

長崎短期大学食物科の紹介

山 中 里 江

長崎短期大学は、アジア各国に近い‘日本最西端’の短期大学として佐世保市にあります。佐世保市は人口25万人うちアメリカ人が5千人というアメリカの香りのする街であると同時に西海国立公園の中心として海と山に囲まれた街です。テーマパークの西の雄‘ハウステンボス’があり、国内はもとより海外特にアジアからの訪問者が多い国際交流都市でもあります。

本学園・食物科の歩み

本学は学校法人九州文化学園に属しています。昭和22年、戦後の混乱のなかで本学園はいち早く九州で3番目の九州女子専門学校として発足以来、55年の歳月が経ち、今や6つの部門（幼稚園・高校・短大・大学・調理師専修学校・歯科衛生士学院）からなる総合学園として地域発展に大きく寄与しています。

食物科は昭和41年に九州文化学園短期大学（入学定員80名栄養士課程）としてスタートしました。その後、昭和60年に長崎短期大学と校名を変更、同時にキャンパスを現在地（椎木町）に移しました。平成4年には期限付きですが、定員を80名から130名に増加し、従来の栄養士の資格を取得する栄養士課程の他に新たに国際食物課程を設けました。この国際食物課程は、佐世保の国際性という地域性を生かしたもので、英語科とはまた違い、食を通して国際交流を行っていこうというユニークなものでした。平成8年には時代のニーズに合う臨床栄養に強い高度な栄養士教育を目指し、学位授与機構認定の専攻科食物栄養専攻を開設しました。平成10年には国際食物課程から食文化コースに変わり食に関する技術と知識をベースにサービスからプレゼンテーションに至るまで、広範囲の知識を習得する内容になり、現在に至っています。

建学の精神と教育目標

本学の建学の精神は「茶の心」です。私立学校には、創立者の建学の精神が存在し基盤となっていますが、本学園の創立者安部芳雄氏の短期大学教育理想は「本学は教育基本法並びに学校教育法に基づき、一般教養と密接な関係において实际的にして有能な専門の学芸を教授研究し、地域社会の養成に応ずる良識と技能を

そなえた職業婦人及び家庭人としての婦徳の高い女性の育成を目的とする」としてあり、この教育理想が「茶道」という形態で具現化されています。昭和51年より「日本文化」という名称で、そして昭和58年より「茶道文化」という名称で茶道が講義に取り入れられ2年間で4単位が付与されます。「茶道文化」の教育目標としては「人間社会の原則である集団社会の基本を学び、自分自身を静かに見つめ、自己の修業、自己の成長を学ぶこと。また、清らかな動作によって、清らかな精神を作り、日本古来の伝統芸術を学ぶこと。茶の点前を通して、日本文化、日本の歴史・習慣、日本の礼法を学ぶこと。さらに、茶道の流派の中でも郷土平戸の鎮信流を学ぶことで、地方の文化を考えること。」となっています。現代の日本社会の中で日本文化の象徴ともいえる茶道も非日常的マイノリティーの文化となっていました。畳、着物、茶花、掛け軸等年々薄れていく文化の中だからこそ、2年間こうした日本の文化に触れることで若き学生が日本とは何か、そして人間の触れあいの源とは何かを学ぶことは大切だと考えます。

もう1つ本学の建学の精神に国際交流があります。若者が国際感覚を身につけることは今の日本にとって重要であり、真の国際化とは国籍、民族、文化を異にする人間の相互の交際、交流、交渉の活発化であり、自国と対等の立場で自分のグループないし組織に受け入れることです。自分と異なるもの、異なる文化、異なる人の考え方、そのような自己と異質なもののとの関係において他者も絶対ではないが、自分も絶対ではないという多元的な価値、多元的な思想様式を相互に認めることです。このような開かれた国際化を身につけるためにはお互いのコミュニケーションの機会が必要であり、直接異国の文化に触れることはとても意味のあることと考え、国際交流課を中心に海外留学、海外研修が進められています。また姉妹校の提携、国内ホームステイ、茶道を通しての国際交流、留学生の受け入れなど積極的に国際交流に取り組んでいます。

学科の内容

栄養士コース（栄養士養成課程）

栄養士の資格を取得するためのコース。定員80名。

今 家政学系大学は



写真1. 海外研修

取得資格は(1)栄養士, (2)茶道初步伝免許, (3)秘書士, (4)中学校教諭二種免許(家庭科), (5)調理師(要ダブルスクール)。専門教育科目: 家庭経営, 家庭経済, 食料経済, 社会福祉, 食生活論, 栄養学総論, 栄養学各論・実習, 臨床栄養学・実習, 公衆栄養学・実習, 食品学総論・実験, 食品学各論・実験, 食品加工学・実習, 食品衛生学・実験, 公衆衛生学・演習, 栄養指導論・実習, 給食管理・実習, 調理学・実習・実験, 解剖生理学・実験, 生化学・実験, 運動生理学, 総合演習, 情報処理, コンピュータ演習。

食文化コース

「食」を通じて視野を広げ, 「食文化」に関する様々な知識・技術を習得するコース。定員は40名。取得資格は(1)秘書士, (2)茶道初步伝免許, (3)中学校教諭二種免許(家庭科), (4)調理師(要ダブルスクール)。専門教育科目: 家庭経営, 家庭経済, 食料経済, 社会福祉, 栄養学総論, 栄養学各論, 臨床栄養学, 食品学総論, 食品学各論, 食品加工学・実習, 食品衛生学, 公衆衛生学, 給食管理, 調理学・実習・実験, 総合演習, 情報処理, コンピュータ演習, ホスピタリティ論, サービス産業論, ビジネス会計, 社会心理学, 食文化論, 福祉食生活論。

専攻科食物栄養専攻(学位授与機構認定)

臨床現場に対応し得る栄養士の養成を目指します。定員は10名。管理栄養士国家試験受験資格と栄養士号取得受験資格があります。専門教育科目: 栄養生化学, 栄養機器分析, 食品栄養学, 運動生理学特論・実習, 臨床栄養学各論, 応用臨床栄養学, 公衆栄養学特論・実習, 食品衛生学特論・実験, 食品成分, 食品化学, 病理学, 健康管理概論, 微生物学, 栄養行政, 社会福祉特論, 栄養情報, 外書講読, 心理学特論, 統計学特論, 解剖

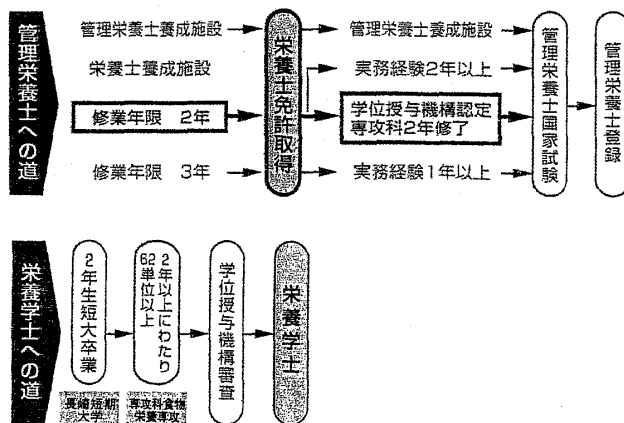


写真2. 専攻科食物栄養専攻授業風景

生理学特論, 地域保健学, 特別研究, 環境科学特論, 臨床栄養学特別実習, 食料経済学特論, 特別英会話。

卒業後の動向

過去3年間の就職傾向をみますと取得した資格を生かし約46%が栄養士として病院や福祉施設, 企業に就職しています。調理師としては約8%が就職し, 病院やホテル, レストランで活躍しています。一般企業には約27%が就職し, ホテル, 旅館などのサービス業や銀行などの金融関係から一般事務まで様々なところで活躍しています。

また, 約19%が本学の専攻科や四年制大学へ進学し, さらに専門知識を高めています。

2年間という短い学生生活ですが, それぞれ自分の将来をみつめ自分探しをし, 目的に向かって頑張っています。

*九州文化学園創立五十周年記念誌「五十年の歩みと未来」平成七年発行より一部抜粋。