

問題解決の思考法 課題レポート

C 1 2 3 1 5 2 4 東海林琴音

問題 「学外の人にうらやましいと思われるようなカフェテリアを提案する。」

(要旨) 学外の人にうらやましいと思われるカフェテリアを作るための方法として、私はビュッフェ形式を提案する。

①共感

カフェテリアの現状についてインタビュー、観察、体験の3つの観点から説明する。カフェテリアの利用者に対するインタビューの結果としては、カフェテリアのメニューの量に対して「多すぎる」または「少ない」といった不満を持つ人が多いことが分かった。観察からは、カフェテリアのカウンターで注文をする際に「量を少なめに」と頼んでいる学生がいた。実際にカフェテリアで注文してみて感じたこととしては、私には量が多く食べきることが難しかったことや、苦手な副菜がセットとしてついてきたことから、カフェテリアのメニューを利用するのを敬遠してしまい、自宅から弁当を持参することが増えた。

また、本学の基本データ集によると2021年度の本学の入学者数が234人であったのに対し、ドミトリーノルマは120人であることが分かった。このことから、少なくとも半数以上の学生が自宅から通学が可能な庄内地域（酒田市、鶴岡市、庄内町、三川町、遊佐町）以外の出身であることが予想される。

②課題定義

①の共感の結果からカフェテリアを利用する人々の潜在的ニーズとして、私は利用者はそれぞれ個人に合った食事を求めていることが挙げられると推測する。ここでいう個人に合った食事とは、主に食事の量や内容のことを指すものである。また、鶴岡市はユネスコ食文化創造都市であることから代表されるように、庄内は独自の食文化を持つ地域である。しかし、庄内以外の出身の学生はこの素晴らしい食文化を経験したことが無い人が大多数であろう。

このことから、庄内の食文化の良さを庄内地域以外の場所から来た人に体験してもらうためにはどうすればいいか、また、どうすればカフェテリアのメニューを個人に合った食事内容にカスタマイズ出来るかを課題として定義する。

③プロトタイプの提案

これらの事から、学外の人にうらやましいと思われるカフェテリアを作るために、ビュッフェ形式を取り入れる事を提案する。ビュッフェ形式であれば、カフェテリア利用者それぞれのニーズに応じた食事を提供する事が可能である。さらに、メニューに季節の料理や地域の料理を取り入れる事で他の大学との差別化を図る事も可能と思われる。

④期待される効果

カフェテリアにビュッフェ形式を取り入れる事によって得られる効果として、2つ挙げられる。1つは、個人のニーズへの対応である。利用者のなかには、アレルギーを持っている人や偏食の人、少食の人も少なからずいるだろう。そのような人達にとって、定食などの固定されたメニューは選択から除外される可能性が高い。もう1つは、カフェテリアを通して庄内の食文化を体験してもらうことで、庄内以外からきた学生にも庄内に対し愛着を持ってもらえることである。