

長崎食育学の今後と展望 ～在學生アンケートから見えること～

和 泉 喬・橋 口 亮・山 口 ゆかり・古 賀 克 彦

Perspective of Dietary Education of Nagasaki from Results of Questionnaires by Students.

Takashi IZUMI・Makoto HASHIGUCHI・Yukari YAMAGUCHI・Katsuhiko KOGA

キーワード：長崎食育学、アンケート調査

1. はじめに

長崎女子短期大学食物栄養専攻で「長崎食育学」が開講したのは、平成13年度であるから今年で11年目を迎えたこととなる。開講3年目には本紀要に「長崎食育学の開講をめぐって」と題した小文¹⁾を投稿した。その中で、それまでの取り組みを総括し、さらに今後の課題と展望をあげた。

そのとき掲げた課題のうち①長崎女子短期大学の特色となりうるかについては、平成22年度に文部科学省大学教育推進プログラム（以下教育GPと略す）として採択されたことから、十分に特色となっていると考えられる。しかし、②の食を通じた教育としての成果が見られたかについての評価はこれまで十分ではなかった。

そのこともあって、昨年は開講10年を迎えるに当たって卒業生へのアンケート調査²⁾を行い、長崎食育学への取り組みに対しての意見や感想を聞き取った。過去5年間の卒業生の回答は、いずれの年度でも長崎食育学への関心の高さや有意義さを認めていた。ただ、現在の職業への活用については、「役に立っていない」や「どちらともいえない」の回答が6割を超えていた。

今年度は在學生に同様の調査を行なった。長崎食育学を受講した後の印象や感想を問うものである。これらのアンケート結果を基に、今後の課題と展望を考察したい。

2. 結 果

2.1 調査日程と対象

1年生に対する調査は、平成23年7月26日の長崎食育学の最終講義日に行なった。調査日に欠席していたものを除き36名全員がアンケートに回答した。

2年生に対しては、同年8月1日定期試験終了後のガイダンス時に実施し、56名全員がアンケートに回答した。

表1 対象者の学年

1年生	2年生	計
36 (39.1%)	56 (60.9%)	92 (100%)

2.2 対象者の出身地

回答者92名の内、全体の35.9%に当たる33名が、

表2 対象者の出身地

	1年生	2年生	全体
長崎市	10 (27.8%)	23 (41.1%)	33 (35.9%)
諫早市	7 (19.4%)	6 (10.7%)	13 (14.1%)
雲仙市	4 (11.1%)	4 (7.1%)	8 (8.7%)
西彼杵郡	2 (5.6%)	6 (10.7%)	8 (8.7%)
大村市	0 (0.0%)	5 (8.9%)	5 (5.4%)
五島	5 (13.9%)	1 (1.8%)	6 (6.5%)
その他県内	4 (11.1%)	8 (14.3%)	16 (17.4%)
長崎県外	4 (11.1%)	3 (5.4%)	7 (7.6%)
全体	36 (100%)	56 (100%)	92 (100%)

カイ2乗値(自由度) 12.588(7) p値=0.08280ns

長崎市内に居住し、その近郊である西彼杵郡を含めると41名(44.6%)であった。次いで諫早市、雲仙市が多く、長崎県外出身者も7名(7.6%)存在した。

2.3 将来の職業

将来希望する職業は、1・2年生とも老人施設の栄養士が最も多く、いずれも対象者の1/3を超えていた。2番目に多いのは保育園の栄養士で、特に2年生の占める割合が高かった。栄養士以外を希望するものも存在していた。なお将来の職業が未回答者は1年生で4名(11.1%)、2年生で3名(5.4%)で、2年生では将来像がはっきりしているが、1年生では確定していないものが多いこともうかがえた。

表3 将来就きたい職業

	1年生	2年生	全体
老人施設栄養士	11(34.4%)	22(41.5%)	33(38.8%)
保育園栄養士	6(18.8%)	18(34.0%)	24(28.2%)
病院栄養士	8(25.0%)	4(7.5%)	12(14.1%)
事業所栄養士	3(9.4%)	5(9.4%)	8(9.4%)
栄養士以外	4(12.5%)	4(7.5%)	8(9.4%)
全体	32(100%)	53(100%)	85(100%)

カイ2乗値(自由度) 6.772(4) p値=0.15133ns

2.4 入学前の関心度

今回のアンケートによると、長崎食育学への関心度は入学前から高く、興味関心を持っていた割合は1年生では90%を超え、2年生でも77%と高かった。この比率は昨年度の卒業生へのアンケート結果(80.0%)に比べてもやや高いものであり、卒業生の年度が上がるにつれて関心が高まっていたことと符合する。

表4 入学前の関心度

	興味・関心あり	どちらともいえない	興味関心なし	合計
1年生	33(91.7%)	2(5.6%)	1(2.8%)	36(100%)
2年生	43(76.8%)	10(17.9%)	3(5.4%)	56(100%)
合計	76(82.6%)	12(13.0%)	4(4.4%)	92(100%)

カイ2乗値(自由度) 3.465(2) p値=0.17684ns

2.5 受講後の印象

受講後の印象では、全体の約90%近くが期待通りの内容であったと回答していたが、昨年の卒業生の回答率の傾向として見られた「どちらともいえない」との回答が、近年増加していることと一致して、今回1年生でやや多く(13.9%)見られた。開講後10年経つことによるマンネリ化が出てきたのかもしれない。しかし、見方を変えると入学前の関心度とも関連があると見られ、1年生に関心の高いものが多かった(1年生:91.7%、2年生:76.8%)ことが影響しているかもしれない。

表5 受講後の印象

	期待通り	どちらともいえない	合計
1年生	31(86.1%)	5(13.9%)	36(100%)
2年生	51(91.1%)	5(8.9%)	56(100%)
合計	82(89.1%)	10(10.9%)	92(100%)

カイ2乗値(自由度) 0.557(1) p値=0.45566ns

2.6 将来の役立ち度

受講した長崎食育学の内容が将来の仕事に役に立つかとの問いに対しては、いずれの学年も85%以上が役に立つであろうと答えていた。また、「どちらともいえない」の回答率がやや高かったのは、将来の職業に対するイメージが出来ていないものがあることが原因かもしれない。

表6 将来の仕事への役立ち度

	役立つ	どちらともいえない	合計
1年生	31(86.1%)	5(13.9%)	36(100%)
2年生	50(89.3%)	6(10.7%)	56(100%)
合計	81(88.0%)	11(12.0%)	92(100%)

カイ2乗値(自由度) 0.210(1) p値=0.64693ns

2.7 受講後の関心の高まり

受講後における関心の高まりは1・2年生ともに関心を持ったものがほとんどで、本講義を受けたことによる教育効果が現れたものと解釈された。この結果は、昨年の卒業生に対するアンケート結果ともよく一致し、長崎食育学を受講することによって郷土の食文化に対する関心が高まったとい

える。

表7 受講後の関心の高まり

	関心を持った	どちらとも いえない	合計
1年生	36 (100%)	0 (0.0%)	36 (100%)
2年生	54 (96.4%)	2 (3.6%)	56 (100%)
合計	90 (97.8%)	2 (2.2%)	92 (100%)

カイ2乗値(自由度) 1.314(1) p値=0.25162ns

2.8 受講後の感想

長崎食育学が有意義であったかの問いに対しては、先の関心の高まりと同様に、いずれの学年も有意義と回答しており、昨年の卒業生の回答と同様であった。

このように長崎食育学の授業に対する満足度は高く、長崎の食文化に対する関心度や有意義さがうかがえた。今後、このような知識や関心度を活かせる職業に就き、広く長崎のみならず郷土の食文化を伝えて欲しいものである。

表8 受講後の有意義度

	有意義	どちらとも いえない	合計
1年生	36 (100%)	0 (0.0%)	36 (100%)
2年生	53 (94.6%)	3 (5.4%)	56 (100%)
合計	89 (96.7%)	3 (3.3%)	92 (100%)

カイ2乗値(自由度) 1.994(1) p値=0.15797ns

2.9 印象に残っている取り組み(上位5位)

印象に残っている取り組みについては、学年によって多少順位の変動はあるが、パスティ作りが最も印象に残っていたようである。長崎食育学の授業の中で最初にある調理実習であり、その出来

上がりの華やかさや、これまであまり見ることもなかった卓袱料理の一つであったことが印象に残っていることにつながったと思われる。

また、2位に入った包丁の講義は、実際に授業で使っている包丁が出来るまでや、その後のメンテナンスについて授業を受けており、違った観点で長崎の文化に触れたことが印象として残ったものである。

なお、長崎食育学終了後に実施されるメイン行事である卓袱料理試食会については、2年生では21人(38%)が印象に残っていると回答したが、アンケート実施時期には1年生は卓袱料理試食会を経験していなかったことから、全体での印象度は低くなった。

表9 印象に残っている取り組み

	1年生	2年生	全体
1位:パスティ作り	18 (50%)	31 (55%)	49 (53%)
2位:包丁の講義	23 (64%)	21 (38%)	44 (48%)
3位:長崎の伝統料理	18 (50%)	23 (41%)	41 (45%)
4位:卓袱料理の講義・調理	13 (36%)	26 (46%)	39 (43%)
5位:砂糖の講義	4 (11%)	21 (38%)	25 (27%)

2.10 今後取り入れたい取り組み

今後取り入れたい取り組みについては、同率の1位に卓袱料理と長崎の菓子についての講義や調理実習があげられた。さらに3位の工場見学や5位の長崎伝統野菜の栽培といった実際に体を動かす内容が上位にランクされた。学生にとっては、講義による知識吸収もさることながら、実際に体を動かすことによって体験を積みたいことがうかがえた。

表10 今後取り入れたい取り組み

	1年生	2年生	全体
1位:卓袱料理に関する講義や調理実習	13 (36%)	23 (41%)	36 (39%)
1位:カステラなど長崎の菓子に関する講義や調理実習	13 (36%)	23 (41%)	36 (39%)
3位:工場見学	13 (36%)	22 (39%)	25 (38%)
4位:長崎の郷土料理に関する講義や調理実習	16 (44%)	18 (32%)	34 (37%)
5位:農作物(長崎伝統野菜)の栽培	8 (22%)	19 (34%)	27 (29%)

3. 考 察

今回在学生に対して、長崎食育学についての意識調査を行なった。昨年度行なった卒業生に対する意識調査と比較的似通った回答率であったが、入学前の関心はますます高まっていることが明らかになった。

これは、入学募集パンフレットへの掲載だけでなく、過去数年にわたる長崎食育学関連行事が、県内のみならず県外の高校生にも知れ渡ってきたことに由来するのかもしれない。

しかし、一方では、受講後の印象が「期待通り」の比率がやや下がってきているのが不安要素である。10年にわたる長崎食育学の授業も、近年内容が固定化しており、授業に携わる教員や講師陣にもマンネリ化が進んでいるのかもしれない。初めて講義を受ける学生にとっては、新鮮な話題ばかりであると思われるが、講義形式の授業が15回の授業中10回を占めることがその原因の一つでもあるだろう。

今回のアンケート調査で、在学生が回答した今後取り入れたい取り組みの上位に、調理実習や学外の活動が挙げられていることは、今後の長崎食育学の内容を考える上で非常に参考になると思われる。今後、講義もさることながら、もっと調理実習や学外での活動を取り入れた授業を増やすことが、学生の印象や関心度を高めることにつながり、さらには就職後にも役立つかもしれない。

4. 文 献

- 1) 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)
- 2) 橋口 亮、和泉 喬、山口ゆかり、古賀克彦：長崎女子短期大学紀要 第35号 67～83 (2011)