



飯田女子短期大学食物栄養専攻における 卒業研究論文の指導から見た女子教育の現状と試み

平井俊次, 近藤民恵, 新海シズ

(飯田女子短期大学)

原稿受付平成 15 年 10 月 3 日; 原稿受理平成 16 年 5 月 21 日

Present State and Trial of the Education of Women from the Viewpoint of the Guidance of Graduation Research Paper of Food Nutrition Major in Iida Women's Junior College

Shunji HIRAI, Tamie KONDO and Shizu SHINKAI

Iida Women's Junior College, Nagano 395-8567

The present state of the education of women is examined here from the viewpoint of the guidance of graduation research paper as well as the future direction of food nutrition major at the Iida Women's Junior College. The following six new trials have been started at the college with a view to supplementing the involution of the graduation research. (1) Training of dieticians capable of diversely supporting the old people in food practice. (2) Through experiment and practical training as well as the developmental research of processed food for the purpose of implanting the spirit of study in students as well as contributing to local industry. (3) Carrying students' menus in newspaper for disseminating food information. This has continued for two years. (4) An association has been founded to consider the relation between food and health, supporting the health promotion of local inhabitant. (5) Rearing of dieticians with the license of nurses, hygienists and so on. (6) Setting up a course for graduates and dieticians working in the region to prepare for the national examination of Administrative Dietitian. The course has been going on for seven years.

(Received October 3, 2003; Accepted in revised form May 21, 2004)

Keywords: junior college 短期大学, graduation research paper 卒業研究論文, spirit of study 研究心, contribution to local community 地域社会への貢献, aging 高齢化.

1. 緒 言

少子高齢化が進行する社会状況下で、大学のあり様が問われて久しい。また、学生募集対策も考慮した大学教育のあり方の研究が続けられている。受験生の高学歴志向に即応して2年制から4年制へ移行した大学も多い。さらに、大学院の新設も続き、教育機関の高学歴化への対応は、急速に進んでいる。また、卒業後の就職先の受け入れ状況(業務内容・職種・採用条件)の変化に対応して多様な資格の取得・養成の傾向も一段と強まっている。反面、学生の学力低下、研究心や向学心の衰退も心配される。一方、わが国の女子教育に占める短期大学の役割と短期大学への地域社会の期

待は、依然として大きい。このような教育および社会環境の中で、短期大学における女子教育がどうあるべきか、重要な課題と考える。そこで、筆者らは、前報¹⁾で「21世紀における日本の食物栄養教育の在り方への提言」について報告した。

本論は、飯田女子短期大学家政学科食物栄養専攻(栄養士養成課程)の食品学研究室における33年間の卒業研究の指導を振り返り、地方の短期大学が地域社会との関わりの中で女子学生への教育のあり方とその課題、また将来に向けての試みを検討したものである。

2. 調査方法

飯田女子短期大学食物栄養専攻において、1970年～2002年の過去33年間に学生が履修したカリキュラム、単位数、取得資格・免許、卒業研究、就職・進路の状況など大学に保管されている下記の①～⑧の資料²⁾と長野県および全国の統計資料（長野県年齢別人口、女子短大生の就職状況など）を参考にして、教育の現状を分析し、その課題とこれからの方向性を地域社会の状況を踏まえて検討した。また、近年の学生の研究姿勢をアンケート調査³⁾にて把握した。①全卒業研究論文および要旨集、②学籍簿、③学生便覧、講義概要、④卒業生の進路状況報告書、⑤学則・規定集、⑥自己点検白書、⑦教授会議事録・配布資料、⑧短期大学記念誌・同窓会記念誌。

3. 調査結果および考察

まず、本論では、飯田女子短期大学における教育方針と卒業研究の位置づけ、卒業研究の現状、グループ研究の必要性和意義、卒業研究に対する学生の意識調査、地域社会の現状とその対応、地域社会の期待に応えた新たな試みの観点から論述し、卒業研究などの研究活動を通じて、地域社会との繋がりの中で女子短大生の教育の在り方を模索する。

(1) 教育方針と卒業研究の位置づけ

1) 教育方針

飯田女子短期大学では、教育基本法・学校教育法に則り、仏教精神にもとづいて人生の真実を探究し、高度な教育と専門知識の修得を通じて、社会の向上発展に寄与する女性の育成を目的として教育活動が行われている。また、食物栄養専攻では、建学精神のもと健康を守る食の担い手として、広い社会の要請に応えられる「知識と技術と心」をもつ栄養士等の食の専門家の育成を目指し、社会の向上発展に寄与することを目的としている。

2) 卒業研究の位置づけ

各学生が学術研究を通じて、自ら真理を探究する心を身につけ、専門知識をさらに深めることにより社会の向上発展に寄与する力を養うと共に、研究活動を通じて、指導教員および学生同士の間で人間的な結びつきを一層豊かなものにすることを目的として、卒業研究が設けられている。

(2) 卒業研究の現状

1) 卒業研究制度

飯田女子短期大学では、卒業研究の履修が、創立

(1967年)時の1,2年目は必修であったが、創立3年目以降は、設備、学生、教員などの都合で選択制となった経緯がある。また、食物栄養専攻は、創立2年目に、家政学科の専攻分離により設置された。それゆえ、食物栄養専攻では、卒業研究が必修であったのは、1年間のみである。筆者らが関わった卒業研究は、1970年(創立4年目)から現在までの33年間で、すべてが選択制下の指導である。この卒業研究は、学科・専攻内で教員側が学生数を調節したり、分担学生を決めるなどの操作は行わず、学生が指導を望む教員を直接訪ねて指導を依頼する形で、指導教員とテーマが決まる慣習になっている。

2) 卒業研究のテーマと履修者の推移

筆者らの食品学研究室で卒業研究を履修した学生は、33年間に延べ255名である。これらの卒業研究のテーマは、研究設備・学生の研究時間を考慮しながら、可能な限り学生の希望を重視して決められ、教員研究の一端を担わせることはしなかった。そのために、テーマは、表1に示したように多岐にわたる。この多様な分野が研究されたことは、食生活の中で学生自身が疑問を感じたこと、研究してみたいことなど学生の研究に対する動機や希望を大切にしたことと、筆者らの担当科目が、食品学、食品加工学、食品衛生学関連の講義・演習・実験・実習など10科目ほどを受け持っていることも影響していると思われる。また、多くの研究が数名のグループ研究として行われてきた。この点については、(3)グループ研究の必要性和意義の項で後述する。

3) 研究テーマの変遷

食品学研究室で指導した卒業研究テーマを食品学系、食品加工学系、食品衛生学系の3つの分野に大別すると、図1の通りである。学生の研究テーマ設定は、環境問題、食品衛生問題、食品の機能性など、その折々に話題性のある事柄に対してかなり敏感に反応して、テーマに反映している様子が伺える。また、実験・実習の授業で習った事柄・実験手法を応用、または発展させて、研究に結び付けている傾向がみられる。特に、食品衛生学実験の授業内容を参考にしてしているケースが多く、授業の組み立て方、指導者の姿勢が影響していると思われる。しかし、全調査期間を通すと3分野のテーマ数および履修者数は、ほぼ均衡が取れている。

4) 卒業研究の履修者の推移

食物栄養専攻並びに食品学研究室で指導した卒業研究の履修者の割合(履修率=卒業研究履修者/食物栄

飯田女子短期大学食物栄養専攻における卒業研究論文の指導から見た女子教育の現状と試み

表 1. 食品学研究室における年度別の卒業研究論文名とその履修者数

年度	論文名	履修者数
1970	植物性天然色素の研究	6
1971	飯田地区の排水と河川の水質の現状について	11
1972	—	0
1973	飯伊地区の市販豆腐における栄養的価値とその現状について	2
	市販食品中の亜硫酸系漂白料の使用状況について	2
	甘柿、渋柿の生育時期における糖含量の推移について	3
	植物性食品の生育時期による青酸含量の推移と市販食品の青酸含量について	3
1974	冷凍食品の製造条件による保存期間中の脂肪の化学的变化について	2
	食品中に含まれるソルビン酸塩の使用状況について	1
	各種調理条件による亜硝酸塩含量の変化について	3
1975	果実酒の貯蔵中におけるアントシアニンの化学的变化とその防止法	2
	食品の洗浄方法の違いによる中性洗剤の残存量について	4
	インスタントラーメンの保存中における油脂の変質について	3
1976	冷凍食品の貯蔵及び解凍時におけるビタミンC量の変化について	4
	果実の生育期間における糖含量の推移について	4
	食器類に含まれる鉛、ホルマリンの溶出状況について	3
1977	市販食品における亜硝酸、ソルビン酸の使用状況について	3
	市販食品における一般細菌・大腸菌の測定について	5
1978	トマトの品種、収穫時期、貯蔵条件によるビタミンC、糖、酸含量の差異	1
	中性洗剤の正しい使い方について	3
	調理、加工後の野菜の亜硝酸の残存量について	1
1979	ナスの塩漬けに及ぼす種々の条件について	2
	食品の冷凍貯蔵中における大腸菌、一般細菌数の変化について	4
	天ぷら油の酸化度について	2
	五平餅の材料及び形態に及ぼす地域性について	2
	湯通しによる漬物の変色防止について	3
1980	漬物の色調に及ぼす塩蔵条件について	3
	ジュースの製造条件及び保存条件がビタミンC含量に及ぼす影響について	2
	空中落下細菌に対する殺菌灯の除菌効果について	3
	空中落下細菌の調査	2
	柿の生育過程中的糖含量の推移と柿の糖分の分析方法について	2
	枝豆の凍結及び解凍時における成分の変化について	5
1981	漬物による分解度の実験	3
	市販食品の食塩含量と食塩摂取量について	5
	種々の調理法における食塩の摂取量について	2
	ポテトチップの保存条件の違いにおける油脂の酸化について	3
	市販惣菜の細菌汚染の現状	5
	集団給食などによる天ぷら油（フライ油）の酸化の実態について	6
1982	野菜のビタミンC含量と湯通し（熱処理）条件との関連性について	4
	お茶および木の葉のビタミンC含量について	3
	市販食品の食塩含量について	3
	漬物製造中（塩漬）におけるビタミンCの破壊について	3
	中性洗剤の除菌効果について	3
	干し柿のカビの発生要因に関する基礎研究	2
1983	市販食品中のソルビン酸（防腐剤）含量について	4
	湯煮及び油炒め処理による食品中の亜硝酸含量の変化について	4
	食品中における亜硫酸系漂白料の残存量について	5
1984	果実の糖組成について	4
	冷凍カボチャの製造時におけるブランチング及び解凍条件がビタミンC含量におよぼす影響	2
1985	果実の糖組成とインペルターゼ活性について	5
	ドライフーズの亜硫酸系漂白剤の残存量に及ぼす貯蔵および乾燥条件の影響	2
	江戸時代における果実の利用性について	1
	カキ果の成熟・貯蔵に伴う糖および酸組成含量の変化	3
1986	果実のインペルターゼ活性について：溶媒と反応時間の影響	2
	洗浄法による除菌効果	4
1987	果実のインペルターゼ活性について	5
	キュウリのカラシ漬の呈味に及ぼす要因について	4
	柿ジャムの製造時における渋味の戻りについて	4
1988	柿葉（柿茶）のビタミンC及び糖組成の分析について	2
	ガスクロマトグラフィーによる柿ワイン・柿ビネガーの製造中における不揮発の糖および有機酸組成の変化について	2
1989	カキインペルターゼ活性に及ぼす鉄イオンの影響について	1
	加熱処理方法の違いが食品の糖含量および糖組成におよぼす影響について	2
1990	果実の食物繊維含量とその分析法の問題点について	3
	果実酒の糖組成に及ぼす材料および製造条件について	4
1991	果実酒の熟成に伴うグルコシドの生成について	2
1992	近年5年間の新聞紙上から見た魚の旬とその使われ方について	3
1993	カキタンニンの鉄イオンにおよぼす影響とその分析法について	7
1994	発酵乳ケフィア（ヨーグルトキノコ）の製造法および薬理に関する研究	13
1995	柿の葉のビタミンC分析上の問題点	7
1996	テンブラ油の酸化とその酸化におよぼす柿葉の影響について	3
	花の蜜の糖組成の違いについて	7
1997	食品中の糖とアルコールの含量について	2
1998	—	0
1999	フライ油の酸化に及ぼす果実の抗酸化作用	3
	発酵および焼き条件がパンの品質に与える影響	4
2000	—	0
2001	—	0
2002	栄養士を志す女子短大生の味覚調査	3
合計	74 テーマ	255 人
年間平均	2.2 テーマ	7.7 人

養専攻の卒業者数×100)は、表2の通りである。この履修率は、食物栄養専攻全体で、平均29.1%、最高79.5%、最低0%である。また、食品学研究室では、平均16.3%、最高54.5%、最低0%である。いずれも、年度により大きく異なる。これは、毎年のように大きく変化する学生の気質、価値観、能力、社会状況などが研究意欲に影響しているものと推察された。

5) 研究体制

食品学研究室では、表1に示した74テーマで、255名の学生が卒業研究を履修してきた。一年度あたりの指導は、2.2テーマで、7.7人になる。このように1テーマあたり3.5人での共同研究が行われてきた。個人研究は、5テーマ(5人)で、全体の約6.8%(2%)に過ぎない。

(3) グループ研究の必要性和意義

1) グループ研究の必要性

i) 学生の立場

学生は、後述の2)カリキュラムの現状、3)複数免許資格の取得の項に記したように実験・実習が多く、

また複数の免許・資格の取得を目指すために授業時間が極めて長い。現在では1コマ90分授業で、1日5コマ編成の時間割が組まれており、研究時間を圧迫している状況である。また、2年次の夏休みには、学外実習が組まれており、その準備のため、前期は精神的、時間的に厳しい学生生活を送っているようである。このような状況下で短い研究時間を有効に活用し、かつ、学生の研究心が満足の行く状況まで研究を高めるために、グループ研究により個々の負担を軽減する意義は大きいと思われる。また、能力も多様な学生がグループ研究を通じて、学生同士の人間的な結びつきを一層豊かなものにするメリットは、極めて大きく、短大生活で最大の収穫であろうと考える。

ii) 指導者の立場

前述したように、筆者らは、年間10科目、週8～10コマの授業を担当し、また、学内外の会議や地域社会との関わりも多い。さらに、教員の個人研究と異なる多様な研究課題を指導することは、学生の理解度の問題もあり、指導にかなり時間を要する。グループ研究は、1研究当たりの指導時間を多く設ける観点から教員サイドから見ても大きな意義がある。

iii) グループ研究の問題点

学生個々が、研究のすべてを一人で成し遂げる満足感、研究の壁を乗り越える努力を体験させられない。また、研究遂行にあたり学生間の貢献度に大きな開きができ、摩擦の原因になる。グループ内の人間関係のトラブルで研究が進まなくなることもある。

2) カリキュラムの現状

食物栄養専攻の学生は、2年間に表3に示したよう

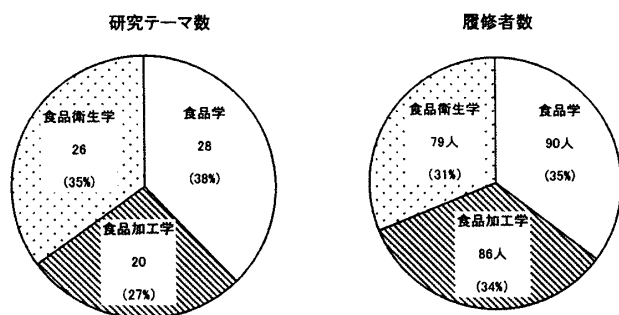


図1. 分野別研究テーマ数と履修者数

表2. 食物栄養専攻(A)並びに食品学研究室関連(B)の卒業研究の履修者の割合

卒業年度	割合 (%)		卒業年度	割合 (%)		卒業年度	割合 (%)		卒業年度	割合 (%)	
	A	B		A	B		A	B		A	B
1970	28.2	15.4	1979	39.2	23.5	1988	23.0	19.7	1997	8.5	3.4
1971	45.2	35.5	1980	58.3	35.4	1989	15.1	5.7	1998	0	0
1972	28.3	0	1981	70.8	41.7	1990	31.0	12.1	1999	23.7	18.4
1973	26.1	21.7	1982	79.5	54.5	1991	25.0	3.3	2000	12.5	0
1974	34.4	9.4	1983	69.6	39.1	1992	8.9	5.4	2001	6.8	0
1975	37.0	16.7	1984	25.5	7.8	1993	23.2	12.5	2002	5.8	5.8
1976	31.5	20.4	1985	38.3	18.5	1994	23.6	23.6	平均	29.1	16.3
1977	41.9	25.6	1986	48.9	19.1	1995	13.2	13.2			
1978	3.8	1.9	1987	18.0	10.0	1996	18.9	18.9			

A, Bの値は、該年度の卒業者に対する比率(履修者/卒業者×100)である。なお、食物栄養専攻の全卒業生数(1970～2002年の33年間)は、1,626名で、年平均49.3名である。

飯田女子短期大学食物栄養専攻における卒業研究論文の指導から見た女子教育の現状と試み

表 3. 食物栄養専攻学生の単位習得数と免許取得状況

年度	修得単位数			取得免許の割合%		
	最高	最低	平均	栄養士免許	フードスペシャリスト	訪問介護員 2 級
1993	82	65	77	96.4	—	—
1994	92	67	85	87.3	—	—
1995	90	76	84	92.5	—	—
1996	88	69	85	94.3	—	—
1997	92	71	85	94.9	—	—
1998	88	64	84	88.2	—	—
1999	103	71	98	94.7	86.8	—
2000	106	75	101	96.9	96.9	87.5
2001	105	67	96	84.1	70.5	63.6
2002	107	64	97	90.4	69.2	55.8
平均	95.3	68.9	89.2	92	80.9	69

に、平均 89 単位を履修して卒業しているが、実験・実習・演習の科目が多いため、実際の単位数に比べ授業時間が長く時間割にはあまり余裕がない。さらに、各科目から与えられるレポートなどの提出物が多く、学生の負担が大きいと思われる。

3) 複数の免許・資格取得

さらに、食物栄養専攻では表 3 に示したように、1999 年度以降は、地域社会・在学生・受験生の要望、および学生募集・就職対策などの観点から栄養士免許に加えて、訪問介護員（ホームヘルパー）2 級資格、フードスペシャリスト資格が取得できるようになった。さらに、2002 年から介護保険実務士の資格も取得できるようになった。われわれも、これらの資格の取得を勧めており、多くの学生が 2 つ～4 つの免許・資格を取得して卒業していく現況にある。

(4) 卒業研究に対する学生の意識調査

近年は、前述したように卒業研究の履修者の減少が著しく、学生の研究心や探究心の衰退が心配され、これが短期大学の教育全体に与える影響が心配されている。そこで、2003 年 1 月に食物栄養専攻の 1 年、2 年生を対象に「卒業研究に関する意識調査」を行った。その結果から次の傾向が見られた。

1) 学生の研究心

意識調査結果は、表 4、図 2 に示した。まず、表 4 の結果より、1 年生は、約半数が卒業研究に興味を持っている。しかし、履修したいと考えている学生は、10 %程度とかなり少ない。また、実際に卒業研究を行った 2 年生は、数パーセントに過ぎない状況である。こ

表 4. 卒業研究の履修に関するアンケート調査結果（調査日 2003 年 1 月）

理 由	割合 (%)	
	1 年生 (n=53)	2 年生 (n=47)
卒業研究に興味がある	50.9	—
卒業研究を履修したい（している）	11.3	3.8

調査人数は 1 年生 53 名、2 年生 47 名である。

の調査結果から次の 2 点が明らかになった。① 1 年生と 2 年生とでは、卒業研究に対する関心の持ち方に違いがある、② 卒業研究に関心を持つ学生と、実際に研究を行う学生とは、かなりの差がある。これらのことがどのようにして生じるのか、次に考えてみる。

i) 学年による卒業研究への関心の違い

1 年生の学年末に抱いている卒業研究への関心は、2 年生のはじめにはほぼ崩れる。この現象は、毎年のように繰り返される。この理由としては、2 年生前期のスケジュールが、かなり多忙なことにありそうである。この多忙さは、① 時間割が過密、② レポートが多い、③ 学外実習に向けての準備とその精神的なストレス、④ アルバイトなどに原因がありそうである。

ii) 卒業研究に対する関心とその履修率との差

このギャップは、前述のとおりかなり大きい。図 2 より学生は、「身の回りの現象に関心が高い」、また、「分からないことを知りたい、調べたい」、「分からないことを知ることが楽しい」など、科学をする心、研究心の源とも言える事物事象に対する関心・興味はか

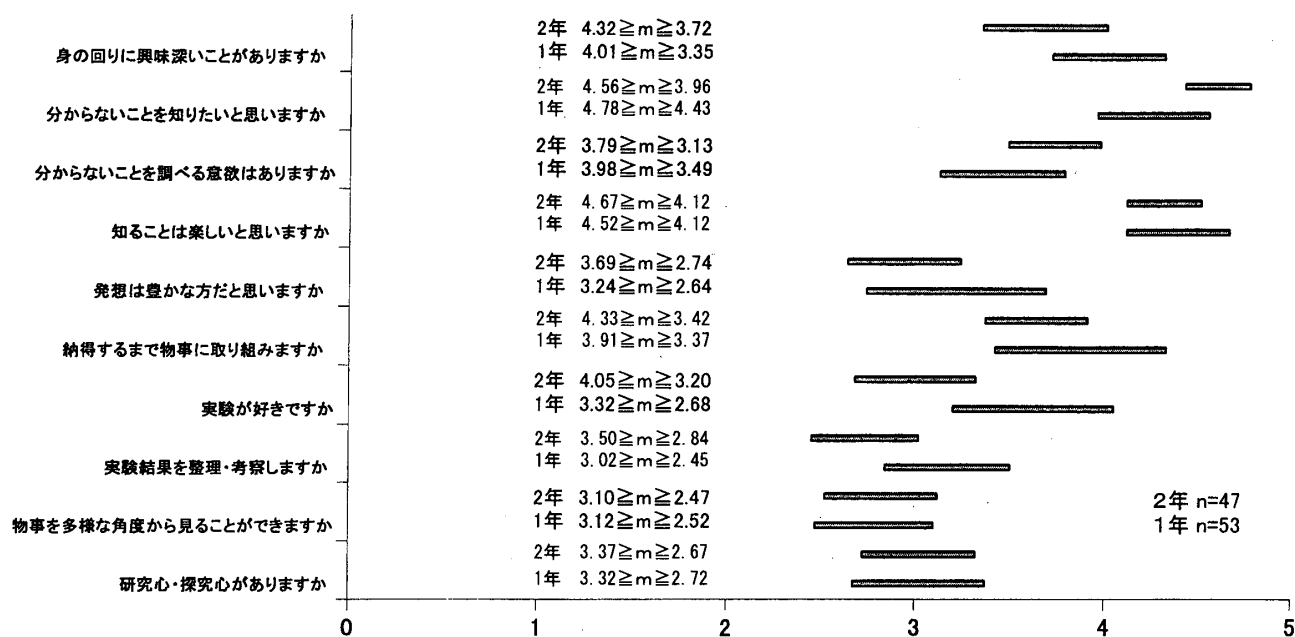


図2. 研究心・探究心に関わるアンケート調査結果 (調査日 2003年1月) 採点による信頼区間推定法: 95%

回答尺度は、次の基準で行った。5: 積極的な意思表示, 4: やや積極的な意思表示, 3: どちらとも言えない中間的な意思表示, 2: やや消極的な意思表示, 1: 消極的な意思表示。区間推定値は、次式により算出した。評点平均値 $\pm$ 分散 $\sqrt{n} \times t$ 分布表値 (0.05, $n-1$) $\geq m \geq$ 評点平均値 $-$ 分散 $\sqrt{n} \times t$ 分布表値 (0.05, $n-1$)。2年 $n=47$, 1年 $n=53$ 。

なり強いと思える。また、知らないことを調べる楽しさも知っている。しかし、新しいアイデアの発想や、複雑な研究データの処理、結果の読み取り、考察、まとめ作業などは、やや苦手なようである。このように学生の研究に対する苦手意識と前述した日常の多忙さが、実際に研究活動に入るための障害になっているものと思われる。一方、この学生が苦手とする部分が、逆に卒業研究を行う上で、また、研究を指導する上で大切な部分である。学生の研究に対する興味や関心を失わせることなく、苦手なまとめ作業を遂行させ、新たな研究心を育めるように指導することが大切であると思われる。

2) 卒業研究を履修できない理由

学生が卒業研究を履修しない理由は、図3に示したように授業、資格試験のための勉強および就職活動が忙しく、研究する余裕がないとの回答が最多で、全体の半数以上 (1年生: 65.3%, 2年生: 52.8%) を占め、研究が嫌い (1年生: 6.5%, 2年生: 9.1%), アルバイトが忙しい (1年生: 2.9%, 2年生: 5.0%) を大きく上回っている。また、卒業研究が難しそう・能力がない (1年生: 18.1%, 2年生: 13.2%) の回答も多い。これは、先輩の卒論発表会に参加して、研

究レベルの高さと日常の学内生活との格差に自信を失い、尻込みしているようである。また、共同研究する友達がいらないなどの回答も、わずかであるが見られる。この2つの回答者は、指導者側の研究に対する導入・助言指導が適切であれば研究体制に入れそうな学生と思われる。

また、多くの学生が授業、資格試験のための勉強および就職活動が忙しく、研究する余裕がないと回答している点に関しては、「カリキュラムの簡素化」、「レポート提出に関する教員間での調整」、「卒業研究の魅力作り」、「就職の指導と助言・援護」などの対策が今まで以上に必要と思われる。

3) 指導強化と負担の軽減

各科目などを通じての日常的教育努力と学生の研究心の高揚とは、かならずしも両立していない。各科目の開講時期や教育内容の重複を避け、効率的な教育を進めること、また、教育内容の重複を調整し、過剰なレポート等の提出、レポートの提出時期の調整など関係教員のコンセンサスが必要で、食物栄養専攻会で、幾度か話し合われた経緯がある。しかし、実現はかなり難しい。各教員の指導方針、教育方法の調整と理解なくして卒業研究の復活や研究心の高揚は、ありえな

飯田女子短期大学食物栄養専攻における卒業研究論文の指導から見た女子教育の現状と試み

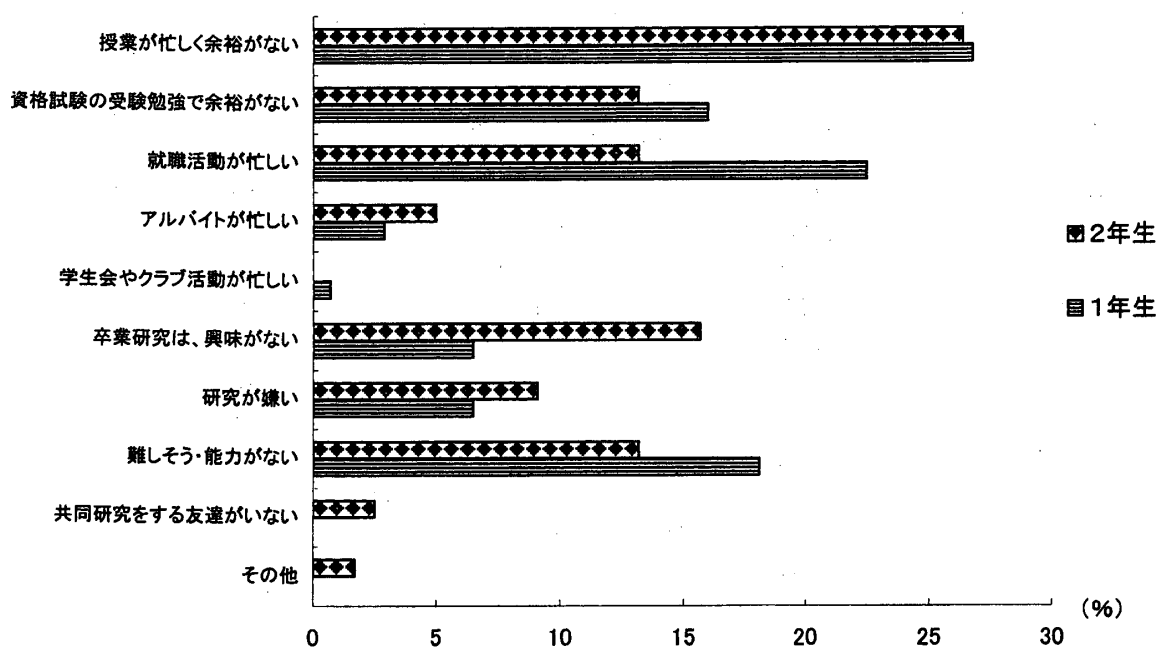


図3. 卒業研究を履修できない理由（複数回答；調査日 2003 年 1 月 調査学生：2 年＝47, 1 年＝53）

表5. 長野県の人口移動調査による年齢別割合（2003 年 3 月 31 日現在）

（単位：％）

地 区	0～14 歳	15～64 歳	65 歳以上	地 区	0～14 歳	15～64 歳	65 歳以上
全 国	14.2	67.0	18.8	佐 久	16.1	62.1	21.9
長野県	14.7	62.6	22.7	【郡】			
【市】				南佐久	14.6	57.8	27.6
長 野	15.0	65.1	19.9	北佐久	14.5	62.0	23.6
松 本	15.1	64.8	20.1	小 県	14.6	60.8	24.6
上 田	14.7	64.0	21.3	諏 訪	13.2	61.5	25.3
岡 谷	13.9	63.5	22.5	上伊那	14.5	61.8	23.7
飯 田	15.1	60.5	24.4	下伊那	14.3	56.0	29.7
諏 訪	14.5	64.9	20.7	木 曾	12.4	56.8	30.9
須 坂	14.8	63.6	21.5	東筑摩	13.7	60.7	25.6
小 諸	15.1	63.0	21.9	南安曇	14.7	63.7	21.6
伊 那	15.8	62.0	22.2	北安曇	14.3	61.6	24.1
駒ヶ根	15.4	62.2	22.5	更 級	8.8	47.0	44.1
中 野	15.7	63.0	21.3	埴 科	14.2	62.6	23.2
大 町	14.2	60.8	25.0	上高井	14.2	63.6	22.2
飯 山	14.1	58.6	27.3	下高井	13.2	58.9	27.8
茅 野	15.1	65.4	19.5	上水内	11.7	58.1	30.2
塩 尻	15.1	65.5	19.4	下水内	12.4	55.5	32.1
千 曲	14.4	63.3	22.3				

いと思われる。

(5) 短期大学が立地する地域社会の現状

飯田女子短期大学が立地する飯田・下伊那地域は、表5⁴⁾に示したように極めて高齢化率が高い地域であ

る。また、長野県118市町村中65歳以上の高齢者人口が30%を超える地域は、表6⁴⁾に示した41町村あり、全市町村の34.7%を占め全国平均を大きく上回っている。それゆえ高齢者の健康の維持・増進のための

表 6. 長野県内において 65 歳以上の人口割合が 30% を超す地域 (2003 年 3 月)
(単位: %)

市町村名	65 歳以上 の人口割合	市町村名	65 歳以上 の人口割合	市町村名	65 歳以上 の人口割合	市町村名	65 歳以上 の人口割合
天龍村	46.1	北相木村	38.7	戸隠村	35.0	坂北村	31.6
大鹿村	45.4	泰阜村	38.4	開田村	34.4	本城村	31.4
大岡村	44.1	長谷村	38.2	高遠町	34.2	木祖村	31.1
南信濃村	43.3	阿南町	37.2	和田村	34.0	美麻村	31.1
売木村	42.2	信州新町	37.2	南木曾町	33.9	八坂村	31.1
栄村	41.4	平谷村	37.1	奈川村	32.4	小谷村	30.7
中条村	40.7	南相木村	36.7	浪合村	32.4	小海町	30.5
鬼無里村	40.4	清内路村	35.9	上松町	32.2	青木村	30.0
上村	40.3	麻績村	35.6	四賀村	32.0		
根羽村	40.2	三岳村	35.6	坂井村	31.8		
小川村	39.7	生坂村	35.2	大桑村	31.6		

表 7. 長野県の社会福祉施設数 (2003 年 4 月 1 日現在)

施 設 分 類	施設数	施 設 分 類	施設数
保護施設	7	児童福祉施設	893
老人福祉施設	768	母子福祉施設	2
身体障害者更正援護施設	36	精神障害者社会復帰施設	34
知的障害者援護施設	104	その他の社会福祉施設	669
婦人保護施設	1	合 計	2,514

食生活の介助・援助, 指導, およびそのための食品の研究・開発と提供が重要な意味を持つ土地柄である。

さらに, 長野県内には, 高齢者の生活を支援する施設が表 7⁵⁾ のように多い。また, 学生が卒業後, これらの施設に栄養士として勤務することも多く見受けられる。さらに, 長野県内には, 食品関連の企業が多く, 果実加工, 漬け物, 製菓, 味噌, 醤油, 豆腐, 凍豆腐, 畜肉加工, 酒造, ビン缶詰加工, 乳加工など重要な地場産業になっている。これらの企業では, 人の健康を意識した食品開発も行われており, 短期大学との関わりも大きい。このような地域社会の状況下で, 栄養士等の食の専門家を養成する施設は, 長野県内に 3 施設と少なく, 否応なしに本学に対する地域社会の期待は大きいものがある。

(6) 地域社会の期待に応えた新たな試み

地域社会の期待に応えて, 人々の健康の維持・増進に向けて, 的確な対処ができる食の専門家の育成, また, 食品関連企業への支援, 学生の研究心の向上, 卒業生のアフターケアなどを目的に, 下記のような取り

組みを行っている。

1) カリキュラムの充実

i) 医学, 保健学, 介護福祉学などの強化

食物栄養専攻では, 学内の看護学科 (看護師養成), 専攻科地域看護学専攻 (保健師養成), 専攻科助産学専攻 (助産師養成), 家政学科生活福祉専攻と専攻科福祉専攻 (介護福祉士養成), 家政学科家政専攻 (養護教諭養成) と連携して, 生活習慣病対策等に対応でき, かつ, 高齢者の食事介助・援助が行える栄養士等の育成を目指して訪問介護員や介護保険実務士の資格が取得できるようにカリキュラムを充実させた。

さらに, 豊かで, 楽しい食生活をコーディネートし, また, 消費者に正しい食情報を提供できるようにフードスペシャリストの資格も併せて取得できるようにした。

ii) 科目を通じて研究心の育成と地場産業への支援

前述したように卒業研究の履修者が激減する状況下で, 学生の研究心を育み, かつ, 地場産業 (飯田・下伊那地域は, 日本有数の干し柿と半生菓子の産地であ

飯田女子短期大学食物栄養専攻における卒業研究論文の指導から見た女子教育の現状と試み

る。また、果樹の生産・加工が盛んな土地でもある)に貢献できる人材を育成するために食品栄養学関連の実験・実習の中で、表8のような授業を展開している。これらの取り組みと教員研究などに対して文部科学省の「地方高等教育機関の活性化に関する助成」制度で1992年と2000年の2回助成を受けている。

特に、食品学実習における「市田柿の加工・脱渋中におけるタンニン、糖、ビタミンC、インペルターゼ酵素活性などの変化」に関する研究授業、食品加工学実習では、学生の企画による「加工品の開発実習」や食品加工学実習を発展させた食品開発実習での「高齢者のための加工品の開発」の授業に対しては、学生および地域社会から高い関心が寄せられている。

2) 地域社会への食情報の提供

地域社会に向けての食情報の提供は、教員サイドでは、日常的に講演活動、テレビ・ラジオ・新聞等のマスコミ、種々の団体が発行する冊子などを通じて多様かつ活発な活動が行われている。これらの情報提供を学生に体験させるために、学生の作った「私の一品料理」の献立を中日新聞地方版に週1回、2年間(2001~2002年)にわたり連載した。この企画は、筆者らの食品学研究室を窓口に、食物栄養専攻の全教員の協力を得て実施したものである。学生・教員の関心も高く、食物栄養学の総合学習として、また、研究心を育む観点からも大きな意味があった。

3) 「食と健康を考える会」の発足

地域社会への貢献、学生の指導などの観点から食物栄養学、医学・看護学、介護福祉学関連の壁を越えた学際的な研究や専門家の育成の必要性を考え、学内に教員組織として「食と健康を考える会：事務局は食品学研究室」の研究会を2年前に発足させた。会員は、食物栄養学の関係者3名、看護学・医学・薬学の関係者6名、保健看護学の関係者2名、介護福祉学の関係者1名の計12名で、研究活動を行っている。また、得られた研究成果は、随時、学生および地域社会に還元している。

4) 看護師・保健師などの免許を持つ栄養士の養成

急激に高齢化が進行する地域社会の人々の健康の保持・増進をより確実なものにするため、医学・看護学・地域保健学・助産学などの医学知識を持った栄養士、あるいは食品栄養学の知識がしっかりした看護師・保健師・助産師を養成することが大切と考えている。過去には、病院で看護師、准看護師をしながら本学で、栄養士免許を取得した卒業生が数名いる。

新たに、飯田女子短期大学では、栄養士免許を取得した後、本学の看護学科に再入学し、看護師、保健師、助産師の免許を取得し、幅広い知識と技術で、地域社会の期待に応えられる食の専門家の育成を試みている。この試みを援護するため、筆者らの草案で学則(28条)に基づく、細則として「飯田女子短期大学再入学・転科・転入学に関する規定(1999年2月1日施行)」を新たに作り、入学金免除などの規定を織り込み、志す学生の支援を開始した。この制度を使って2003年度、2004年度に各1名が看護学科に再入学した。近い将来、栄養士兼看護師・保健師・助産師の複数免許を取得した食の専門家が地域社会で活躍する日も近い。そのために土台になる食物栄養学の知識をしっかりと身に付けて欲しいし、また、学究的であって欲しいと願っている。

5) 卒業生へのアフターケア

卒業生および地域社会で働く多くの栄養士に向けて、管理栄養士の国家試験対策講座を7年前から開講している。受験対策以外に、食物栄養学の最新情報の提供の場にもなっている。参加者は、毎年30~40名で、本学の卒業生と他の大学・短大の卒業生が、約半々位の構成で、長野県内全域と隣接県から参集してくる。この講座の参加者の合格率が高いことが、われわれの励みにもなっている。

4. 要 約

少子高齢化、高学歴志向および資格社会が急速に進行する状況下で、地方の短期大学における女子教育がどうあるべきか、33年間、255名の卒論研究の指導を振り返り、また、地域社会との関わりを大切にする中で、新しい教育の方向性を模索した。

(1) 飯田女子短大食品学研究室における卒業研究の現状は、次の①~⑤の通りである。①履修は選択性。②大部分が数名の共同研究。③研究テーマは、学生の希望を尊重し、教員研究の一端を担わせることはしない。④指導教員は講師以上。⑤履修率は、食物栄養専攻全体では、平均29.1%、食品学研究室では、平均16.3%。いずれも、1982年頃が最高で、近年は極めて少ない。⑤研究方法は、実験・実習の授業で学んだ手法を応用することが多い。

(2) 卒業研究の履修者の減少は、2年生前期の多忙な学生生活(①時間割が過密、②レポートが多い、③学外実習に向けての準備とその精神的なストレス、④アルバイトなどが原因)、学生の価値観・気質の変

表 8. 飯田女子短期大学食物栄養専攻実験・実習計画表 (平成 14 年度～15 年度)

平成 14 年度 食品加工学実習		平成 14 年度 食品学実習	
回数	内 容	回数	内 容
1	授業の進め方と官能検査および嗜好調査法の心得	1	ビタミン C の安定性に関する研究
2	イチゴジャムの製造と官能検査	2	リンゴジャムの製造に関する研究
3	〃	3	インスタントカレーの製造法に関する研究
4	ゼリー化およびゲル化に関する実験と実験データ処理法	4	〃
5	〃	5	柿の加工に伴う成分変化の研究
6	小麦粉の性質に関する実験と実験結果のまとめ方と考察	6	〃
7	〃	7	〃
8	うどんおよびパンの製造法の研究	8	〃
9	パンの製造法の研究	9	〃
10	発酵食品と酵素に関する実験 (澱粉の糖化とアルコール発酵)	10	虹マスの加工に関する研究
11	〃	11	蜜柑のシロップ漬の製造法に関する研究
12	豆腐・豆乳の製造法と加工原理の研究	12	魚の加工品の研究開発
13	納豆の製造法の研究	13	〃
14	白桃のシロップ漬の製造法の研究	14	〃
15	トマトの加工品の製造法の研究	15	総まとめの発表会

平成 14 年度 食品衛生学実験		平成 14 年度 食品学・食品衛生学実験	
回数	内 容	回数	内 容
1	亜硫酸系漂白料の検出	1	実験の心得と準備
2	食器の洗浄試験と水質の検査 (DO: 溶存酸素量)	2	糖質・水分の分析法
3	中性洗剤の残存量に関する実験	3	タンパク質の分析法
4	合成着色料の検出実験	4	脂質・有機酸の分析法
5	〃	5	ビタミン C の分析法
6	細菌検査 (一般細菌・大腸菌・ブドウ球菌・腸炎ビブリオ・真菌)	6	灰分・食塩・食物繊維の分析法
7	〃	7	ポリフェノールの分析法
8	〃	8	天然色素の分析法
9	青酸および青酸配糖体の検出	9	食品添加物の合成着色料・漂白料の分析法
10	〃	10	食品添加物の発色剤の分析法
11	油の酸化に関する実験 (酸価・過酸化値・TBA 値)	11	油脂の酸化度の確認
12	〃	12	細菌検査 (一般細菌)
13	亜硝酸系発色剤の検出	13	細菌検査 (大腸菌群・ブドウ球菌・サルモネラ・腸炎ビブリオ)
14	有害性金属の検出	14	自然毒 (青酸配糖体), 水質検査 (アンモニア・DO・有害金属)

平成 15 年度 食品開発実習		平成 15 年度 食品学・食品衛生学実験	
回数	目的・内容	回数	目的・内容
1	食品開発の方向性と目的 (授業の進め方)	1	実験の心得と準備 (その 1)
2	高齢者のためのスパイスを使った加工品の開発	2	実験の心得と準備 (その 2)
3	〃	3	糖質の分析
4	工場見学 (東信地区)	4	脂質の分析
5	高齢者のための果実の加工品の開発	5	ビタミン C の分析
6	〃	6	ポリフェノールの分析
7	〃	7	食品添加物の合成着色料の分析
8	〃	8	食品添加物の発色剤・漂白料の分析
9	高齢者のための魚・肉の加工品の開発	9	油脂の酸化状態の確認
10	〃	10	青酸配糖体の分析
11	〃	11	中性洗剤の分析
12	〃	12	細菌検査 (一般細菌)
13	高齢者のための穀類の加工品の開発	13	細菌検査 (大腸菌群)
14	〃	14	細菌検査 (簡易試験法)
15	〃		

飯田女子短期大学食物栄養専攻における卒業研究論文の指導から見た女子教育の現状と試み

化（免許・資格の取得とアルバイトを優先し、地味な研究を敬遠する）、社会状況（経済・就職）などが影響している。

(3) 短大での卒業研究は、短い研究時間を有効に活用し、かつ、研究レベルを高めるためにグループ研究を行う意義が大きい。

(4) 学生の研究時間を確保するためには、教員間の協調が大切で、各科目間の開講時期や教育内容の重複を調整し、効率的な教育を行う、また、レポート等の提出の回数・内容・提出時期の調整も必要と考える。

(5) 短大生は、研究心の源とも言える事物事象に対する関心はかなり強い。しかし、新しい発想や複雑な研究データの処理、結果・考察などのまとめ作業がやや苦手である。短大生には、まとめ方の指導が大切である。

(6) 卒業研究が低迷する中で、学生の研究心を育むためには、実験・実習の科目内で研究的な授業の企画が必要である。

(7) 飯田女子短大が立地する地域社会は、高齢化率が高く、高齢者の健康の維持・増進のための食生活の支援と、そのための食品の研究・開発が重要な意味を持つ。また、食品企業が多く、重要な地場産業である。この地域社会への貢献は、地元の短期大学として大切な使命で、人的、知的な支援を考えた教育と研究が重要である。

(8) 飯田女子短大では、地域社会の期待に応えて、人の健康の維持・増進に向けて、的確な対処ができる食の専門家の育成、また、食品関連企業への支援、学生の研究心の向上などを目的に、次の①～⑥の新たな取り組みを行っている。① 高齢者の食事介助・援助と生活習慣病対策が行え、かつ、豊かで、楽しい食生活をコーディネートし、また、消費者に正しい食情報を提供できる栄養士等の育成（訪問介護員、介護保険実務士、フードスペシャリスト資格の取得とその関連科目の充実）。② 学生の研究心を育み、かつ、地場産業に貢献できる人材を育成するために実験・実習の中で、地場産業に関連した加工品の開発や成分研究な

どを取り入れた授業を展開している。これらに対して文部科学省の「地方高等教育機関の活性化に関する助成」制度で2回助成を受けた。③ 地域社会に向けての食情報の提供は、教員サイドでは日常的に種々の方法で行っているが、これを学生に体験させるために、学生の作った「私の一品料理」の献立を中日新聞地方版に週1回、2年間にわたり連載した。この企画は、食物栄養学の総合学習として、また、研究心を育む観点からも大きな意味があった。④ 栄養学、医学・看護学、介護福祉学関連の壁を越えた学際的な研究や専門家の育成が必要と考え、学内に教員組織として「食と健康を考える会」の研究会を2年前に発足させた。研究成果は、随時、学生および地域社会に還元している。⑤ 人の健康の保持・増進をより確実なものにするために看護師・保健師などの免許を持つ栄養士の育成を開始した。この試みを援護するために学則に基づく、細則「再入学・転科・転入学に関する規定（1999年2月1日施行）」を新たに作り、入学金の免除などの規定を設けて志す学生を支援している。そのために土台になる食物栄養学の知識をしっかりと身に付け、学究的であって欲しいと願っている。⑥ 卒業生並びに地域社会で働く栄養士のレベルアップを目的に、管理栄養士国家試験対策講座を開講している。

引用文献

- 1) 平井俊次、近藤民恵：21世紀における日本の食物栄養教育のあり方への提言、飯田女子短期大学紀要、**19**、43-57（2002）
- 2) 飯田女子短期大学保管資料（1970年～2002年の33年間分）①全卒業研究論文および要旨集、②学籍簿、③学生便覧、講義概要、④卒業生の進路状況報告書、⑤学則・規定集、⑥自己点検白書、⑦教授会議事録・配布資料、⑧短期大学記念誌・同窓会記念誌
- 3) 卒業研究に関するアンケート調査結果（飯田女子短期大学食品学研究室：2003年）
- 4) 『地域経済総覧2004年度版』、190-191、592-595、東洋経済出版社（2003）
- 5) 長野県社会福祉施設名簿