指しています。しかし一方で、生産者の顔やこだわりを発信するという部分は準備中であるというのが現状です。東大生が日本の地域と食文化につながるきっかけ作りを、皆さんと共に進めたい。今回のフィールドワークでは、伊根の舟屋で近年注目されている伊根町の向井酒造さんをはじめ、農業・漁業の現場を体験し、また発信方法を考え実践していただきます。</p> <p>1. オリエンテーリング(7月初旬 14時～18時頃予定 @駒場IIリサーチキャンパス ダイニングラボ) メンバーの顔合わせ、伊根地域の概況や現地活動の説明を行います。</p> <p>2. 現地活動(9月 3泊4日 @京都府伊根町) 現地に赴き、学食スタッフと共に製造現場、農業のお手伝い、稲作などの体験や日本酒製造や物流現場の視察を行います。具体的なスケジュールは募集開始までに決定します。 1日目: 移動、見学 2日目: 見学(漁港、向井酒造) 3日目: 見学(野菜、米生産) 4日目: 見学(天の橋立エリア) ※天候等の影響によって1-2週間の変動があるため現況での確定は難しいのですが、食堂コマニに関係のある日本酒酒造に訪問し、独自の酒造りのプロセスを見学・体験することで、日本酒の製造について肌身で学びます。 ※宿泊場所は日によって変わる予定です。 ※現地の引率においては伊根町職員の皆様にご協力をいただく予定です。</p> <p>3. 駒場祭での企画出店(準備:10月～、実施:11月下旬) 伊根町の食、および食堂コマニの情報発信を目的とした企画出店を行う予定です。現地活動後、出店のためのオンラインミーティングを数回行います。</p> <p>4. 報告会(12月 18時～予定 @駒場IIリサーチキャンパス ダイニングラボ) 視察や聞き取りやお手伝いの振り返り・生産者の魅力、駒場祭出店の成果を伝える方策を考え発表します。食堂への提案なども行います。</p>		
【総額】参加するための費用	70,000円		
【内訳】参加するための費用(宿泊費)	20,000円		
【内訳】参加するための費用(交通費)	40,000円(東京⇄伊根町、現地移動) ※現地集合・現地解散を予定		
【内訳】参加するための費用(その他)	10,000円(体験費等4,000円、食費等6,000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	向井酒造 <a href="https://www.kuramoto-mukai.jp/">https://www.kuramoto-mukai.jp/</a>		
応募団体を紹介するウェブサイト等(団体で応募の場合)	<a href="https://shokudo-komani.com/">食堂コマニ</a> <a href="https://shokudo-komani.com/">https://shokudo-komani.com/</a>		
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		