

柔軟性、応用力、展開力を高めることができるよう導くことに主眼を置き現在指導にあたっております。ですので、日頃の教育で特に意識していることとして、できるだけわかりやすい説明を行うために、①なぜこの内容を取り上げているのか、具体例を交えて話す、②学科他の講義の科目名や臨地実習の内容を盛り込み、学生自身にその時学んだ内容を思い出させ述べてもらうことで机上の文章と実践を結びつける、③なるべく平易な言葉で身の回りの例を交えて説明するといった指導を実践しています。給食経営管理論は関連法規の多さももちろんですが、多種の数値を扱うため計数処理に関わる内容も扱います。ですが、多くの学生は計数管理に対して苦手意識を持ち、自主学習を避けている傾向が見受けられるため演習方式も取り入れ、理解できるようにアプローチしております。

本学健康栄養学科の半数以上が毎年給食経営管理に関わる職種に就職していきます。ですので、少しでも「現場のわかる管理栄養士」「給食経営管理を大切に考え働く管理栄養士」を1人でも多く社会に輩出できるようまだまだ微力ではありますが全力でフォローしていく所存です。

今後も大学職員の皆様・学生たちと協力しながら、講義や実習に改善を続け、「尚絅学院大学の学生は学習意欲が高く、実践力も持っている」と社会で評価されるように頑張りたいと思います。

## 3年前に掲げた抱負を再び

野田 奈津実 (健康栄養学科講師)

### 私の研究とそのきっかけ

大学・大学院で私が行っていたのは、歩行中のエネルギー消費量に関する研究だった。管理栄養士を目指していた私が、なぜ食品や栄養ではなく運動についての研究を選んだのかというと、ただ単純に「私だったら、減量するにしてもおやつ制限は耐えられない。それなら数駅分歩く方がいい」と思ったからだ。大学時代の私は、病院もしくは行政の栄養士を目指していて、栄養面だけでなく運動面からの指導や提案ができる管理栄養士になりたいと考えていた。

管理栄養士は、栄養についてはもちろんのこと、その栄養が含まれる食品、調理法、身体の構造や生理機能、疾病、公衆衛生など非常に幅広い知識が求められ、その知識をもとに栄養管理・指導・調理を行う仕事である。大学で習う広範囲の知識を断片的なものではなく、科目・分野の枠を越えて総合的に考える力が必要とされるのだ。

2010年夏、尚絅学院大学で講師の募集があると知り、履歴書や業績調書と共に送った「今後の教育・研究に関する抱負」に、私はこう書いた。

私は、“学ぶことに対して受動的にならない”そして“専門知識だけで満足せず、様々なことに興味を持つ”者が、優秀な管理栄養士になると考えています。そのような向学心のある学生を育てるためにも、学ぶ楽しさを感じられるような授業を行いたいと思います。

今でもこの気持ちは変わらないが、残念なことに現実理想とかけ離れている。

### **問題 i 一方向授業と受動的學生**

最近「双方向授業」という言葉を聞く機会が増えた。教員が學生に一方的に授業を行うのではなく、學生・教員間あるいは學生同士の積極的なコミュニケーションが存在する授業を指すという。しかし具体的にどのような授業であるのかイメージできないのは、私自身そのような授業を受けてこなかったからかもしれない。

本學の健康栄養学科を含め全国の管理栄養士養成施設は、「管理栄養士國家試験出題基準（ガイドライン）」に則ってカリキュラムを組み、記載された項目全てを4年間の授業で網羅している。

私が担当する「調理學」は、約180頁の教科書1冊を15回の講義で終えなくてはならない。毎回ノルマを課せられているようなもので、雑談する余裕は皆無。「双方向」どころか完全に教員→學生の「一方向」授業となっているのが現状だ。

そしてこの一方向授業から生じる問題がある。學生が受け身になってしまうことだ。教員の話聞き、教科書を暗記。実験に至っては“教科書通りの結果が導き出せるであろう”試料・試液・器具・方法を教員・助手が準備し、學生はただ指示通りの作業を行うだけだ。本来実験は、「〇〇がどのような影響を及ぼすのか知りたい」などという意思から始まり、自ら考え、進めていくものであるが、授業の場合は肝心の「何が知りたいのか」を學生が認識しないままに、受動的に行われてしまう。そして形式的なレポートを書き、終了。全てお膳立てされた実験に、何の意味があるのだろうか？

### **問題 ii 食経験の違い**

授業をしていて驚くのは、私の“普通”と學生の“普通”に大きな差があることだ。「プリンはずっと冷やして固めるものだと思っていました」「お赤飯の色が、小豆の色だとは知りませんでした」「上新粉で作った団子の食感が、白玉と全然違って驚きました」。これらは調理學実習や実験のレポートに書かれていた感想である。どれもこれも私にとっては“普通”知っているだろうと思っていたことだ。核家族化・共働きの増加・食品加工技術の進化などにより、市販の惣菜や加工食品を食べる家庭が増えているからだろうか。スーパーやコンビニの商品には当然のように添加物が入り、“本来の”味・食感・色とかけ離れているものも多い。ゲル化剤で固められたプリン、着色料で色づけされた赤飯、硬くならない団子を“普通”とする人は増え、今後學生との“普通”の差はどんどん広がっていくのだろう。

入学前の食経験について私たちは何も言えない。しかし管理栄養士養成施設である以上、社会に出て困らないほどの知識と経験を積ませて學生を送り出す義務がある。足りない経験は、授業で補うしかないのだろう。

### **今後の抱負 i 教育**

2年間の授業経験を踏まえ、今後の教育に対する抱負を挙げると次の4点だ。

- ① 授業内容を工夫し、時間的余裕を作る（一方的に詰め込まない）
- ② 積極的に調べ、考え、疑問を持つ學生の増加（受動から能動へ）
- ③ 學生間、學生・教員間で積極的に議論を行い、お互い刺激し合える関係の構築（一方向

から双方向へ)

- ④ 学生に、より多くの食経験を（“本来の”味・食感・色を知る）

今年度から講義と実験を担当することになり、①と④に関しては多少進展している。問題は②と③なのだが、数日前、嬉しいことが起きた。実験の感想にこう書かれていたのである。「実験の待ち時間に、どうしてこの結果になったのか班の皆と話しました。講義で習ったことを思い出しながら、いろいろな可能性を考えるのが楽しかったです。」

自主的に議論し、考え、それを“楽しい”と思える学生がいたことに安心したのと同時に、この流れが止まらないように、広がっていくように願っている。能動的な学びの発端は、興味を持つことだ。1人でも多くの学生が興味を持つような授業を目指し、動き出したらそっと見守るような教員でいたいと思う。

### **今後の抱負 ii 研究**

歩行（運動）に関する研究を再開する予定である。さまざまな分野に興味を持つ学生が増えていけば、10年前の私のように「運動面の指導もできる栄養士になりたい」という学生も現れるだろう。調理学と運動生理学、この2つは直接的には関係のない分野だ。しかし両方とも、栄養指導の場で知識を活かせる分野である。多方面からアプローチできる管理栄養士を送り出すことも、社会貢献の1つと言えるのではないか。