



## 調理レシピ情報を動画で届ける

愛知文教女子短期大学は、創設65年の歴史を持つ愛知県稲沢市にある私立大学です。

生活文化学科 食物栄養専攻、生活文化専攻(情報医療コース・情報ビジネスコース)、幼児教育学科第1部・第3部を開設しています。

Mediasiteの導入は、生活文化学科 食物栄養専攻から始めました。

学生は食育や食物アレルギーについて専門的に学び、その知識を活かして卒業後の進路は多くは病院・学校給食などさまざまな職場で栄養士の資格を生かして働いています。

### 導入の背景 | 食物アレルギーについての正しい情報を伝えたい

生活文化学科 食物栄養専攻では、食育と食物アレルギーについて知識と調理を専門的に学びます。2003年から「食物アレルギーの子どもを守る」という取り組みを続けており、アレルゲンを含まないメニュー考案から、調理、サービスを学生が行い、食物アレルギーの子どもとご家族を招く「みんないっしょのクリスマス」は本学の伝統行事になっています。2016年には文部科学省から平成28年度「私立大学研究ブランディング事業」の支援対象校に、短大では唯一の選定を受けました。具体的には、保育所における食物アレルギー対応に関する実態調査を行い、給食現場における誤配、誤食事故の原因と他職種間の連携について研究を進めています。また、シンポジウムや全国各地での講演会、食物ア

レルギー研修会への講師派遣などを行っています。

保育園児の約5%に食物アレルギーがあると言われ、現場での対応が迫られるなか、約半数の施設において誤配や誤食などの事故が発生しています。保育所で働く保育士や栄養士は、食物アレルギーに対してより深く教育を受ける必要性があり、養成課程で十分な教育がなされるべきですが、実態は明らかになっていません。また、食物アレルギーについての教育を担当できる教員も少ないのが現実です。

そこで本学では、これまでの食物アレルギー教育の内容を他の養成施設においても実践できるように、授業内容を動画収録することを考えました。講義だけではなく、食物アレルギー対応食を実際に

学生が作り、味わうことで「アレルギーを除いてもおいしく食べられる」という理解が深まります。多数数の授業に、調理デモンstrーションを実施するには大規模な調理実習室が必要となりますが、動画収録することによって、場所を問わず何度も再生することが可能になります。

実はこのアレルギー対応レシピの調理動画は、学生だけではなく、一般の食物アレルギー患者の方々や保育現場で給食を作る

方々にも見ていただくことも想定して作成しています。2017年12月には食物アレルギー情報サイト「はっぴーと」(<http://www.happeat.jp/>)を始めました。これにより全国のさまざまなニーズを持つ方に正しい食物アレルギーの情報と、おいしい対応食のレシピを発信することができるのです。本学では研究内容を世の中に広く伝えて社会に貢献するという理念のもとで情報発信しています。

## 導入の効果 | 動画は調理実技を正しくわかりやすく伝えられる

調理レシピは文字だけで解説するよりも、動画で実際の手順や分量などを伝えた方が、はるかにわかりやすく、キッチンで調理をしながらスマートフォンで確認することもできます。このようにして、食物アレルギーの専門知識に基づいたレシピを調理する様子を動画にしています。天井に設置したカメラでは俯瞰で調理の手順を収録でき、三脚のカメラでは、手元に寄って細かな工程や調理機器の操作を撮影できます。



このサイトではアレルギー対応のレシピ動画を紹介しています。現職の栄養士・調理員や保育士、本学の卒業生、食物アレルギーについての正しい情報を必要とするママやパパなど一般の方、どなたでもご覧いただけます。Mediasiteを利用することで、文字での説明と同時に手順を映像で並べて表示できます。知りたい情報も拡大できるので、調理の「こつ」や「タイミング」がわかります。



## 今後の展望 | 学生、そして社会へ。教育、研究、情報発信に活用していく

専門的知識を組み込んだレシピ動画を発信するにあたって、私たちが実現しなかった動画収録と編集を可能にするソリューションを検討する中でMediasiteの提案を受けました。他大学での評判も高かったことも後押しになって導入を決定しました。中長期でどのように運用するのか、具体的に何を発信するのかなどを計画して、2017年9月に導入しました。実際に動画の収録と編集を重ねながら、徐々に充実させていきました。今後も、学生やアレルギー対応のレシピを必要とする人々にとって、わかりやすく興味をひく動画を作り続けていきたいと考えています。そのためには、編集が今よりもっと便利に手軽に行えるようになるとうれしいです。

将来的には、学内の食物アレルギー対応に関する講義を他の教育機関に動画配信する構想もあります。そのためには、知財管理や外部ネットワークへの接続などの課題を検討しながら解決する必要があります。また、調理動画の他にも授業の収録も一部で始めています。学外実習などで欠席した学生でも、後日に視聴学習できるので便利です。さらに、食物栄養専攻以外の教員も教材作りができるように研修を行っています。大きなカメラや撮影スタッフがいなくても、ハンディカムカメラを使って自身で撮影して、編集できるようになることを目指しています。動画コンテンツについては、まずは作ってみることが前に進む一歩だと考えています。

**導入機器**

・ Mediasiteレコーダー ML830 Recorder(HDSDIモデル) 1式	・ SRG-360SHE 2式
・ EVSサーバー 1式	・ HXR-NX5R 2式

講義収録・管理配信ソリューションの商品情報やお客さま事例をご覧ください。

ソニービジネスソリューション株式会社  
〒108-0075 東京都港区港南 1-7-1

[ 購入に関するお問い合わせは ]  
業務用商品購入相談窓口

0120-580-730  
受付時間/9:00 ~ 18:00(土・日・祝日、および弊社休業日は除く)

