

第 79 回 摂大農学セミナー



主催：摂南大学農学部先端アグリ研究所

連絡先：摂南大学農学部事務室

SETSUNAN.Obu@josho.ac.jp

072-896-6000

摂南大学農学部の研究成果を広く知ってもらい、産官学の連携を推進するために**摂大農学セミナー**を開催します。無料・一般公開のセミナーとして開催しております。本セミナーは摂南大学農学部を会場にした公開セミナー、またはオンラインによるライブ配信で開催いたします。開催方法は、セミナーごとにお知らせします。
多くの方のご参加をお待ちしております。

【開催日時】 2026年9月28日（月）15:00～16:30

【開催方法】 無料・一般公開

【視聴方法】 対面 / **Zoom** によるライブ配信

【発信会場】 8号館 8303 教室

【プログラム】

15:00-15:05 はじめに

先端アグリ研究所 准教授 畦西 克己

15:05-15:45 次世代食事提供システムについて

— 特性と課題 —

食品栄養学科 教授 樽井 雅彦

(座長 平原 嘉親)

15:45-16:25 米国サンタクルーズの農業・食・地域をつなぐ取り組み

— UCSC 農場と HGP の実践から —

食農ビジネス学科 准教授 中塚 華奈

(座長 種市 豊)

16:25-16:30 おわりに

オンラインセミナー参加方法

- ・対面/オンラインのライブ配信（Zoom）で開催します。
- ・次のURL よりお申し込みください。

<https://forms.cloud.microsoft/r/YJQGHJBcwc>

- ・お申し込み後、視聴方法についてメールでご連絡いたします。



次世代食事提供システムについて ―特性と課題―

食品栄養学科・教授 樽井雅彦

【講演要旨】

近年、給食施設や高齢者施設では、人手不足への対応、衛生管理水準の維持、食事提供の安定化が大きな課題となっている。こうした背景のもと、従来のクックサーブに加え、クックチルやニュークックチルなどを基盤とした次世代食事提供システムが広がりつつあり、再加熱機器や配膳システムを含めた運用全体の見直しが進められている。厚生労働省は、営業以外の集団給食施設についても HACCP に沿った衛生管理の実施を求めており、「大量調理施設衛生管理マニュアル」などを活用した衛生管理が示されている。

本講演では、次世代食事提供システムの全体像を整理したうえで、ディッシュクックがその中でどのような役割を果たすかを考える。特に、調理後すぐに提供しない食品では、温度管理や記録管理の徹底が重要であり、「大量調理施設衛生管理マニュアル」でも、調理工程における重要管理事項として温度管理や記録の考え方が重視されている。こうした考え方を踏まえると、本システムは、加熱調理や提供工程を支える仕組みとして、単なる省力化機器でなく、衛生・安全を維持しながら提供品質を均質化するための運用基盤として位置づけることができる。

また、本システムの導入は、現場職員の業務内容や役割分担にも影響を与える。従来方式のように調理作業が一時点に集中する運用に比べ、工程を分散しやすくなる一方で、加熱のタイミング、配膳手順、機器管理、記録の徹底といった新たな運用管理が求められる。そのため、本システムの活用を検討する際には、機器の性能だけでなく、施設の規模、提供形態、職員配置、衛生管理体制との適合を含めて評価することが重要である。衛生・安全、温度管理のしやすさ、作業の平準化、配膳負担の軽減、現場のミス予防といった観点から本システムの特徴を整理し、その実用的な意義、特性、今後の活用可能性と課題について考察する。

- (1) 殿塚 婦美子. Study on the Production in Institutional Control of the Cook-Chill Food Service. 日本食生活学会誌 Vol.13 No.4 (2003)
- (2) 井上幹太、加藤美穂、朝見祐也. クックチルシステムにおける冷凍ブロッコリーを用いた煮物の加熱温度および時間条件の検討. 日本食生活学会誌 Vol.36 No.4 205-212 (2026)

米国サンタクルーズの農業・食・地域をつなぐ取り組み ―UCSC 農場と HGP の実践から―

食農ビジネス学科・准教授 中塚華奈

1. 市民に開かれた UCSC の農場

カリフォルニア大学サンタクルーズ校（UCSC）には約 12ha の UCSC 農場と約 1.2ha のアラン・チャドウィック・ガーデンがあり、アグロエコロジーの研究・教育拠点となっています。農場は研究施設であると同時に、収穫体験やセミナー、農場見学会、収穫祭、有機農業研修プログラムなどを通じて市民にも開かれ、大学と地域を結ぶ役割を果たしています。

2. 農場を基盤とした学生への食支援

UCSC の農場は、学生への食支援にも活用されています。収穫した有機農産物は、学内食堂への提供や構内での低価格販売、食材を無料提供する学内のショップにも届けられます。学生はスティグマを感じることなく支援を享受でき、運営側に関わることもできます。

3. 大学での学びを地域へ

UCSC では、大学で培われた知識や経験をキャンパス内にとどめず、教員や卒業生を通じて地域へと広げ、サンタクルーズにおける新たな活動や組織の形成につなげています。

たとえば、UCSC 農場で実習を経験した卒業生は、同農場における CSA の立ち上げに携わったのち、環境再生型農業や食農教育、次世代農業者育成、食の公正、コミュニティ形成などに取り組む農場「Pie Ranch」を仲間とともに設立しています。また、Homeless Garden Project (HGP) の設立や運営にも、UCSC の教員や学生が関わっています。HGP は、市内約 1.4ha の有機農場で約 100 種類の野菜や花を生産、販売し、ホームレス経験者の社会復帰を支援する取り組みです。CSA やボランティア、食事会、寄付などを通じて多様な市民の参加を受け入れるほか、生産した農産物の地域への寄付や市内に 6 カ所ある市民農園への堆肥提供も行っています。こうした実践を通じて、大学で培われた知識や人材が地域と結びつくとともに、人、食、農場の資源が地域のなかで循環する関係が形成されています。

4. まとめ

UCSC 農場とそこから波及した Pie Ranch や HGP に共通するのは、農場を研究や生産にとどめず、教育、食支援、市民参加をつなぐ場として活用している点です。こうした実践は、農場が多様な主体による価値共創を促す「コモン」となり得ることを示唆しています。

日本でも、教育ファーム、ユニバーサル農園、農福連携、こども食堂への農産物の寄付など、農業を通じて社会課題や使命に応える取り組みが行われていますが、特定の目的や対象に焦点を当て、関わる主体が限定されている場合があります。一方、HGP では個々の関心やできることに応じて誰もが参加できる多様な「関わりしろ」が用意されています。市民一人ひとりの無理のない関わりが、結果としてホームレス問題という地域課題の解決を支える仕組みになっています。農場を「農業を学び、農産物を生産する場」から「地域の課題をともに解決する場」へも広げていくうえで、HGP の実践は、多様な主体がそれぞれの関心やできることに応じて関われる仕組みをつくることの重要性を示していると考えられます。