

MIE (Magazine in Education) 実践報告

雑誌制作プロジェクト 「餡Known」

～未知なるお菓子の旅へ～

文教大学 情報学部 メディア表現学科 三学年

数藤丈博、名嘉樹里亜、林香純、福田穂佳、渡邊瑞穂

1. 初期教育効果目標（MIEの狙い）

 清水先生がゼミ開始時に提示したアカデミックな目標

- ① 情報の収集・加工・伝達能力の獲得
- ② ジャーナリズム的思考の体得
- ③ 主体性と協調性の育成
- ④ 取材経験による対人能力の獲得
- ⑤ 社会的責任感と影響力の実感
- ⑥ 就職活動への好影響

2. 教員の指導方法



清水一彦先生

「方法論は教えても、船頭にはならない」

清水先生の意図：学生の自主性を最大限に
引き出すための戦略的指導。

学生の視点：「見た目は放置主義！？」
→ これにより自分たちで考え動く力が養われた

雑誌コンセプト 「餡Known」

Unknown(未知) × 餡 (お菓子)

「まだ知らない（Unknown）土地の、まだ知らないお菓子（餡）を堪能する旅にご招待。」

キャッチコピー：

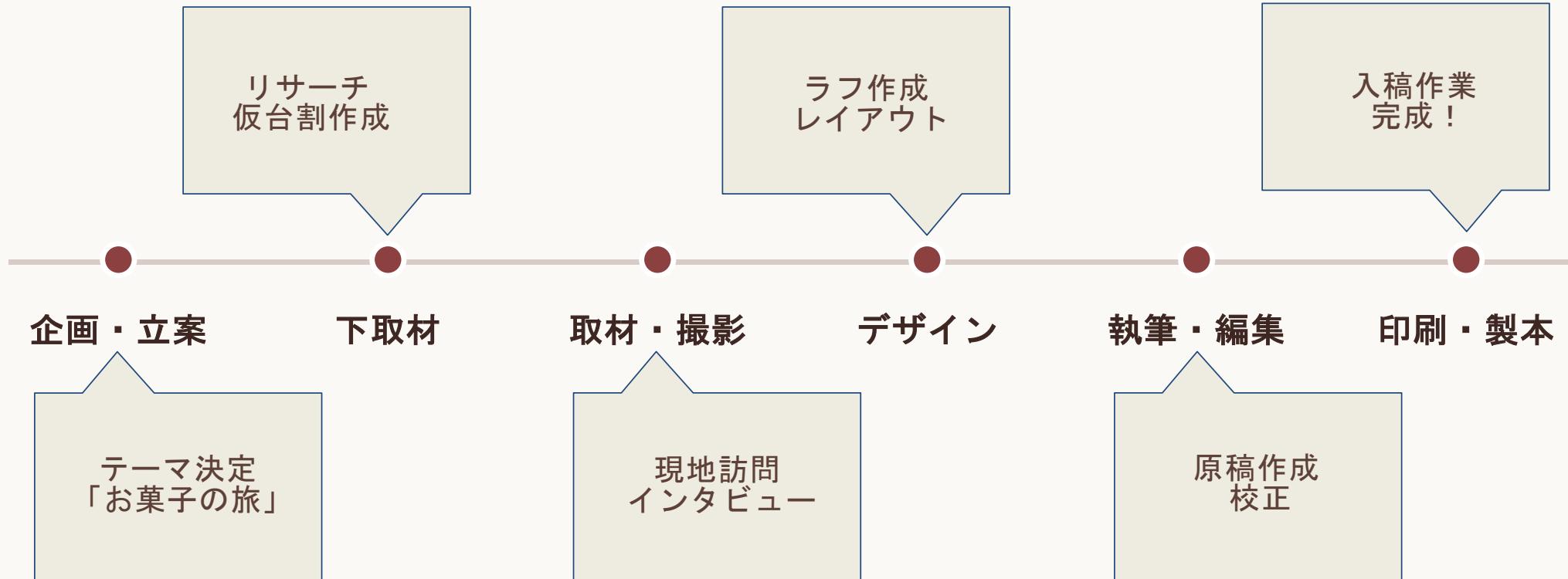
「あしたの3時、どこに行く？」

「おやつを探して三千里」



餡Known Project

3. 実際の制作過程



特集1：温泉饅頭発祥の地・伊香保温泉を巡る



湯の花まんじゅう

茶色い温泉饅頭の発祥は伊香保。「黄金の湯」の色をイメージ。

- 勝月堂：発祥の店。皮がふわふわ。
- 清芳亭：きめ細やかな餡と少しの塩気。
- 花いちもんめ：皮の味が控えめ。

➡ 同じ「温泉饅頭」でも店ごとに異なる個性（推し饅頭）を見つける楽しさを提案。

伊香保温泉 石段街を食べ尽くす

↗ 365段の石段街

伊香保温泉のシンボルである石段。「1年365日にぎわってほしい」という願いが込められています。この石段を登りながら、様々なお菓子と出会う旅を提案しました。

取材スポット :

- ・岸権辰の湯（足湯）
- ・短編集（ジェラートどら焼き）
- ・USABURO（こけしカステラ）





特集2：横浜 アイスクリームの夜明け

1869年（明治2年）日本で初めてアイスクリーム（あいすくりん）が販売された地

横浜・馬車道。

◆ 取材ハイライト

- 太陽の母子像：アイスクリーム発祥記念碑を取材。
- 現代の馬車道アイス：当時の「あいすくりん」の風味を再現したモナカアイスを実食レポート。

特集3：アニメで巡るお菓子の旅（聖地巡礼）



京都 × 『あいもん』

和菓子屋「緑松」のモデル
となったお店を訪問。「阿
闍梨餅」など伝統的な京菓
子の奥深さを体験。



岐阜 × 『氷菓』 『小市民』

飛騨高山の古い町並みにある
カフェ「バグパイプ」「喫茶
去かつて」で、作中に登場す
るスイーツを堪能。



実際の発見

「アニメで見たあの菓子」
が現実に存在する感動と、そ
の裏にある職人の技を取材。

特集4：工場の秘密



ガトーフェスタハラダ「グーテ・デ・ロワ」

栗が一粒入った
贅沢なバウムクーヘン

[マロンコリーヌ]
MARRONCOLLINE
BAUMKUCHEN



上里カンターレ「マロンコリーヌ」

- 長く愛されるお菓子の工場を見学し、どのような試行錯誤を重ねて重ねて作られたお菓子なのかを知る
 改めて魅力を再認識

コラム：全国「ローカルお菓子」探訪



地元民には常識、県外の人には「Unknown」
なお菓子たち。

- 北海道：ビタミンカステーラ（安くて栄養満点）
- 青森：工藤パン（ローカルパンメーカー）
- 愛媛：一六タルト（愛媛のタルトはこれ）
- 沖縄：ポーポー（味噌入りクレープ）

→ 日本全国にまだ見ぬ「お菓子の旅」の可能性があ
ることを再確認。

お菓子会議：次に流行るお菓子は？

↖ 編集部員の大予想

SNSのトレンド分析と実食から導き出した「ネクストブレイク」。



世界のお菓子がSNSを通じて
ボーダレスに流行中



1. モランゴ・ド・アモール（ブラジル）：練乳とチョコで包んだイチゴ。見た目のインパクト大。
2. ミルククラシック（韓国）：サクサク食感の揚げない米菓子。
3. 生クッキー（アメリカ）：焼く前の生地「クッキードウ」を食べる背徳感。

宇宙のスイーツ (Space Sweets)



宇宙のおやつ

フリーズドライ製法で作られた

「宇宙食スイーツ」の実食レポート。

- スペースアイスクリーム（バニラ）：冷たくないのに、口に入れると濃厚なバニラの香りとミルク感が広がる不思議な体験。
- スペース羊羹：JAXA認証の技術。手軽なエネルギー補給としての機能性と味の両立。



水菓子って何？



言葉のルーツ

「水菓子」 = 「果物」。
古代、果物は「水氣のある
菓子」として扱われていま
した。



田道間守の伝説

お菓子の神様「田道間守（たじ
まもり）」が常世の国から持ち
帰った「非時香菓（ときじくの
かぐのこのみ）」= 橘（みかん
の原種）の物語。



現代の水菓子

わらび餅や水羊羹など、清
涼感のある和菓子との混同
も含め、言葉の変遷を調査
した。

4. 制作過程での苦労



アポ取りとスケジュール

取材先への交渉、メンバー
間の日程調整。
「断られること」への耐性
と、丁寧なコミュニケーションの重要性を痛感。



編集・デザインの壁

集めた膨大な情報をどう削ぎ落とし、魅力的に見せるか。
「伝えたいこと」と「読者が知りたいこと」のバランス。



チームワーク

それぞれのこだわり（推し）をどう一冊にまとめるか。
意見の衝突を経て生まれた「餡 Known」の統一テーマ。

5. 成長分析① 情報とジャーナリズム

① 情報収集・加工・伝達能力

ネット検索で満足していたが、「足で稼ぐ」情報の価値を知った。

実際に食べて、見て、聞いた一次情報の強さを体感。

② ジャーナリズム的思考

主観的な「おいしい」の感想だけでなく、そのお菓子が生まれた歴史的背景、土地の文化、作り手の想いまで掘り下げる視座を獲得。

成長分析② 主体性とコミュニケーション

③ 主体性と協調性

「船頭のいない」環境下で、誰かが動くのを待つのではなく、自ら役割を見つけて動く（Ownership）姿勢が身についた。

④ 対人的コミュニケーション

取材における「初対面の大人」との会話。アポイントメントの電話から、現場での空気作りまで、実践的な対人スキルが飛躍的に向上。

学生の実感：「放置主義」に見えた指導は、

私たちの自走力を信じた上での環境づくりだったと理解。

成長分析③ 社会的責任とキャリア

⑤ 社会的責任感

「情報を発信する」ことの重み。
誤った情報を流さないための裏取りや、取材対象者への誠実な対応を学んだ。

⑥ 就職活動への好影響

「一つのプロジェクトを成し遂げた」という自信を得ることができた。
チームでのトラブル解決経験は、ガクチカ（学生時代に力を入れたこと）として語れる財産に。

おわりに

雑誌「餡Known」の制作を通じて、単なるお菓子の知識だけでなく、「未知（Unknown）の世界へ一歩踏み出す勇気」と、「その経験を誰かに伝える喜び」を知りました。

ご清聴ありがとうございました。