

平成22年度大学教育推進プログラム 「長崎食育学を活かした食文化伝承と情報発信」 の採択と展望について

橋 口 亮・和 泉 喬・山 口 ゆかり・古 賀 克 彦

Promotion Program for Promoting University Education Reform in 2010
“Transmission of Food Culture and its Publicity Activities through Dietary Education of Nagasaki”
On the Granted Program and its Perspective

Makoto HASHIGUCHI・Takashi IZUMI・Yukari YAMAGUCHI・Katsuhiko KOGA

キーワード：長崎食育学、食文化伝承、情報発信、大学教育推進プログラム

1. はじめに

平成22年度、本学における大学教育推進プログラムの取組が採択され、平成24年度までの3年間文部科学省より教育改革に関する支援が受けられることになった。採択されたプログラムのテーマは、「長崎食育学を活かした食文化伝承と情報発信」である。本プログラムへの申請は、平成21年度にテーマを「地域の食育を活かした栄養士教育」として応募したが、ヒアリングまで残ったものの不採択となった。審査結果の内容を検討した結果、専攻としての取組ではなく、全学的に地域の食育を取り入れる必要性を強く感じ、学長主導のもと平成22年度の大学教育推進プログラムへの再挑戦を目指し、取組の実施体制の具体案を作成した。下記に、採択までの経緯、平成22年度の実績および今後の展望について報告する。

2. 大学教育推進プログラムについて

大学教育推進プログラムは、文部科学省により平成15年に「特色ある大学教育支援プログラム」略して「特色GP (Good Practice)」として創設された。創設の目的は、18歳人口の減少に伴い大学・短期大学の収容力(入学者数 ÷ 志願者数)が100%を超える状況の中、教育面で個性や特色を發揮し

ようと改革に取り組んでいる大学を支援することである。特色GPは、国公私立大学を通じた競争的な環境の下で、公募により優れた大学教育の取組を選定するもので、大学関係者のみならず、社会からも注目されている事業である。選定された取組は、社会に情報発信し、多くの人に選定された大学のすばらしい取組内容を知ってもらうとともに、他大学における教育改革の参考にしてもらうことがねらいである。そして、高等教育全体の底上げや活性化¹⁾につなげたいという考えも含まれている。

3. 採択された取組の概要

本取組は、食物栄養専攻における「長崎食育学」の全学的な取組により、学生へ地域の食文化の伝承を行うとともに情報発信する力を育成するものである。本取組では、「長崎学」の長崎女子短期大学としてのコミュニティカレッジの確立を目指す一環として、全学的に長崎の食育を導入することにしている。そこで、生活科学科はもちろん、幼児教育学科の授業や行事に地域の食育を取り入れ、連携を図りながらこれまでに蓄積された長崎の食育に関する情報のデータベース化を進め、ウェブサイトを中心に情報発信を行うことにして

いる。また、本学独自の一般教養科目である「現代社会と女性」に長崎の食育を取り入れ、地元の食文化の見直しと再認識の機会を設け、あらゆる学びの基本に地域の食育があることを学ばせる。なお、本取組の柱である「長崎食育学」は、長崎県内の他大学と連携した単位互換制度のカリキュラムに含まれる科目であり、本取組の発信・周知の観点から積極的な働きかけを行うことにしている。

4. 本取組の背景と経緯

4.1 長崎食育学の開講について

本取組の柱は、地域（長崎）の食育を系統立てて学ぶ「長崎食育学」である。「長崎食育学」は、食物栄養専攻で平成13年度より開講された本学独自の専門科目²⁾である。開講のきっかけは平成13

年、現在ほど長崎県内の18歳人口が減少していなかったにも関わらず、食物栄養専攻に入学する学生数が著しく減少（80名定員に対し32名入学）したことから始まった。そこに至るまでに徐々に入学人数は減少（図1参照）していたが、教育面で個性や特色を発揮するための改革にはほとんど手をつけてこなかった。そのような状況の中で救いは、当時、18歳人口が現在に比べるとはるかに多く、今から立て直せば間に合うのではないかという思いであった。そこで、どうすれば食物栄養専攻の個性や特色を発揮しながら教育面の充実が図れるか、また、学生の学士力の向上が図れるかなど専攻全体の問題として検討を重ねた。様々な考えや計画が出されたが、下記の3点を考えながら議論を深化させた結果、「長崎食育学」が誕生した。

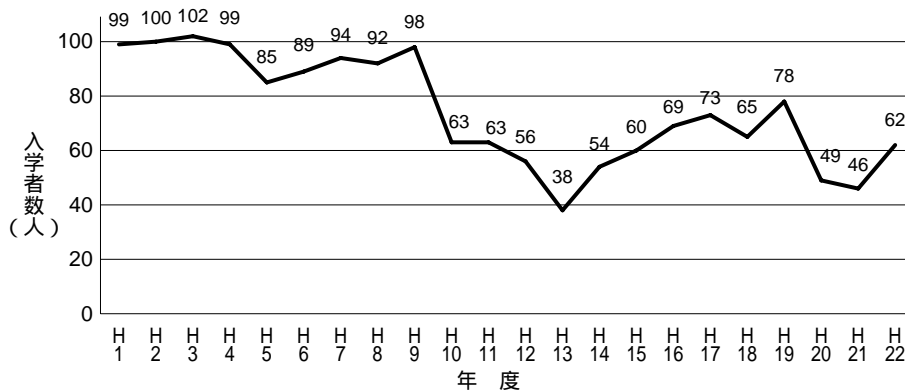


図1 食物栄養専攻における学生数の推移

① 新たな資格・免許が取得できるカリキュラムを取り入れない。

学生数の確保のために、栄養士免許だけでなく取得可能な資格を取り入れる案が出された。フードコーディネーター、フードスペシャリスト、フードアドバイザー、フードサイエンティスト、テーブルコーディネーター、食育アドバイザー、食育インストラクター、食育指導士、惣菜管理士などである。これらの資格は、いずれも栄養士教育の範疇にあるもので、新しい取組とはいえ、本学の特色としてはもちろん、就職に直結するほどの資格ではないと考えられた。また、これらの資格を取得するために授業科目が増えるため、カリキュラムの構成が難しくなることもあげられる。そういうことより、もっと重要なことは、これま

での栄養士養成の教育支援は、充実していたといえるのだろうかという問題である。その充実があり、余裕があって新たな資格・免許に手を出せるのではないかということである。看板の書き換えや資格・免許の増加ができる状況ではないと判断し、本学独自の栄養士教育の充実という目標を立てるとともに、勇気を持って取得できる免許・資格を少なくし、栄養士教育の深化を目指すことにした。

② 地域に根ざした栄養士の教育支援を実施する。

食物栄養専攻に入学する学生のほとんどが長崎県内の出身者である。入学後、栄養士教育を実施する中で、料理を始め、食材や長崎の食習慣など長崎の食文化に関する意識が低く、栄養士としての就職はもちろん、地域で世代を超えた人間関係

を構築するための礎として郷土の食育が必要だと感じた。また、長崎県外の学生には、長崎の食育を学ぶことにより、地元の食育を見直す契機になればと考えた。何より長崎は、複雑な地形や風土より誕生した郷土料理はもちろん、ちゃんぽん、皿うどん、カステラ、卓袱料理、普茶料理、テーブル料理など諸外国の食文化の影響を受け、独自に作り上げた食文化のある街である。そして、長崎は我が国の食文化伝承の地でもあり、缶詰、パスタ、カレー、ハム、ソーセージ、パン、ピール、アイスクリーム、チョコレート、キャンディーなど多種多様な加工食品のルーツとしても有名な街でもある。これらのことから、長崎女子短期大学食物栄養専攻で、長崎の食育を系統立てて学ぶことは大変意義のあることだと考えた。

③ 教育支援のための組織活動の充実を図る。

平成19年4月より、大学の組織に准教授、助教という新しいポストが導入された。これは、国公立の大学を中心に組織化されている講座制の改革が目的であり、教授、准教授という身分で独立させ、それぞれの能力に応じて自由に教育や研究が

できるように役割を明確化³⁾させたということである。記憶するところ、本学に講座制はなく、教授、助教授、講師、助手という身分で組織が構築されているものの、それぞれが個室の研究室を持ち、比較的自由に教育や研究ができる環境にあると考えている。したがって、准教授、助教という制度が新たに導入されたが、特に変化があったとは感じていない。食物栄養専攻の場合、この自由な環境がマイナスに働いたところがあり、教員間の共通理解やコミュニケーションの不足による学生の教育支援の不徹底、専攻の行事や取組、公開講座など全体的な取組への非協力など組織活動の乱れが明らかにみられた。そこで、組織の機能を回復させ、活性化を行うための第一歩として「長崎食育学」の導入が考えられた。

4.2 長崎食育学のこれまで

表1にこれまでの「長崎食育学」に関わる取組を示した。平成13年度に開講された「長崎食育学」は、表2に当時の授業計画を示したように、地域の食育を扱う内容とは遠い授業も含まれているが、

表1 長崎食育学に関わる取組 活動年表

年 度		取 組 内 容
1999年度 (H11)	11月	鶴鳴アカデミアにおいて講義「長崎の食文化」の実施
2000年度 (H12)	11月	鶴鳴アカデミアにおいて講義 「日蘭交流400周年記念『長崎の食文化』」の実施
2001年度 (H13)	4月	「長崎食育学」の開講
	10月	「卓袱料理試食会」の開催(2年生から1年生へ)
2002年度 (H14)	10月	「普茶料理試食会」の開催(2年生から1年生へ)
		鶴鳴アカデミアにおいて講義「食と文化」の実施
2003年度 (H15)	10月	現代社会と女性において講義「摂食障害と食物について」の実施(2年生)
	11月	公開講座「普茶料理試食会」の開催
		鶴鳴アカデミアにおいて講義 「長崎食育学 “長崎カステラの歴史と製造方法の変遷”」の実施
	12月	北陽小学校の4年生を対象に実習「カステラ作りに挑戦」の実施
写真1 カステラ作り	2月	「卓袱料理試食会」の開催(2年生から1年生へ)

2004年度（H16）  写真2 普茶料理試食会	10月	「普茶料理試食会」の開催（2年生から1年生へ）
	11月	長崎市主催「長崎生まれ・取れたて農水産物フェスタ」への参加
	12月	現代社会と女性において講義 「女性のやせ願望を考える～健康的な理想体重とは～」の実施（1年生）
		鶴鳴アカデミアにおいて講義「長崎における加工食品の歴史」の実施
2月	公開講座「卓袱料理試食会」の開催	
2005年度（H17）  写真3 公開講座 （卓袱料理の調理）	7月	公開講座「卓袱料理の調理」の開催
	10月	現代社会と女性において講義「女子短大生の知的健康法」の実施（1年生）
		「卓袱料理試食会」の開催（2年生から1年生へ）
2月	公開講座「薬膳料理試食会」の開催	
2006年度（H18）  写真4 長崎伝統野菜播種  写真5 新鮮市 （長崎角煮焼き）	6月	公開講座「長崎の郷土料理その1～壱岐・対馬編～」の実施
	10月	長崎市農業センターにて「長崎伝統野菜」の栽培（以後、毎年実施）
		現代社会と女性において講義 「食べることの大切さ～高齢者の食事を中心に～」の実施（1年生）
		長崎市主催 「ながさき出島ワーフ新鮮市～ハーレーフェスティバル～」への参加
		「卓袱料理試食会」の開催（2年生から1年生へ）
	2月	長崎市主催「農業センター祭り」への参加
2月	公開講座「薬膳料理試食会」の開催	
2007年度（H19）  写真6 食農推進フォーラム	3月	長崎県農業協同組合中央会主催「食農推進フォーラム」への参加 （黒田五寸人参のきんぴら、ふるふき大根の提供）
	6月	公開講座「長崎の郷土料理その2～五島編～」の実施
	10月	現代社会と女性において講義 「賢い消費者になるために～食品表示の読み方について～」の実施（1年生）
		「卓袱料理試食会」の開催（2年生から1年生へ）
		長崎市主催「農業センター祭り」への参加
2月	鶴鳴アカデミアにおいて講義「長崎の食文化」の実施	
2月	公開講座「薬膳（長崎よか膳）料理試食会」の開催	
3月	長崎県農業協同組合中央会主催「食農推進フォーラム」への参加 （地産地消ぬか漬けの提供）	

<p>2008年度（H20）</p>  <p>写真7 感謝祭</p>  <p>写真8 よか膳料理試食会</p>	6月	公開講座「長崎の郷土料理その3～県央編～」の実施
	10月	「卓袱料理試食会」の開催（2年生から1年生へ）
		長崎市主催「農業センター祭り」への参加
	11月	現代社会と女性において講義 「朝食をしっかり食べましょう」の実施（1年生）
		長崎県農林・水産関係団体主催「ながさき実り・恵みの感謝祭」への参加 （地産地消のっぺい汁の提供）
鶴鳴アカデミアにおいて講義 「長崎女子短期大学における食育の取組“長崎食育学について”」の実施		
2月	公開講座「長崎よか膳料理試食会」の開催	
<p>2009年度（H21）</p>  <p>写真9 公開講座 （長崎の郷土料理）</p>  <p>写真10 感謝祭</p>	6月	長崎食育学の樹“ゆうこう”の植樹
		公開講座「長崎の郷土料理その4～長崎市編～」の実施 会場：あぐりの丘
	10月	「卓袱料理試食会」の開催（2年生から1年生へ）
		公開講座「卓袱料理試食会」の開催（学園祭初日）
		長崎市主催「農業センター祭り」への参加
	11月	現代社会と女性において講義「長崎の食文化について考える」の実施
		長崎県農林・水産関係団体主催「ながさき実り・恵みの感謝祭」への参加 （地産地消カラフルコロッケの提供）
2月	公開講座「長崎よか膳料理試食会」の開催	
3月	長崎県農業協同組合中央会主催「食農推進フォーラム」への参加および 講演「長崎食育学と地産地消活動の実践について」の実施	
<p>2010年度（H22）</p>  <p>写真11 長崎女子高等学校文化祭</p>	6月	公開講座「長崎の郷土料理その5～島原編～」の実施
	10月	長崎女子高等学校文化祭において「長崎食育学」の紹介
		「卓袱料理試食会」の開催（2年生から1年生へ） 長崎市主催「農業センター祭り」への参加
	11月	現代社会と女性において講義「ちゃんぽんと長崎華僑」の実施（2年生）
	12月	長崎県農業協同組合中央会主催「みんなの食と農業を考えるつどい」への 参加（県内産米粉を使用した“よい食ドーナツ”の提供）
	1月	現代社会と女性において講義「長崎の食生活」の実施（1年生）
2月	公開講座「長崎よか膳料理試食会」の開催	

表2 第1回長崎食育学の授業要項

授 業 計 画	
第1回	オリエンテーション
第2回	長崎県の食生活
第3回	長崎県の人口問題と生活習慣病
第4回	健康づくりのための運動の意義 簡単な準備運動とダンベル体操の実技
第5回	卓袱(しっぽく)料理の歴史的背景
第6回	南蛮料理の歴史的背景および南蛮菓子の実習
第7回	長崎の加工食品の歴史 その1 かすてら、かすどーす、ビスケットなど
第8回	加工実習 長崎の伝統的な菓子類
第9回	長崎の加工食品の歴史 その2 からすみ、かまぼこ、ハム、缶詰など
第10回	加工実習 水産加工品、畜肉加工品など
第11回	薬になる食品 長崎の薬草、薬膳料理、びわ茶の効用など
第12回	食品加工工場見学1回目
第13回	食品加工工場見学2回目
第14回	総括
第15回	予備日

専任教員を主体とした授業計画で始まった。学外講師では、卓袱料理を料亭富貴楼 6代目社長 内田一氏にお願いした。また、独自の専攻行事として第一回卓袱料理試食会が開催された。調理学の脇山順子教授を中心に全員が役割を持ち運営を支援したのは、ケーキコンクール(平成5年まで実施)以来のことであった。平成14年度は、学外の講師として興福寺 第32代住職 松尾法道住職を招いた関係で、試食会を普茶料理としている。平成16年度まで、卓袱料理と普茶料理の試食会は交互に開催されたが、普茶料理は食材や料理に華やかさが乏しいということから、平成17年度より卓袱料理試食会が定着した。その後、「長崎食育学」は学外の食の専門家を講師として招く機会が増えたが、主体は専任教員という形は崩していない。また、平成15年度より、長崎の食育は、全学生対象の一般教養科目「現代社会と女性」の講演において紹介するとともに、公開講座の郷土料理シリーズや県民大学講座の鶴鳴アカデミアなどにおいて一般市民に本学独自の地域の食育を紹介している。また、平成18年度より、長崎伝統野菜の栽培支援をきっかけに、長崎市農業センターでの行事に食育ボランティアとして学生と専攻の教職員

全員が参加している。このような栄養士教育における地域の食育への取組は、長崎県農業協同組合中央会からも注目され、平成18年度より、長崎県農業協同組合中央会主催「食農推進フォーラム」へ食育ボランティアとして参加した。平成21年度には同フォーラムにおいて本学の食育の取組を発表する機会があり、「長崎食育学と地産池消活動の実践について」というテーマで講演を行った。なお、その他の食育ボランティア活動として平成18年度より、長崎市主催の「ながさき出島ワフ新鮮市」や平成20年度より長崎県農林・水産関係団体主催の「ながさき実り・恵みの感謝祭」などにも参加している。平成22年度は、長崎県農業協同組合中央会主催「みんなの食と農業を考えるつどい」で食物栄養専攻だけではなく、介護福祉専攻の教員や学生も参加し、長崎県産の米粉を用いたドーナツを試作し提供した。

4.3 地域密着型のコミュニティカレッジと地域の食育

本取組の中心的な役割を果たす食物栄養専攻では、この取組が学士力や教育力の向上に大きく関係していると考えている。そして、全学的に見た

場合、各学科・専攻とも地域の食育を学ぶことは、卒業後社会人として人との関わりの中でコミュニケーションの幅を広げる要素となり、地域の食育から我が国の食育、世界の食育へと発展的に視野を広げられる人材育成につながると考えている。また、この取組をとおして学科・専攻の学交流や教員相互のFD活動の活性化に繋がることが期待される。したがって、本取組を全学的に広げることが、学生の初年次教育や発展教育につながり、それが学士力の向上、教育力の向上につながるといえる。以上のように、地域密着型の教育支援を食の分野から全学的に広げることにより、学科・専攻間の連携を深めることでコミュニティカレッジとしての本学の役割がより明確になると考えられる。なお、本取組の発展した形として全学的な「長崎学」の導入まで深化することを期待し

ている。

4.4 郷土愛を持ち情報発信できる学生の育成

図2に、郷土愛を持ち情報発信できる学生の育成効果を高めるための体系図を示す。食を制する者は人生をも制すといわれるほど、食は人生の根幹を成すものである。その食を地域の食育から見直すことは、郷土愛の高まりや再認識だけでなく、地域で生きる力を育成することであると考えている。地域の食育には、食材を始め、伝統料理、行事食、加工食品、食事の作法などに歴史と文化があり、それをベースに人生を歩んでいるのである。本取組では、系統立てて長崎の食育の学びを進めることにより、地方の力の再認識と誇りを持たせ、伝承や実践ができる学生を育成したいと考えている。

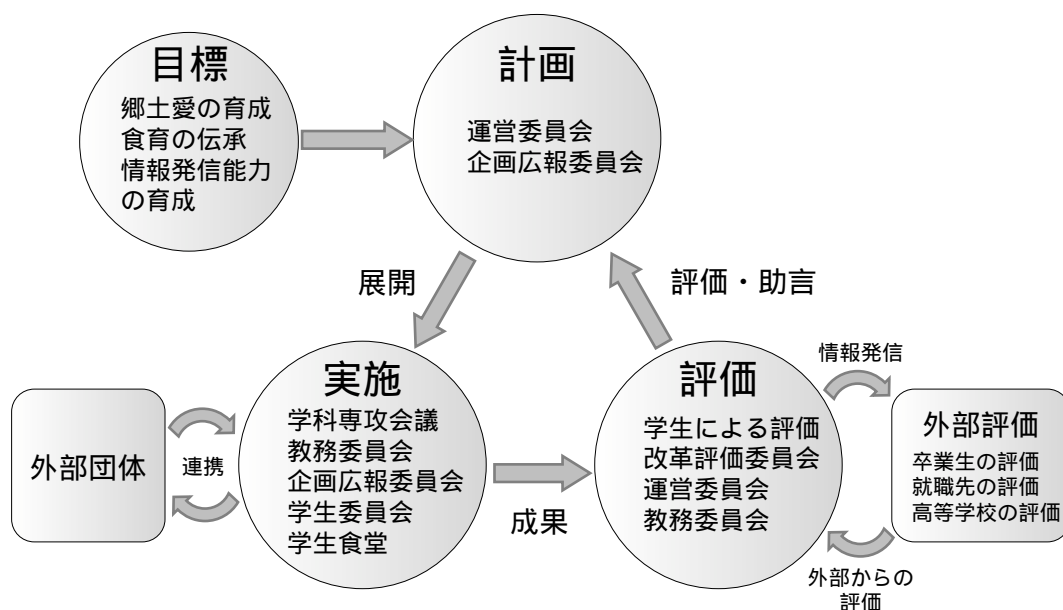


図2 効果を高めるための体系図

5. 教育目標達成のための具体的な取組

5.1 全学的な取組

これまででは、全学的に地域の食育に関して教育支援を実施する機会が少なく、食育をとおした学科・専攻間、学生間、学年間の交流はほとんどみられなかった。「長崎食育学」を柱とした郷土の食育を全体に広げることにより、学生同士の交流の機会が増加するとともに、地域の食文化に対す

る知識や技術の共有により、コミュニケーションの機会も増加すると考えられる。また、この取組をとおして学内の行事等で1、2年生の交流の機会が多くなり、学内の活性化につながることも期待できる。何より、本取組の理解度の深化が進むにつれ、学科・専攻を超えた協力体制が構築されることにより、学生の教育成果の向上が図れると考えている。

5.2 学科・専攻ごとの取組

図3に学科・専攻ごとの取組を示す。まず、生活科学科では、生活情報専攻において平成23年度より開講される「生活と食育」の授業計画に「長崎食育学」を導入する。具体的には、「生活と食育」の授業の一部を食物栄養専攻の「長崎食育学」と一体化させ、食育の共有化を行うとともに交流の機会とする。さらに、単位互換制度を利用して、介護福祉専攻、幼児教育学科の学生に履修を積極的に呼びかける。また、これまでに蓄積された長崎の食育に関する情報のデータベース化を進め、ホームページその他の媒体を用いて情報発信を進める準備を行う。次に、介護福祉専攻では、生活支援技術の分野において地域の食育を取り入れる。幼児教育学科では、小児栄養演習において長崎の郷土料理を取り入れた食育の授業を実施する。さ

らに、本学独自の一般教養科目（全学科共通）の「現代社会と女性」に長崎の食育を取り入れ、地域の食文化の見直しと再認識の機会を設け、あらゆる学びの基本に食育があることを認識させる。また、学長主導のもと、主任会議の定期的な開催により、本取組の共通理解の深化を目指す。そして、「長崎食育学」を基盤とした本取組による全学的な連携の強化を図るとともに、地域密着型のコミュニティカレッジの確立を目指し、食育はもちろん、食育以外の分野も含む「長崎学」の全学的な取組の実施計画を作成したいと考えている。なお、「長崎食育学」は、長崎県内の他大学と連携した単位互換制度のカリキュラムに含まれる科目であり、本取組の発信・周知という観点から、他大学への積極的な働きかけを行う。

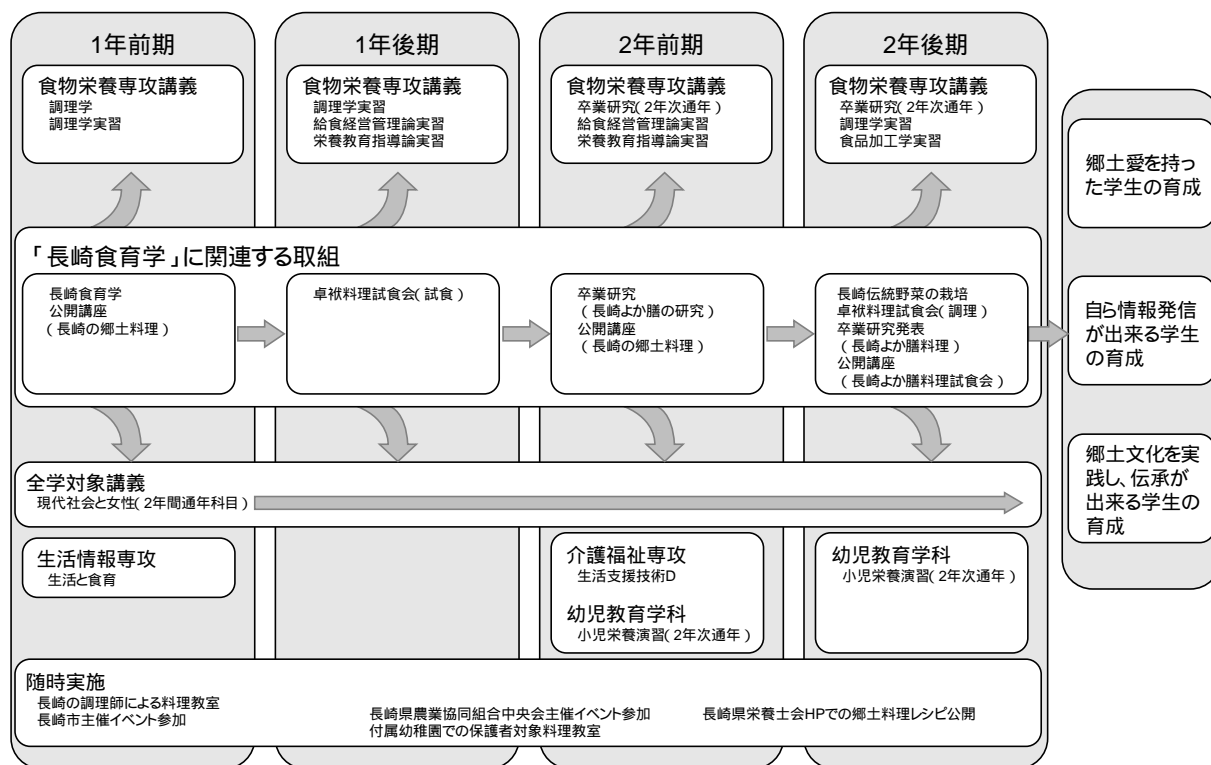


図3 本取組に関わる授業およびイベント

5.3 食育ボランティアへの積極的な参加

本取組では、地域の食育をとおした人的交流も計画しており、食育に関する学外でのボランティアにも積極的に参加する機会を設けている。すでに、食物栄養専攻では、長崎市、長崎県農業協同

組合中央会、長崎県栄養士会などと協賛し地域の食育活動へのボランティアを行ってきた。年々参加する学生の割合が増加しており、世代を超えた交流や学外の組織とのふれ合いにより人間関係力の深化がみられる。何よりボランティアに参加す

るため最も交流を深めるのが地域の年配者との関係である。この取組の実施により、学生と教員との授業以外での交流の機会も増え世代を超えた人間関係力の強化に影響を与えているといえる。このような地域との交流の機会は、それぞれの学科、専攻においてもなされているが、本取組では、食育の立場から学科、専攻の枠を超えて積極的に呼びかけ学生間の交流はもちろん、教員との交流、学外の組織、地域の方との交流などから人間関係力の強化を図りたいと計画している。

6.これまでの実績

6.1 卓袱料理試食会

表1に示したように、卓袱料理試食会は平成13年度より実施されており1年生を招待し、教員支援のもと2年生が調理運営するという形式をとってきた。食物栄養専攻では伝統行事として定着し、新聞、テレビなどの報道で毎年取り上げられ、一般の方に本取組を知らせる良い手段になっている。表3には卓袱料理試食会が開催されるまでの計画を示す。学生主体で進めているが、担当教員を中心とした教職員の支援体制が構築されることが重

表3 平成22年度卓袱料理試食会の計画表

日 程	内 容	備 考
5月26日(水) 10:00~ 試食室	第1回全体会議 実施要領等の説明 役割希望調査	全員
5月28日(金)~	専攻内回覧にて役割分担・リーダーの確認	専攻教職員
6月2日(水) 10:00~ 秘書実習室 10:15~ 秘書実習室	第2回全体会議 役割分担および実行委員の発表 今後の仕事の進め方の説明	全員
	第1回実行委員会 今後の仕事について	実行委員
7月20日(火)迄	試作材料発注書の提出	会計
	試作作業工程表(配膳計画を含む)の提出	料理
	原稿提出(司会、はじめの言葉、終わりの言葉)	司会、フロアディレクター 実行委員長
	使用食器の確認	食器
7月26日(月)迄	配膳進行表(案)の作成	実行委員長 フロアディレクター ザブフロアディレクター
8月2日(月)	前期試験専攻別ガイダンス 試作・配膳リハーサルについて	全員
8月上旬	担当教員と実習助手との打合せ	担当者
9月中頃	中間報告(専攻会議) 渉外(授業の調整、教室の確保、備品借用願等)	専攻主任
9月22日(水)迄	試作材料の発注	担当助手
9月28日(火)	試作の前日準備	料理、発注、食器
9月29日(水) 卒研の時間	試食室セッティング、1年生名札作成	受付
	試作(各料理を24人分...4人分×6皿)	受付を除く全員
	試食の準備(取り皿、箸、お茶)	受付
	試食・検討	全員
	試食室復元	実行委員長 受付
	後片付け	実行委員長他

10月4日(月)迄	試食会用レシピの完成	担当教員
10月8日(金)迄	記者クラブへ案内状の持参	担当教員
	使用食器一覧表の完成	食器
	原稿提出(お礼の言葉)	1年生代表
10月12日(火)迄	試食会用発注書の提出(後日発注)	発注
10月15日(金)迄	受付名簿、座席表、アンケート、食事マナー説明原稿の完成(受付リーダー 実行委員長へ)	受付
	給仕の役割分担について文書で提出(給仕リーダー 実行委員長へ)	給仕
	お品書き、ランチョンマット、箸袋の完成	お品書き
	資料の完成	資料
	1年生座席用名札の完成	会場
10月中旬	最終確認(専攻会議)	専攻教職員
10月18日(月)	リハーサル①(進行、配膳作法)	配膳班
10月19日(火)	前日準備	全員
	リハーサル②(進行、学生紹介)	全員
10月20日(水)	試食会	全員
	第2回実行委員会(反省会) 各部門で総括を文書で提出 実行委員長(24日迄)	実行委員
10月22日(金)迄	報道関係への礼状発送	受付
10月29日(金)迄	アンケート集計結果の提出(リーダー 実行委員長)	受付
	会計報告	発注
11月上旬	総括(実行委員長 担当教員 専攻主任)	実行委員長
	専攻会議 総括	専攻教員

要であると考えている。そこで、行事の運営の精度を高めるため毎年、学生を交えた総括を行い、

より充実した試食会となるよう努力・工夫を行っている。



12. 調理風景



13. 完成した料理



14. 提供風景

写真12～14 平成22年度卓袱料理試食会の様子

6.2 公開講座（長崎の郷土料理、長崎よか膳料理試食会、鶴鳴アカデミア）



15. 郷土料理シリーズ



16. 長崎よか膳料理



17. 長崎よか膳料理試食会

写真15～17 公開講座の様子

食物栄養専攻における「長崎食育学」に関連する公開講座は、長崎の郷土料理、長崎よか膳料理試食会、鶴鳴アカデミアの3つ（表1参照）である。長崎の郷土料理は、平成15年度の普茶料理の試食会から始まり、平成16年度に卓袱料理の試食会、平成17年度には7月に卓袱料理の調理、2月に薬膳料理の試食会を行っている。そして平成17年度より長崎の郷土料理シリーズとして壱岐、対馬の郷土料理を皮切りに毎年長崎県各地の郷土料理を紹介し調理する講座を開催しており、伝統食に関する情報の普及啓蒙に努めている。また、長崎よか膳料理試食会は、平成17年度に薬膳料理試食会を在学生（2年生）が調理運営する公開講座として始められた。その後、平成19年度より薬膳をよか膳と変え、長崎よか膳料理試食会として一般市民を対象に実施している。なお、鶴鳴アカデミアは、平成20年度を最後に開催されていないが、それまでは、長崎の食育を考え、「長崎の食文化」（平成11年度）、日蘭交流400周年記念「長崎の食文化」（平成12年度）、「長崎の食文化」（平成14年度）、「長崎食育学 “長崎カステラの歴史と製造方法の変遷”」（平成15年度）、「長崎における加工食品の歴史」（平成16年度）、「長崎の食文化」（平成19年度）、「長崎女子短期大学における食育の取組 “長崎食育学”」の講演を行ってきた。

6.3 現代社会と女性

「現代社会と女性」は平成15年度より開講された本学独自の一般教養科目であり、食物栄養専攻の担当する講義は食育を考えたテーマで実施して

きた。「長崎食育学」の考えを取り入れたテーマは平成21年度から行っており、全学的な地域の食育の取組を意識して進めている。ちなみに平成21年度のテーマは、「長崎の食文化について考える」である。

6.4 卒業研究

全学的に卒業研究のテーマと内容を見ると、食物栄養専攻の他にも長崎の食や長崎の習慣などを取り上げた研究があり、長崎は他の地域にはみられない独自の文化や歴史があることを改めて感じている。食物栄養専攻においても長崎の食に関するテーマを卒業研究で取組んだこともあるが、いずれも単発的であり、継続的な取組がなされていないため、深化を目指したものは見当たらなかった。また、各研究室が取り組むテーマも多様化しており、研究室同士の連携の意識はほとんどなく、全体的なまとまりの無さを感じていた。専攻という小さな組織内ですらまとまりがつかない理由として考えられたのは、前記にも記載したように、教員間、学生間、教員学生間の交流、触れ合いの機会が少なく、表層的な関係で組織運営がなされていたということである。したがって、問題が起きても責任の所在が明確にならないまま過ぎてしまうという状態であった。このようなことが、徐々に専攻の組織力を失わせていったのである。組織の活性化は、組織を構成する教員の活性化から始まることは間違いない。そこで、学生との関わりが最も多い卒業研究を、協働の意識で進めるため、全研究室が必ず取り入れる統一テーマを設けるこ

表4 長崎よか膳に関する研究のテーマ一覧

年 度	研究室	テ - マ
平成20年度	食品学・ 食品加工学	長崎よか膳に関する研究 ～長崎の食材を用いた四季のよか膳について～
	公衆衛生学・ 食品衛生学	長崎よか膳に関する研究 ～肌に良い食事について～
	調理学	長崎よか膳に関する研究 ～骨粗鬆症予防のための料理～
	給食管理	長崎よか膳に関する研究 ～生活習慣病予防のための料理と幼児食、高齢者ソフト食への展開について～
	栄養指導・ 臨床栄養学	長崎よか膳に関する研究 ～長崎の食材・調味料を用いた料理～
平成21年度	食品学・ 食品加工学	長崎よか膳に関する研究 ～肝臓を養う和華蘭料理～
	公衆衛生学・ 食品衛生学	長崎よか膳に関する研究 ～冷え症改善のための料理～
	調理学	長崎よか膳に関する研究 ～婦人病の症状を和らげる料理～
	給食管理	長崎よか膳に関する研究 ～アンチエイジングに役立つ料理と慢性腎臓病および介護食への展開について～
	栄養指導・ 臨床栄養学	長崎よか膳に関する研究 ～長崎の麺を用いた料理～
平成22年度	食品学・ 食品加工学	長崎よか膳に関する研究 ～冬のよか膳“海洋性コラーゲンを用いた和華蘭料理”～
	公衆衛生学・ 食品衛生学	長崎よか膳に関する研究 ～憧れの体型のための料理～
	給食管理	長崎よか膳に関する研究 ～美容効果のある食材を用いた西洋料理 長崎と沖縄の融合～
	栄養指導・ 臨床栄養学	長崎よか膳に関する研究 ～幕末 坂本龍馬が活躍した時期の長崎料理について～

とにした。平成16年度に取組んだ薬膳料理の研究がそれである。平成16年度は、統一テーマ最初の年ということもあり準備不足から一部取組が遅れたところもあったが、平成17年度には、全研究室で統一テーマが実施された。料理の研究が統一テーマということに関しては、研究室により学生への支援は難しいとの意見も出されたが、卒業研究は教員と学生との協働であり、学生とともに教員も学ぶ共学という観点から共通理解が得られ、統一テーマは料理を中心に進められている。また、薬膳料理の研究は、テーマの薬という言葉に違和感を持つようになり、平成19年度から長崎よか膳料理に名称変更し現在（表4参照）に至っている。また、統一テーマで研究された料理は、公開講座

として保護者を主体に一般市民を招き、学生による試食会を実施している。統一テーマを取り入れた効果として、このテーマによる学生同士の交流の場が増えたことに加え、それまであまり関心なかった他の研究室の卒業研究を意識するようになり、共通理解の深化も進んでいることである。今後も深化の余地は残されており、さらなる努力と協働の意識を高めていきたいと考えている。

6.5 その他

平成15年度、長崎市北陽小学校5年生の生徒が、自由研究の一環として本学を訪れ、食品加工実習室でカステラの話の聞き実習を体験した。

7. 平成22年度の実績

平成22年9月に文部科学省より大学教育推進プログラムへの採択内定の通知を受け、あわただしく本取組を進めてきた。下記に今年度の実施内容を記載する。

7.1 全学的な取組

「現代社会と女性」では、11月に「ちゃんぽん」と長崎華僑」と題して2年生を対象に、(株)四海楼代表取締役 陳 優継氏による長崎の食育の講演を行った。そして平成23年1月には1年生を対象に「長崎の食生活」というテーマで食物栄養専攻の専任教員が講演を行った。公開講座では、6月に長崎の郷土料理シリーズ5～島原編～を実施した。2月には例年通り食物栄養専攻2年生による「長崎よか膳料理試食会」を実施した。また、食育ボランティア関係では、10月の長崎市農業センター祭りの他、長崎県農業協同組合中央会主催の「みんなの食と農業を考えるつどい」への参加があった。授業関係では、食物栄養専攻の専門科目である「長崎食育学」の実施はもちろん、幼児教育学科の小児栄養演習における長崎の料理の取組や介護福祉専攻における生活支援技術科目での長崎の料理や食材の授業など徐々に全学的な取組が始まっている。この他、10月に食物栄養専攻主催のプロによる郷土料理講習会を実施し、ホテル清風 総料理長 前川敬一氏を招いて講義と実習を行った。平成23年1月には第2回プロによる調理講習会として、(有)さかもと 専務取締役 坂本洋一氏を招き洋食の実習を行った。なお、併設校である長崎女子高等学校との連携を考えた長崎の食育に関する取組として、文化祭で食物栄養専攻の学生が本学における地域の食育活動の様子について紹介した。

7.2 卒業生アンケート

7.2.1 対象と期日

過去5年間の卒業生264名(住所不明を除く)に対し、平成22年11月下旬に郵送法によりアンケート調査を行った。返送された数は77通(回収率29.2%)であった。



写真18 ちゃんぽんと長崎華僑



写真19 長崎の郷土料理(島原編)



写真20 みんなの食と農業を考えるつどい

7.2.2 卒業生の現在の住所

回答者77名のうち全体の31.2%に当たる24名が長崎市内に居住し、その近郊である西彼杵郡を含めると31名(40.3%)であった。次いで諫早・大村居住が15名(19.5%)と多く、県外居住者も14名(18.2%)いた。

7.2.3 現在の職域

無回答者2名を除く75名の現在の職域は、病院関係が28名(37.3%)と最も多く、次いで高齢者福祉施設16名(21.3%)、保育所10名(13.3%)であった。なお、病院勤務者のうち大部分(78.6%)は委託給食会社の社員として働いていた。その他と回答した17名(22.7%)の職域として、介護系(4名)や食品製造・販売関係(7名)などが見られた。

7.2.4 食育活動

現在の職場等で食育活動に従事していると回答したものは無回答4名を除く73名中10名(13.7%)であった。

7.2.5 入学年度から見た「長崎食育学」への関心度

表5 入学年度から見た「長崎食育学」への関心度

入学年度	興味・関心があった【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	興味・関心がなかった【人(%)】	全体【人】
平成16年	7(63.6)	2(18.2)	2(18.2)	11
17年	10(76.9)	1(7.7)	2(15.4)	13
18年	12(80.0)	1(6.7)	2(13.3)	15
19年	15(83.3)	2(11.1)	1(5.6)	18
20年	16(88.9)	0(0.0)	2(11.1)	18
合計	60(80.0)	6(8.0)	9(12.0)	75

カイ2乗値(自由度) 4.836(8) p値 0.77496ns

入学当時(入学前)からの長崎食育学への関心度については、いずれの年度でも関心の高さがうかがえ、年度による差は認められなかった。しかし最近の入学者ほど興味・関心を示しており、特に平成18年度以降は80%以上の関心度を示している。これはこの前後より長崎の食のプロによる外部講師の充実など、魅力的な講義内容となってきたことが県内外の高校生に知られてきたことが考えられる。

7.2.6 受講後の印象

表6 受講後の印象

入学年度	期待通り【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	期待はずれ【人(%)】	全体【人】
平成16年	6(60.0)	4(40.0)	0(0.0)	10

17年	12(92.3)	1(7.7)	0(0.0)	13
18年	11(78.6)	3(21.4)	0(0.0)	14
19年	15(83.3)	3(16.7)	0(0.0)	18
20年	14(77.8)	4(22.2)	0(0.0)	18
合計	58(79.5)	15(20.5)	0(0.0)	73

カイ2乗値(自由度) 3.837(4) p値 0.42846ns

長崎食育学を受講した後の印象については8割方が期待通りの内容であったと回答し、年度による差は認められなかった。入学前の関心度と同じく、平成17・8年以降入学生満足度が高いことがうかがえる。

7.2.7 現在の仕事に役立っているか

表7 現在の仕事に役立っているか

入学年度	役に立っている【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	役に立っていない【人(%)】	全体【人】
平成16年	4(36.4)	5(45.5)	2(18.2)	11
17年	6(46.2)	4(30.8)	3(23.1)	13
18年	3(21.4)	5(35.7)	6(42.9)	14
19年	8(44.4)	9(50.0)	1(5.6)	18
20年	4(23.5)	9(52.9)	4(23.5)	17
合計	25(34.2)	32(43.8)	16(21.9)	73

カイ2乗値(自由度) 8.640(8) p値 0.37360ns

長崎食育学の内容が現在の仕事に役立っているかについては「役に立っていない」が2割を超えており、「どちらでもない」を合わせると65%を上回った。この原因については、現在の仕事内容ともかかわると考えられ、多くの卒業生が厨房での仕事が主たる職域となっていることから推察できる。同様に食育にかかわっているものは10名と少ないこともその原因であろう。

7.2.8 受講後の関心

表8 受講後の関心

入学年度	関心が持てた【人(%)】	やや関心が持てた【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
平成16年	5(41.7)	5(41.7)	2(16.6)	12
17年	5(41.7)	6(50.0)	1(8.3)	12
18年	10(66.7)	5(33.3)	0(0.0)	15
19年	11(61.1)	6(33.3)	1(5.6)	18
20年	10(55.6)	8(44.4)	0(0.0)	18
合計	41(54.7)	30(40.0)	4(5.3)	75

カイ2乗値(自由度) 6.894(8) p値 0.54806ns

長崎食育学を受講したことによって長崎の食文化や伝統に関心を持つようになったかとの質問に対し、90%以上が関心を持つようになったとの回答があったが、年度による差は認められなかった。

7.2.9 有意義であったか

表9 有意義であったか

入学年度	有意義であった【人(%)】	やや有意義であった【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
平成16年	4 (36.4)	6 (54.5)	1 (9.1)	11
17年	6 (46.2)	7 (53.8)	0 (0.0)	13
18年	9 (60.0)	6 (40.0)	0 (0.0)	15
19年	9 (50.0)	8 (44.4)	1 (5.6)	18
20年	10 (55.5)	8 (44.4)	0 (0.0)	18
合計	38 (50.7)	35 (46.7)	2 (2.7)	75

カイ2乗値(自由度) 4.804(8) p値 0.77830ns

長崎食育学が有意義であったかの問いに対し、いずれの年度でも90%以上が「有意義」または「やや有意義」と回答し、「有意義」との回答は年度ごとには有意差は認められなかった。以上のように年度ごとの卒業生の回答から、いずれの年度でも長崎食育学の授業に対する満足度が高く、長崎の食文化に対する関心度や有意義さがうかがえた。しかし、現在の仕事への役立ち度ではいずれもその有効性は低く、食育活動従事者が少ないことでこの授業が活かされていないことがうかがえた。

7.2.10 入学前の関心と受講後の印象

表10 受講後の印象

	期待通り【人(%)】	どちらかといえば期待通り【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
興味・関心あり	20 (33.9)	29 (49.2)	10 (16.9)	59
どちらともいえない	1 (14.3)	3 (42.9)	3 (42.9)	7
興味・関心なし	2 (25.0)	3 (37.5)	3 (37.5)	8
全体	23 (31.1)	35 (47.3)	16 (21.6)	74

カイ2乗値(自由度) 4.104(4) p値 0.39209ns

入学前からの興味・関心の有無と受講後の印象を比較すると、入学前から関心があったものが期待通りの印象をもったとはいえ、いずれもその分布に差は認められなかった。

7.2.11 入学前の関心と役立ち度

表11 入学前の関心と役立ち度

	役に立っている【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	役に立っていない【人(%)】	全体【人】
興味あり	21 (36.8)	24 (42.1)	12 (21.1)	67
どちらともいえない	2 (28.6)	3 (42.9)	2 (28.6)	7
興味なし	3 (33.3)	4 (44.4)	2 (22.2)	9
全体	26 (35.6)	31 (42.5)	16 (21.9)	73

カイ2乗値(自由度) 0.306(4) p値 0.98940ns

入学前の関心度は現在の職業への役立ち度にはまったく関連していない。

7.2.12 入学前の関心と受講後の関心

表12 入学前の関心と受講後の関心

	関心が持てた【人(%)】	やや関心が持てた【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
興味あり	39 (65.0)	20 (33.3)	1 (1.7)	60
どちらともいえない	1 (14.3)	6 (85.7)	0 (0.0)	7
興味なし	1 (12.5)	5 (62.5)	2 (25.0)	8
全体	41 (54.7)	31 (41.3)	3 (4.0)	75

カイ2乗値(自由度) 20.911(4) p値 0.00033***

入学前から興味・関心が高かったグループほど受講後の関心が高まったことが示され、もともと興味・関心がないグループではあまり関心の高まりは見られなかった。

7.2.13 入学前の関心と有意義

表13 入学前の関心と有意義

	有意義であった【人(%)】	やや有意義であった【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
興味あり	34 (56.7)	25 (41.7)	1 (1.7)	60
どちらともいえない	1 (14.3)	6 (85.7)	0 (0.0)	7
興味なし	3 (33.3)	5 (55.6)	1 (11.1)	9
全体	38 (50.0)	36 (47.4)	2 (2.6)	76

カイ2乗値(自由度) 8.387(4) p値 0.007840***

入学前から長崎食育学に関心を持っていたものほど有意義であったと答えている。

7.2.14 受講後の印象と役立ち度

表14 受講後の印象と役立ち度

	役に立っている【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	役に立っていない【人(%)】	全体【人】
期待通り	13 (59.1)	5 (22.7)	4 (18.2)	22
どちらかといえば期待通り	9 (27.3)	19 (57.6)	5 (15.2)	33

どちらともいえない	3 (18.8)	7 (43.8)	6 (37.5)	16
全体	25 (35.2)	31 (43.7)	15 (21.1)	71

カイ2乗値(自由度) 11.735(4) p値 0.01944*

現在の仕事に長崎食育学が役立っているものはあまり多くないが、その中でも受講後の印象との関連を見ると、長崎食育学の内容が期待通りであったと答えたものほど現在の仕事に役立っていると答えている。

7.2.15 受講後の印象と受講後の関心

表15 受講後の印象と受講後の関心

	関心が持てた【人(%)】	やや関心が持てた【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
期待通り	20 (90.9)	2 (9.1)	0 (0.0)	22
どちらかといえば期待通り	17 (48.6)	17 (48.6)	1 (2.9)	35
どちらともいえない	4 (25.0)	10 (62.5)	2 (12.5)	16
全体	41 (56.2)	29 (39.7)	3 (4.1)	73

カイ2乗値(自由度) 19.609(4) p値 0.00060***

受講後内容が期待通りであったものほど、長崎の食文化に関心度が高いことが明らかである。

7.2.16 受講後の印象と有意義

表16 受講後の印象と有意義

	有意義であった【人(%)】	やや有意義であった【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
期待通り	19 (82.6)	4 (17.4)	0 (0.0)	23
どちらかといえば期待通り	15 (42.9)	19 (54.3)	1 (2.9)	35
どちらともいえない	3 (18.8)	12 (75.0)	1 (6.3)	16
全体	37 (50.0)	35 (47.3)	2 (2.7)	74

カイ2乗値(自由度) 17.050(4) p値 0.00189**

受講後、内容が期待通りであったものほど長崎食育学が有意義であったと答えている。

7.2.17 役立ちと受講後の関心

表17 役立ちと受講後の関心

	関心が持てた【人(%)】	やや関心が持てた【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
役に立っている	17 (68.0)	8 (32.0)	0 (0.0)	25
どちらともいえない	14 (43.8)	14 (43.8)	4 (12.5)	32
役に立っていない	7 (43.8)	9 (56.3)	0 (0.0)	16
全体	38 (52.1)	31 (42.5)	4 (5.5)	73

カイ2乗値(自由度) 8.355(4) p値 0.0794*

役立ち度と受講後の関心の高さには有意な関連は認められなかった。

7.2.18 役立ちと有意義

表18 役立ちと有意義

	有意義であった【人(%)】	やや有意義であった【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
役に立っている	17 (65.4)	8 (30.8)	1 (3.8)	26
どちらともいえない	14 (45.2)	16 (51.6)	1 (3.2)	31
役に立っていない	4 (25.0)	12 (75.0)	0 (0.0)	16
全体	35 (47.9)	36 (49.3)	2 (2.7)	73

カイ2乗値(自由度) 8.025(4) p値 0.09068*

有意な関連は認められなかった。

7.2.19 受講後の関心と有意義

表19 受講後の関心と有意義

	有意義であった【人(%)】	やや有意義であった【人(%)】	どちらともいえない【人(%)】	全体【人】
関心が持てた	30 (73.2)	11 (26.8)	0 (0.0)	41
やや関心が持てた	7 (22.6)	23 (74.2)	1 (3.2)	31
どちらともいえない	0 (0.0)	2 (66.7)	1 (33.3)	3
全体	37 (49.3)	36 (48.0)	2 (2.7)	75

カイ2乗値(自由度) 30.887(4) p値 0.00000***

受講後長崎の食文化に対して関心が高まったものほど有意義であったと答えている。

これまでのアンケート結果から、長崎食育学に対しては、いずれの年度の入学生も同様な関心を持ち、その意義を認めている。また、受講後の印象や食文化への関心についても否定的な回答は認められず、内容に対しての満足度は高かったものと推察される。ただ、現在の仕事に長崎食育学が役立っていると回答したものはあまり多くない。しかし、その中でも受講後の印象との関連を見ると、長崎食育学の内容が期待通りであったと答えたものほど現在の仕事に役立っていると答えている。

8. 今後の展望

これまでに記載したように、「長崎食育学」を基盤とした本取組による全学的な連携の強化を図ると共に、地域密着型のコミュニティカレッジの確立を目指して、食育はもちろん、食育以外の分野も含めた「長崎学」の全学的な取組の実施を計

画している。そして、本取組が自分を大切に、家族を大切に、地域を大切に、組織を大切にできる学生の育成につながるよう検証を重ねながら深化を目指したい。なお、本取組の検証の一環として、就職先へのアンケート調査を実施し、食育を含め地域に密着した人材として本学の教育に要望することや卒業生の評価などのデータを得たいと考えている。このデータを参考に本学のディプロマポリシーの明確化を図りたい。大学教育推進プログラムの採択は、18歳人口の減少著しいこの時期に非常にうれしいことであった。この好機を逃さず、全学的に本取組を活かす努力を行うことで、本学における特色ある大学教育プログラムが完成すると信じている。

9. 参考文献

- 1) 「特色ある大学教育支援プログラム」実施委員会：
文部科学省特色ある大学教育支援プログラム事例集
1 財団法人大学基準協会（2006）
- 2) 和泉 喬、橋口 亮、藤尾順子、山口ゆかり：長崎
女子短期大学紀要 第27号 83～86（2003）
- 3) 大学設置基準：<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S31/S31F03501000028.html>