

食育活動における地域連携のあり方と学生の実践能力の育成

—平成20・21年度食育活動報告—

奥野元子¹ 兼折真由美¹ 坂根千津恵¹
飯塚由美² 長島美保子³ 片岡晶子⁴

(1 島根県立大学短期大学部健康栄養学科 2 保育学科 3 松江市立八雲小学校 4 ひろせ保育園)

A Study on the Regional Collaboration and the Promotion of the Students' Practical Abilities
on Food and Nutrition Education Activities

— A Report on the Activities for Food and Nutrition Education
in Shimane (2008-2009) —

Motoko OKUNO, Mayumi KANEORI, Chizue SAKANE,
Yumi IITSUKA, Mihoko NAGASHIMA, Akiko KATAOKA

キーワード：食育 food and nutrition education 地域連携 regional collaboration
実践能力 practical ability

1. はじめに

平成17年に施行された食育基本法では、子どもたちの食育について、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育む基礎となるものとし、家庭、学校、保育所、地域等を中心に国民運動として推進に取り組むことを求め、同時にその推進には、ボトムアップの地域力を期待している。このことは、子どもの生きるための基本的能力の低下と肥満や糖尿病等生活習慣病の増加を憂い、家庭や地域で育む意識の向上、ひいては地域の活性に発展することを願うものでもある。この食育基本法の制定を受けて全国各地で食育が展開されている^{1, 2)}が、島根県においても同様で、小学校や保育園では毎日の給食はもとより、家庭や地域とともに農業体験やクッキングなど生きる力を育てている^{3, 4)}。しかし、子どもの食に関する知識や技術は、食育を推進しているからといって簡単に身につくものではない。毎日の積み重ねが大切であり、それには家庭が大きな役割

を占めることは言うまでもないが、今や、家庭の役割は外部化・専門化の方向が進み、食においては、お金さえあれば、どこでも食べ物が簡単に手に入る、いわば知識や技術がなくても食べるのには困らない環境にある。

学生の調理実習では、食材の種類や調理法を知らない、段取りが悪い、時間がかかるなど能力の低下を感じる場面にしばしば遭遇する。実際に、調理能力の低下に関する報告^{5, 6)}も多い。これは、生活経験の乏しさに他ならないと考える。指導する側においては、食品の扱いに、調理技術に、料理の組み合わせにと、多岐にわたる調理実習の目標を毎年見直ししながら、試行錯誤を繰り返してはいるが、週1回程の実習では、各回の献立の意味を深く理解することもなく調理し、“楽しかった、おいしかった”の段階で終わっているように思える。

生活と密着度が高い栄養士等の専門的職業人を養成する課程におけるカリキュラムは、実践的・実務

的な内容が多く、その内容を正確にイメージすることや十分に理解することもないまま、次の高度な知識や技術の段階へと移る。つまり、2年間の短い学期間に、基礎的な知識の理解や技術の習得に至るには、教員はかなりの労力が強いられる。

食育活動は、子どものみならず、学生の創造性、企画力、表現力、コミュニケーション力といった諸能力を養う良い機会である。しかし、その成果を食育の推進に活用できる力に達するまでには、継続した体験が求められ、それには、企画、調整、経費、労力など地域や様々な分野の協力が不可欠である。

本学は法人化し、予算、人員削減のなかで特色ある質の高い教育と研究が求められ、一方で、理念として、課題探求力・実践力の育成、地域との協働、地域のニーズへの対応をあげている。食育活動は、その理念に相応しい取り組みと考える。

本報告は、栄養士を養成する大学として、地域の資源を有効に活用し、地域とともに働き、地域に根付いた食育の推進を目指して、地域との連携のあり方を模索するとともに、実際の食育活動を通して、学生の企画力やコミュニケーション力等食育の推進に必要な実践能力の育成を図ろうとしたものである。平成20・21年度の取り組みについて報告する。

2. 方法

1) 食育事業の推進体制

食育事業は、共催事業、教育機関との連携事業及び松江市商工会議所との地域活性化事業として実施

した。共催事業としての食育活動における支援・実施体制を図1に示す。共催事業は、任意団体の日本食育推進活動支援機構やNPO法人食育推進協会から事業内容や講師派遣等に関する支援を受け、NPO法人食育推進協会島根県連絡事務所及び(株)MIしまねが事業のレイアウト・調整・広報・設営を、島根県立大学短期大学部健康栄養学科教員及び学生が食育内容の立案や食育の実施を担当した。

2) 実施した食育事業

平成20年度は食育フォーラムを中心に食育授業を含め8回、21年度は食育推進大会を中心に新たに地域活性化事業を加え7回食育事業として実施した。その食育事業名や日程、実施形態、事業内容、対象・参加者等を表1に示した。

3) アンケート調査の実施

取り組み内容や感想に関するアンケート調査を食育フォーラム実施後の平成20年7月及び12月、前者は本学健康栄養学科2年39名を、後者は同学科1年42名を対象に、また、平成21年6月「第4回食育推進全国大会」終了後、本学健康栄養学科2年42名及び1年39名を対象に記述式にて実施した。

3. 結果及び考察

1) 食育事業の基本構成

各事業は、食育フォーラムやシンポジウムでは、①食育について知る、②食育のあり方を考えること

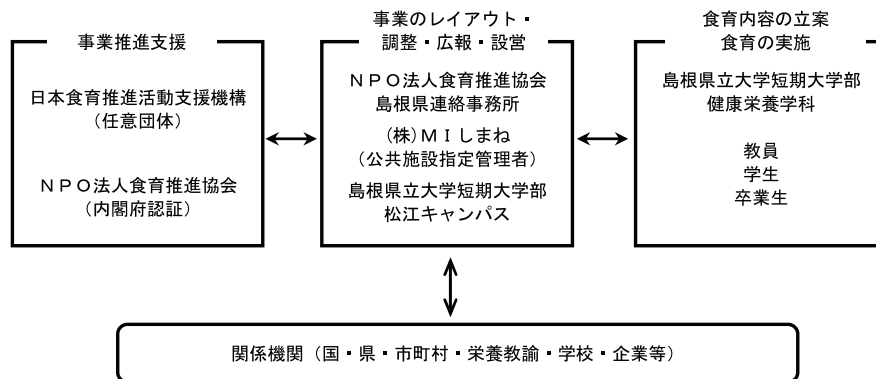


図1 食育活動の支援・実施体制

表1 平成20・21年度に実施した食育事業

No	事業名	実施日	実施形態	実施場所	事業の内容	対象・参加者
1	しまね食育フォーラム しまねの食育を推進するために -地域・学校・家庭の役割と大学への 提言-	平成20年 7月6日	共催 NPO食育推進協会 (株)MIしまね	島根県立大学 松江キャンパス	基調講演 対談 パネルディスカッション 展示	約250名 一般 学校栄養士 学生
2	食生活診断	8月23日	〃	松江総合 運動公園	コンピュータ診断	約10名 一般・子ども
3	第2回東京都食育フェア出展	10月12日 13日	〃	東京農業大学	NPO法人食育推進協 会ブース展示	多数 一般・子ども
4	学園祭での取組み(展示・食育)	10月18日 19日	学生主催	島根県立大学 松江キャンパス	作成食育教材の展示 食育ゲーム	約30名 親子・一般・学生
5	農林水産省にっぽん食育推進事業 「食事バランスガイドを考える」 意見交換会	12月5日	共催 NPO食育推進協会 (株)MIしまね	島根県立大学 松江キャンパス	食育の取り組みにつ いて意見交換	農水省消費・安全局 消費者情報官食育推 進班 中国四国農政局 島根県学校給食会ほ か約20名
6	しまね食育フォーラム 農林水産省にっぽん食育推進事業 「食事バランスガイドを考える」	12月6日	〃	松江イングリッ シュガーデン (松江市)	基調講演 学生によるミニ講演 パネルディスカッション 各種出展(給食・特 産品ほか) 教材展示・食育ゲーム	約180名 一般・学校栄養士・ 学生 展示会場 約800名
7	食育授業 「しまね特産品マップを作ろう」	平成21年 2月24日	〃	益田市立 M小学校	授業	5年生31名
8	食育授業 「あぶら・からだ・食事」	3月10日	教育機関との 連携事業	松江市立 N小学校	授業	5年生約180名
9	第4回食育推進全国大会 (島根県大会) (主催：内閣府・島根県ほか) 特別出展 食育フェア in 島根	6月13日 14日	特別出展 実施主体 (株)ジェイコム NPO食育推進協会	くにびきメッセ (松江市)	イベント	約13,000人
10	農商工連携促進事業 「カラコロ大ちゃんの縁結び地産市」	7月8日 11月8日	主催 松江商工会議所	カラコロ広場 (松江市)	イベント	多数
11	夏休み農業体験・料理教室 —夏野菜をたっぷり味わおう—	8月3日	主催 松江市立 Y小学校PTA	アグリパーク (松江市)	家族と一緒の夏休み 農業体験・料理教室 に参加、食育を体験	児童・保護者約35名
12	食育授業 「あぶら・からだ・食事」	12月15日	教育機関との 連携事業	松江市立 N小学校	授業	5年生約180名
13	松江市中心市街地活性化事業 「遊航(ゆこう)！まちぐるみ船出 の祝い」	3月1日	主催 タテ町商店街協同組 合 松江天神町商店街協 同組合	天神町ロータリー 広場 (松江市)	イベント	多数
14	食育授業 「身近にある食材・食品を考えてみ よう」	3月8日	共催 NPO食育推進協会 (株)MIしまね	斐川町立S小学 校	授業	5年生42名

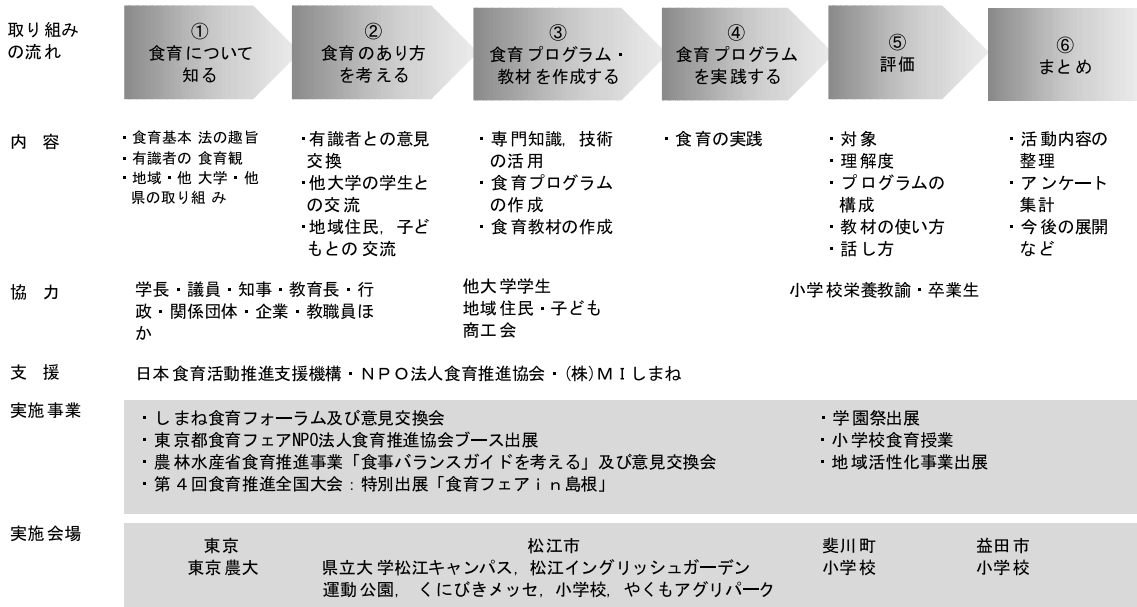


図2 食育事業の取り組みの基本構成と流れ

を、食育授業や小イベントでは、③食育プログラム・教材を作成し、④食育を実践することをねらいとし、また、各事業において、⑤その効果を評価し、今後の展開に向けて活動内容を⑥まとめることを学生に課し、同時に企画力、表現力、コミュニケーション力等食育に必要な実践能力の育成を目指した。その取り組みの基本構成と流れを図2に示す。

2) 食育事業の具体的内容

(1) 食育フォーラム

多数の参加者を対象としたフォーラム「しまねの食育を推進するために－地域・学校・家庭の役割と大学への提言－」(表1-No.1)及び「食事バランスガイドを考える」(表1-No.6)は、国の施策としての食育の意義、立場が異なる有識者による食育観、他県や他大学の取り組みの紹介等の内容を組み入れ、それぞれ講演とパネルディスカッションの二部で構成し、後者においては学生によるミニ講演を企画した。学生には授業の一環としての参加を義務づけ、意見交換会への参加やイベント展示会場での他大学の学生との協働のほか、有識者や地域住民、子どもとの交流を図った。

(2) 第4回食育推進全国大会(鳥根県大会)

第4回食育推進全国大会(主催：内閣府、鳥根県、鳥根県食育・食の安全推進協議会)は、2日間で約13,000人の来場者であった。特別出展「食育フェア in 鳥根」会場(実施主体・協力(株)ジェイコム及びNPO法人食育推進協会ほか)の「おいしい!ステージ」「親子で食育!食リンピック」「ふるさと大鍋紹介」「乳幼児ふれあい食育ゾーン」等の具体的内容の立案とその実演を依頼され、学生は、食育コンサート「歌って踊って、食育を学ぼう」の選曲とダンスの振り付け、鍋料理の提案と紹介、寸劇「学生ライブ授業」(図3左)のシナリオと実演、乳幼児ふれあいのための食育玩具の製作とパネル展示、食育ゲーム「食リンピック」(図3右)の教材作成などに取り組んだ。その他、本学ブースでは「たべもののミクロの世界をのぞいてみよう」を企画したほか、鳥根県主催会場では「わが家の一流シェフ」「ペットボトルピザ」「うち飯スタイル料理教室」に自主的またはボランティアで参加した。

(3) 県内小学校における食育授業

NPO法人食育推進協会及び(株)MIしまねとの共催事業として、あるいは、松江市内教育機関との



図3 学生による取り組み (第4回食育推進全国大会)
左：学生授業ライブ 右：食育ゲーム

連携事業として、小学生を対象に食育授業「しまね特産品マップをつくろう」「身近にある食材・食品を考えてみよう」及び「あぶら・からだ・食事」を企画した。実施に当たっては、食育プログラム（指導案）を作成のうえ、実施に必要な教材を製作し、その内容の妥当性について栄養教諭のアドバイスを受け授業に臨んだ。

(4) 地域活性化事業

食育推進全国大会（島根大会）参加後、松江市商工会議所から地域活性化や農商工連携促進を目的とするイベントへの協力要請があった。子どもが楽しんで学べる「まめまめジャンプ!」「くん、くん、何だろう?」「触ってつかんで」などの食育ゲームを企画し、学生8～10名がその要請に協力した。

3) 食育事業に取り組んで



図4 食育フォーラムでの基調講演の一コマ
- 国政の立場から食育の意義を語る -

(1) 食育について知る - 食育フォーラム -

国政や県政、行政に関わる方々を講師、パネリストに迎えた食育フォーラム「しまねの食育を推進するために - 地域、学校、家庭の役割と大学への提言 -」（図4 参加学生：約130名）及び「食事バランスガイドを考える」（参加学生：約50名）に参加した学生の感想の一部を表2及び表3に示す。これらの感想内容からは、このフォーラムが学生の目には新鮮な取り組みに映ったこと、食育への関心が非常に高いこと、普段接することがない国や県の政策に携わる講師陣の食育観に深い関心をもったことが強く窺える。また、「食べることは自分を肯定すること、自己肯定感をもつ」「資源のない日本が経済大国になった」「make a difference 人の未来に影響を与える」「実務は人の未来を変える」といった人生観的な言葉に感銘し、自分の人生や食育に対し積極的に取り組みたいと意欲を示した者が多い。その他、学校給食に対しては、栄養士の姿勢や食べ残しの利用など、懐かしさもあって強い興味を示し、改めて学校給食の意義を認識する機会ともなった。

(2) 食育のあり方を考える

- 第4回食育推進全国大会（島根大会） -

企画から準備、実演、サポートと長期にわたって一生懸命取り組んだ食育推進全国大会は、来場者の数や、講演、パネルディスカッション、ライブ授業、料理コンクール、諸団体や企業の出展ブース等々と内容の豊富さに圧倒されながら、学生はこれまでに

表2 食育フォーラム「しまねの食育を推進するために一地域・学校・家庭の役割と大学への提言」に参加した学生の感想（参加学生 約80名）

(学生Aの感想)

- ・全体を通して、日本のことも食育のことも知らないことが多いことに気づかされた。
- ・食育について、すべての世代が地域全体で、また、政府も計画をもって行わなければならないことを知った。
- ・食事の一番の基本である3度の食事のリズムの志気や一人一人の自己肯定感をあげる教育をする必要性を知った。
- ・「食」はたくさんの分野につながると思った。
- ・「食育」の大切さの意味を初めて分かることができた。
- ・たくさんの正しい知識を持たなければ、「食育」はできないと思った。

(学生Bの感想)

- ・様々な面から食育についての話が聞いて良かった。
- ・日本の食育を考える根本的な日本の現状から話され、改めて日本について知ることができた。
- ・自分の住む国や自分自身について理解したうえで、食育を展開する必要があると分かった。
- ・対談やパネルディスカッションでは、島根の現状を知ることができた。県の取り組みには、農家の方とのふれあい、地産地消などがあり、一方では、県外への人の流出、食糧自給率の低下などが深刻な問題であることがあげられた。
- ・松江は食料購入量が上位を占める食物が多く、それもお菓子から主食まで様々で驚くと同時におもしろいと思った。
- ・自分たちもできることは積極的に取り組んでいきたい。
- ・本学で学習できることや資格がとれることに感謝し、県内で栄養士として活躍したい。
- ・自分自身が正しい食生活を行ったうえで、他人に「食育」をおこなうことができると思った。

ない感動、達成感や充実感を味わった。その一方で、自分自身や他人に対する別の一面を発見したり、協働やコミュニケーションの必要性を感じたりと収穫の多い大会となった。学生が携わった企画、実演、スタッフそれぞれの立場からの食育大会に関する感想の一部を表4に示す。なかには、「個々人がもっと参加できるイベントがあっても良かったと思う。」「似たようなブースがたくさんあったことが気になった。」「30代から高齢者の人が対象のイベントがあっても良かったと感じた。」「試食のコーナーが色々あったが、商売目的のように感じた。」といった鋭い指摘もあり、この大会は食育の意義やあり方の具現化に多少なりとも貢献したようである。

(3) 食育プログラム・教材の作成と実践

- a. 授業テーマ「しまね特産品マップを作ろう」
食育フォーラムや食育推進全国大会は、学生に食

育への意欲を促し、食育用教材「しまね特産品マップ」「まちがいさがし」「エプロンシアター」「食材カード」などの製作となった。そのうち「しまね特産品マップ」を活用して「しまね特産品マップを作ろう」をテーマとした指導案を作成し、NPO法人食育推進協会及び㈱MIしまねが教育委員会にかけ合い、益田市立M小学校での実現に至った。

学生が作成した指導案の内容は、クイズ形式で質問項目が多く、それに要する時間が長い構成となっていたため、授業を担当する学生の特産品に対する知識が不十分で、次への展開に無理があると判断し、その指導案をもとに、グループでマップを完成させる40分の学習形態に変更した。また、2名の学生を補助に充て補完しあう態勢で実施した。

学生が授業形態で食育をする場合は、当然のことながら授業内容の組み立て能力や経験不足を配慮し

表3 食育フォーラム「食事バランスガイドを考える」に参加した学生の感想（参加学生 約50名）

（講演）

- ・他県独自のバランスガイドがあるのを聞いて、島根向きのバランスガイドがあるとよいと思った。
- ・ある小学校の話が面白かった。みんなで米を作って、どれだけ大変かもわかるし、米の大切さもわかる。何か食べ物を作ることはいいことだと思った。
- ・食育は、それだけの意味を持つだけでなく、マナーであったり、地域貢献であったり、他につながることを知り、自分たちの取り組みがまだまだ小さいものだと感じた。
- ・自分では取り組もうとしても、簡単に取り組めない食育を、他の人にもっと近くで感じてもらえるように努力しなければならないと思った。そうすることが大きな第一歩になる。そのことを思い知った講演だった。
- ・新潟県の子どもの話を聞いて、おにぎり一つでそこまで議論できるのはすごいと思った。気合いの違いを感じた。その子ども達が将来農業をやりたいと思えるきっかけになったらよいと思った。
- ・食事バランスガイドは、各地域の特産品を活かしてより受け入れやすい工夫がされていて驚いた。
- ・あらゆる人に共感してもらえるような食の根本的な部分を中心に伝えていくことが大切だと思う。

（ディスカッション）

- ・産地偽装の問題などを聞いて、産地地消の大切さを再認識できた。今は、ほとんどスーパーなどで食材を買うが、産地地消には、商店街などの活性化が必要ではないかと思った。
- ・食育の進め方や栄養士を養成するにあたっての注意点など貴重な話を聞かせてもらった。
- ・残飯の処理を肥料にして再利用することにより、資源の無駄使いをなくしていることを知った。小学校の頃、給食の調理員の方が残ったごはんを洗濯のりを作っていたことを思い出した。
- ・給食の役割は、健康に生活できるようにすることを学んだ。栄養バランスだけでなく、マナーや食材の知識、旬なども給食で教えていけるようにすることが大切だと感じた。
- ・毎日給食は楽しみだった。今になって思うと、給食があったから食器の正しい並べ方や地域の食材についてなど自然にわかっているのだと思った。
- ・学校給食の献立に関しては、何を伝えたいかということを考えて作成することが大切で、家庭の食事のお手本になるということだった。今まで学校の栄養士は1食の食事しか考えないから、1日の摂取すべき栄養素まで関われないと考えていたが、家庭の食事のお手本となり、残り2食をサポートする役割があると思った。

（その他、展示内容や食育への意欲等）

- ・班で教材を作って実際食育をしてみるのもよい勉強になると思った。
- ・子どもは写真やイラストで描かれている食べ物より、手で触れるものに興味を持つことがわかった。
- ・一つは他の展示の方達と一緒にできたらと思った。また、学校・企業共同の展示があってもいいと思った。
- ・親子で食育ができる場をもっと作って、食育ができたらと参加して感じた。
- ・エプロンシアターを製作して、多くの人にほめていただいたのがうれしかった。
- ・是非やった方がよいといわれたので、バランスガイドとともに幼稚園や小学校を訪ねたい。
- ・名産ポケットは他県の人にやってもらったら、各地域の特産品がよくわかってもらえるのでよいと思う。

なければならない。対象の理解度や関心度、他教科との関連など栄養教諭のアドバイスを受け、内容や展開に再考を加え、練習をして本番に臨んだ。しかし、最後のまとめの段階では、指導案にこだわり、

結論を急ぐあまりに繰り返し次の展開の言葉が出てこない。クラス担任の助けを得て、事なきを得たものの悔やまれる結果となった。表現力や柔軟な対応をどう身につけさせるのか、難題である。

表4 第4回食育推進全国大会に参加した学生の感想(参加学生 約80名)

(企画した立場から)

- ・準備の食育教材を作る段階では、自分の再確認や、初めて発見することなど多くの収穫があった。教材は、対象の立場になって、分かりやすいか、見やすいか、楽しめるか、何を伝えたいのかをはっきりさせて、最も生きる効果を見つけ出すことはすごく難しい。
- ・協力してもらうためには、皆と意見交換をしたり、しっかり相手の話を聞いたり、伝達事項を皆に必ず伝えることの必要を実感した。
- ・楽しんでもらい、何か一つでも知識や感動を与えて、帰ってもらいたいということだった。お客の立場になって、内容を企画・実施することの大変さを大きな大会だからこそ知ることができたように思う。

(企画を補助した立場から)

- ・こんなイベントを全体的に企画・運営してみたいという思いが出てきた。大勢の人を動かすというのは、とても大変だとは思いますが、それ以上にやりがいはあると思う。
- ・自分でも案が出せるようになりたい。
- ・普段話さないような人と話したり、人の一面を発見することができて嬉しかった。団結力も生まれたと思う。
- ・チームワークの大切さと、本気でやればそれだけの結果がついてくることを学んだ。劇などは子供も大人も楽しめるので、食育に関心を持たせるにはとても良い企画であったと思う。

(スタッフの立場から)

- ・食育だけでなく、人との関わりも学ぶことができた。これからの生活に活かしていきたい。
- ・保育の人たちも参加していたので、お互いの分野を活かした良い取り組みになった。
- ・悪戦苦闘であったが、子ども達と料理を通じて触れあえ、心の底から頑張った良かった。
- ・子ども達に教えられた気がする。
- ・コミュニケーション能力を身につけておきたいと思った。
- ・入りたい子どもに気づかず、まわりに目をやるべきと反省した。
- ・栄養に関しての知識は絶対必要だけど、コミュニケーション力も重要なんだと実感することが出来た。
- ・スタッフとして参加したことでその何倍も学び得ることができた。忘れられない2日間となった。
- ・普段することないお客様への宣伝や呼び込みなど、初めて経験した。大声で宣伝してお客様に話を聞いてもらって、物を買って頂く、その難しさを身をもって感じる事ができた。

(その他)

- ・お父さんやお母さんが子どもに「食べたことはあるのはどれかな」などヒントを上手に与えていて感心した。
- ・個々人がもっと参加できるイベントがあっても良かったと思う。
- ・今まで知らなかった島根県の魅力を発見することができた。
- ・人それぞれ対応が変わっていくのが自分で分かった。
- ・今回の体験で主催する人や発表する人の大変さがとてもよくわかった。
- ・「食育」を行っているのは栄養士関係や保育園関係という考えを一転させられた。

b. 授業テーマ「あぶら・からだ・食事」
19年度から近隣地区の教育機関との連携事業とし

て、食の大切さを知り、望ましい食習慣を形成する
目的で、松江市立N小学校5年生全員を対象に食育

授業を実施している。健康栄養学科教員と学生の協働で、教員は食べ物の脂肪の体内でのゆくえについて、学生は食事のエネルギー量や食事バランスガイドを活用して望ましい食事のあり方についての内容を担当した。

ちなみに、19年度は、11月に実施したこともあって、これをきっかけに、学生が自ら食育を計画し、N小学校の教員を介して児童に呼びかけ、簡単な調理実習を松江キャンパスにて2回開催している。

(4) 作成教材の妥当性と使い方の検討

ー地域活性化事業等小イベントを活用してー

地域活性化事業等小イベントでは、食育ゲームの実施と、併せて、作成した教材の内容や活用の妥当性を検討する目的で、子どもや保護者の反応を観察したほか、対象年齢、難易度、面白さ、理解度、改善点についてアンケート調査を実施した。「まちがいさがし」では、面白い、手描きで温かいなどのほか、補足説明や写真・パネルの活用、絵の描き方など活用に関する意見があった。

4) 学生の食育への関心と実践能力の育成について

フォーラムに参加した学生の感想には、食育のほか、地産地消、食料自給率、資源のリサイクルといった言葉が多くあった。その言葉の本質的な部分まで理解しているとは思えないが、学生の食育への関心は非常に高いといえる。とくに、国政や県政に携わる立場の人から直接目の前で耳にした食育に対する考え方や幼い頃の食生活の姿、さらに、人生観は、日頃の講義とは異なる強いインパクトを学生に与えた。また、給食は、記憶に新しく、懐かしい思い出でもある。学校給食を取り上げたディスカッションでは、小学校時代の給食を思い浮かべながら、その教育的意義を改めて理解した学生も多い。20・21年度のフォーラムやディスカッションにおける講師やパネリスト、加えて、取り上げたテーマは、学生にとっては非常に有意義であったようである。

しかし、学生自ら企画し取り組むということに関しては、方法が分からないのか、前向きの点ではやや不満が残る。1年生が作成した食育教材は、展示

会場で高い評価を受け、いくつかの保育所の関係者から「是非、保育所に」との申し入れがあったが、その時は感動し、「保育所でやりたい、やろう」と学生同士で互いにその意志を確認しあったものの、その後は梨の礫であった。卒業研究として、食育教材及び指導案の作成、食育授業の実施に取り組んだゼミの学生においても、自信と積極性を養うために、NPO法人食育推進協会や㈱MIしまねと協力して、フォーラムの受付、意見交換会や東京都食育フェアへの参加、ミニ講演、食育授業など様々なことを体験させたが、自分自身でできる教材作成には取り組むものの、まずは、“自分でやる”と意気込みがあまり感じられなかったのは残念である。様々な経験も卒業研究や卒業のためであって、自身の能力の向上という意識は低く、食育についても“大人が子どもに食に関することを教える、子どもだからやりたい”との捉え方である。食育をするためには自分に何が必要なのか、どう子どもと向き合うのか、子どもに何をどのような形で伝えるのか、どのような効果が期待できるのかといった視点はあまり感じられない。栄養士として専門的立場から食育をする場合の基本は、いわゆる6W1Hである。その基本の重要性をいかに認識させるのか、また自主的に食育を企画し実践する能力をいかに育成するのか、表現力やコミュニケーション力は多くの場を踏むことで培われるが、基本的な知識や技術は大学の授業で習得できても、その習得したものをどう使うかは本人の考えに委ねられる。つまり、論理的思考が問われる。質の高い教育、高度な研究、地域への貢献、それに効率的な運営と大学は変革が求められ、教員の業務は多忙を極める一方で、地域が抱える様々な課題に対応しつつ、魅力ある大学にする使命が課せられている。その使命を果たすには、地域の力をいかに活用するかがポイントである。一方、地方は高度な専門知識と技術をもつ人的資源は限られるだけに、大学に対する期待が大きく、この一連の食育事業もNPO法人食育推進協会から共催という形で申し入れがあり、地域の活性化や本キャンパスの新しい方向性を探る一助になればと要請を受け入れた。

連携したNPO法人食育推進協会及び公共施設指定管理者(株)MIしまねは、イベントの企画・運営に関するノウハウをもち、機動力もあり、企画・運営の8~9割方は、彼らが担当してきた。中央省庁との人脈もあり、食育フォーラムや農林水産省食育補助事業においては、講師の招聘、補助金にと彼らの力に依存し、何らかの利益を期待しているといえども、この事業の推進においては、スタッフ的立場からの支援は多大である。一方、本キャンパスは、栄養士を養成する立場から、教員は食育に関する人材の選定や専門知識と技術を提供し、学生は、食育基本法の趣旨を実現すべき対象であることから、地域の力を借りて、規則正しい食生活、栄養バランスのとれた食事、それに必要な知識や技術、食文化や伝統料理の継承など食は生きる力のもととなることを深く学び、さらには、地域の人との関わりやコミュニケーションなど栄養士としてだけでなく、社会生活に必要な基本を身につける、すなわち、食育の根幹となる部分に関与した。連携事業のスタート当初は、互いの役割が曖昧であったが、その年度の終わりには、双方の持つ機能を互いに理解し、業務を分担、補完しあう態勢が次第に構築されるまでに至った。

5) 地域連携と今後の課題

食育基本法の第4条には、「食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない」とし、国、地方公共団体、保護者、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者、国民等あらゆる分野の者にその責務を求め、国は食育推進基本計画に基づいて財政上の措置を講じ、食育を推進している。言い換えれば、国民運動としての展開を期待している。

その食育基本法の制定を受けて、地域の活性化事業や学生への支援事業として、外部資金(GP)を申請し、平成20年度の「学生支援GP」では東北福

祉大学と幾央大学が⁷⁾、平成19年度「現代GP」では実践女子短期大学と山梨学院短期大学が採択されている⁸⁾。地域に根ざした食育コンクール(提唱:農林水産省、事業実施主体:社団法人農山漁村文化協会)にも、関西大学人間活動理論研究センター(CHAT)や名寄市立大学始め、多くの大学が応募している⁹⁾。関西大学は、大学生と小学生を中心に、家庭、大学、小学校、専門的な社会団体がそれぞれのコミュニティを超えて、また、名寄市立大学は、管理栄養士養成課程への移行を機に、近接する農業高校及び給食センターの三者が連携・協力して、それぞれの機能や特徴を活かして取り組んでいる⁷⁾。両大学のこの取り組みには、新しい教育システムを創造する研究・開発プロジェクトとして、あるいは食育プログラムの研究としてのねらいもある。

筆者らの食育事業の目的は、地域の食育活動を専門的立場から支援すること、これから子どもをもつ対象である学生のほか、児童・生徒や若者の食を営む能力を地域とともに育むこと、食育を推進する能力を備えた人材を育成することにある。しかし、食育は、学生の関心度は高いとはいえども、学生や地域のニーズが多様化している今日、口でいうほど簡単ではない。どのような形で進めていくのか、単なる知識の伝達でよいのか、技術も教えるのか、会場や経費はどうするのか、誰がやるのか等々、それなりの成果をあげるには、内容の評価も含め、検討しなければならない課題は多い。少子高齢化が急進する鳥根県では、松江キャンパスを核に卒業生や民間のもつ機能を活用できる有機的な連携システムを構築する意義を強く感じるが、それには高い専門性に加え、地域に精通し、資金の調達、地域や民間企業等の機能の活用、教育的視点など総合的にマネジメントできる能力を備えた人材が不可欠である。

ちなみに、山田¹⁰⁾は、産学官連携に携わる人材には、まちづくり・地域政策、産業政策、高等教育、企業経営など総合的に精通した高い専門性と実務能力が要求され、教育等研究者、学生・院生に続く人的資源の第3セクターである事務職員の専門的力が問われると述べている。

4. まとめ

栄養士を養成する立場から、学生の食育を推進する実践能力の育成と地域に根付いた活動を目指し、任意団体日本食育推進活動支援機構の支援を得て、NPO及び公共施設指定管理者と連携し、食育フォーラムや食育推進全国大会のほか、食育授業や地域活性化事業に取り組んだ。

有識者を講師に迎えた食育フォーラムや全国規模の食育大会は、学生に食育への関心と意欲を促し、食育大会においては、知識やコミュニケーション力の不足を痛感したり、自身や仲間の別の一面を発見したりと学生にとって収穫が大であった。

しかし、その意欲は、教材作成には熱心に取り組むものの、作成教材の活用については論理性や表現力に欠け、実践能力の面で課題が残った。

NPOや指定管理者等との連携は、大学と地域との距離を縮め、食育事業の継続と学生の実践能力の育成に少なからず貢献した。今後は卒業生や同窓会のもつスキルを有効に活用し、学生の実践能力の向上と食育活動の充実を図っていきたい。

謝辞

元内閣府特命担当大臣猪口邦子氏ならびに島根県知事溝口善兵衛氏はじめ、ご多忙のなか講師をお引き受けいただいた皆様には深く感謝申し上げます。

また、食育事業の推進に終始ご支援をいただいた日本食育推進活動支援機構事務局長黛泰次氏ならびに関係者の皆様に深く感謝申し上げます。

なお、この報告の一部は本学平成20年度学術教育研究特別助成による成果である。

引用文献

- 1) 内閣府(2008)、食育白書(平成20年版)、33-49
- 2) 内閣府(2009)、食育白書(平成21年版)、29-33
- 3) 松江市食育推進協会(2005)、平成17年度文部科学省委嘱事業研究紀要(2年次報告書)
- 4) 片岡晶子(2010)、こんな活動やっています!、私保連しまね、No.31、5-7
- 5) 堀光代、平島円、磯部由香、長野宏子(2010)、食物栄養および家政科教育専攻生の調理意識と技術の現状-入学時と調理実習履修後の比較-、岐阜市立女子短期大学紀要、59、85-89
- 6) 杉崎幸子、猪瀬多巳江、紺野進、石井罔男(2008)、給食献立からみた調理能力に関わる一考察、千葉県立衛生短期大学紀要、26、69-74
- 7) 独立行政法人日本学生支援機構(2008)、新たな社会的ニーズに対応した学生支援プログラム事例集、173、275
- 8) 文部科学省(2007)、平成19年度「現代的教育ニーズ取組支援プログラム」
http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/19/07/07072005.htm (2010年10月31日閲覧)
- 9) 農文教(2006)、食育コンクールデータベース
http://nipponisyokuiku.net/concour/db/list_nendo_2006.html (2010年10月31日閲覧)
- 10) 山田一隆(2004)、新しい産学官-地域連携のあり方と大学・地域の役割-京都・まいづる立命館地域創造機構の挑戦-
<http://www.twin.ne.jp/~kazutaka/works/ajrsrs2004/ajrsrs2004.pdf> (2010年10月31日閲覧)

(平成22年11月26日受理)