



11月5日(金)午後8時30分から、東京コレクションの1会場として世田谷ものづくり学校でファッションショーが開催されました。2階の廊下部分と旧教室部分に、大量の蛍光灯を天井から吊るした幻想的な会場で、300名近い観客がショーを体験しました。

主催者であるファッションブランド「KINO」の協力を得て、ものづくり学校のコンセプトの1つである、「雇用の再生」という視点から、若者に就業に関する関心を高めてもらおうと、現場体験の取り組みを行いました。

当日は、区内の昭和女子大学の学生が、ショーの準備段階から服装デザインの発表現場を体験しました。大学でプロダクトデザインを学ぶ学生達は、「大学でデザインを学ぶ学生として、今後の勉強に役立てていきたい」「これから就職活動を進めていく上で大変参考になった」など、めったに体験できないファッションショーから多くのものを得たようです。

また、昭和女子大学でプロダクトデザインを教える、生活科学部生活環境学科の桃園靖子講師は、「学生にとって貴重な経験になったと思う。ものづくり学校の近くに位置する大学として、今後は連携した取り組みを考えていきたい」とお話していました。

これからも世田谷区は「世田谷ものづくり学校」と協働して、地域や産業界、区内大学等と連携して、区民の方々に還元できる取り組みを進めていきます。



食材の寺小屋

ご活用案内

『食材の寺小屋』は、
日本各地の優れた地域食材を、
楽しみながら学び、体験するための施設です。
良い食材の普及や食育に取り組んでいる
多くの皆さまに、その活動の場として
ご利用いただきたいと、
NPO法人『良い食材を伝える会』が
開設しました。



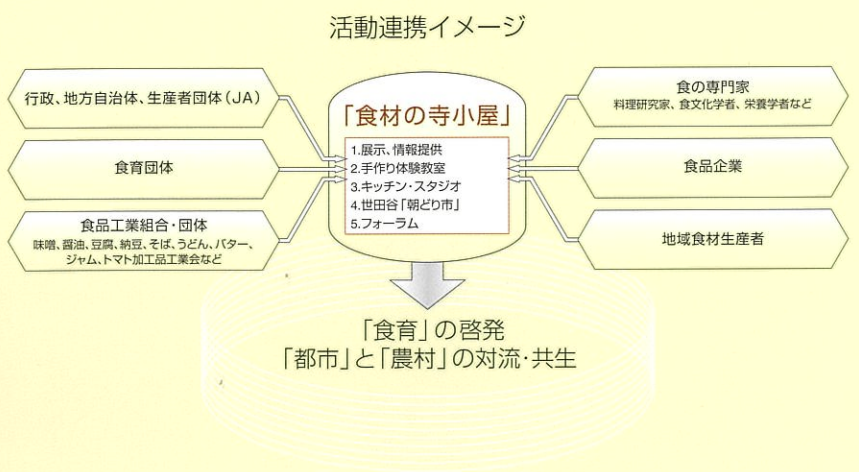
代表理事
中村靖彦
(東京農業大学客員教授
食品安全委員会委員)



会長
辰巳芳子
(料理研究家)

NPO法人『良い食材を伝える会』

『食材の寺小屋』は、
「世田谷ものづくり学校」(廃校を利用)内にオープンした広さ63m²の施設です。
ここを拠点に、『良い食材を伝える会』は、「食育の啓発」と「都市と農村の対流・共生」を目的に、
各種講演会、モデル食育授業、地域食材の理解促進活動などを実施しております。
また、各県・市町村、企業、食品関連団体などで
地産地消推進運動、食育支援事業、地元の食材理解促進事業などに取り組まれている皆さまにも、
首都圏でそうした活動を展開する場合には、ぜひ、この『食材の寺小屋』をご利用いただきたいと考えております。
優れた日本の「食」を守り、伝えていくために。
どうぞ、『食材の寺小屋』をご利用くださいますよう、ご案内申し上げます。



生命を守り、育む、良い「食」を広めるために、『食材の寺小屋』をお役立てください。

たとえば、こんな活動ができます。

**講演会
座談会**

50人規模(シアタースタイル)の集会ができます。

展示会

パネル展示、食品や食材などの展示が可能です。

**料理教室
体験講習会**

地域の食材を使った料理教室、有機野菜を使った料理教室などが、隣室のキッチンスタジオを活用することにより、100~150名規模で開催できます。

**食談会
食パーティー**

テーマとなる食材を実際に調理、試食しての食談会、テーマの食材を使った料理を提供するパーティーなど(隣室のキッチンスタジオ活用)。また、講演会、フォーラム、シンポジウムの開催において、食材を調理して出したい時などにも。

**フォーラム
シンポジウム**

体育館を活用することで、300~500名規模の集会を開くことができます。

展示即売会

地域食材の普及のための展示即売会、生産者と消費者を結ぶ産地直送販売会などができます。『食材の寺小屋』単独での開催の他、「世田谷ものづくり学校」全体を活用した活動も可能です。

「食」関連の講師を派遣します。

当会の講師をボランティア価格で派遣します。

予定講師:
 辰巳芳子・矢板靖代(料理研究家)
 中村靖彦(東京農業大学客員教授・食品安全委員会委員)
 服部幸應(服部栄養専門学校理事長・校長)
 足立己幸(女子栄養大学教授)
 青木宏高・内藤正明・嶋尾通・齋藤壽(編集者)
 松田輝雄(アナウンサー)
 阿部祐吉(学校食事研究会事務局長)
 他多数

施設概要

○所在地	/東京世田谷区池尻2-4-5「世田谷ものづくり学校」2階 207号
○交通	/東急田園都市線 池尻大橋駅、三軒茶屋駅下車 徒歩10~13分
○面積	/63m ² (19.6坪)(旧一般教室)
○付帯設備	/黒板・教壇・椅子(50人分) ※映像機器、PCなどは持ち込み可能。 ※隣室のキッチンスタジオ(事前使用申込により、利用可能。130.95m ² [39.6坪]。料金別途)との連携で、調理込みの活動も可能。 ※体育館(事前使用申込により利用可能。料金別途)との連携により、300~500名規模の集会も可能。
○開館時間	/AM11:00~PM11:00
○使用料	/一日あたり20,000円/詳細は、別途ご相談ください。
○申込・お問合せ	/NPO法人『良い食材を伝える会』:TEL03-3423-6080(月・水曜13:00~16:00常駐) /FAX03-3423-6085 e-mail:info@yoishoku.com



NPO法人『良い食材を伝える会』

当会は、料理研究家 辰巳芳子の呼びかけに応じて、当時NHK解説委員だった中村靖彦を代表幹事として平成8('96)年4月1日発足しました。

会の目的は、大切な生命を育む良い食材(品質が優れ、おいしくて、安全で、地域とのしっかりとしたつながりを持つ原料農産物と加工食品)を守り、発掘し、その作り手とも手を結んで、日本全国への普及をはかり、さらに次の世代に伝えていくこと。地域食材の保存と紹介、食文化の紹介、食育など多彩な活動を行っています。

会員は約500名で、現在も少しずつ会員が増えています。当会は、平成13('01)年7月に特定非営利活動法人(NPO)の認可を受けました。なお運営は、全てボランティアによって行われています。



『良い食材を伝える会』役員

'04年4月現在

会長	辰巳芳子	料理研究家
代表理事	中村靖彦	東京農業大学客員教授・食品安全委員会委員
理事	青木宏高	出版プロデューサー
理事	足立己幸	女子栄養大学教授
理事	阿部祐吉	学校食事研究会事務局長
理事	大泉一貫	宮城大学大学院教授
理事	大島綾子	農山漁村女性活動推進機構理事長
理事	河村明子	料理番組ディレクター
理事	窪田富	元(財)食生活情報サービスセンター専務理事
理事	後藤佐代子	(財)大分県国際交流センター専務理事
理事	齋藤壽	料理通信社代表取締役
理事	嶋尾通	出版プロデューサー
理事	下山久信	JA山武都市直販開発部審議役
理事	中谷健太郎	大分県湯布院温泉 亀の井別荘社長
理事	橘隆志	JA全農広報室長
理事	服部幸應	服部栄養専門学校理事・校長
理事	東理夫	作家
理事	増田淳子	農政ジャーナリスト
理事	松田輝雄	アナウンサー
理事	矢板靖代	料理研究家
理事	山下啓義	ヒゲタ醤油常務取締役
監事	内藤正明	NHK出版
監事	野村祐吾	ユース(株)社長

NPO法人『良い食材を伝える会』

〒107-0052 東京都港区赤坂9-6-28-307
 TEL 03-3423-6080 (月・水曜13:00~16:00常駐)
 FAX 03-3423-6085
 e-mail: info@yoishoku.com
 http://www.yoishoku.com

主な活動

1 印刷物の刊行

- 『ニュースレター』(季刊 1~34号)
- 『日本の地域食材98』/'98年11月発行
- 『日本の地域食材00』/'00年11月発行
- 『日本の地域食材Vol.3』/'03年4月発行

2 食育実践活動支援事業

- 『山武・こだわり農場』10アールの有機野菜畑を会員が運営。千葉県山武郡。'02年6月開設。
- 『食材の寺小屋』'04年11月29日開設。

3 フォーラム・勉強会など

フォーラム

- 『いま日本の食と農は?』中村靖彦/東京'97年3月26日
- 『森は海の恋人』畠山重篤『有機栽培の米作り』草刈昭夫
『地大豆と地小麦の食文化』只野督禮
『仙台の伝統野菜報告』永山忠明
『仙台北料理の復元』佐藤敏悦/仙台'98年2月15日
- 『いのちと梅を育て』寒川勉夫・寒川賀代
(和歌山県産梅を造る会会員)
『ムラの生命を育む仕掛け人たち』
『豊の国・味自慢ふれあい交流会』一村一品屋台 郷土料理
一村一品21推進大会及び第6回女にまかせろ交流会
『21世紀に挑戦する一村一品運動』平松守彦(大分県知事)
『ムラの生命』辰巳芳子/別府'00年2月20日
- 『北海道の食材の生産、流通、消費』相馬暁
(拓殖大学北海道短期大学教授)/札幌'01年9月30日
- 『スローフードと地産地消』島村菜津・金子み子・多田克彦・皆川洋一
・中村靖彦/仙台'02年3月16日
- 『沖縄の長寿食文化』尚弘子(琉球大学名誉教授・農学博士)
『沖縄の良い食材』パネラー:比嘉栄勇・岸本洋子・田淵光・小山敦史
・窪田富/沖縄'03年3月8日
- 記念講演:河野和義(八木澤商店社長)『地の人・風の人』
パネラー:菊池ナヲ・小井口有・大橋祐子・徳吉英一郎・小山久仁子
・窪田富/岩手県遠野'03年9月20日
- 基調講演『酪農王国・北海道の現状と未来』
安藤功一(酪農学園大学教授)
パネルディスカッション『食の供給基地・北海道が求められていること』
長谷川竹彦・小野寺沙織・齋藤壽・中村靖彦
/北海道・洞爺'04年9月26日
- 『食育シンポジウム』記念講演『食にあるいのち』辰巳芳子
基調講演『野菜・果物摂取によるがん予防』津金昌一郎
(国立がんセンター予防研究部部長)
パネルディスカッション:進士五十八・武見ゆかり・稲熊隆博・藤井滋生
・白石好孝・中村靖彦/東京農業大学百周年記念講堂'04年11月12日

勉強会

- 『麦秋・麦を勉強するバスツアー』日清製粉館林工場、
JA館林市/'98年6月18日
- 『銚子漁港、ヒゲタ醤油工場見学』/'99年6月21日
- 『食品表示の新しいルール』白石吉平(食品流通改善促進機構常務)
/'99年9月10日
- 『有機栽培の畑見学』千葉県山武郡市農協陸岡支所
/'00年5月20日
- 『いまだきのダイエット』本多京子(医学博士・管理栄養士)
/'00年8月28日
- 『わさびの「カネク」』小澤酒造見学/青梅'01年3月17日
- 『静岡県函南町酪農家「片野農場」見学』/'01年5月26日

総会

- 『玉村豊男さんを囲んで』
玉村豊男・辰巳芳子・中村靖彦/'96年9月30日
- 『素敵な料理人を囲んで』中村勝宏・好本恵・辰巳芳子/'97年6月9日
- 『食生態学の立場から良い食材とは?』
足立己幸(女子栄養大学教授)/'97年11月4日
- 『民族の知恵と食文化』C.W.ニコル・辰巳芳子/'98年11月6日
- 『大根いろいろ...まるごと楽しむダイコンの話』
佐々木寿(宮城県農業高校教諭/'99年2月15日)
- 『野菜の上手な口説き方』
相馬暁(北海道道立中央農業試験場場長)/'99年11月15日
- 『栄養と健康・最新事情』
中村丁次(聖マリアンナ医科大学・栄養部長)/'00年11月7日
- 『狂牛病を考える』中村靖彦
『放牧で育てる短角和牛』合砂哲夫/'01年11月27日
- 『新・健康学のすすめ』柴田博(桜美林大学教授)/'02年5月24日
- 『食事と脳のいい関係』大島清(京大名誉教授)/'03年5月22日
- 『食の安全・安心を考える』中村靖彦/'04年5月20日

その他の催し

- 『こだわり農場』収穫祭/'02年11月30日
- 『手作りバター』指導:辰巳芳子・矢板靖代/'03年2月18日
- 『こだわり農場』収穫祭/'03年11月22日
- 『大根フェスタ』/東京農業大学『食と農の博物館』
'04年10月19日~11月21日
- 『食材の寺小屋開設講演「日米牛肉輸入再開交渉の難しさ」』中村靖彦
/'04年11月29日

世田谷ものづくり学校で学ぼう

スクーリングパッドのご案内

近年、飲食業界、デザイン業界、映画業界等に於いて、総合的な視野からマネジメントを行うことができる人材の不足が重要な課題となっています。一方、それらの業界で働いている人材にとっても、情報の不足等が原因で、キャリアアップを図ることが困難な状況が発生し、独立が進まないなどの問題が指摘されています。

世田谷ものづくり学校では、こうした状況を踏まえ、技術のみならず、広く総合的な感覚を持った経営のプロを育てる「現代の寺子屋」を設立することで、優秀な若年者人材の育成と就職支援、積極的な創業のバックアップを図ることにいたしました。

この試みは、雇用のミスマッチを解消する新たなビジネスモデルとなると同時に、単にスキルを一方的に教えるだけの「学校＝スクール」ではなく、受講者が自ら率先して事業を展開し、卒業生同士の有機的なネットワークで新たな文化を創出していくことを目的とした、よ

り能動的な「スクーリング」を目指すものです。

■コースとカリキュラム（予定）

①飲食コース

レストランマネジメントなどを養成する。卒業制作として、「自分が経営したいお店」について総合的な事業計画を含めたプレゼンテーションを、講師である飲食業界の経営者の前で実際に行う。

（平成 17 年 9 月より）

②プロダクト・デザインコース

経営感覚を持ったデザイナーを育成するとともに、就職や受注の機会提供につなげていく。具体的なテーマを与え、デザイン関連企業の要職にある講師陣の前で実際にプレゼンテーションを行う。

（平成 17 年 9 月より）

③映画（映像）コース

経営感覚を持った人材を育成するとともに、就職や受注の機会提供につなげていく。具体的なテーマを与え、映画関連企業の要職にある講師陣の前で実際にプレゼンテーションを行う。

（平成 18 年初頭より）

各コースとも

週 1 回×3 か月の約 12 回で修了予定

■対象

①飲食業界で働く若者、若手経営者、2 代目経営者

②フリーのデザイナー、デザイン業界への就職・転職を希望する若者

■お問合せ先

詳細につきましては下記までお問い合わせ下さい。

世田谷ものづくり学校

世田谷区池尻 2-4-5

スクーリングパッド事務局

電話：

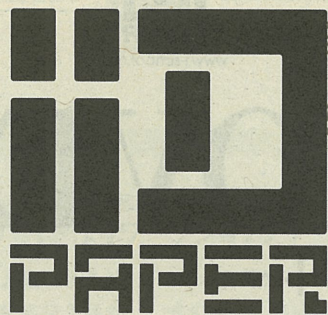


www.r-school.net

イデアールプロジェクトが手がける
R-school project (学校跡地再生プロジェクト)。

- Rethink 民間からパブリックを考えてみよう。
- Recycle 廃校になった学校という空間を活かしながら。
- Recreate 地域に根ざした、創業支援スペースとして甦らせる。
- Reset 民間企業としては都内初。
- Renovation デザインとものづくりを核とした新しいコミュニティの「場」。

それが、世田谷ものづくり学校—IKEJIRI INSTITUTE OF DESIGN。



IID PAPER
 October 2005, the 1st anniversary
 special issue 12
 Published Monthly by IID
 2-4-5 IID-113 Ikejiri, Setagaya-ku,
 TOKYO 154-0001 JAPAN

ISSUE 12

Publisher: IID Office
 Editor: IID Office + Takako Takano
 Art Director: Donny Grafiks www.donnygrafiks.com
 IID Office fax. +81-3-5481-9012
 e-mail. contact@r-school.net

IIDP-0012

IKEJIRI INSTITUTE OF DESIGN FREE PAPER ISSUE 12 OCTOBER 2005 THE 1ST ANNIVERSARY SPECIAL

1ST ANNIVERSARY SPECIAL



2005

IID ON MOVE 2005

08.OCTOBER 2005-30.OCTOBER 2005



©2005 IID Reproduction of any materials appearing in this freepaper is forbidden without prior written consent of the publisher.

世田谷ものづくり学校