

2017(平成29)年度 学生チャレンジ制度 認定企画一覧

No.	団体名等	代表者	人数	企画タイトル	企画目的概要
1	横山ゼミナール 殺処分チーム	法学科3年 徳山 勇哉	4	殺処分パンフレット	現代社会において殺処分は重大な問題である。この問題を解決するためには飼主、業者、自治体それぞれにすべきことが存在する。私たちのチームではそれらを法律等に基づいて誰にでもわかりやすくまとめ、殺処分されてしまう動物を減らす足がかりとなるパンフレットを作成し配布する。
2	横山ゼミナール スマートハウス導入マニュアルチーム	法学科3年 古屋 涼	3	スマートハウス導入マニュアルチーム	スマートハウス導入に伴う省エネにより、建築費用を上回るメリットが生じるので、こうしたコストやメリットを研究し啓発することを目的としたパンフレットを作成・配布する。また、建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律の下、2020年までに新築住宅・建築物について省エネ基準への適合が義務化される見通しである点にも配慮する。
3	横山ゼミナール 地域防災チーム	法学科3年 宮坂 未陽	3	地域防災促進プロジェクト	地域の防災促進のために、災害対策に関する法令や、災害の具体例を調査することで、その問題点や先進的な取り組みを考察し、研究結果をまとめたものとして「防災マニュアル」を作成し公表する。
4	齋藤ゼミナール	法学科4年 青沼 慶	30	「酒折狂言の会」計画書	日本の伝統芸能は敷居が高くわかりにくいイメージがあるが、若者世代でも比較的親しみやすい芸能である。そこで樹徳祭において「狂言」の公演を行い、京都の名門・茂山千五郎家狂言師をお招きして講演を鑑賞した上で、私たち学生も実際に「狂言」を体験するワークショップを行いたい。若者世代が「狂言」を学び、体験し、知ってもらうことによって普及することが目的である。その準備として「狂言」について研究するとともに、発表できるように「狂言」の指導を受け、実際に体験・発表を行ったうえで、狂言師による公演を鑑賞する。
5	酒折アグリクラブ	法学科3年 古賀 詩織	10	生き生き山梨アグリプロジェクト	山梨の農業の活性化をどうしたらよいかを考える。農業を体験し、作物を「大学ファーム」で育てる。オーブンキャンパスで来場者に収穫した「西瓜」や高校生に山梨の果物を味わってもらうため「桃」「葡萄」「プラム」等を果樹園から分けてもらう。夏野菜は健康栄養学部と食物栄養科に提供し、パティシエコースにはケーキ用の果物を提供する。秋には収穫祭を開き、農業指導者や地域の方々を招待する。 酒折地区を美しく、活気のある街にするために活動する。 地元のマスコミ各社や映像を通じて県民の皆様にもアピールする。
6	江藤俊昭ゼミナール	政治行政学科3年 遠藤 蓮	11	若者のアクションで示す社会～学び・語り合う～	近年、社会や政治に対しての興味や関心を持つ若者が少なく、他人任せで主体性・自主性のない若者が多い状況にある。この状況を改善していき、これからの日本の未来を担っていく若者の持続的な社会参画を図っていくために、高校生や大学生を対象とし、主権者教育を行う。活動としては、生活において身近にある新聞の活用や18歳選挙権を踏まえた上での模擬投票の実施といった内容を盛り込んだ選挙管理委員会と共同で行う出前授業、主権者教育に取り組む学生や団体への調査、樹徳祭でのブース出展などを行う。
7	LOKOSU山梨	政治行政学科3年 雨宮 拓真	12	山梨の地域を観光を通じて活性化させる ～人が活きたら地域が生きる～	私たちは観光を通じて山梨県の地域活性化に取り組んでいくことをメインとして活動していく。具体的には山梨県内27ある市町村を1つ選択し、選択した市町村内にある観光地をミーティングやフィールドワークといった活動を通じてピックアップしていき、参加者を募り、ツアーを開催する。また、サブの活動として行政や株式会社、青年会議所が主催している行事やイベント、企画へのボランティアとしての参加や、今年から新たな取り組みとして、山梨県にちなんだ(食や文化、歴史など)イベントの企画・運営を行う。
8	日高ゼミナール3年	政治行政学科3年 今村 健二郎	11	ゆるキャラと山梨の魅力再発見	山梨県では人口減少が続いており、それを阻止するために、山梨の魅力を見直し再発見しようと考えた。近年、ゆるキャラが全国的に注目を浴び、PRの1つとして使用することで関心を持ちやすくなり、より身近に感じてもらえることが可能になる。そこで各市町村のPR動画やゆるキャラ出演のものを作成し、YouTubeに載せPRする。また、樹徳祭で各市町村の特産品を出展ブースを設けて配布し、教室を借り展示ブースを設け、来客に向けて魅力を伝えていく。こちらにもゆるキャラに来てもらい、写真撮影や触れ合いを通じて関心を持ちやすくする。県内外に山梨の魅力を伝える。
9	日高ゼミナール4年	政治行政学科4年 石原 卓弥	11	フォトブックの魅力発信～みんなの写真で地方創生～	私たちは地域創生をテーマに地方活性化について研究してきました。今回の企画では昨年実施した「フォト・コンクール山梨」を土台に地方創生の手法の一つとして「フォトブック」による活性化を行いたいと思います。SNS上では細かく伝えることができない地元民ならではの思いや気持ちを伝えると同時に山梨の魅力を県内外に広めていきたいと考えています。作成したフォトブックは自治体、協賛企業、公共施設などに配布します。
10	長倉ゼミナール	経営情報学科3年 松岡 大輝	5	ヴァンフォーレ甲府さんとのコラボ企画水鉄砲合戦	ヴァンフォーレ甲府のホームゲームの時にスタジアムの場外で参加型イベントとヴァンフォーレ甲府スポーツクラブ協力の元、学生企画のイベントを実施する。 サッカー経験者でなくても、年齢、性別問わず誰でも平等に触れ合う機会を設け、夏の暑い時期に水を使ったイベントにより、参加者に試合観戦以外の楽しい雰囲気を出せる。
11	うどん、そばの機能成分研究会	管理栄養学科3年 春原 天真	9	長野県産の「山ウド・そば」を用いた特産品の開発	私たちはこれまで管理栄養士の資格取得を目指し様々な専門知識を学んできた。栄養素や食品成分がヒトの健康や老化に深くかかわっていることを学ぶうちに食品の機能性に大変興味を持つようになった。長野県の特産品である「そば」や「山菜(やまうど)」にはポリフェノール類が豊富に含まれることを知り、授業外の時間を利用してこれらの食品に含まれる成分の機能性や役割に関する実験を進めるところ、食材由来の複数の成分に老化防止効果のあることを見出した。しかし、私たちはこの研究結果にとどまるのではなく、得られた成果を情報発信し、社会に貢献していくべく、地域の特産品や加工品開発へ応用していきたいと考え本計画を立案した。具体的な内容は、長野県の特産品のそば粉と山菜(山ウド)を使ったメニュー作りと加工食品の開発である。山ウドは今の季節しか食べられていない食材であり、レポート一例も少ない食材であるが、私たちはこの山ウドをペースト状に加工しようと考えている。この方法を用いれば長期保存も可能となり、また、パンやケーキに練りこんだり、パスタソースに応用することができる。調理のうえでも扱いやすく、様々なレシピや料理を提案することが可能と考えられる。一方、そば粉は従来の食べ方以外にも生地など、洋風料理・食品に応用されており、利用しやすい。以上、既存の食べ方にとらわれず、焼き菓子やケーキといったデザート、料理ソースとして使用するなど、調理への利用が簡便な使用方法を模索・検討する。
12	アルティーズ (アルティメットサークル)	スポーツ科学部2年 木下 智詩	13	フライングディスク普及Project	フライングディスクの人口拡大を目指して、地域指導者育成を軸にした活動を行っていく。具体的には講習会開催による指導者の育成、地域指導者による体験会の開催、そして継続した活動へ向けて山梨県記録認定会を行う。11種目あるフライングディスクの特性を活かして多世代で楽しめる種目を地域に提案していくことで世代を超えて地域の方々も触れ合える機会を作り、地域活性化につなげていきたいと考えている。
13	生涯スポーツ演習2	スポーツ科学部2年 新津 仁之助	13	フラバール	スポーツ科学部の1期生として、生涯スポーツと密接な関係を持つきっかけを作りたいと考え、このイベントを授業で企画した。 学生の運動能力の低下やコミュニケーション能力、積極性の欠陥が問題視されている今日、本学の強みである部活動以外では実際にスポーツに関わる機会が少ない。そこでこのイベントを通してスポーツの魅力を生徒に伝え、日頃の学生生活のリフレッシュの場として提供したい。
14	青木ゼミナール スポーツ栄養グループ	食物栄養科2年 相澤 カレン	7	山梨学院発！スポーツ栄養学の実践研究	山梨学院は全国的にスポーツが盛んなことで有名だが、「スポーツ栄養学」については必ずしも盛んにサポートがや介入が行われているわけではない。私たちは先輩たちの研究データを引き継ぎ、より質の高い食事調査とエネルギー消費量調査を行う。さらに結果をふまえた個々への栄養指導や、栄養教室を行う計画を立案した。 スポーツ栄養の研究は非常に少ないので、本研究を足がかりに、スポーツだけでなく、スポーツ栄養が盛んな山梨学院を全国にアピールしていきたい。
15	羽畑ゼミナール	食物栄養科2年 重野 聖奈	3	味の感じ方に性差はあるか	「フーズサイエンスと健康」の講義で行った食味検査の結果、ヨーグルトとグレープフルーツでは男子はグレープフルーツの方がより甘いと感じ、女子はヨーグルトの方がより甘いと感じた。これによって味の感じ方に性差があるかもしれないという可能性が考えられた。これまで検証方法の試行、文献調査を行い、「味の感じ方に性差がある」という可能性を示すことができた。これまで科学的にほとんど実証されてこなかったこの可能性を更に「仮説」に格上げするために、より精度の高い検証実験を行いたい。また、この仮説を検証できたら、より喫食者に寄り添ったメニュー開発や、卒業演習で行っているジャージー牛乳を用いたレシピ作りにも反映させたい。
16	短期大学茶道部	食物栄養科2年 萩野 京香		茶事にあう山梨の水のブランド化	茶道には水の良し悪しが大きく関与する。水のまま飲み、美味しいからと言って、茶事の最適な水とは限らない。硬水より軟水の方が茶事に適していると言われるが実際はどうだろうか。県内の異なる水で抹茶をたて、パネラーに試飲してもらい、分析型官能評価を行い、専門家によるパネラー数10名による記述型試験で分析評価する。加えて嗜好型官能評価を行い、パネラー数140名によるスケール法で香り、味、うま味の強さ、味のボディー総合的な美味しさについて評価する。嗜好型官能評価においては、統計的に分析を行う。2つの評価によって茶事に合う山梨の水を決定する研究をしたい。