

【巻頭言】

PBL導入の試みについて

川手 督也*（産業社会学研究室）

- | | |
|----------------|-----------------------|
| 1. PBL導入の契機 | (2) 食品ビジネス特別講義のリニューアル |
| 2. PBL導入の試み | のための導入 |
| (1) 3年次の演習への導入 | むすびにかえて |

1. PBL導入の契機

近年、「主体的・共同的に課題を発見し解決する力」を身につける必要性から、「課題の発見と解決に向けて主体的・協働的に学ぶ学習」、すなわちアクティブラーニングの導入が大学教育でも必要とされている。本稿では、著者が関わった3年生の演習及び食品ビジネス特別講義におけるProject based Learning（問題解決型学習、以下PBL）導入の試みについて紹介したい。

3年生の演習にPBLを導入しようと考えたのは、本学科の食品経済学科から食品ビジネス学科への改組が決まってからである。

周知のとおり、PBLは、文部科学省が推進しているアクティブラーニングの教育方法の代表的なものであり、「正解・解答のある課題に取り組み知識・技能を得ること」ではなく、「正解のない議論（課題）を通して問題解決へのアプローチ方法を身につけること」を通じて「主体的・協働的に問題を発見し、解決する能力」を養うことを目的としている。

PBLは、次に挙げる6つのステップを踏むとされる。

- ①問題に出会う（テーマを決める）
- ②どうしたら解決できるのか実践的・論理的手法によって考える（解決策を考える）
- ③相互に話し合い、何を調べるのか明確にする

*当学科教授（かわて とくや）

Key Words：1）PBL（問題解決型学習）、2）アクティブラーニング、3）アグリカルチャーコンペティション

1）Project based Learning、2）Active Learning、3）Agriculture Competition

- ④自主的に学習する
- ⑤新たに獲得した知識を問題に適用する
- ⑥学習したことを要約する。

このすべてのプロセスを経ることで、最終的にこれらの過程で答えにたどり着くまでの過程（プロセス）自体が重要であるということを学習する。

PBLは「チュートリアル型」と「実践体験型」の2つに大別されるとされる。「チュートリアル型」は一つの課題に対して仮説をたて、先ほど示した6つのステップにそって検証していく方法である。「実践体験型」は、課題を実社会の中に設定し、民間企業など実社会に入り込みながら、6つのステップを踏んで問題を検証していく方法である。

食品ビジネス学科では、「食で人を幸せにしたい」をモットーに、「食」で人を幸せにする新たな食品ビジネスの担い手＝「食をプロデュースする人材」の育成を目的として、「食料資源・環境」「食品産業」「食品・食文化」の3つの柱で構成されるカリキュラムにより、農場から食卓までの食の流れ＝フードシステムを学び、実践的に「食」を創造し新しい「食」の未来を追究するとされた。そのために、経済学・経営学・社会学・食品科学など文系の学びを中心として多彩な視点を取り入れ、少人数教育と現場重視の学びにより、日常的な「食」にかかわる問題から地球規模での食料・農業問題まで、「食」にかかわる様々な課題を深く掘り下げていきながら、「食」の世界をより幅広く、深く探求することがうたわれた。文理融合と実践性の必要性が強調される中で、対応する新しい演習のやり方が出来ないか模索した。もちろん、学際性や実践性と専門性の間で折り合いを付けることの困難さは、本学に採用になる前に所属していた農研機構東北農業研究センターにおいて異なる専門分野の研究者から構成される学際的な現地実証試験に10年近く携わって、嫌というほど痛感していた。しかし、研究でなくて教育であれば、何とかできるのではないかと考えた。

2. PBL導入の試み

(1) 3年次の演習への導入

1) コロナ禍前

食品ビジネス学科に改組された最初の2年間は、たまたま2013年に中期の海外研究滞在（韓国農村経済研究院）をする機会を得た関係で、3年生の演習を持たなかった。この期間に改組された学科の学生のニーズや志向を把握することに努めた。その結果、食品やレシピの企画・開発や食品のマーケティング、関連するイベントのプロデュースなどに関心

が強いことがわかった。また、学科の新科目として食料生産実習がスタートし、2011年には食品の企画・開発を目的とし、社会性の強い「食」に関する活動を行う学生サークルの食品ビジネス学研究会（愛称Highers☆）が結成され、学部農場や食品加工実習所とのつながりが生まれた。

そうした中で、あくまでも文系の立場からであり、限界は大きいですが、文理融合と実践性の取り入れにチャレンジするため、3年生の演習に「実践体験型」のPBLを導入することを決めた。「『質の高い食』を題材として、“食をプロデュースすること”を実践的に学ぶ」を理念として、具体的には、関連文献・資料に基づく分析・考察の他に、①有機農産物や高品質地域特産などの農産物、加工品の生産者やプロデュースに関わっている方々をお招きしたり訪ねたりして、生産の実際、課題や思い、経営戦略やマーケティング、商品の企画・開発、プロモーションなどについて学ぶ（食品やレシピの企画・開発などを含む）、②一坪農園での農作業や調理・加工活動に携わる、③「質の高い食」を企画・開発して学園祭の模擬店に出店し、事業計画の作成から実際の運営、マーケティング戦略の策定、経営分析、評価に至る食ビジネスの模擬実習を行うこととし、プロジェクト研究チームとして、①と②を責任分担する「畑班」と③を責任分担する「学祭班」を設けて、3年生の演習のリニューアルを図った。

このうち、食品やレシピの開発については、学科の食品科学を専門とする先生方のサポートの他、長年研究の関係でお世話になっている料理研究家の方、近年ではレシピの企画・開発関係で起業した学科の卒業生やこだわりのそばとお酒の店を開業した卒業生にご協力を頂いている。

①については、講義を頂いた後、農産物や加工品を使って調理を行い、夕食会を兼ねながらコメントを頂きつつ、現地調査を実施させて頂いてきた。その上で、レシピの企画・開発やプロモーション戦略などについての課題を頂き、連携を図りながら報告書をまとめて提出してきた。③については、出資の段階から独立採算で実施しているが、約10万円のビジネスサイズで、比較的风险の小さいビジネストレーニングとなっている。学部農場産の規格外のサツマイモを使用させて頂くことが多く、学部農場とのつながりが出来た。①②③とも学生にプランニングの段階から主体的に考えるように促し、グループワークを多用しつつPDCAサイクルに従いプロジェクト研究を進めた。

こうした中で、大変ありがたかったのは、2017年にスタートしたアグリカルチャーコンペティション（略称アグコン）である。これは、日本大学商学部の川野克典教授が中心になって設立・運営し、全国農業協同組合中央会に支援を頂いている学部学生による農や食、地域などに関する研究発表大会で、毎年11月下旬の日曜日に開催されている。開催場所は

コロナ禍前は日本大学商学部、コロナ禍以降はリモートで実施している。本研究室は最初の年から参加し、毎回複数課題報告させて頂いており、プロジェクト研究をまとめるのに大変良い機会となっている¹⁾。

ゼミのリスタート2年目くらいからリニューアルが軌道に乗り始め、5年目くらいから成果が目に見えるようになっていった。アグコンでの報告やプロジェクト研究をとりまとめた報告書をもとに、一部は食品経済研究に調査報告や研究室活動として掲載頂くことができた。また、卒業研究などの質が向上し、文理融合の学びを生かした本学科ならではのと思われる内容のものが見られるようになった。こうした学生たちの成果の中には、演習などにおける学びの素材として使用できるものも少なくない。全体として、PBLの演習への導入は、学生の主体的な学びの改善につながっていると自己評価している。

2) コロナ禍以降

2020年以降の新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、学内で調理や試食できない、フィールドワークがしにくく宿泊が認められない、外部講師をお招きするのが難しい、さらには学部祭は中止など制約が多くなったため、演習のあり方を大きく見直さざるを得なくなった。基本的には、新型コロナウイルスの罹患状況に留意しつつ、リモートの活用を図りながら、新しいことにチャレンジすることとした。具体的には、フードビジネスの世界で活躍する卒業生との連携及び学部農場との連携の本格化である。具体的には、2022年度では、学科卒業生で起業した（合）HITOOMOI（細野（倉田）沙也加氏）やそば酒房陽ざ志（渡邊充寛氏）、学科卒業生が多く就職しているパルシステム神奈川（学科卒業生の木村（大塚）香央里氏他）などと連携を図りつつ、4つのプロジェクトに取り組んでいる。

①湯河原みかんプロジェクト：神奈川県湯河原町におけるみかんを核とした地域活性化の現状と課題を明らかにしつつ、湯河原産みかんのプロモーション戦略などを策定→アグコンで報告、現地でプロモーションを行い、報告書を提出するというもので、湯河原町商工会からご依頼を頂いて4年目の取り組みになる。

②100のレシピプロジェクト：学部農場産農産物を活用したレシピ集の作成し、あわせて学部農場及び農場産農産物の魅力を明らかにしてPRを考えるというもので、2022年度は学部で開発したトウガラシの新品種しげまるレッドに焦点をあて、生命農学科園芸科学研究室及び学部農場など連携しつつ、しげまるレッドの特性を生かしたプロモーション戦略の策定に取り組んでいる。

③食関連地域貢献プロジェクト：パルシステム神奈川のコラボにより、食を通じた居場所づくりの企画・実施を行うというもので、同じ学科のフードコーディネーター研究室と合

同で実施している。

④HITOOMIプロジェクト：細野（倉田）沙也加氏が代表を務める（合）HITOOMIとのコラボを行いつつ、特徴的な農産物や加工品などを活用し、新たなレシピや食品の企画・開発を試みることを目的としている。

制約の大きい中での見直しであったが、結果として、PBLの観点からするとより理念に近い取り組みにグレードアップできたと考えている。

（2）食品ビジネス特別講義のリニューアルのための導入

食品ビジネス特別講義は、フードビジネスの第一線で活躍している実務家を講師として招き、食品産業界の最新の動向や課題を把握しつつ、フードビジネスの企画・運営、コーディネートの実際と重要性を掘り下げて理解し、基本的な考え方や手法等の習得しながらフードビジネスの最先端を実地で学ぶというもので、学科3年生を対象として集中講義により実施されてきた学科の目玉の授業の1つである。コロナ禍で2年間中止となったのを契機に学科主任の宮部和幸教授のイニシアチブの下、学科として見直しを行い、従来は大手企業役員を中心とした講義及び関連施設見学を内容とする授業であったのを、学科の学びの深化のためのより主体的な学びへの転換の必要性から、「チュートリアル型」PBLを導入して2022年度よりリニューアルを試みた。同時に、学科の学びの中間総括的科目として位置付けつつ、食品ビジネスの世界で活躍する卒業生を中心に講師としてレクチャーなどをお願いすることとした。

2022年度は学科の担当教員に加えて、学科の卒業生であり人材育成・キャリアデザイン支援の会社を起業したOriginal Point株式会社代表取締役の高橋政成氏を中心にプログラム作成や講師の選定、授業の実施にあたった。授業の内容は「食で人を幸せにするD to Cビジネスを創出する経験から、働くにあたって必要な考え方やスキルを学び、自分の将来を考える」をテーマとして、D to Cビジネスを起業した卒業生や大手食品メーカーでD to Cビジネスに取り組む担当者を講師としてお招きしてレクチャーを頂きつつ、6名以下のグループに分かれて食で人を幸せにするD to Cビジネスのプランニングを試み、授業最終日にプレゼンしてコンペティションを行うというものであった。

2022年度は学科3年生88名が受講し、熱心にレクチャーに耳を傾け、グループワークやプレゼンに取り組んでいた。プレゼンの内容についても、限られた時間での作成の割には、よく練られたものが多かった。

むすびにかえて

以上、PBLを導入した授業のリニューアルのささやかな試みについて紹介した。

もとより、大学教育は個々の教員の研究に基づく学術性・専門性の高いものである必要があり、PBLはそうしたものになじまない場合が少なくないと思われる。また、学生が習得すべき基礎的な知識や理論なども大学教育においては多いと思われる。また、PBL以外のアクティブラーニングには多様なものがあり、それぞれ強みと弱みを有している。PBLを本学科の演習や講義にどんどんPBLを導入していけば良いというものではないと思われる。

しかし、PBLはうまく活用すれば確かに学生の主体的協働的学びの改善につながることは実感された。本学科の学びが文理融合や実践性をポイントの1つとしていることから、また、DP・CPで目指す人材の育成に役に立つという観点からも、演習において複数の研究室で取り組まれるのは望ましいと言えるし、講義の一部に導入されるのも必要なことと思われる²⁾。

注

1) アグリカルチャーコンペティションについては、以下を参照。

<https://www.agcompe.com/>

2) 実際に、フードコーディネート研究室や食品企業組織論研究室などでPBLが演習に導入され、深化した取り組みを進めている。日本大学食品ビジネス学科編著（2021）のp.20及びp.66のコラム等参照。

参考文献

日本大学食品ビジネス学科編著（2021）『人を幸せにする食品ビジネス学入門』第2版、オーム社。

山口泰史（2017）「わが国における PBL 研究の動向－大学教育での実践を中心に－」日本地域政策研究第19号、34-41。