

世界中の最先端の知に接続するオンライン教育の未来： GastroEdu が目指すもの

野 中 朋 美
福 田 卿 也
石 田 雅 芳
小 祝 誉士夫
本 田 智 巳

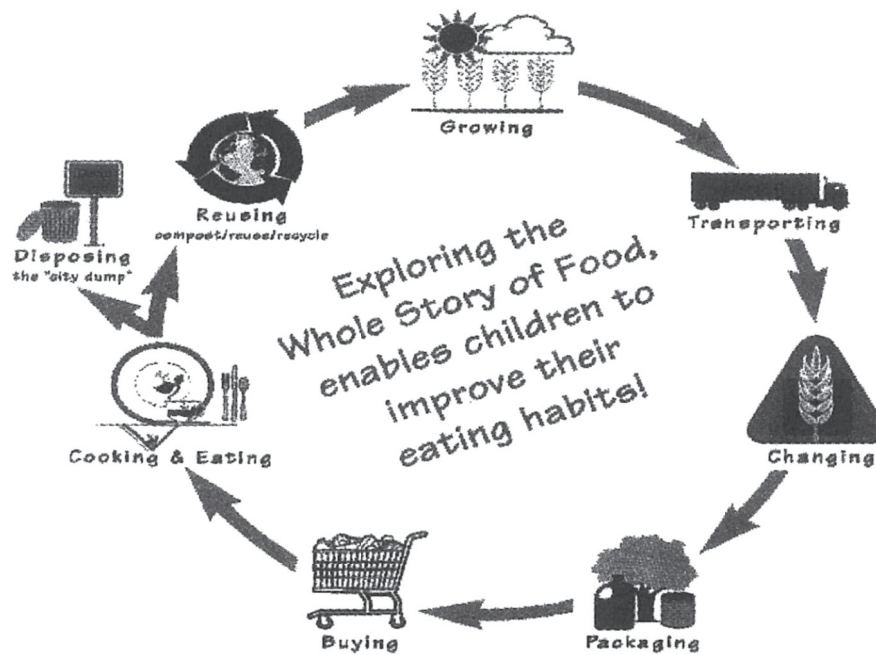
1. はじめに

2020年は新型コロナウイルスの影響を受け多くの対面授業やイベントが実施困難となり、オンラインを用いて試行錯誤的にさまざまな取り組みや工夫が行われた。これまでもICT（情報通信技術）を用いたオンライン型の教育やツーリズム、会議などは行われてきたが、人々が移動できないというかつてない強い制約のもと、多様な試行が世界各国で生まれたといえるだろう。本稿では、GastroEdu（ガストロエデュ）プロジェクトが取り組む創造性教育のためのオンラインSDGsワークショップ開発において2020年度に実施した2つのワークショップを紹介する。GastroEduは、本稿の著者である福田、石田、小祝、野中により発足した研究プロジェクトである。コロナ禍により対面でのワークショップや体験型の学習を実施することが困難であった状況を受け、食を題材に何か新しい取り組みはできないかと2020年5月に4人で意見交換をしたことをきっかけに、議論を重ね、2020年度に2件のワークショップを実施するに至った。本研究プロジェクトは、社会課題に対して身近な食材と知恵で対峙し、創造性を育むオンラインワークショップを開発すること、食の生産者の現場を中継し、本物に触れながら生産者と生活者を教育を媒介につなぐプラットフォームを開発することを目的としている。

最初に開催したのは、2020年8月に小学生高学年を対象に行ったTomato Adventureである。本ワークショップでは、グローバルフードである身近なトマトを題材に食品ロスを学ぶ。イタリアの真のナポリピッツァ協会からの協力をを受け、ナポリのトマト畑とピザ協会をライブ中継し、小学生は本場の職人にピザづくりを学びながら、異文化理解や社会課題解決を学んだ。ワークショップの最後に行った創造料理提案では、小学生はイタリアにSDGs解決のためのトマト料理を提案した。採用された料理のいくつかはナポリの歴史ある協会のレストランで提供され、その収益はコンポスト購入費用に充てられた。これは、プログラム参加者自身の提案が、実社会の食品ロス解決に直結するプログラム設計を実現している。もうひとつのワークショップは、2021年1月に中学生を対象に実施したLemon Adventureである。レモンを題材に、柑橘類の多様性から生物多様性と持続可能性を学ぶことを目的に、ルネサンス時代に豊かさの象徴として珍重された柑橘の歴史やアート、サイエンスから味覚の多様性を学ぶ。フィレンツェと繋ぐヴァーチャル美術館ツアーや、450種類もの貴重な果樹を栽培するバレンシア果樹園（Todoli Citrus Foundation）のライブ中継を実施し、多様な味覚の素晴らしさを体験することを通じて、複雑性に対峙することの大切さや生物多様性への理解を深めるきっかけとなることを目指した。次節以降で、GastroEduプロジェクトの概要と、小学校高学年を対象に実施したTomato Adventureワークショップの詳細を述べる。

2. ワークショップ開発の目的とアプローチ

持続可能社会の実現に向けては、社会課題に対して多視点から問題の本質を捉えることが肝要である。小中学校を対象とした持続可能性教育は、その重要性が指摘されているものの指導法や教育内容に関する研究はまだ多くない¹⁾。特に初等中等教育においては、社会課題が自分たちの手によって解決可能であるということを経験することは貴重な学びとなると考えられる。また食にまつわる教育に関する動きとして、日本では、食育基本法が2005

Figure 1 Earth Friends: Exploring the Whole Story of Food⁹⁾

年に制定され、栄養指導・栄養教育・食教育等の用語を軸に長年栄養改善活動が行われてきた。食育基本法の制定以降、栄養学分野を後押しする形で、食育が推進されている²⁾。

持続可能な開発の教育と学習において、環境的次元では全ての生物や資源、生命維持システムを含むこと、経済的な次元では雇用と所得を、社会的な次元は人々がともに社会に暮らし生活することを学ぶことが求められる³⁾。持続可能性の教育においては、各国で文脈に応じた異なる解釈がなされている場合があり、環境教育の一部であると解釈する研究⁴⁾や、環境教育によって持続可能性教育が発展したと主張する研究⁵⁾もある。ユネスコは、持続可能な開発のための教育は、人々が現在および将来にわたって地球規模の課題に建設的かつ創造的に取り組み、より持続可能で回復力のある社会を創造することを可能にすることだとしている⁶⁾。ただし、持続可能な開発に関連する一部の知識や価値観、理論のみを扱う場合が多く、包括的な教育は例が多くない¹⁾。日本の食育研究においては、食育が初めて定義されたのは1999年の子どもの健康づくりと食育の推進・啓発委員会による「乳幼児からの健康づくりと食育推進のための基礎調査報告書」⁷⁾であった。その中で、「食育—食べることを理解し、一人一人が自立的に食生活を営む力を育てることや、それを実現しやすい食環境づくり、それらを支援・推進するネットワークづくり」と定義している。足立らは、食生態調査の枠組み⁸⁾の項目として、食育の最終目標とアプローチ方法を整理し、『食育には、人間・生活(QOL, 人間関係・社会性等)をはじめ、健康(心身の健康, 安全等), 食行動(食知識・態度・スキル・管理能力, これらの総体としての食生活・食習慣等), 他方フードシステムや食情報システム, 社会, 自然等までと広い範囲での食の形成, 改善等が取り上げられ, 期待されていることがわかる』と指摘している²⁾。Contentoは, "Earth Friends Program"において, "Whole Story of Food"を提案し, 食の循環システムを, 栄養面や, 味, エネルギー消費, 経済性, 文化, 環境保全等の各側面から体験させる栄養教育プログラムを提案している(図1)⁹⁾。そこでGastroEduプロジェクトが開発するワークショップでは, 食を起点として, 多視点から社会課題を捉え, 幅広い学びを醸成することを目指す。

3. GastroEdu プロジェクトが目指すもの

GastroEdu (ガストロエデュ) は, Gastronomic Sciences (食科学) と Education (教育) の造語であり, 本ワークショップ開発を進めるプロジェクト名称として著者らが命名した。GastroEdu プロジェクトでは, 食と向き合う



ことは生きる向き合うことであり、「食を通して世界を知覚する」すなわち食を起点とすることでより深く社会課題と対峙し、学びを深めることを目的として掲げている（図2）。

社会課題を表層的にでなく深く理解することは難しい。それは、学年が下がるほど難しくなると考えられる。本プロジェクトでは、創造性教育は、未来をつくる力を養うことであり、社会を深く理解し、どう生きていきたいか、これからのわたしたちの未来を子供たちと共に考えることであると捉える。大規模で複雑な変化の速い社会において、社会課題は、立場や時代によっても見え方が変わってしまう。持続可能性、生物多様性、気候変動は人類の活動と密接な関係がある。学びを変えることは未来を変えることであり、SDGs・社会課題解決では、サイエンスやテクノロジーだけでなく、文化や歴史、多視点から物事の本質を見極める力が必要である。本プロジェクトでは、それらを食を起点に育むことを目的に、具体的には次に掲げるような学びを通じて創造性を育むことを目指す。

- 想像力を育む
オンラインで世界の最先端の知に接続する。
ゆたかな想像力で、複雑性に対峙する勇気を持つ。
- 本質を見極める力
持続可能性や多様性の理解。
多視点から物事の本質を見極め深く理解する。
- 将来の内発的動機となる好奇心の種を育てる
世界中の人々とオンラインで深く繋がる。
多様性・異文化理解。知りたいと思う気持ちを育てていく。



食を通して世界を知覚する。

人類の営みは食と共にあり、食の営みは地球との対話である。

持続可能性、生物多様性、気候変動は人類の活動と密接な関係がある。

学びを変えることは未来を変えること。

未来のために、いま食のあり方を

子供たちと共に、楽しく、美しく、作り直していく活動。

Figure 2 A Concept of GastroEdu Project

Table 1 Contents of the Program of “Tomato Adventure” Online Workshop

Day1	Share goal images and challenges. A deeper understanding of the relationship between food and the world's challenges to be saved <ul style="list-style-type: none"> - Let's make a familiar tomato dish <Practicum> - The science of tomatoes learn about the characteristics of tomato cooking - Pizza making: pizza dough (live online with Italy)
Day2	Where does the deliciousness of tomatoes come from? Live lessons with Italy, the home of tomatoes <ul style="list-style-type: none"> - Learn about the realities of food loss and waste around the world and the cases that are being solved. - What is the appeal of Italian tomatoes from the home of tomato farming? (live online with Italy) - Try making Neapolitan pizza together with an authentic Neapolitan pizza chef using tomatoes from Italy (live online with Italy) - Creative cooking plan: How to make a menu to solve food loss and waste
Day3	Can you save the world with tomatoes? Propose original tomato dishes and original pizza to Italy <ul style="list-style-type: none"> - Propose Operation Change the World (live online with Italy) - Feedback from the President of Associazione Verace Pizza Napoletana (live online with Italy) - Overall summary

4. オンライン SDGs ワークショップ Tomato Adventure の設計

4・1 ワークショップ設計の目的

本ワークショップでは、実体験を伴うワークショップの実施により、世界中が抱える社会課題に対して、身近な食を通じて小さくとも自らの手でひとつの解決を作り出していく経験を通じて、サイエンス、テクノロジーのみならず文化や歴史などの多くの視点から問題の本質をとらえることができるイノベーション人材の育成につなげることを狙ってプログラムを設計する。小学校高学年にとっても身近であり、トマトソースやトマトケチャップ、生食など世界中に親しまれるグローバルフードであるトマトを題材として、社会課題に対して身近な食材と知恵で対峙するために、体験型のセッションをプログラムに多く配置する。また、実社会と繋ぐこと、実社会のリアリティに触れるため、食の生産者の現場をオンライン中継し、本物に触れながら生産者と生活者を教育を媒介につなぐことを目指す。

4・2 実施概要

本ワークショップ『Tomato Adventure - トマトで世界を救えるか -』は、ワークショップの企画、設計の打ち合わせから運用まで完全オンラインで実施した。小学校高学年の5, 6年生を対象に、2020年8月1日(土)、2日(日)、8日(土)の3日間に渡り実施し、立命館小学校の7名の児童が参加した。ワークショップの開催にあたっては、主催を立命館大学 EDGE+R プログラム(文部科学省次世代アントレプレナー育成事業イノベーション・アーキテクト養成プログラム)、および、協力を立命館小学校、立命館大学食マネジメント学部、立命館大学食総合研究センター、株式会社 TNC、真のナポリピッツァ協会、真のナポリピッツァ協会日本支部の体制で実施した。なお、参加者の小学生は自宅からオンラインで参加し、一部運営スタッフ拠点を大学に設置したことを除いては、講師陣も各々の職場や自宅から参加するという zoom を用いた完全オンライン形式でワークショップを進行した。

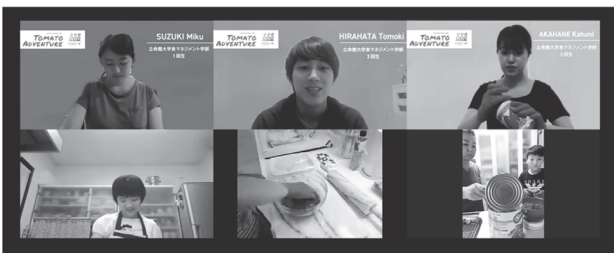
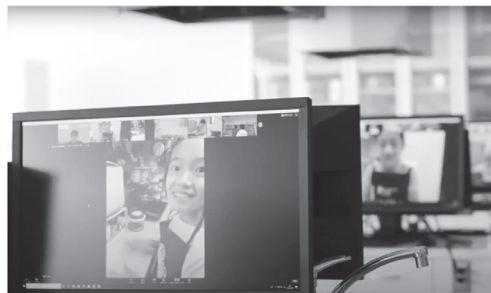
プログラムの概要と進行中の様子を表1と図3に示す。初日の Day1 では、まず冒頭で、本ワークショップが対象とする社会課題を深く理解することを目的に、ゴールイメージと課題を共有する。今回のワークショップでは、食にまつわる社会課題の中でも食品ロス問題を取り上げ、解決すべき課題の理解と食との関係をトマトを通じて学ぶ。小学校高学年が対象であることを意識し、特に、手を動かしながら学ぶプログラムを多く取り入れた。ワークショップの冒頭で、身近なトマト料理を調理させ、トマトに対する興味や愛着を醸成することや、普段何気なく食べている身近な食材を改めて見直して意識することを目指す。トマトのサイエンスでは、トマト調理の特徴をサイエンスの視点



DAY1



DAY2





DAY3

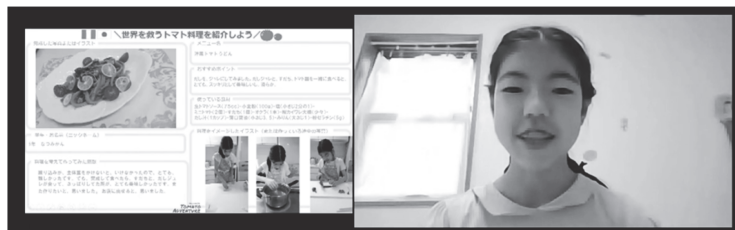


Figure 3 Photos of the Workshop of "Tomato Adventure"



から学ぶ。具体的には、トマトを異なる濃度の砂糖水につけて浮かび上がってくる様子を観察する実験を通じて、当該トマトに含まれる栄養素量と重量の関係からトマトの糖度を見極める。また、加熱調理や油調理と栄養素の関係を学び、トマトの美味しさの秘密を理科の観点から考える。

Day1の最後は、イタリアナポリとオンライン中継で繋ぎ、真のナポリピッツァ協会のピザ職人からピザ生地作りを教わる。イタリア語の逐時通訳を介して、現地本場の講師に習いながら、自宅でピザ生地をつくる。このとき、ピザづくりの材料は、現地ナポリと全く同じ素材を使うことで、tangibleでも現地と繋がるリアリティの体感を実現する。イタリア製の小麦粉と、塩、イースト菌およびDay2で中継するトマト畑で収穫されたトマトからつくられるトマト缶をあらかじめ参加者の自宅に送付し、調理実習にそれらの材料を用いる。また、このとき、全く同じ材料を使いながらも現地の風土や環境によって、生地づくりにおいて水加減などの微調整が必要である。そのため、日本の大学生がzoomのブレイクアウト機能を用いて、メンターとして生地づくりをサポートしながら、調理を進める。

Day2では、食品ロスの社会課題を深く理解することを目的に、座学形式のオンライン実習を行う。世界の食品ロスの実態をデータとともに学び、また世界における食品ロス解決の最新事例やアップサイクルの取り組みに関する講義を受ける。セッションの最後では、参加者からアップサイクルのアイデア提案を発言してもらうことで、一方的な座学に留まらずインタラクティブな学びを志向する。次に、Day1に引き続きイタリアナポリとオンライン中継でつなぎ、サンマルツァーノトマトのトマト畑から生産者の方にお話いただく。世界的に著名でかつ日本では入手困難なトマト缶に用いられるトマトが生産される土壌や風土などの環境面、生産に対する工夫、トマトづくりのこだわりを生産者から直接語ってもらう。イタリアとの同時中継は逐時通訳を実施し、ライブ感あふれるオンライン実習の実現を目指す。次に、前日につくったピザ生地を用いて、生地を伸ばし、ピザを焼く。前日同様にナポリのピザ職人によるレクチャーと、日本人大学生によるメンタリングサポート体制により進行する。Day2の最後は、最終日に発表する創造調理を提案するための考え方を講義する。2日間にわたり学んだ内容を踏まえて、食品ロスの社会課題を解決する新しい料理をイタリアに提案する。提案内容は、参加者を2つに分け、分野を限定しないオリジナルトマト料理（創造調理）と、新たなピザのトッピング提案のいずれかとする。

最終日のDay3では、Day2以降に宿題として各自が取り組んだ創造料理提案を、「世界を変える作戦提案」として発表する。発表に対しては、講師陣からの講評に加えて、真のナポリピッツァ協会会長のPace氏による総評を行う。選ばれた優秀作品は、ナポリの歴史ある協会レストランのメニューとして期間限定で提供され、その利益をコンポスト購入費用に充てるというSDGs解決策を直接的に実現するしかけを組み込む。

4・3 オンライン実施における工夫

ワークショップの設計企画から当日運営まで、全てを完全オンラインで進行した。ワークショップの準備段階では、slackやzoomなどのツールを用いて、情報共有や打合せを実施した。当日もワークショップを進行しながら、スタッフ間での進行上の指示や情報共有は、並行してslackで行うなどスムーズな運用ができるよう工夫した。特に、ナポリとのライブ中継によるセッションでは、時差や文化の違いによる影響がないよう、事前および当日に入念な打ち合わせと、適宜臨機応変な対応ができるよう試みた。

また、小学生の参加者が、それぞれの自宅から参加するにあたって、世界の実社会に繋がっていることをより強く体感できるよう、講師によるメインファシリテーションに加えて、zoomのブレイクアウト機能によるグループに分かれた演習において大学生が細かなフォローや声かけを行うことや、事前に現地の食材が手元に届き、ライブ中継で繋がる海外の風景として見ている食材と全く同じものが、自分自身の手元にある状況を演出した。遠く離れたナポリの職人と一緒につくる体験を、時間と空間を超えたオンライン会議ツールの利用と実体を伴う食材の両面から演出するよう工夫した。

4・4 参加者アンケートの結果

ワークショップ実施後に、参加者アンケートを行った。結果、参加した児童、保護者の満足度は概ね高い結果であった。児童の自由記述回答では、最後のみんなの発表でこんな発想があったんだときづいた。イタリアに行ってみたく

なった。イタリアが身近に感じられた。イタリアから来てくれたらお好み焼きをふるまいたい。また甘くなる実験をしたい。などの感想が得られた。保護者の方からは、コロナ禍で外出等が難しい状況の中、先生や友達と繋がりがら料理ができたことがとてもよかった。自宅に居ながら、小学校の友達や大学の先生方、イタリアの方とつながることができ、オンラインでありながら、対面でコミュニケーションしているような満足感があった。などの声が聞かれた。

選択式のアンケートでは、1) ワークショップを通じてワクワクしたかの問いに対して、とてもよくそう思う72%、そう思う14%、どちらでもない14%、2) トマトを通じて世界のさまざまな課題を理解できたかの問いに対して、とてもよくそう思う43%、そう思う43%、そうは思わない14%、3) 世界の課題にチャレンジしたくなったの問いに対して、とてもよくそう思う43%、そう思う57%の結果であった。参加者人数が少ないため、定量的な分析には至っていないが、ワークショップ設計の目的であった、社会課題に対して身近な食材と知恵で対峙し、創造性を育むオンラインワークショップを開発するに対して、社会課題を身近に感じることや、世界と繋がっている、実社会と繋がっているという意識を醸成することにおける一定の効果を確認した。ワークショップ施行回数を重ねながら、参加者数や適用技術を増やしさらなる設計と効果検証を行うことが今後の課題である。

5. おわりに

本稿では、GastroEduプロジェクトが開催した創造性教育のためのオンラインSDGsワークショップ Tomato Adventure と Lemon Adventure を紹介した。Tomato Adventure では、グローバルフードであるトマトを題材に、イタリアナポリのトマト生産者やピザ職人とのライブ中継や、食品ロスの実態と解決策を学ぶセッションなどを通じて、食を起点に多視点から問題の本質を捉えるワークショップ開発を試行した。オンライン技術の発達によって圧倒的な没入感やリアリティを感じる体験は今後ますます可能になるだろう。このときオンラインを介した交流は、空間や時間的制約を超えるのみならず、これまで直接繋がるのが難しかった生産者や生活者らによる新たな共創を生み出すプラットフォームとなる可能性が期待される。

謝 辞

本ワークショップは、国内外の多くの機関の協力を得て開催された。Tomato Adventure は、主催：立命館大学 EDGE+R プログラム、協力：立命館小学校、立命館大学食マネジメント学部、株式会社 TNC、立命館大学食総合研究センター、真のナポリピッツァ協会、真のナポリピッツァ協会日本支部の多大なる協力を得て実施した。Lemon Adventure は、主催：立命館大学 EDGE+R プログラム、協力：立命館中学校、立命館宇治中学校、立命館慶祥中学校、立命館守山中学校、立命館大学食マネジメント学部、株式会社 TNC、ZVC Japan 株式会社 (Zoom)、Neatframe Ltd.、株式会社山兼製陶所、立命館大学食総合研究センター、Todoli Citrus Foundation、Ricard Camarena Restaurant の多大なる協力のもと実施した。ここに謝意を示す。また、企画運営において中心的にプログラム運用を協業した立命館小学校の山田航大氏・正頭英和氏、立命館一貫教育部の竹中宏文氏・坂一平氏・内田拓也氏、および田辺加恵氏、石田由美子氏、上田朋佳氏、盛千夏氏、松井純子氏、Vicente Todoli 氏、Ricard Camarena 氏、Ester Morant 氏、Oscar Olivares Fuster 氏、共通教育課の勝屋藍太氏・吉川沙和氏・谷田ひとみ氏、食マネジメント学部生の赤羽香史氏・麻生桜子氏・石原来美氏・小川冴子氏・橘高陽香氏・新崎真緒氏・友廣舞氏・平畑友貴氏・宮川直也氏・米原彩乃氏・鈴木凜氏・角野美優氏・安楽昂太郎氏・常念あいみ氏・鈴木実来氏・譜久山雄一氏、EDGE+R プログラム学生スタッフの岡村謙一氏・田中拓磨氏・西野日菜氏、吉武莞氏・谷口和輝氏・村井ミチル氏・多田圭吾氏・槌田彩乃氏・竹田葉々華氏 (株式会社 COMARS)、クリハラヤスシ氏・キタグチユウスケ氏・イノウエテル氏 (ICHIBIRI PICS Inc.)、松本洋人氏・宮垣亮汰氏 (株式会社博報堂)、河本達毅氏、朝倉敏夫教授、南直人教授、建山和由教授、湊宣明教授、名和拓哉氏・青柳祐氏 (立命館大学広報課)、田中伸弥氏・中野亮佑氏 (食マネジメント学部) らをはじめ本プロジェクトに関わってくださった全ての方々に心からの感謝を表す。

文 献

- 1) Jeronen, E., Palmberg, I., Yli-Panula, E., Teaching methods in biology education and sustainability education including outdoor education for promoting sustainability—A literature review, *Education Sciences*, Vol.7, No.1, doi:10.3390/educsci7010001, 2017.
- 2) 足立己幸, 衛藤久美, 食育に期待されること, 栄養学雑誌, Vol.63, No.4, pp.201-212, 2005.
- 3) United Nations. Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future. 1987.
- 4) Wesselink, R., Wals, A.E.J., Developing competence profiles for educators in environmental education organisations in the Netherlands. *Environmental Education Research*, Vol.17, No.1, pp.69-90, 2011.
- 5) Eilam, E., Trop, T., ESD pedagogy: A guide for the perplexed., *The Journal of Environmental Education*, Vol. 42, No.1, pp.43-64, 2010.
- 6) UNESCO, Education for sustainable development—An expert review of processes and learning, 2011. Available online: <http://unesdoc.unesco.org/images/0019/001914/191442e.pdf> (accessed on 10 October 2020).
- 7) 社団法人日本栄養士会, 子どもの健康づくりと食育推進・啓発事業委員会:平成10年度子どもの健康づくりと食育推進・啓発事業「乳幼児からの健康づくりと食育推進のための基礎調査報告書」, p.3. 1999.
- 8) 足立己幸, 食習慣とその形成—食生態学の観点から—, 最新医学, Vol.53, pp.59-66, 1998.
- 9) Nutrition Education Resources Project. Teachers College, Columbia University : Earth friends. The whole story of food , 1995.

■関連動画



GastroEdu 動画

<https://youtu.be/tzBkfdsztIU>



Tomato Adventure 記録動画

<https://youtu.be/Ejde5DC7M8M>



Tomato Adventure 記録動画【short ver.】

<https://youtu.be/6Dydm0s0zss>



GastroEdu: Gastronomic felicity in sustainable ways (英語版)

<https://youtu.be/F2OExtY1eRA>



立命館大学 EDGE+R プログラム紹介
(イノベーション・アーキテクト養成プログラム)

https://youtu.be/SuQosl-16_Y

■付録

Lemon Adventure flyer (別紙)

(のなか ともみ 立命館大学食マネジメント学部)
(ふくだ きょうや 立命館大学・株式会社博報堂)
(いしだ まさよし 立命館大学食マネジメント学部)
(こいらい よしお 株式会社TNC)
(ほんだ ともみ 立命館大学食マネジメント学部)



立命館附属校 中学生対象
創造性教育ワークショップ

LEMON *GastroEdu* ADVENTURE



柑橘類の生物多様性：
アートと歴史から学ぶイノベーション

15世紀のヨーロッパでは柑橘類の変種を育てることが豊かさを出すラグジュアリーとして流行していました。生産性と効率を求めた産業革命以降の現代の系譜をレモンの歴史とアートを通じて学びながら「真の豊かさ」「未来のサステナブルな社会」を考えます。本場・スペインとのライブ中継など連携セッションも行う創造性教育ワークショップです。



開催日時・プログラム



開催会場

Day 1

2021年1月10日(日) 13:00~17:00

1. レモンのサイエンスと調理
2. フィレンツェとつないで学ぶレモンの歴史とアート
3. レモンで世界を救う：創造調理の考え方

Day 2

2021年1月31日(日) 13:00~17:00

1. バレンシアの果樹園と中継して行うオンライン実習
2. 創造調理提案（成果発表）

*プログラム内容は変更となる可能性があります

立命館中・立命館宇治中・立命館守山中の生徒 立命館大学びわこ・くさつキャンパス (BKC)

立命館慶祥中の生徒 札幌市内 調理スペース *後日ご案内いたします

*ワークショップはZoomを用いたオンライン方式と現地対面方式のハイブリッド形式で実施します (PC等は準備します)

*新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、オンライン形式のみの実施に変更になる可能性があります



募集詳細

応募の詳細やプログラムの内容など詳しくは募集要項をご確認ください

対象	立命館中学校・立命館宇治中学校・立命館守山中学校・立命館慶祥中学校の生徒
募集人数	各校から5名
参加費	無料



2020年8月開催
立命館小学校高学年対象
オンラインワークショップ
『Tomato Adventure』



▲開催報告

R RITSUMEIKAN

イノベーション・
アーキテクト養成プログラム
EDGE+R Program for the Cultivation of Innovative Architects

主催 | 立命館大学EDGE+Rプログラム(文部科学省次世代アントレプレナー育成事業)
協力 | 立命館中学校/立命館宇治中学校/立命館慶祥中学校/立命館守山中学校/株式会社TNC
立命館大学食マネジメント学部/株式会社山兼製陶所/ZVC Japan 株式会社(Zoom)/Neatframe Ltd.
立命館大学食総合研究センター/TODOLÍ CITRUS Fundació/RICARD CAMARENA RESTAURANT