

地域連携活動の意義について

—「ビビッと！249 ～おいしい食と健康のフェスタ～」活動を通して—

平田孝治¹, 西田明史², 西岡征子¹, 吉村浩美¹, 田中知恵¹,
馬場由美子¹, 武富和美¹, 立川かおり¹, 高元宗一郎¹,
福元健志¹, 尾道香奈恵¹, 松田佐智子¹, 鶴和也¹, 古賀敬章¹

(西九州大学短期大学部 地域生活支援学科¹, 幼児保育学科²)

(令和2年2月4日受理)

The significance of the Collaborative Activities with Local Communities in Junior College —Through the "Vivid! 249, Delicious Food and Health Festa" Activity in 2019, Nishikyushu University Junior College—

Koji HIRATA¹, Akihito NISHIDA², Seiko NISHIOKA¹, Hiromi YOSHIMURA¹, Tomoe TANAKA¹,
Yumiko BABA¹, Kazumi TAKEDOMI¹, Kaori TACHIKAWA¹, Souichiro TAKAMOTO¹,
Takeshi FUKUMOTO¹, Kanae ONOMICHI¹, Sachiko MATSUDA¹, Kazuya TSURU¹, Hirofumi KOGA¹

(*Department of Local Life Support Sciences*¹,

*Department of Child Care and Early Childhood Education*², *Nishikyushu University Junior College.*)

(Accepted February 4, 2020)

Abstract

In recent years Japan, many colleges have programed collaborative activities with local communities into the curriculum. We have discussed the educational effects that can be expected from the joint activities with the local community based on our college cases. There, it was deduced to be effective for own sociability with social norms, contribution to the community (awareness of a cooperation), self-esteem, and self-reliance, as a pre-stage of their professional activities. In this paper, we summarized the collaborative activity with local communities of “Vivid! 249, Delicious Food and Health Festa, 2019” which was carried out as collaborative learning with other course students, speculated the educational effects from observation of the activities, and the meaning of the activity was considered.

Key words : 他職種協同学習 collaborative learning with the other specialties

1. 緒 言

日本の少子高齢化社会（18歳人口の減少と労働人口の減少）、そして世界的な情報科学技術とグローバル化の進展は、高等教育に多様性と柔軟性を強く求めるものとなった。「2040年に向けた高等教育のグランドデザイン（答申）」¹⁾では、個人の可能性を最大限に活かし、AI時代やグローバル時代を生きていく能力を獲得するため、多様な価値観を備えた学習（カリキュラム）の導入を求めている。

とりわけ国際社会の共通目標「SDGs: Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」、情報社会に続く人類史上5番目の新しい社会「Society（ソサエティ）5.0」、「人生100年時代を迎える社会」、国や地域を超えて世界規模で社会的・経済的な結びつきが深まる「グローバル化が進んだ社会」、地域の特徴を活かした自律的で持続的な社会の創生「地方創生を目指す社会」、そしてニーズに応じた地域・産業界との連携・協力など、高等教育機関にはこれらへの多様で柔軟な対応が求められている。また、「予測不可能な時代を見据えた場合、専攻分野についての専門性を有するだけではなく、思考力、判断力、俯瞰力、表現力の基盤の上に、幅広い教養を身に付け、高い公共性・倫理性を保持しつつ、時代の変化に合わせて積極的に社会を支え、論理的思考力を持って社会を改善していく資質を有する人材、すなわち『21世紀型市民』、が多く誕生し、変化を受容し、ジレンマを克服しつつ、更に新しい価値を創造しながら、様々な分野で多様性を持って活躍していることが必要である。」とされ、学習面においては文理横断的に知識、スキル、能力を身に付ける必要性が述べられている。新しい時代の到来に柔軟に対応でき、新しい価値を創造できるよう、専門領域を拡張する汎用的な能力育成が求められている。

本学は、2017年度に改組を行い、食物栄養学科と生活福祉学科を統合させ、3コース（食生活支援コース、福祉生活支援コース、多文化生活支援コース）からなる地域生活支援学科を編成した。現在は、従来からの幼児保育学科（2コース）と地域生活支援学科の2学科構成となっている。教育課程では、それぞれ栄養士（食生活支援コース）、介護福祉士（福祉生活支援コース）、ホテル・観光ビジネス（多文化生活支援コース）、そして保育士・幼稚園教諭（幼児保育学科）の、地域で活躍する専門職業人を養成している。令和元年度は、グランドデザイン（答申）を踏まえ、学科・コースの専門分野の枠を超えた分野横断的な幅広い学習として「他職種協同学習」^{注1)}を導入するに至った。本論の地域連携活動は、この学習プログラムの1つとして、導入初年度の試行錯誤のなかで実施に至った。我々はこれまでに、地域交流活動の学

修成果が短期高等教育にとって、社会人・専門職業人の素養を効果的に備えるための中間的な学習段階として重要であろうことを述べた²⁾。このなかで、地域連携活動は、専門職業実習の前段階的なプロセスとして、社会規範、社会貢献（協同意識の醸成）、他者承認、そして自己信頼を伴う基本的な社会性を身に付けるために重要であろうことを考察した。本論では、全学的に実施した地域連携活動の事例をもとに、その学習効果を考察したい。

2. 地域連携活動の事例について（方法）

本事例に取り上げた地域連携活動「ビビッと！249～おいしい食と健康のフェスタ～」は、佐賀県三養基郡みやき町との連携・協力により開催されたものである。

本学園は、佐賀県三養基郡みやき町（以下、みやき町と称する）と包括的連携・協力に関する協定を平成27年2月に結び、以来、子育て支援事業、医療・福祉・教育の向上、市民活動団体との協働の推進、地域振興、産業振興、地域連携を通じた人材育成、その他地域活性化及び地域産業振興に関する諸事業について、連携・協力している。各事業では、各学科・コース、あるいは指導教員ゼミナール単位において、それぞれが専門性を活かした実践活動として各授業で展開している。本活動は、他職種協同学習プログラム^{注1)}として、学科・コース協同活動として全学的に実施したイベントである。

イベント活動の趣旨は次の通りである。「見る・食べる・作るなどの体験をしながら、「食」や「健康」について楽しく学んでいただくことを目的とする。本学の資源とみやき町の資源を掛け合わせることで、「食文化の継承」「子どもへの食育」「健康寿命の促進」を企画したイベントを実施し、「みやき町の魅力」を広く知っていただくこと（新しい顧客との繋がり）を目指す。」

このフェスタは、チラシ（画像1）に示すように、西九州大学グループ健康支援センター^{注2)}に於いて実施された。みやき町との「みやき町マルシェ」、食生活支援コースの学生レストラン「プティ・ラ・サンテ」、福祉生活支援コースの「ハンドケアで心も体もリラックス」、多文化生活支援コースの「世界とつながる多文化交流広場」、そして幼児保育学科の「親子食育講座」に分かれて実施された。「みやき町マルシェ」・「ハンドケアで心も体もリラックス」・「世界とつながる多文化交流広場」は、同センター内「多目的ルーム」での出店ブースにて、「プティ・ラ・サンテ」は、同フロアの併設レストランにて、そして「親子食育講座」は同センター内「すこやかキッチンスタジオ」で、それぞれ展開された。開催に当たっては、参加学生・教職員一堂に会して準備から片付けまでを行った。

それぞれの活動には、学科・コースそれぞれ学習の文

みやき町と西九州大学短期大学部がコラボレーション

ビビッと249

おいしい食と健康のフェスタ

日時 **11/23 (土・祝)**
OPEN 10:00 ~ CLOSE 15:00

入場無料

場所 **西九州大学グループ 健康支援センター**
〒840-0054 佐賀県佐賀市水ヶ江1丁目12-10 TEL.0952-20-6249
佐賀メディカルセンター1階 (旧 県立好生館跡地)

<p>みやき町マルシェ</p> <p>みやき町と西九州大学グループの美味しい・楽しいが大集結!</p> <p>【出店一覧】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●みやき産品会 ●六田竹輪蒲鉾 ●松きのこ ●大塚米屋 ●みやき町産菊芋・野菜 ●大串製菓 (わしぼうろ) ●手作りの小物 ●ブループラネット (ロール餅) 	<p>親子食育講座</p> <p>親子で楽しいクッキング! フルーツで作るおいしい健康</p> <p>【予約メニュー】カラフルちらし寿司とサラダ</p> <p>【講師】小野 康子 氏 (監修: 松本 直士)</p> <p>【開催日時・定員】 ①12:40~11:40 (親子15組) ②13:20~14:20 (親子15組)</p> <p>【参加費】 1,500円/組</p> <p>【申し込み】 下記の問い合わせ先へ11/18(月)までにお申し込みください</p>	<p>プティ・ラ・サンテ</p> <p>学生が企画・運営する健康志向食レストラン</p> <p>みやき町産の食材の一部を使用した、野菜たっぷりのメニューです。ぜひ、食べにきてください。</p> <p>★1日限定50食 (価格650円) ★営業時間 11:00~14:00</p> <p>【MENU】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●レンジのほろさみ焼き ●ほうれん草の白和え ●オイスターソース風 ●柿ヨーグルト <p>※写真はイメージです</p>
--	--	---

ハンドケアで心も体もリラックス
介護を学ぶ学生が心を込めておてしなさせていただきます。【無料でお楽しみいただけます】

世界とつながる多文化交流ひろば
中国やスリランカなどからの留学生が伝える母国の魅力。気軽に遊びに来ませんか。

お問合わせ先
西九州大学短期大学部 総務課
TEL (0952) 37-9611
※食育講座のお問合わせ・お申し込みはこちらへ

主催 | 西九州大学グループ健康支援センター 後援 | みやき町

(画像 1) 開催チラシ

脈があるなかで、分野を超えた地域との協同活動から期待される学習効果を検討したい。学修成果については、学生・参加者の言動等から観取し得る範囲で考察する。取組み内容の詳細については、次節で述べる。

3. 活動の実践とその成果について

(結果及び考察)

各活動の実践とその成果について、画像を参考に概要を説明する^{注3)}。

3.1 みやき町との「みやき町マルシェ」について (画像2)

みやき町との「みやき町マルシェ」では、みやき町の紹介ブースと食材・食品その他を取り扱う11社の出店ブースが揃い、学科・コースから時間交代で入った学生8名が出店者と共に、それぞれのブースにて接客・販売に対応した。接客・販売のお手伝いは、教職員も参加している。出店ブースでの食材・食品の出品物は、ほぼ完売しており、みやき町のアンテナショップとする企画のねらいは概ね達成できたと言える。

当日のイベント来場者は、総数315名であった。来場者アンケート調査(回収率約7.6%)からは、開催地(佐賀市)近所から30代以上の参加者が多く、みやき町の生産物を佐賀市の方に紹介する機会となったと考える。イベントの全体的な評価としては、良い評価が多く、料

理や食育など、今後も食に関わるイベントを期待する声が多くあり、「また参加したい」、「毎年続けてほしい」、「市町村との企画をしてほしい」といった今後の継続、連携への期待もあった。出展者からは、「楽しい時を過ごすことができ、参加して良かった」と、また今後も継続していきたいとの声もあり、学生との交流が少なからずイベントを成功に導いたと言える。(文責: 高元)

3.2 食生活支援コースの学生レストラン「プティ・ラ・サンテ」活動について (画像3)

本コースでは、今年度より2年次の「地域生活支援演習Ⅱ(卒業研究)」、1年次の「共に学ぶあすなろう(キャリア)Ⅰ」の科目において、本学園が運営するレストラン「ラ・サンテ249」の店舗を活用した学生レストラン「プティ・ラ・サンテ」を実施している。学生が主体となって佐賀県が示すヘルシーメニューの条件に準拠した献立を考案し、材料の発注、調理、提供並びに広報活動など実践的な学習を実施している。そこでは、レストランでの栄養士の働き方を学び、就職先の幅を広げることも学修効果の一つとしている。提供メニューは、6月から試作と献立の修正を繰り返し行い、ごはん又は雑穀ごはん、レンコンバーグ、ほうれん草の白和え、オイスター風スープ、柿ヨーグルトの5品となった。今回の「プティ・ラ・サンテ」^{注4)}では、みやき町との地域連携活動を踏まえ、米、たまねぎ、松きのこ、ほうれん草、キャベツなど、みやき町産の食材を使用し、一部食材においては無償で提供された。2年生はメニュー決定後、発注計画、調理作業工程表、チラシ、卓上メモを作成し、1年生は看板、店内掲示用のポスターを作成した。当日の2年生は衛生管理に留意して調理作業を行い、1年生は開店前に店内の飾りつけや卓上メモを準備し、開店後は会計や配膳・下膳などホールでの接客を担当することで、厨房とホールの連携やお客様への対応を学び、次年度の「プティ・ラ・サンテ」が円滑に行えるよう備えた。店内にメニューに使用したみやき町産農作物や調理及びホールスタッフについて紹介したポスターを掲示することで来店した方にみやき町産農作物や学生による活動をアピールした。

喫食者にアンケートを取ったところ、自由記述に、「地域の食材も使ってあって良かった」、「参考にして家でも作りたい」、「接客もよくとても満足」といった意見や「デザートはもう少し甘くしてほしい」、「はちみつを加えるなど」、「ごはんの量を少なめはどれくらいの量か答えてほしい」、「ご飯の量少なめのカロリー表記をしてほしい」などの要望があった。

学生には、「プティ・ラ・サンテ」の実施前後にそれぞれアンケートを行った。実施前よりも実施後の方が「関心・意欲」、「知識・技能」、「職業意識」に関する項目の自己評価が高くなっていることが分かった。学生は、学



(画像2) みやき町との「みやき町マルシェ」について

外のお客様から肯定的な意見・評価をされることで栄養士として働く自信につながっており、要望を知ることでレストランでの食事を提供する際に考慮すべき点や、お客様の立場からの気づきを得ることができたと考えられる。完売後の2年生からは、無事に食事を提供できたことに安堵し、達成感を感じている様子が見られた。

今回の「プチ・ラ・サンテ」では、みやき町産の食材を使用したヘルシーメニューを提供することで、お客様にはみやき町産の食材のアピールと健康的なメニューの例を知っていただく機会となったほか、学生の活動を知ってもらう機会にもなった。また、他の学科・コースとの合同イベントを行ったことで、関係者はもとより来



（画像3）食生活支援コースの学生レストラン「プチ・ラ・サンテ」活動について



（画像4）福祉生活支援コースの「ハンドケアで心も体もリラックス」活動について

客者も、単独の活動に比べて多かった。学生にはイベントの達成感や、自身の活動が学内外の人たちから認められていることを一層実感するものとなり、栄養士としての志向性の醸成に繋がっているものと考え^{注5)}。

(文責：松田)

3.3 福祉生活支援コースの「ハンドケアで心も体もリラックス」活動について (画像4)

本コースでは、「地域生活支援学演習Ⅰ」の授業のなかで、1年生15名が参加した^{注4)}。学びの目的として、地域イベントの実際の流れ、段取りを学ぶこと、販売ボランティアスタッフとしての態度について学ぶこと、準備から片付けまでを責任を持って行うことの大切さを学ぶものとした。事前実施内容として、打合せ、ハンドケアの練習を実施した。当日は、会場の準備から、ハンドケアの受付、誘導、実施を行うほか、出店ブースでは出店者との打ち合わせ、販売の手伝い、そして片づけまでを行った。

学生は他の活動においてハンドケアのボランティア経験があり、実施においては、手技も慣れて、上手に対象者とのコミュニケーションを図ることができていた。しかしながら、指示された通りに行っているが、その場の状況に応じた来客者への対応の工夫などが十分でなく、自ら考えて動くことは少なかったと思われる。出店ブースでの販売においては、積極的に声をかけたり、誠実な態度で接客ができており、穏やかな笑顔で丁寧に対応していた。商品が売れると、売り場を整

えたり、商品を補充したりしており、勝手に持ち場を離れたり、場に合わない私語をすることなく一生懸命に対応していた。留学生は特に、介護施設でのアルバイト経験はあるが、販売の接客経験は少ないと思われ、場に応じた行動をとる点で、良い学びができたと思われる。また本コースだけでなく、他の学科・コースの学生と一緒に空間でボランティアをすることにより、他の学生の良い動きや考えさせられる動きを見ることによって学びが広がっていると思われた。(文責：吉村)

3.4 多文化生活支援コースの「世界とつながる多文化交流広場」活動について (画像5)

多文化コースでは、留学生の出身国であるスリランカや中国の食文化を紹介しながら来客者との交流を図る「多文化カフェ」と「バスソルト作り」、そして子どもの来場者向けに「国旗の塗り絵」の三つの企画を実施した^{注4)}。中国、スリランカからの留学生3名を含む、計9名の学生が三つの企画を受け持ち、来場者に対応した。

本地域連携活動を実施するにあたり、多文化コースでは「地域生活支援学演習Ⅰ」の1年生の授業において出展企画の内容を検討した。主テーマである「食と健康」に対して、普段の学びの中から本イベントに活用できることについて意見を出し合った結果、上記の企画が提案された。また、想定される来場者のニーズについても議論し、親と子が同時に「バスソルト作り」と「国旗の塗り絵」を体験できるような配置を検討した。企画内容について検討した後、それぞれの企画で使用される展示物や材料の



(画像5) 多文化生活支援コースの「世界とつながる多文化交流広場」活動について



(画像6) 幼児保育学科の「親子食育講座」活動について

準備を行った。これらの準備によって、三つの企画を通じて国内外の食文化と健康についての体験ができる「世界とつながる多文化交流広場」の活動の実現に至ることができた。

本イベントを通じて、参加した学生は出展の企画から準備、来客への対応までの一連の流れを体験した。一日のみのイベントではあったが、多文化コースの学生にとっては普段学んでいる地域文化や地域観光についての知見を活かし、地域貢献ができる機会になったと考えられる。イベント実施後には参加学生を集め、来客者への対応の反省や、体験企画の工夫や発案などの、今後の学びにつながる点について意見を出し合った。彼らの意見によると、実践の場で地域理解を深めて地域貢献を行うことについては、全員が本学での修学に期待していることであったため、本イベントへも積極的に参加することができたとのことであった。また、他の学科・コースの学生と協同で実施することにより、異なる視点から地域

への貢献の仕方を学ぶことができたとの意見もあった。多文化コースでは、これらの学生の意見をもとに他職種協同による学習プログラムを発展させ、教育効果の改善に努めていきたい。(文責：福元)

3.5 幼児保育学科の「親子食育講座」活動について

(画像6)

本学科では、「親子で楽しいクッキング！フルーツ酢でおいしい健康」と題した親子食育講座を実施した^{注4)}。同講座では、みやき町企画調整課より紹介いただいた果実酢製造・販売業者および管理栄養士の2名が講師を務め、本学科学生の7名がアシスタントとして参加した。実施内容は、「野菜・果物に含まれる酵素、酢などの発酵食品の摂取」に関する講話、および酢を使った「カラフルちらし寿司」「生野菜サラダ」等の調理体験であった。講座参加者は、午前の部14組・午後の部15組であった。講座に参加した子どもたちは、保護者や学生と会話を交

わしながら調理を体験し、自分が作った料理を話題にし
ながら食事時間を過ごしていた。

同講座は、「卒業課題研究Ⅰ・Ⅱ」の授業の一環で実
施した。本学科の心理・環境コースにおける「卒業課題
研究Ⅰ・Ⅱ」では、学生が自身の関心事の中から教員の
専門分野にある程度合致した学習テーマを選択し、1年
次から学んできた保育に関する専門知識と技術・技能を
拠り所として調査研究・体験活動等を行う。つまり、同
講座は、〈地域資源の活用〉〈様々な世代との交流〉〈食育〉
を学習テーマに設定した学生らの取組の一部である。学
生らは、地域の親子を対象とした多世代交流型子育て支
援活動の企画・準備・運営（実践）・評価の一連の過程
を経験することにより、「幼児教育・保育における食育・
健康教育の在り方」を学習した。同講座を通じて、参加
学生らは、食育では、食事づくりやその準備に関する情
報の適切な伝達も必要だが、乳幼児の食の体験が広がる
ように、食べ物を話題にしながら食に対する意欲を引き
出す工夫が不可欠だと感じていた。また、調理体験にお
いては、参加者が困惑することなく、調理を楽しむこと
ができるように、調理の内容と手順をしっかりと示すこ
と、タイミングよく伝えることが大切だと感じていた。
学生らのこのような具体的な体験を通じて培われた理解
は、みやき町において事後に実施した取組（親子食育講
座「絵本の世界で楽しむ冬の行事・もちつき」）にも好
影響を及ぼした^{注6)}。

平成30（2018）年4月1日から施行されている保育
所保育指針³⁾によると、保育所では、乳幼児の「食を
営む力」の育成に向け、保育内容の一環として食育を位
置づけ、各保育所の特性を生かして創意工夫を行いなが
ら食育を推進していくことが求められる。また、その食
育環境の整備方略として、保護者や地域の多様な関係者
との連携・協働、市町村の支援下における地域関係機関
との日常的な連携が示されている。「多世代交流」や「他
職種協同」は、これからの幼児教育・保育を实践する上
で重要な課題だと考えられる。今回の食育活動に取り組
んだ学生らは幼児教育・保育を学んでいる。食育活動に
必要とされる「食・栄養」あるいは「調理」に関する知
識や援助技術を補うべく、果実酢製造・販売業者、管理
栄養士、みやき町およびその関係機関等の協力を得なが
ら学習を進めた。このような結果は、地域に働きかけて、
地域で学び、地域に学ぶ学習活動が幼児教育・保育に求
められる力量の形成に寄与する可能性を示した。

（文責：西田）

5. 総括及び今後の課題について

地域連携活動では、イベントの成果はもとより、他職
種協同学習とする「他職種協同」「地域から学ぶ」とい
う学習観点において、要約にまとめる通り、社会規範、
社会貢献（協同意識の醸成）、他者承認、そして自己信
頼を伴う基本的な社会性など、専門分野を除き、学生そ
れぞれが基本的に共通する成果を得る機会となっている
ことが考えられた^{注7)}。「親子食育講座」では、保育を専
門とする学生が、食の分野で活動することによって、学
生にとって新しい視点からの学びを得ていると考える。
一方で、分野横断的学習としては、学科・コース間の協
同が十分でなかったことは、これからの改善課題と考
える。今後は、この改善を含め、成果の検証が課題とし
て残される。

各学科・コースのカリキュラムでは、既に専門分野に
関連する他分野の科目が置かれ、これらを履修できるよ
うにしているが、必ずしもこれらが将来的な専門職の多
様な働き方（職域の拡大）への対応をねらうものではな
かった。このねらいに対しては、これまでゼミナールレ
ベルの裁量で導入実践されてきたところであろう。今
後は、全学的な試みとして計画を検討実施するとともに、
これまでにない新しい職業領域に対応する志向性の拡
大、創造力と実践力を磨く経験的学習の充足が必要と考
えられる。地域連携活動では、みやき町はもとより、他
の自治体や各種協会等との連携を図り、より多様なニー
ズに柔軟に対応できる力を育成するための、学習プログ
ラムの更なる検討が必要であろう。

要 約

地域連携活動は、「他職種協同（他分野との協同）」と
「地域から学ぶ」という学習観点から、将来社会人・専
門職業人としての倫理観、幅広い対応力を備え、専門職
としての使命感や責任感を養うこと、人々の価値観や背
景から多様性や総合的な理解を深め、相手を尊重し、よ
り良い地域生活の支援ができること、幅広い分野や業種
の人々との関わりのなかで、自身の専門職としての役割
を理解し、協調性を持って連携・協働できること、更
には人々への総合的な理解を通して、自身の生涯学習へ
の志向性やキャリアデザインなどの将来的な考えを持つ
などの、学生に共通するこれらの気付きを与える機会と
して重要と考えられた。

特 記

食生活支援コースは、（厚生労働省委託事業、令和元
年度管理栄養士専門分野別人材育成事業「教育養成領域
での人材育成」）特定非営利活動法人 日本栄養改善学

会「管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の効果的な活用方法に関する検討事業の、検討実施施設として、検討課題の実施を図ったものである。

補注

注1) 用語として使用する「他職種協同学習」は、他の職業種との協同（あるいは異なる専門分野との協同）による学習を意味する。本学では、学修者が将来的に柔軟且つ多様な働き方に対応できることを目指し、職業領域の拡大を狙いとする、地域からの学びを取入れた分野横断的学習を、令和元年度より全学的に推進するものとした。他職種協同学習プログラムは、導入初年度の試みとして、地域生活支援学科では、みやき町と連携し、地域生活の支援や地域課題に関する座学から、実地研修、企画発表会、そして本論の地域連携活動の全学的な実施へと繋げたものである。

注2) 西九州大学グループの健康支援センターについては、ホームページ「西九州大学・西九州大学短期大学部健康支援センター」のサイトを参照のこと。

(https://www.nisikyu-u.ac.jp/health_center/)

本活動については、イベント開催一覧に紹介されている。

(https://www.nisikyu-u.ac.jp/health_center/event/detail/masterid/90/) 令和2年1月閲覧。

注3) 各活動の成果については、概要を論じるものである。これらの詳細については、今後改めて論文等で論じられる。

注4) 各活動については、本学ホームページ「学科・コースからのお知らせ」を参照のこと。

食生活支援コースの学生レストラン「プティ・ラ・サンテ」活動について

(https://www.nisikyu-u.ac.jp/junior_college/topics/detail/i/1679/faculty/201/)。

福祉生活支援コースの「ハンドケアで心も体もリラックス」活動について

(https://www.nisikyu-u.ac.jp/junior_college/topics/detail/i/1684/faculty/202/)。

多文化生活支援コースの「世界とつながる多文化交流広場」活動について

(https://www.nisikyu-u.ac.jp/junior_college/topics/detail/i/1680/faculty/205/)。

幼児保育学科の「親子食育講座」活動について

(https://www.nisikyu-u.ac.jp/junior_college/topics/detail/i/1682/faculty/203/)。令和2年1月閲覧。

注5) 活動の成果は、食生活支援コース「令和元年度

卒業研究要旨集」に記載されている。

注6) 今年度の「幼児保育学科・卒業課題研究抄録集」に詳細が記載されている。

注7) 要約については、特定非営利活動法人 日本栄養改善学会「平成30年度管理栄養士専門分野別人材育成事業「教育養成領域での人材育成」報告書59-61頁（平成31年3月）に示される栄養士として求められる基本的な資質・能力を参考にした。基本的な資質・能力は、専門的要件を除き、全ての学生に共通する基本的な資質・能力と解釈でき、地域連携活動等の実践活動から期待される成果によく当て嵌まる。今後は、本学の学修到達目標との整合性と成果の検証を必要とする。

謝辞

本実践活動は、西九州大学グループ健康支援センターが主催し、みやき町（佐賀県）の後援名義をいただき、西九州大学短期大学部が企画実施したものである。また、今回の学生レストラン「プティ・ラ・サンテ」活動については、九州西部地域大学・短期大学連合産学官連携プラットフォーム（QSP）の後援名義をいただいた。「みやき町フェア」の出店・講座関係者の皆様には、本学教育に対するご理解並びにご協力を賜った。また学内外の関係者には、本開催に至る多大なるご尽力を賜り、ここに感謝を申し上げる。

参考文献

- 1) 文部科学省 中央教育審議会「2040年に向けた高等教育のグランドデザイン（答申）」平成30年11月26日。
- 2) 平田孝治・桑原雅臣・米倉慶子・鍋島恵美子・福元裕二「地域交流活動の学習成果と獲得プロセスについて－短期大学のキャリア・職業教育に関する一考－」短期大学コンソーシアム九州紀要『短期高等教育研究』Vol.8, 27-34頁（2018）。
- 3) 厚生労働省『保育所保育指針』, 第3章健康及び安全－2食育の推進, フレーベル館（2017）。