

帝塚山学院大学

「ウェルビーイング共創ハブ」 4月誕生。

健康・福祉

子育て・教育

地域経営



帝塚山学院大学
ウェルビーイング共創ハブ
代表 西川 慎一

地域の絆を育む ウェルビーイング共創ハブの設立

私たちは皆、健康で幸せ、そして充実した人生を送りたいと願っています。その実現には、食生活、運動、心の健康、医療、そして社会の仕組みが調和することが重要です。そして、その基盤となるのは人と人との絆です。

帝塚山学院大学は、温かく心地よい地域のつながりを共に考え、創り出すことを目的として、「ウェルビーイング共創ハブ」を開設しました。このハブを通じて、皆さんの安寧と地域の安泰のために活動していくことをここに宣言します。

帝塚山学院大学 ウェルビーイング共創ハブとは

目的

地域社会との連携・共創と、多様な学びの機会を提供するリカレント教育を柱に、堺・泉北地域の課題解決に取り組む人材を育成・輩出することで、地域社会のウェルビーイング向上に寄与する

主な活動

- 地域社会のウェルビーイング向上のためのプロジェクトの企画運営
- 堺・泉北地域の課題解決のための社会共創活動の実施
- 地域社会のウェルビーイング向上に資するリカレント教育の実施

共創とは

多様な人々や組織が互いに知恵や力を持ち寄り、新しい価値を生み出す取り組みです。大学・地域・企業・行政などが連携し、共に考え、学び、実践することで、より良い社会の実現を目指します。

ウェルビーイングとは

単なる健康や幸福ではなく、身体的・精神的・社会的に充実し、安心して暮らせる状態を指します。



帝塚山学院大学

帝塚山学院大学 ウェルビーイング共創ハブ（社会連携機構内）

〒590-0113 大阪府堺市南区晴美台4-2-2

TEL.072-247-4567 Mail:osoc@tezuka-gu.ac.jp



※本学は、文部科学省及び日本私立学校振興・共済事業団が実施する「令和6年度 少子化時代を支える新たな私立大学等の経営改革支援」事業において、メニュー1「少子化時代をキラリと光る教育力で乗り越える、私立大学等戦略的経営改革支援」の対象大学として選定されました。



自身・職場・地域社会の ウェルビーイングを叶える人材の育成・輩出



帝塚山学院大学 ウェルビーイング共創プロジェクト

2025年3月現在、プレ事業として、次のプロジェクトが進行しています。

泉北の魅力強化する泉北レモン®プロジェクト〈泉北堂との取り組み〉



堺市「泉北をつむぐまちとわらしプロジェクト」において、泉北の魅力強化するために始まった泉北レモン®プロジェクト。その泉北レモン®を使用し、地域を代表するパン工房である泉北堂と連携した商品開発を行っています。2024年度に開発したパンは、本学食堂にて2日間にわたり4種類を販売したほか、「泉北レモンフェスタ」では3種類のパンとジャムを販売し、すべて完売するなど大盛況のうちに終了しました。

今後は、商品開発に加え、マーケティング施策の強化等にも注力し、泉北堂とともに新商品の共同開発を進め、泉北の魅力発信に貢献していきます。また、地域住民と連携し、泉北レモン®の育苗や収穫活動にも取り組むことで、泉北地域における人々のさらなる結びつきを強化し、コミュニティの活性化を目指します。

休日の午後、くつろぎの時間を演出する Space.SUEMURA TEZUCAFEオープン

2024年11月末、株式会社Add Wallの協力を受け、大連公園内のSpace.SUEMURAにてTEZUCAFE(テツカフェ)を限定オープンしました。市民の皆様には、休日の午後、ドリンクからデザートまでがセットになった、栄養バランスのとれたランチをゆったりと楽しんでいただきました。さらには堺市農業協同組合の協賛を受け、堺の玉葱のスープも提供するなど、地元の食材を活かしながら、楽しく召し上がっていただきました。多数のお客様にご来店いただき店内は活気にあふれ、学生にとっては地域の絆を深めるコミュニティレストランの役割を学ぶ意義深いサービスラーニングの機会となりました。

堺市の農産物をより有効に活用 〈堺市農業協同組合との取り組み〉

堺市農業協同組合と包括連携協定を締結し、「地産地消」の取り組みを協働で開始しました。食環境学部がプロデュースする本学の食堂における堺市産の野菜の積極活用や、堺市農業協同組合が販売されている「堺の玉葱すーぶ」に同封の「おすすめレシピ」を協働で開発するといった取り組みを行っています。今後も堺市農業協同組合や農家様との連携を強め、子ども食堂支援のために規格外作物を提供するなど、堺市の元気な一次産業の構築に少しでも役立ちたいと考えています。

地域企業との連携による学生の育成 〈不二製油との取り組み〉

食を通してウェルビーイングの向上を実現する学生育成の一環として、地域を代表する企業の一つである不二製油株式会社(本社:泉佐野市)と協働し、同社の素材を活用したメニューコンテストを実施しました。学生たちは、大豆タンパクを原料とした薄揚げの持ち味を活かした斬新なメニューづくりに挑戦しました。学生から提案されたメニューは、独創的で製品としての完成度も高く、不二製油社の担当者から高評価を得ました。取り組みの中で、学生たちはおいしさの追求とともに、タンパク質不足といった社会課題の解決を意識することの重要性も実感し、食品開発への理解を深める貴重な機会となりました。今後も、不二製油社との協働を深め、産学協働での人材育成に取り組みます。