

女子大学生が快適に過ごせるキャンパスデザインの研究 (3)

Campus design for women's university students (3)

堀場 愛弓¹, 中川 麻子¹, 山形 純子², 林原 泰子³

Ayumi Horiba¹, Asako Nakagawa¹, Jyunko Yamagata², and Yasuko Hayashibara³

¹大妻女子大学家政学部被服学科, ²大妻女子大学家政学部食物学科,
³大妻女子大学家政学部ライフデザイン学科

キーワード: 女子大学生, キャンパスデザイン, 空間デザイン

Key words: Women's university student, Campus design, Space design

1. 研究目的

本研究は女子大学の学食デザインに着目し, 特に本学の学食と他大学の学食の現状と問題点を捉え, 具体的な改善・活用の計画を提案することを目的とした。

平成 28 年度, 29 年度の女子大学生が快適に過ごせるキャンパスデザインの研究では, 本学, 他大学の学生ともに学食に関する要望が多いことが明らかとなり, 大学のキャンパスアメニティ向上には学食の新提案が必要不可欠であることを導き出した。大学の学食に関する研究では, 学生食堂の現状と課題—利用者アンケートによる分析—(安藤, 神田, 2005), 学食ビフォーアフター(筑波大学都市計画実習スマートキャンパス班, 2012) など, 学食の利用状況調査や混雑緩和に向けた提案, 学生の要望に合わせたメニュー改善の提案などが行われており, 各大学が学食の改善に対して非常に関心が高いといえる。しかし, 女子大学に特化した研究はまだなされていない。

本研究では前年度の研究成果である学生アンケート結果を精査し, より具体的な学食デザインの問題点と要望をまとめ, 他大学の学食の視察を行い, 共通する問題点の把握と新提案を行った。

本学多摩キャンパスや郊外型キャンパスも視野に入れ, 学生の意見を反映した「女子大学生が魅力的な新たな学食デザイン」を行うことで, 学食の地域コミュニケーション空間の拠点としての活性化に向けた研究とした。

2. 研究実施内容

2-1. 本学の学食における問題点

平成 28~29 年度の研究で得た学生アンケート結果から, 学食に関する不満点及び改善してほしい点を中心に精査を行った。アンケート結果では, 「飲食スペースが少ない」「いつも混んでいる」「利用したい人が座れるようにしてほしい」など, 昼休みの混雑や座席数不足の不満が過半数を占めた。また, メニューに関して「値段が高い」「カフェのようなメニューがほしい」と改善を求める声が多かった。

2-2. 他大学の学食調査

現在, キャンパスアメニティの向上のために各大学が学食を重視し, 学食専門の業者のみならず, レストランやチェーン店の飲食大手企業やホテル業界の参入, 学生によるベンチャー型の食堂を設けるなど独自の方向性を持ち始めている。近年ではそういった各大学の取り組みが話題となり, 学食特集やランキングなどがなされ, 注目を集めている。

本研究では, 本学近隣の女子大学 3 校と学食特集やランキングで注目される共学大学 6 校の学食視察および学生へのインタビュー調査を行った。

調査した女子大学では, メインとなる学食と授業の合間に利用がしやすいカフェが設けられていることが多かった。特にメニューに関しては栄養バランスやカロリーなどが考えられており, グルテンフリーやスーパーフード, つや髪, 低糖質, 美肌をキーワードとした女子大学生向けのメニューがある大学もあった。これは女子大学ならではの特徴といえる。しかし, 昼食時のコアタイムには, 食券購入や席を探す学生であふれ, インタビュー調査でも「混雑している」「座席数が足りない」「値段が高い」などの不満が挙がり, 本学の学

食に対する学生への不満項目と共通であった。

共学大学においてはどの大学も3つ以上の学食が設けられており、「いろんなお店があるので飽きない」「料理の種類が多く選べ、自慢できる」といった意見が多くあった。一般利用も可能な学食では、地域の住民の利用者が多く開放感あふれる施設となっており、学食が地域を結ぶコミュニティ空間となることに成功していた。レストラン形態をとる学食では、観光客の利用などもみられ、また、教職員が外部講師との交流にも利用し、学内外のコミュニケーションが活発であると感じた。

一方で、女子大学同様、昼食時の混雑や座席数の不足に関する不満があり、女子大学、共学大学ともに昼食時の混雑に対する解決策が早急に必要であるといえる。また、共学大学の女子学生からは「料理の量が多い」「量を減らして値段を安くしてほしい」といった意見や「メニューが男性向け」「お洒落さや華やかさがほしい」「インスタ映えするものが良い」といった意見もあり、女子学生が学食にお洒落で華やかさのあるメニューを求めていることがわかった。

2-3. 学食の新提案

他大学の調査結果から、本学の千代田キャンパスと多摩キャンパスにおける学食の新提案を現在考案中である。その概要を報告する。

千代田キャンパスの学食「コタカフェ」においては、平成29年度の研究において混雑緩和のため、①動線の変更、②スピーディー席の設置と座席の増設、③荷物カゴの設置を行った。多少の混雑は改善されたが、今や約7,000名の学生が在籍する本学では学食の完全な混雑解消は難しく、さらなる学食の改築や増設は膨大な時間と予算を要し、実現は困難である。現実的なニーズを考慮し、学生の不満点の中で最も多く挙げられた「学食の飲食スペースがない」ことを改善したい。そこで、「ランチBOX型テイクアウトメニュー」の提案を検討している。テイクアウトであれば、教室やオープンスペースでの食事が可能となり、学食の飲食スペースへの不満も軽減される。

内容については、本学の学生へヒアリング調査を行い、次のような希望が得られた。まずは、①お洒落で華やかさのあるランチであること、②持ち歩きがしやすいような容器であること、③栄養

バランスがよく、低カロリーであることである。女子大生の意見を反映し、さらに、平成30年度に本学の学食「コタカキッチン」の特色となった焼きたてパンを使用して、女子大学生が魅力的なテイクアウトメニューを現在考案中である。

多摩キャンパスにおいては、千代田キャンパスへの学部移動による学生数の減少から、「学生が少なくなり寂しい」「キャンパス周辺に誇れるものが何もない」といった学生の不満が多くあった。郊外型キャンパスである千葉商科大学では、レストラン業者が参入した学食や学生による学内のベンチャー食堂を設け、地域と学生の交流が盛んであった。学生にとって大学の大きな魅力となっている。

本学の多摩キャンパスでも学食で地域コミュニティを確立することが出来れば、学生のキャンパスアメニティの充実と魅力になりうる。例えば、卒業生や在学学生、学食業者が協同でメニューの考案をし、実際に学生が店員として働くことも可能なレストラン型の学食を設ける。常に学食に卒業生や在学学生が集うような環境を整えることで卒業後もOGと学生との交流が増え、また、近隣住民などの一般利用者が気軽に利用できるような学食とすれば、地域のコミュニケーション空間の拠点として大いに活用できるだろう。

3. まとめと今後の課題

他大学の学食調査を行い、本学の学食と他大学の学食の現状と問題点を捉えることができた。さらに、女子大学特有のニーズと共学大学に通う女子学生特有のニーズを明らかにし、外部業者の参入やカフェ形態の導入、メニューの工夫などの学食への新しい取り組みを調査することができた。

本学の学食は未だ変わる余地があり、本研究を通じて学食をキャンパスアメニティの売りとする可能性を見出せる。今後はさらなる学食の詳細な分析を行い、具体的なプランを提案していくことを継続していく。