

**マイナビ×短期大学の産学連携プロジェクト「三短大カレー部頂上決戦」を応援！**

カレーのできる食品ロス削減に力を入れている、ハウス食品協力のもと  
食品ロス削減をテーマにした“独創的なカレー”でコンテスト！三短大の代表チームが頂上決戦に挑む

**「三短大カレー部頂上決戦」が、3月6日（土）開催決定！**

～2月24日（水）より、マイナビ進学制作の特設サイト（<http://tandai-project-curry.jp>）で、三短大の意気込みを公開～



この度、ハウス食品株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：工東 正彦、以下ハウス食品）は、株式会社マイナビ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：中川信行、以下マイナビ）が主催する、栄養士養成課程を保有する都内3短期大学（愛国学園短期大学（江戸川区）/ 戸板女子短期大学（港区）/ 新渡戸文化短期大学（中野区））とタッグを組んだ、短大ならではの魅力を発掘する産学連携プロジェクト「三短大カレー部頂上決戦」の審査・監修に協力いたします。

マイナビ・三短大・ハウス食品が協力して開催する本企画は、近年、重要な社会課題となっている「食品ロス問題」をテーマにして、“カレーでおいしく食品ロスを減らそう”に沿った創作レシピを三短大が考案します。

2021年3月6日（土）に開催される「三短大カレー部頂上決戦」にて、実演・試食・プレゼンの厳しい審査を勝ち抜いた学校が、優勝校に選ばれます。各短大、学内での熾烈な予選を勝ち抜いた上位1組のチームが代表で参戦し、このファイナルステージで火花を散らします。

なお、「マイナビ進学」制作の特設サイト（<http://tandai-project-curry.jp>）では、各校の代表チームの意気込みを公開中。頂上決戦の結果は、3月19日（金）に特設サイトでお知らせする予定となりますので、ぜひご注目ください。

## ◆ 「三短大カレー部頂上決戦」開催概要

企画名称：三短大カレー部頂上決戦

テーマ：カレーでおいしく食品ロスを減らそう

決戦日時：2021年3月6日（土）11：30～15：30 ※予定は変更となる場合があります。

<当日スケジュール>

11:30～開会式

12:00～調理開始(制限時間90分)

13:45～試食/プレゼンテーション

15:10～審査結果発表/閉会式

決戦場所：新渡戸文化短期大学

審査員：株式会社マイナビ / ハウス食品株式会社

審査内容：コンセプト/レシピ/クオリティ/プレゼンテーション

主催：株式会社マイナビ

共催：愛国学園短期大学/ 戸板女子短期大学/ 新渡戸文化短期大学（50音順）

協力：ハウス食品株式会社

## ◆株式会社マイナビ メッセージ ～産学連携プロジェクトの取り組みについて～

短期大学が独自で保有する魅力とは、「専門的な学びや技術に加えて、理論や幅広い教養」を学ぶことができるという点であります。ある特定領域に特化した学びや技術だけでなく、その領域の根底となる理論や、幅広い教養を学ぶことができる。一言でいえば、大学と専門学校の良いところ取りができる学校種だと考えます。

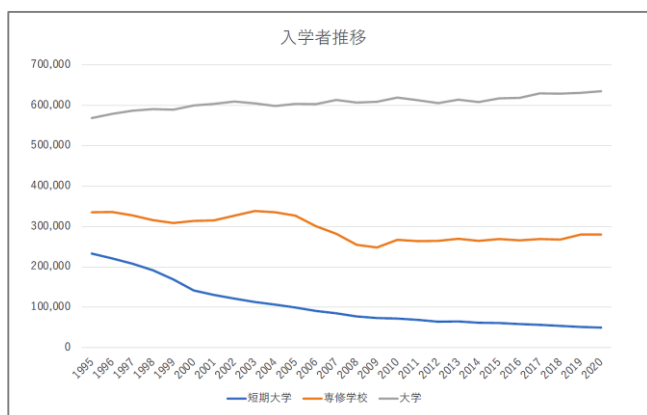
2020年、世界を取り巻く環境は新型コロナウイルスによって一変しました。日本国内においても、緊急事態宣言等を受け、飲食や宿泊業界において倒産や、空港業界の経済悪化などその影響は大変大きなものです。また、国内における社会問題は感染症に限ったことではありません。高齢化社会、急速に加速する情報化社会、グローバル化など、答えのない解決すべき課題が山積みになってきています。そのような状況下において、今後求められる人材は、社会の変化に対して自身の学びを柔軟に適應させることができる力が養われている人です。

こういった社会背景を踏まえマイナビでは、いま一度、短期大学ならではの即戦力と共に応用力を身につけることができる教育プログラムを届けられたらと考え、本プロジェクトを立ち上げました。「短期大学」に対して関心をもつきっかけになるとともに、高校生にとって進学先を検討する際の一つの材料としての役割を担えたらと考えています。

また、今回は、ハウス食品株式会社のご協力をいただきながらプロジェクトを運営してきました。

最前線で働く、プロの目からの厳しくも温かいご指導の数々は、学生自身のさらなる成長を目指すモチベーションの向上や、応用力の習得、そして自信に直結したと感じています。改めて感謝を申し上げますと共に、今後も学校様・企業様・弊社、各者の強みを活かした企画設計および調整役を担うことで、新たな産学連携の形を創出していけたらと思います。

<参考データ> 短期大学・専門学校・大学入学者推移の比較



マイナビの調べによると、2020年度の大学進学率が54.4%に達し過去最高を記録したものの、短期大学だけにフォーカスすると進学率は、約25年間連続下火傾向に...

大学と専門学校の良いところ取りができる学校種にもかかわらず、その独自の魅力が、企業や高校などにPRできていないのが一つの要因と考えられます。

<参考> 【文部科学省】学科分野別入学者数の推移\_短期大学/専門学校/大学（平成7～令和2年度）

## ◆ 参考資料

### 「三短大カレー部頂上決戦」に参戦する、三短大の魅力とカレーコンセプトをお届け

#### エントリーナンバー1 「愛国学園短期大学」

少人数教育によるきめ細かな指導とサポートを重視したアットホームな学風が特徴の、愛国学園短期大学。学長自ら全学生との面談を行うことで、学生一人ひとりの個性に寄り添った教育を提供しています。また調理技術に長け、ニーズに合った献立を立案できる栄養士を輩出するため、スキルを磨く実践的な授業も充実。近年では、江戸川区や企業と共同してレシピ提案にも取り組むなど、学びのアウトプットにも積極的に挑戦しています！



#### ◆コンセプトは... “地産地消を考える無駄なしカレー”

新型コロナウイルスによって、学校給食で使用していた江戸川区特産の小松菜が大量に余ってしまったという話を聞き、地産地消に貢献できるカレーを考案！また、野菜の皮や根っこなど廃棄されがちな部分に着目した福神漬やジャムを使うことで子供からお年寄りまで楽しめる味を追求、食品は全て使えるということをカレーを通して発信します。

#### エントリーナンバー2 「戸板女子短期大学」

「これからの社会で活躍できる女性をめざす人」を応援する戸板女子短期大学には、プレゼンテーション大会やオープンキャンパススタッフなど、幅広い社会に適応できる力を養い、挑戦・成長できる場が多く用意されています。食物栄養科は、栄養士資格に加えてフードスペシャリストなどの資格取得を目標に据えており、学生たちはJリーグチームやレストランなどの産学連携プロジェクトも通して、社会で活躍できる栄養士としてのスキルを高めています。



#### ◆コンセプトは... “みかんのフルーティーカレー”

お歳暮でもらったみかんがすぐに傷んでしまったことがきっかけで「食品ロス」に注目！甘い果肉部分だけではなく、廃棄されがちな、みかんの皮も惜しみなくまるごと使うことで、栄養素もきちんと考慮されたフルーティーなカレーに。小さい子でも食べやすい、カレーをお届けします。

#### エントリーナンバー3 「新渡戸文化短期大学」

自分と自分のまわりの大切な人や社会のために、しあわせをつくり出す「Happiness Creator（ハピネスクリエイター）」の育成を目指している新渡戸文化短期大学。食物栄養学科（2021年4月「生活学科食物栄養専攻」から名称変更）では、著名なレストランシェフやパティシエから直接指導を受ける「プロに学ぶ専門料理実習」や「製菓・製パン実習」など、多彩なオリジナル実習を用意している他、食育やSDGsなど幅広い学びで、即戦力と応用力を養います。



#### ◆コンセプトは... “Happiness beauty キーマカレー”

普段、捨ててしまう大根の葉っぱをメインとしたカレーを考案。ただ美味しいだけでなく、カロリーオフ＆女性ホルモンの活性化による肌ツヤ効果も期待できる豆腐も合わせて使うことで、女性に嬉しい仕上がりに♪また、冷蔵庫で余りがちな食材（卵やチーズ）をハッピーに食べられる工夫を凝らすなど、オリジナル性を発揮したレシピが誕生しました。

※コンセプト表現に関しては、個人の感想です。