

## 農産物直売所を題材にした栄養教育実習の評価（3）

—消費者への教育の企画、及び、ロールプレイ学習への学生の相互評価—

酒井 治子      佐々木 晶子

東京家政学院大学現代生活学部健康栄養学科の科目「栄養教育実習Ⅱ」において、農産物直売所の消費者への栄養教育の内容を計画し、農産物直売所の店長と学生に向けたプレゼンテーション・ロールプレイ後、各班への相互評価から授業の教育効果を検証した。

その結果（5段階評価）、総合評価では「良い」33.8%、「やや良い」55.7%が9割近くを占めた。項目別にみると、「良い」と評価した者はプレゼンテーション能力で36.8%、教材の適切性・実物掲示のタイミングで31.0%、反対に、評価の適正性で19.4%と低かった。ロールプレイでは学習者との双方向性への評価が高かったが、導入での動機づけや、まとめの部分の学習の振り返りの実施については評価が低く、導入から展開、まとめといった流れについての理解と実践力の向上が課題であった。外部機関と連携したアクティブラーニングにより、教育の展開方法の重要性への理解を促進する可能性が高いことが示唆された。

キーワード：農産物直売所 食育 栄養教育 管理栄養士 アクティブラーニング

### 1. 緒言

今日の社会経済的状況の変化に伴い、食生活も栄養素等の不足から過剰までさまざまな問題を抱え、生活習慣病の増加など健康課題も深刻化している。また、社会では、家庭における共食機会の減少、日本の伝統的食文化継承の危機、食の安全への不安、食物供給の過度の海外依存など、食をめぐる課題が深刻化、多様化している。これらを背景として、平成21年に日本栄養改善学会で作成されたモデルコアカリキュラムにおいて、管理栄養士に次のような能力の必要性が示されている<sup>1)</sup>。すなわち、管理栄養士には、地域社会に暮らすすべての人々、子どもから高齢者、健康人及び病者や障がい者を対象として、その個人や集団、あるいは地域社会の健康・栄養・食の課題をアセスメントするとともに、多職種や関係機関と連携・協働して、教育および環境の両面から効果的な支援や活動を企画・立案・実施し、モニタリング・評

価する力が求められる。

今までの栄養教育は、食・栄養に関する情報を与え、個人の知識量を増やすことや、積極的な態度を持たせることに重点が置かれてきた。しかしながら、こうした情報を入手し、行動変容を起すことができる人々とはどちらかといえば、食・栄養に対して積極的である。しかし、教育の焦点にしたい対象は健康や食生活に関心が薄く、食・栄養情報を積極的に入手したいと思わない人々である。このような食・栄養に無関心な人々であっても、食事の場や食材を購入する場で適切な食環境が整っていれば、必然的に食・栄養情報に触れることになり、適切な食物摂取も可能となる。つまり、病院や市町村の保健センターのような治療や健康増進などの目的で実施する栄養教育だけでなく、日常的な食物購入の場、外食の場における栄養教育の必要性と共に、その場での管理栄養士の活躍も期待される<sup>2)</sup>。そのためには、管理栄養士の養成の段階において、食物の生産・加工・流通・消費といったフードシステム全体を視野に入れた

教育をより重視していかなければならない。

このように、農産物直売所での生産者、消費者双方への食育の可能性も強調され<sup>3,4)</sup>、実践活動も展開されつつあるが、実施に野菜の摂取を増やすという消費者の行動変容につながっているか等の検証や、そのための実証研究もまだ始まったばかりである。

著者らは本学の教育課程、管理栄養士の栄養教育の実践力を養う「栄養教育実習Ⅱ」において、農産物直売所を地域での栄養教育の拠点の一つとして捉え、その場を学生教育の題材として重視し、学生への教育効果の検証を重ねてきた<sup>5,6)</sup>。一平成25年度までは学生相互のロールプレイを実施してきたが、平成25年度はJC総研及び店舗の店長等の外部講師の時間を確保して初めての年度であったこともあり、学生が考えた企画を農産物直売所の店長に向けたプレゼンテーションの実施に留まり、ロールプレイを実施しなかった。

そこで、本報の目的は15回の授業の後半3回に、ロールプレイを実施し、学生が提案した消費者への教育の企画、及び、ロールプレイ学習での学生の相互評価から教育効果を検証することとした。

なお、本研究はJC総研の「フードチェーン食育モデル事業（農林水産省補助事業）」の一部として実施している。授業科目は管理栄養士養成施設カリキュラムにある栄養教育論の実習科目である。栄養教育、食育という用語やその定義を巡ってはさまざまな議論があり、栄養教育は専門家が実施する教育、食育は一般的な生活者が行う教育として取り扱う面もみられる。本授業では、管理栄養士が教育者として実施するというより、農産物直売所において、生産者、消費者も、直売所の従事者も双方向に地域ぐるみで食育を推進していくという観点から、「食育」という用語を用いることとした。当然、そこには管理栄養士が立場の異なる人々の合意形成やコーディネーターができる力を養うこともねらって実施している。

## 2. 方法

### 2-1 対象

平成26年度後期の授業科目「栄養教育実習Ⅱ（必修 1単位）」を履修した健康栄養学科の3年

生で、3クラス、44名、38名、39名の計3クラス121名を7～8班で構成した。班分けにあたっては学外での臨地実習の日程が重ならないように配慮したため、無作為割り付けではない。

### 2-2 授業の内容と構成

授業形態としては、学生が4～5名で班を構成し、農産物直売所の店長等との双方向でのディスカッションを基に、食育計画書を作成し、その企画を農産物直売所の店長や他の学生にむけてプレゼンテーションし、その評価を得るアクティブラーニングの形式を採用した。

#### 2-2-1 授業目標

栄養教育総論、方法論、ライフステージ別栄養教育論などの理論はもちろんのこと、今までに修得してきた食品、また、その調理、そして、人体の成り立ちや疾病構造、地域社会を理解する公衆衛生・栄養に関する知識や技術の統合化を行い、総合的・実践的な展開力を養うことを目標とした。

#### 2-2-2 授業内容（表1）

平成26年度の授業展開の一覧を表1に示した。栄養教育、ヘルスプロモーション等の理論を確認した上で、食環境づくりの視点に着目した教育目標を各班で設定し、農産物直売所での栄養教育（食育）の実際的な展開を計画立案した。学習者の実態把握のためのアセスメント内容の抽出、食育計画書の立案（評価計画を含む）、店長へのプレゼンテーション、学生間のロールプレイまでのプロセスをフルコースで行った。

第2回には、連携先であるJC総研の研究員に講師を依頼し、農産物直売所の概要や食育の活動事例の説明を受けた。また、第3回には各店舗の店長による店舗の客層や販売品の特徴、既存の食育活動についての説明と学生からの質疑応答を依頼した。さらに、第11回には、農産物直売所の店長に向けて、各クラスで各班15分程度のプレゼンテーションを行った。店長や教員からの助言を基に、計画書の内容を再構成し、後半の13～15回に学生間で、教育者側として学生と、農産物直売所の利用者という形式でロールプレイを実施

表1 科目「栄養教育実習Ⅱ」の授業内容

回	項目	内容
第1回	オリエンテーション 食育の展開の方法	実習の目的、進め方の確認。食育のための栄養・食生活の枠組みの捉え方。ライフステージの選択。
第2回	食育の場の把握	JC総研の講師による農産物直売所の趣旨・食育の事例の講義。
第3回	食育の場の設定	JA 3店舗の店長による店舗の概要及び既存の食育活動の説明、今後に試みたい食育の内容についての説明（各店舗20分程度）と、学生からの質疑応答（20分程度）。
第4回	食育の計画方法 1	食育の計画の作成方法。PPモデルを活用したアセスメント項目の抽出。実態把握の内容の方法の確認。
第5回	食育の計画方法 2	食育目標、方法等の設定、評価方法の復習。
第6回	食育計画の作成 1	食育計画書の作成。目的・目標の階層化・明確化、評価項目の設定。
第7回	食育計画の作成 2	食育計画書の作成。学習案、予算案などの立案。実物提示の決定。
第8回	食育計画の作成 3	掲示物・教材のための試作。
第9回	食育計画の作成 4	教材作成の完成
第10回	食育計画の作成 5	食育計画書の完成とプレゼンテーションの内容及び練習。
第11回	プレゼンテーション	店舗の店長に向けた企画のプレゼンテーション（各班15分）。店長からの質疑と講評
第12回	本授業と管理栄養士国家試験との関連	授業内容の確認と試験対策
第13回	ロールプレイ実習 1	2～3班（45分/班）で実践と学生の相互評価
第14回	ロールプレイ実習 2	
第15回	ロールプレイ実習 3	

した。なお、第12回には本授業が出題された管理栄養士国家試験の過去問題を基に、本科目の学習の振り返りを実施し、定期試験対策とした。

### 2-3 学生が提案する食育の場

今回の授業で連携した農産物直売所は、JC総研の「フードチェーン食育モデル事業（農林水産省補助事業）」において、実証研究をしている5店舗の中から本学から店舗までの距離が近い3店舗、福島県伊達市のJA伊達みらいの店舗「んめーべ」、千葉県習志野市のJA千葉みらいの店舗「しよいか～ご習志野店」「しよいか～ご千葉店」であり、3クラスが各一店舗を対象とすることとした。いずれも現在まである程度の食育の実績のある店舗である。いずれも付属の調理室を設置しておらず、店内外での空間を利用して実施することとした。食育の対象は店舗からの要望により、JA伊達みらいの店舗「んめーべ」は幼児・高齢者、JA千葉みらい「しよいか～ご習志野店」と「しよいか～ご千葉店」は親子を対象とすることとした。

### 2-4 学生が提案する食育の内容（表2）

食育の目標は、JC総研の「フードチェーン食育モデル事業（農林水産省補助事業）」の目標、すなわち、①食や農林水産業への理解を深める、②和食や地域の食文化に関する理解を深める、③栄養バランスに配慮した食生活を送ることを基に、各班で利用者の学習目標、行動目標、環境目標、結果目標を設定し、食育の計画を立案した。

食育の方法は農産物直売所での講習会形式とし、ちらし等の募集資料、講習会学習案（調理実習含む）、タイムスケジュール、評価計画を提案することとした。

各店舗に向けた企画の予算としては、POP作成、リーフレット等の印刷費、試食の食材代、講師料、調理実習の食材代、資料印刷費の計約5万円程度の企画とした。

学生が提案する食育計画書の内容は、表2のとおりである。各班で作成し、プレゼンテーション及びロールプレイ時に各学生への配布資料とした。

表2 学生が企画する食育計画書の内容

1	地域 店舗
2	店舗の設置場所・既存の食育の特徴
3	食育の対象
4	学習者とそれらをめぐる栄養・食生活等アセスメント 枠組み
5	食育の目標の設定の背景
6	テーマ
7	今回の食育によって期待する学習目標（短期目標）
8	行動・環境目標（中期目標）
9	結果目標（長期目標）
10	食育の内容（応募の方法、食育の担当者、学習の場、 学習の展開等）
11	予算
12	評価計画（経過評価、影響評価、結果評価）



## 2-5 相互評価の方法（図1～3、表3）

平成26年度は授業の第11回のプレゼンテーション時（図1・2）と13～15回のロールプレイ時（図3）に相互評価を行った。

プレゼンテーションでは、各班への店長及び学生からの質疑応答の後、企画評価を行った。評価項目は表3のとおりである。発表者及び発表準備をしていた学生を除いて全学生に配布・回収を行ったため、プレゼンテーション時の評価対象者は85名、ロールプレイ時の評価の対象者は88名となった。評価尺度は5段階評価（良い：5、やや良い：4、どちらでもない：3、やや悪い：2、悪い：1）である。調査用紙にて自計式で回答し、集計・分析を行った。



図1 学生のプレゼンテーションの状況



図2 プレゼンテーション時の農産物直売所の店長等による審査、学生による相互評価

表3 プレゼンテーション時における学生の企画した教育内容に対する評価項目

内容	質問	食育計画書の関連項目
1 教育の場の特徴や対象の把握	教育の場の特徴や対象の実態を把握し、農産物直売所の特性を十分に活かした内容であったか	2. 店舗の設置場所・既存の食育の特徴 3. 対象 4. 学習者とそれらをめぐる栄養・食生活等アセスメント
2 目標の階層性	長期目標、中期目標との関係で、今回の学習目標が適切に設定されていたか	5. 食育の目標の設定の背景 7. 今回の食育によって期待する学習目標（短期目標） 8. 行動・環境目標（中期目標） 9. 結果目標（長期目標）
3 計画の内容、周知方法の適正性	対象者の人数、場所、時間、周知方法、予算が適正で、実現可能な取り組みになっているか	10. 食育内容 11. 予算
4 教室型：導入・展開・まとめの流れの適正性	動機づけが導入場面でできたか、学習目標に沿って学ぶことができるように、展開、まとめがスムーズにできたか	10. 食育内容
5 教材の適正性・実物提示のタイミングと内容の適正さ	教材が目標に応じた内容であったか、実物を有効に使うことができていたか	10. 食育内容
6 学習者の参加度	一方向の情報ではなく、双方向性の情報交換、学習者参加型になっていたか、学習者どおしが意見交換・発言をする機会があったか	10. 食育内容
7 評価の適正性	経過評価（学習評価）、影響評価、結果評価が適正にされていたか	12. 評価計画（経過評価、影響評価、結果評価）
8 教育効果	行動目標である「①旬の食材、地域固有の食材の活用を増やす、②食や農林水産業への理解が深める、③和食や地域の食文化に関する理解が深める、④栄養バランスに配慮した食生活を送ることが実現できそうな計画であったか	10. 食育内容
9 プレゼンテーション技術	聞き取りやすい、見やすい、理解しやすかったか	
10 総合評価	学習者は今回の内容で満足できそうか	



図3 学生のロールプレイの状況

### 3. 結果及び考察

#### 3-1 班別 学生が企画した教育内容とその相互評価（表4）

今回の事業で食育により期待する目標を、①食や農林水産業への理解を深める、②和食や地域の食文化に関する理解を深める、③栄養バランスに配慮した食生活を送ることに設定されていたことから、各班で利用者の学習目標、行動目標、環境目標、結果目標を設定し、この行動変容のための学習目標を立案し、その一覧を表4に示した。

教育方法としては、店舗に併設した調理室がないため、店内外のスペースで実施する形式が提案された。講習会型は講師による教授という形式より、参加者が地場産物を用いた調理や試食、クイズ等に参加する体験型の形態の提案が多くみられた。内容としても、農産物直売所の特徴を活かして講習会の間や終了後に購買行動につなげていくように工夫していた。

今回は連携先の事業が「フードチェーンを活かした食育」という視点を強調していたため、key foodsとして、千葉店と習志野店では人参や落花生、伊達店ではあんぼ柿と選択し、それに焦点を当てた内容が提案された。また、消費者から、生産者と消費者のつながりを築くことをねらった提案もみられ、学生からも消費者の参加度が高い企画に高い評価がされていた。特に、あんぼ柿は栄養バランスのよい食事として展開するには、その展開の幅が狭い食品であるが、あんぼ柿を調味料として活用するなどの工夫がみられた。

対象が子どもの世代では体験型学習、そして親子で楽しみながらの交流型学習が提案された。さらに、高齢者世代が子ども世代へと伝承することを目標とする多世代交流型の食育も提案された。

学生の提案に対する相互評価をみると、各班で評価結果に大きな違いがみられた。班による違いが大きかった項目はプレゼンテーション能力であり、「良い」と評価した者の割合は最高78.3%、最低11.1%と違いが大きかった。一方、班による違いが小さかった項目は評価の適正性であった。

店長により採用された6班の内、5班は学生の総合評価の上位5班だったことから、学生の評価と店長の評価に関連が深いことが明らかになった。

#### 3-2 学生が企画した教育内容に対する全体の相互評価（表5）

学生が企画した教育内容に対しての総合評価を5段階で全体的にみてもと（表5）、「良い」33.8%、「やや良い」55.7%、「どちらでもない」10.2%、「やや悪い」0.3%、「悪い」0.0%と、「良い」「やや良い」が9割近くを占めた。

それぞれの項目別にみて、「良い」と評価した者はプレゼンテーション能力で36.8%、教材の適正性・実物掲示のタイミングと内容の適切さで31.0%、学習者の参加度で29.1%、教育の場の特徴や対象の把握で27.9%と高く、反対に、評価の適正性で19.4%と低かった。

プレゼンテーション能力、教材の適正性・実物掲示のタイミングと内容の適切さについては学生自身が理解し、評価しやすい内容であることが明らかになった。その反面、評価の適正性は、プレゼンテーションでの表現も不十分であると同時に、理解が十分に進まなかった可能性もみられた。

#### 3-3 学生のロールプレイの相互評価（表6）

各班約45分を使って実施した学生のロールプレイの相互評価（表6）について、「良い」と評価された割合をみると、「学習者の参加を促すことができたか、または、学習者どうしが意見交換・発言をする機会があったか」が33.4%、「教材が目標に応じた内容であったか、実物を有効に使うことができていたか」30.0%、「学習者への説明等が聞きやすい、見やすい、理解しやすくてできたか」28.3%と評価が高かった。反対に、「導入部分において、学習者の動機づけがされていたか」15.8%、「農産物直売所の特徴が十分に活かされた学習が展開されたか」17.6%、「まとめの部分において、今回の学習の振り返りができ、学習者にとって学んだことが認識できるように実施されたか」については21.1%とやや低い評価であった。

全体を通して、「今回の学習が学習者に満足できそうだと評価できたか」については「良い」27.5%、「やや良い」50.2%、「どちらでもない」21.2%と、全体に高めであった。以上、ロールプレイにより、学生に、教育の展開の工夫が教育評価の焦点となるという理解を促すことができた。



表5 学生が企画した教育内容に対する相互評価

項目	評価	全体 (n=85)
教育の場の特徴や対象の把握	良い	27.9%
	やや良い	55.6%
	どちらでもない	16.3%
	やや悪い	0.1%
	悪い	0.0%
目標の階層性	良い	25.5%
	やや良い	56.5%
	どちらでもない	17.2%
	やや悪い	0.8%
	悪い	0.0%
計画の内容・周知の方法の適性	良い	22.4%
	やや良い	52.1%
	どちらでもない	24.0%
	やや悪い	1.6%
	悪い	0.0%
食育の内容の妥当性	良い	25.4%
	やや良い	50.7%
	どちらでもない	22.9%
	やや悪い	1.0%
	悪い	0.0%
教材の適切性・実物揭示のタイミングと内容の適切さ	良い	31.0%
	やや良い	46.0%
	どちらでもない	21.6%
	やや悪い	1.4%
	悪い	0.0%
学習者の参加度	良い	29.1%
	やや良い	45.1%
	どちらでもない	24.3%
	やや悪い	1.5%
	悪い	0.0%
評価の適性	良い	19.4%
	やや良い	56.2%
	どちらでもない	23.9%
	やや悪い	0.5%
	悪い	0.0%
教育効果	良い	21.1%
	やや良い	48.8%
	どちらでもない	28.8%
	やや悪い	1.2%
	悪い	0.0%
プレゼンテーション能力	良い	36.8%
	やや良い	44.0%
	どちらでもない	17.2%
	やや悪い	1.8%
	悪い	0.1%
総合評価	良い	33.8%
	やや良い	55.7%
	どちらでもない	10.2%
	やや悪い	0.3%
	悪い	0.0%
計		100.0%

表6 学生のロールプレイに対する相互評価

項目	評価	全体 (n=88)
今回の活動の背景やねらいが、学習者に説明できていたか	良い	21.8%
	やや良い	45.9%
	どちらでもない	27.6%
	やや悪い	4.4%
	悪い	0.4%
導入部分において、学習者の動機づけがされていたか	良い	15.8%
	やや良い	44.9%
	どちらでもない	34.9%
	やや悪い	4.1%
	悪い	0.3%
計画通りの人数、場所、時間、周知方法、予算が適正で、実現できたか	良い	21.4%
	やや良い	46.3%
	どちらでもない	29.8%
	やや悪い	2.5%
	悪い	0.0%
学習目標が達成できるよう、展開、まとめがスムーズにできたか	良い	19.8%
	やや良い	47.5%
	どちらでもない	29.1%
	やや悪い	3.1%
	悪い	0.5%
教材が目標に応じた内容であったか、実物を有効に使うことができていたか	良い	30.0%
	やや良い	46.5%
	どちらでもない	21.6%
	やや悪い	1.9%
	悪い	0.0%
学習者の参加を促すことができたか、また、学習者同志が意見交換・発言をする機会があったか	良い	33.4%
	やや良い	36.1%
	どちらでもない	21.5%
	やや悪い	7.7%
	悪い	1.2%
農産物直売所の特徴が十分にいかされた学習が展開されたか	良い	17.6%
	やや良い	41.8%
	どちらでもない	35.2%
	やや悪い	5.4%
	悪い	0.0%
学習者への説明等が、聞き取りやすさ、見やすい、理解しやすくてできたか	良い	28.3%
	やや良い	47.3%
	どちらでもない	21.9%
	やや悪い	2.4%
	悪い	0.1%
まとめの部分において、今回の学習の振り返りができ、学習者にとって学んだことが認識できるように実施できたか	良い	21.1%
	やや良い	40.8%
	どちらでもない	33.1%
	やや悪い	4.6%
	悪い	0.3%
今回の学習が、学習者に満足できそうだと評価できたか	良い	27.5%
	やや良い	50.2%
	どちらでもない	21.2%
	やや悪い	1.0%
	悪い	0.0%
計		100.0%

### 3-4 農産物直売所での学生が提案した食育の実践(図4~7)

平成27年2月から3月までに、学生が提案した企画の中から、店長により採用された2班の食育講座を、3店舗で展開できた<sup>7,9)</sup>。

JA伊達みらいの店舗「んめーべ」(図4)では、①「こんな食べ方があったんだ!~あんぼ柿が〇〇に~」と題して、あんぼ柿味噌の作り方・地場野菜レシピ紹介と試食が、②「あんぼちゃんがお饅頭に変身!」パペット劇による、あんぼ柿の加工過程とレシピ紹介と試食が実施できた。

JA千葉みらいの店舗「しよいか~ご習志野店」(図5)では、①「作って美味しい!食べておい

い!!ベジ団子教室」と題して、地場野菜を使用した団子の試食と栄養素の豆知識の紹介が、②「朝ごはんを食べよう~野菜をたくさん取り入れてよく噛もう~」と題して地場野菜である人参を使用したベーグルの調理と栄養講座が実施できた。

JA千葉みらいの店舗「しよいか~ご千葉店」(図6)では、①「子供も一緒に♪料理体験 ~野菜たっぷりお好み焼き~」と題した講座、②目指そう!ハッピー健やかごはん ~食べよう!ベジこめクレープ~では親子料理体験が実施できた。

これら以外に、学生が作成した掲示物等が店舗で実際に活用された(図7)。



図4 店舗での講座の状況(JA伊達みらい「んめーべ」)



図5 店舗での講座の状況  
(JA千葉みらい「しよいか~ご習志野店」)



図6 店舗での講座の状況  
(JA千葉みらい「しよいか~ご千葉店」)



図7 店舗に展示された学生の掲示物

#### 4. まとめ

##### 4-1 本授業の成果

平成24年度まで、本授業は学外とは連携せず、学生がさまざまな場、例えば、保健センターや学校などの場で栄養教育の企画立案をし、ロールプレイを行う形式で模擬的な実習を実施してきた。平成25年度は、JAの総合研究機関であるJC総研、及び店舗と連携を図り、農産物直売所を題材にした教育内容を農産物直売所の店長等にむけてプレゼンテーションにより提案し、その消費者への教育の企画に対して相互評価することを試みた。平成26年度は、プレゼンテーション後、学生間で各班45分のロールプレイを行い、教育効果を相互評価することで、本授業の教育効果を教員と学生で検証することを試みた。

今年度の農産物直売所との連携によるアクティブラーニングによる成果として、授業形態を比較し、次の点があげられた。第一に考案した内容を実践現場で活用してもらえることが大きな動機となり、考案したツールや食育の企画自体が実際にそのまま活用されたり、商品化される可能性があることで、学生の授業への積極的な参加がみられた。第二に、学外の機関との連携により、農産物直売所の利用者という対象や食育の場となる店舗の特徴を把握する必要があった。また、企画の広報ちらしを作成し、どのように周知するか、また、対象者の把握のための質問紙調査や、教育評価を把握するための調査票を実際に作成し、人、施設・設備等のモノ、予算等の運営面でのアセスメントを含めて臨場感を持って学生が企画することができた。第三に、教育者の想いから教育内容を企画するだけでなく、計画する前に店長からの店舗説明があったこと、希望する教育内容について質疑応答ができたことで、人々が暮らす地域・店舗を比較しながら、地域理解を深めることができたと共に、そうしたニーズを把握することの重要性に気づきやすかったのではないかと考える。第四に、企画のプレゼンテーションだけでなく、学生を参加者として実施したロールプレイを相互評価することで、教育の展開方法等の実践的な技術の重要性を確認するなど、本授業の教育内容の習得状況を自己チェックすることができた。

##### 4-2 本授業の課題

栄養教育の最終目標はその人にとって質の高い生活の実現（QOLの向上）であり、そのための食生活の充実にある。個人や集団の栄養状態や食物摂取状況を望ましいものにするためには、適切な知識やスキルを得て、望ましい態度を形成し、具体的な食行動として実践することが必要である。しかし、そうした食行動も個人の努力だけで変容することは困難であるため、農産物直売所のような日常的な食物購入の場での栄養教育により、行動の実現可能性と持続性に大きな影響を与えることを、学生が少しでも実感できるように栄養教育実習の内容を組み立てる必要があると考える<sup>2)</sup>。

今回のアクティブラーニングにおいて、いくつかの課題もある。第一に、15回の授業としては今回の内容はやや盛り込みすぎでもある。学生の自発的な学びのペースを重視し、15回の内容について再考もしていきたい。

第二に、上記の点を再考するためにも、授業の教育方法を複数設定し、比較する等の異なる教授法による教育効果の比較が必要である。これは大学の効果的な授業のためだけでなく、学生自身が教育を実施し、それを評価する技能を習得するために必要なことであり、その評価結果を学生と共有していくことも、今後の課題として取り組みたい。

第三に、結果の3-4でも示したように、店舗での実践が各クラス2班実現できた。当然全ての班が実現することは不可能であるが、授業として体験できる学生と体験できない学生が存在するのも、著者らが大変悩んだことでもある。そのため、店舗での実践は定期試験実施後とすること、また、任意の参加とすることとした。当然、多くの学生はロールプレイに留まらず、実際に実践現場で実施できることは大きな財産となったことをレポートに記述していた。管理栄養士養成課程学生では、栄養教育や公衆栄養のような専門的内容のコンピテンシー達成度が低いといわれている<sup>10)</sup>。地域における栄養教育の問題解決の能力を養うためには、地域のフードシステムを理解すること、また、地域の社会資源に目を向け、そのアソシエーション論を踏まえた人々の自律的連帯によって問題解

決の方法を探ることを通して理論を再構築することが必要である<sup>11)</sup>と考えるが、そうしたあり方も十分に吟味していきたい。

以上のような課題はあるものの、農産物直売所という食材提供の場において食物のアクセス面、及び情報のアクセス面を統合するアプローチを体験でき、それがひいては健康やQOLの向上につながる体系的な栄養教育の内容を提案したという点で、授業とともに、教育効果の検証の試みについての意義は大きいと考える。

### 謝辞

今回の研究及び授業の機会をいただきました一般社団法人 JC 総研 萬歳章会長、越智正也専務理事、星勉マネージャー、加藤美紀主任研究員、(株) FM 総研 山本雅之先生、JA 伊達みらいの高橋店長、JA 千葉みらいの高浦店長、石井店長に感謝いたします。

### 文献

- 1) 特定非営利活動法人日本栄養改善学会理事会：「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」の提案，日本栄養学雑誌67(4)，202-232，2009
- 2) 酒井治子：第2章栄養教育のための基礎理論 6. 食環境づくりにおける栄養教育，栄養教育論，中村丁次・外山健二・笠原賀子編，pp. 68-78，建帛社，2013
- 3) 日本政策金融公庫：農産物直売所に関する消費者意識調査結果，2012
- 4) 農林水産省：産地直売所調査結果の概要－農産物地産地消等実態調査（平成21年度結果），2009
- 5) 酒井治子，佐々木晶子：農産物直売所を題材にした栄養教育実習の実施・評価（1）～学生が企画した教育内容に対する相互評価～，東京家政学院大学紀要，54，61-70，2014
- 6) 佐々木晶子，酒井治子：農産物直売所を題材にした栄養教育実習の実施・評価（2）－授業実施前後の農産物直売所等への関心度の変化－，東京家政学院大学紀要，54，71-77，2014
- 7) あんぽ柿楽しく紹介 東京家政学院大とJA伊達みらい直売所，福島民報 平成27年2月13日，朝刊，8版，12ページ
- 8) あんぽ柿の魅力を知って，東京の女子大生 伊達で試食会，読売新聞，平成27年2月16日，朝刊，13版，32ページ
- 9) 地産地消の魅力発信，大学生が食育活動 あんぽ柿活用レシピ紹介，日本農業新聞 平成27年2月14日，12版，12ページ
- 10) 長畑友実：管理栄養士養成課程学生の卒業時点におけるコンピテンシー達成度，日本栄養学雑誌，70(2)，152-161，2012
- 11) 小野瀬剛志：フードシステム論とアソシエーション論－食育の現代的意義－，東北大学大学院教育学研究科研究年報，57(2)，107-119，2009

(受付 2015.3.25 受理 2015.6.8)