「和食継承」に着目した栄養教育実習

―学生の企画と相互評価―

酒井　治子[1]　會退　友美[1]　久保　麻季[2]

本学の科目「栄養教育実習Ⅱ」において、「和食継承」に着目して食育を計画し、プレゼンテーション後、学生間の相互評価と、授業前後のアンケート調査による「和食」の意識に関する変化から授業の教育効果を検証した。学生同士の相互評価（５段階評価）は、計画の内容、周知方法の適正性の点数が最も低かった（平均値（標準偏差）：4.14（0.73））。「和食継承」に対する態度は、和食を説明する自信が最も高まった（授業前 vs 授業後：2.34（0.56）vs3.04（0.38）、p<0.01）。続いて、和食推進のための計画立案の自信が高まった（2.13（0.55）vs2.67（0.49）、p<0.01）。一方、学生自身の和食継承の重要性は授業前から最も点数が高く、変化はなかった（3.62（0.49）vs3.40（0.59）、n.s.）。以上、授業を通して、対象者へ栄養教育をする知識や自信が高まったと考えられる。

キーワード：和食　食育　栄養教育　管理栄養士

１．緒言

平成25年12月の「和食」がユネスコ無形文化遺産登録後、海外では、日本食レストランが平成25年からの２年間で約1.6倍に相当する約８万９千店に急増し、平成27年に開催されたミラノ国際博覧会では、日本館の入場者数が228万人に上り、展示デザイン部門で金賞を受賞するなど、和食文化への関心が高まっている。

また、平成28年３月に策定された第３次食育推進基本計画においては、「食文化の継承に向けた食育の推進」が重点目標の一つとして掲げられており、郷土料理や年中行事にちなんだ行事食など、和食文化を次世代へと継承する取組は重要性を増している[1)]。

しかしながら、我が国では、食の多様化や家庭環境の変化等により、次世代への和食文化の保護・継承が大きな課題となっている。このため、農林水産省では、平成27年度から、食生活を改善したいという意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットに和食文化の良さを理解してもらうための取組を実施してきている。和食の保護・継承に向け、小学生や中学生を対象とした和食を取り入れた授業が様々な場で行われている[2-4)]。一方、大学生の食生活をみると、「和食中心の食生活」や「肉と魚のバランス」に配慮している者は少ない結果が得られている[5)]。大学生に対して講義等で和食を教える食育の事例[6)]はあるものの、授業に和食を取り入れた実践報告はない。

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ている[7-10)]。今年度の授業（本学科目「栄養教育実習Ⅱ」）では、題材として前述の趣旨等から「和食」に着目する。「和食」は管理栄養士養成課程では、調理学の理論および実習、食文化論、食品学等を受講することにより、その知識や技能は蓄積しているものの、教育する側に立って教育計画を立案し、評価する

1　東京家政学院大学現代生活学部健康栄養学科
2　東京家政学院大学大学院人間生活学研究科

試みは学生にとって初めてである。同時に、食事を栄養素レベルの構成だけで評価し、教育するのではなく、地域に暮らし、文化を継承する人々の食事という観点を重視し、今までの知識を総合化し、栄養教育の実践力を培い、学習効果を高める上で有効であろうと仮定した。

そこで、本報の目的は管理栄養士養成課程における授業（本学科目「栄養教育実習Ⅱ」）において、「和食」を題材に教育の企画を立案し、それに対する相互評価から教育効果を、また、学生の授業前後の、「和食継承」に対する態度の変化から教育効果を明らかにすることである。

なお、農林水産省「平成 28 年度「和食」と地域食文化継承推進委託事業―子育て・若者世代への和食文化普及推進委託事業―」について合同会社五穀豊穣と研究委託契約を結んだ一部である。

2．方法

2－1　対象

平成 28 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、41 人（8 班）、41 人（8 班）、45 人（9 班）の 3 クラス、計 127 人 25 班を対象とした。学生 4～5 名を 1 班で構成し、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

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、栄養教育の総合的・実践的な展開力を養うことをめざしている。今年度は、「和食」を切り口に、栄養教育、ヘルスプロモーション等の理論をふまえた教育目標を設定し、学習者の実態把握のためのアセスメント内容の抽出、学習案の立案（講習会形式型）、企画書のプレゼンテーション、評価計画、評価の実際までのプロセスをフルコースで行うことを目標とした。

2－2－2　授業内容（表 1・図 1）

平成 28 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、栄養教育（食育）の実際的な展開を計画立案した。

第 3・4 回は本授業の連携先である農林水産省「平成 28 年度「和食」と地域食文化継承推進委託事業―子育て・若者世代への和食文化普及推進委託事業―」の検討会委員（以下、「検討会委員」）に講師を依頼し、和食とその推進活動についての説明を受けた。第 11 回には上記の委員に向けて、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。検討委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、教育者側と学習者側に分かれてロールプレイを実施した（図 1）。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内容（表 2）

食育の目標は、「和食を食べる」という行動目標に向かって、そのための学習目標、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。食育の対象は、子育て世代（幼児）、大学生、若年社会人の三種類の中から選定し、対象毎に 2 ～ 3 班ずつとなるように調整した。食育の場は対象に合わせて、最も効果が上がると想定できる場を各班で自由に設定した。

食育の方法は講習会形式とし、教育教材には学生自身が提案する和食献立を用いること、できるだけ学習者が主体的に参加できること、学習者の行動変容に結びつきやすいこと、和食継承につながることを考慮することとした。教育者はスタッフを含め学生班の構成員の 4 ～ 5 名とした。

評価計画については、講座の実施前後の評価により、学習内容や学習者の行動変容につながったかという影響評価、また、その結果としてどのような健康状態や QOL の向上をねらっているのかという結果（成果）評価、その基盤にある食育の講座の運営状況を確認する経過評価の項目を抽出し、質問紙調査の設計も盛り込んだ。

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。目標の設定、講習会学習案（調理実習含む）、評価計画を含んだ様式を教員が学生に提示した。各班が作成した食育計画書はプレゼンテーション及びロールプレイ時に各学生及び「検討会委員」への配布資料とした。

２－４　相互評価の方法（表３）

プレゼンテーションでは、各班への「検討会委員」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。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。

２－５　「和食継承」に対する態度の変化に関する調査の方法

学生の授業前後の「和食継承」に対する態度の変化に関するアンケート調査は事前調査を第１回に、事後調査を第15回に実施し、学外実習等に参加のために、両調査とも回答した学生は98名となった。調査内容は①和食を説明する自信、②和食継承への関心、③和食継承の重要性、④和食継承に携わる自信、⑤和食献立の提案、⑥和食給食の献立の提案、⑦和食推進のための計画立案の自信、⑧他職種と連携した和食継承を担う自信、⑨和食継承への意欲、⑩和食に関する知識である。①と⑤～⑧については「とてもできる」「まあできる」「あまりできない」「まったくできない」、②については「とても関心がある」「まあまあ関心がある」「あまり関心がない」「まったく関心がない」、③④⑨については「とてもそう思う」「まあまあそう思う」「あまりそう思わない」「まった

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 食育の計画方法1	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。食育の計画の作成方法。プリシード・プロシードモデルを活用した和食に関連する要因の検討
第2回	食育の計画方法2	各ライフステージにおける和食に関連する要因の検討
第3回	和食とは何か−その魅力を次世代へ−	おもてなし献立を考える（個人）。 江原絢子名誉教授の特別講義により、和食について学習。
第4回	和食文化の継承・普及について	農林水産省食料産業局西経子室長による特別講義。農林水産省が推進する和食とはどのようなものかを学習。
第5回	食育計画の作成3	「和食を食べること」を促進するための栄養教育の場（拠点・人）の設定。目的・目標の明確化。
第6回	食育計画の作成4	栄養教育で使用する和食推進のための献立立案。
第7回	食育計画の作成5	栄養教育で使用する和食推進のための献立を調理・撮影。
第8回	食育計画の作成6	教材の作成。外部講師平山裕美氏による教材作成のポイントを学習。
第9回	食育計画の作成7	教材作成の完成 。
第10回	食育計画の作成8	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	農林水産省和食室の行政官に向けた企画のプレゼンテーション（各班15分）。行政官からの質疑と講評。
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。ロールプレイの準備。指導案の再考案。
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	

くそう思わない」の４段階で評価した。

また、調査結果が授業の成績と関係がないこと、調査の趣旨等を説明したこと、調査後、学籍番号に別のナンバリングを行い匿名化した。結果は統計的に処理をするため個人が特定されることはないこと、自由意思による回答であること、途中でやめても不利益は生じないこと、回答をもって承諾を得る旨を説明した。解析には、SPSS（株式会社アイ・ビー・エム）を使用し、授業前後の比較には Wilcoxon の符号付順位和検定を行い、有意水準は 5% 未満とした。

表２　学生が企画する食育計画書の内容

1	設定地域
2	対象、ライフスタイルの特徴
3	結果目標（長期目標：健康・QOL）
4	行動目標（中期目標）
5	環境目標（中期目標）
6	今回の食育によって期待する学習目標（短期目標）
7	食育の目標設定の背景
8	学習者とそれらをめぐる栄養・食生活等のアセスメントの枠組み
9	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）
10	予算
11	評価計画（経過評価，影響評価，結果評価）

図１　学生のロールプレイの状況

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	対象の把握	教育の場の特徴や対象の実態を把握し、それに見合った食育内容であるか	2．対象 8．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	3．結果目標 4．行動目標 5．環境目標 6．学習目標
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	9-①～⑦．テーマ、学習目標、スタッフ、学習の場の設定、周知方法、指導の展開、予算
4	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	9-⑥．指導の展開
5	教材の適正性	教材が目標に応じた内容であったか	9．食育内容
6	提案献立の活用	提案献立を関連づけて学習内容が展開されていたか	9．食育内容
7	学習者の参加度	一方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	9．食育内容
8	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	9-⑧．評価計画（経過評価，影響評価，結果評価）
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し、和食を食べようと思うことができそうか	

３．結果及び考察

３－１　学生が企画した教育内容（表４、図２）

今回の行動目標「和食を食べる」を実現するために、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、この行動変容のための学習目標を立案し、子育て世代（幼児）、大学生、若年社会人の対象別にその一覧を表４に示した。提案した教材例は図２のとおりである。

幼児をもつ子育て世代を対象とした教育では、親子一緒に食事を作ったり食べたりするような参加型の企画、母親だけでなく、父親の参加に焦点を当てた企画、子どもの咀嚼機能や食行動発達に注目した企画、幼児向けのお弁当に注目した企画、行事を通した親から子への和食継承等の特徴がみられた。

大学生を対象とした教育では、美容を切り口にすると共に、自炊をはじめる上で役立つ講座といった特徴がみられた。大学生の保護者を対象とした食材の仕送りに注目した企画、また、調理した和食を写真に撮影し、SNS に投稿することで意欲を高める等もみられ、教育対象として大学一年生が大きな位置づけをもって捉えられていた。

若年社会人を対象とした教育では、忙しい毎日を想定して手軽に短時間で和食の食卓づくりをテーマにした企画、だしの取り方や魚のさばき方等の具体的な調理スキルの向上に焦点をあてた企画、婚活の一つとして食事づくり能力の向上をめざした企画等、「和食継承」を進める上でも当事者の関心事に注目した企画が提案された。

それぞれの対象の特性を踏まえた教育内容が提案され、検討会委員からも自分たちが想定しなかった教育内容の提案であるとの講評をいただくことができた。

３－２　学生が企画した教育内容に対する相互評価（表5）

学生が企画した教育内容に対して、自らの班を除く残りの班に対して相互評価を５段階評価で行った。未回答の項目もあったため、延べ人数は異なる項目があった。

対象の把握は 4.37 ± 0.66、目標の階層性は 4.26 ± 0.65、計画の内容と周知方法の適正性は 4.14 ± 0.73、導入・展開・まとめの流れの適正性は 4.25 ± 0.67、教材の適正性は 4.30 ± 0.75、提案献立の活用は 4.32 ± 0.76、学習者の参加度は 4.24 ± 0.78、評価の適正性 4.23 ± 0.65、プレゼンテーション技術は 4.35 ± 0.67、総合評価は 4.22 ± 0.69 であった。対象の把握、プレゼンテーション技術、提案献立の活用、教材の適正性は相互評価が高かったが、一方で、計画の内容、周知方法の適正性、評価の適正性、学習者の参加度のついての相互評価が低かった。また、計画の内容、周知方法の適正性については、企画の実現可能性を検討会委員により指摘されたことも学生の相互評価に影響をもたらしている可能性があること、そして、学生自身が評価の基準をもっていない可能性も想定された。

３－３　授業実施前後の学生の「和食継承」に対する態度の変化（表6、7）

今回調査した項目は、①和食を説明する自信、②和食継承への関心、③和食継承の重要性、④和食継承に携わる自信、⑤和食献立の提案、⑥和食給食の献立の提案、⑦和食推進のための計画立案の自信、⑧他職種と連携した和食継承を担う自信、⑨和食継承への意欲、⑩和食に関する知識である。つまり、授業を通して管理栄養士として対象者に「和食継承」について伝える自信やスキル、知識が高まったか、さらに学生本人が和食継承を重要だと思うようになったかを評価した。

それぞれの項目を４段階で評価した結果、表６に示す通り、③和食継承の重要性以外の項目において、授業前に比べて授業後において点数が高くなった。特に①和食を説明する自信の得点が高まった。自信＝自己効力感が高まった理由には、以下の経験が関係すると考える。まず一つ目は、和食に関する特別講義を通して得られた知識だけでなく、自ら和食について調べることによって知識が得られたことがあげられる。また、調べるだけでなく、プレゼンテーションを行うなど、自らが伝えるという経験を通し、成功体験を積んだことによって自信が高まったと考えられる。さらに、代理的経験として他の班の発表を受けて学習することによって自信が高められたと推察する。

表4　対象別　学生が提案した学習目標

対象	テーマ	学習目標
子育て世代	いただきます！和食をペロリ～親子で和食だ―いすき！～	・「和食」とは何かを理解することができる ・生活の中で負担なく実施することができる ・バランスのとれた食事がどういうものなのかを理解することができる ・出しの違いを感じることができる
	行事食で四季を感じよう!!	・行事を通して和食の大切さを知る（親子） ・料理に興味をもつ（子） ・行事食を家庭でもしたいと思う（親）
	和食弁当をお箸で食べよう！	・箸の持ち方を理解する（子） ・箸の持ち方を理解し、子どもに伝えようとする（親） ・食事マナーを理解する（親子） ・お弁当作りのポイントを理解する（親）
	かみかみ和食のすすめ	・噛む重要性を知り、よく噛む食材を多く使うには、和食が適していることを理解する（親） ・和食を子どもに食べさせてあげたいと思う（親） ・和食を楽しみながら、よく噛むことの大切さを知る（子）
	子どもにうれしい和食生活♪	・和食の良さについて理解する ・和食の作り方の豆知識について知る ・出汁を使いたいと思う
	☆おいしい和食で楽しい子育て☆	・和食の作り方を学ぶことによって、旬の食材について知ることができ、利点を理解する（親） ・出汁の取り方を学び、うまみを活用することができる（親） ・健康と食べ物の関係について関心を持つことができる（子） ・旬の食材を知り、さまざまな多品目を進んで食べることができる（子）
	だしの良さを知ろう！	・出汁の良さを知る ・出汁を取れるようになる ・子どもに和食を食べてもらいたいと思う
	パパといっしょ和食ごはん	・和食について知り、興味をもつ（父子） ・和食のレシピを知る（父） ・和食の調理技術を身に着ける（父子）
	親子でつくろう！和食COOKING☆	・親子で簡単に作れる和食料理を知る（親子） ・和食のメリットや和食料理について知る（親子） ・噛むことの大切さを知る（親子）
大学生	簡単和食で始める健康美人 ～知ろう！作ろう！つなげよう！	・正しいダイエットについて知る ・和食のメリットなど、知識を増やす ・簡単なだしの取り方など工夫の仕方を知る
	和食女子はじめます ～わたしと和食の最初の1歩～	・一人暮らしで使用しやすい食材を知る ・複数の調理方法を身に着ける ・自身の食事を見直す
	和食を家で作ろう！	・調理技術を理解する ・簡単なレシピを知る ・だしが取れるようになる、取り方を知る ・和食の知識を身に着ける
	和食仕送り便　講座	・どのような食材を仕送りすればよいのかを知り、レシピ紹介の書き方を学ぶ（親） ・食事を送るとともに、常備菜の作り方やアレンジの仕方の教え方を学ぶ（親）
	めざせ！やまとなでしこ！！	・和食の基本知識を習得する ・自分で和食を食べようと思うようになる
	おうちでかんたん☆美容ごはん	・美容にいい食材を知ることから食べ物についての知識を深める ・和食の基本を理解する ・和食が美容や健康にいいと知る ・簡単んで写真映えする和食を作り、SNSに投稿したいと思う
	女子力向上計画～自炊したい女子集まれ～	・和食が身体に良く、手軽に作れるということを理解する ・手軽に作れる和食のレシピを習得する ・習得したレシピを実行することができそうだというセルフエフィカシーが高まる
若年社会人	和食が作れるあなたが好き　by女子大生	・和食の特徴を知る ・魚をさばけるようになる ・だしをとりたいと思う
	目指せ結婚！！すてきな料理男子！	・簡単な調理方法を理解し、負担なく調理することができる ・3食きちんと食べることができる ・3食規則正しい時間に食べることができる
	旬の食材にふれよう ～私たちがセレクトする秋～	・和食のおいしさを知る ・和食のメリットを知る（バランスが良い、栄養がある、価格が安い、四季を楽しめる）
	パパッと作って、おいしく食べて、 今日も一日頑張ろう！	・和食に興味をもつ ・和食のメリットを知る ・朝ごはんの大切さを知る ・朝食の献立を考えることができる
	自分の健康管理～まずは塩分摂取から～	・出汁について知る ・減塩について知る ・自炊をしようと思う ・出汁を活用した料理を作りたいと思う
	簡単にできる！MOTE’S　キッチン！	・和食の基本である一汁三菜について知る ・簡単に調理できることを知る ・食品の選び方がわかる・調理のスキルを習得する ・自分ひとりでも和食の料理が作れそうだという自己効力感が高まる
	おいしい和食を未来の家庭へ	・和食について知る ・和食の調理方法を知る ・和食を選ぶメリットについて知る
	和食でモテ料理講座～だしを取ろう編～	・自炊の大切さに気づき、行おうと思う ・和食と健康の関係性を知り、和食の調理法・出汁の取り方を知り、和食の基礎を学ぶ ・食材の切り方・下処理の仕方を学ぶ
	未来の食卓づくり	・和食についての知識が身につく ・自宅で和食を作りたいと思う ・和食を作れるようになる

子育て世代（幼児）対象

大学生対象

大学生対象

若年社会人対象

図２　学生が提案したパンフレット教材例（対象別）

表５　学生が企画した教育内容に対する相互評価

内容	平均値	(SD)
1 対象の把握*	4.37	(0.66)
2 目標の階層性*	4.26	(0.65)
3 計画の内容、周知方法の適正性*	4.14	(0.73)
4 導入・展開・まとめの流れの適正性*	4.25	(0.67)
5 教材の適正性**	4.30	(0.75)
6 提案献立の活用**	4.32	(0.76)
7 学習者の参加度*	4.24	(0.78)
8 評価の適正性*	4.23	(0.65)
9 プレゼンテーション技術*	4.35	(0.67)
10 総合評価***	4.22	(0.69)

良い:5、やや良い:4、どちらでもない:3、やや悪い:2、悪い:1
SD:標準偏差
*延べ人数:882人、**延べ人数:881人、***延べ人数:881人

表６　授業前後　学生の「和食継承」に対する態度の変化

調査項目	授業前		授業後		*p*
	中央値	(25,75パーセンタイル値)	中央値	(25,75パーセンタイル値)	
1 和食を説明する自信	2.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
2 和食継承への関心	3.00	(3.00,4.00)	3.00	(3.00,4.00)	0.024
3 和食継承の重要性	4.00	(3.00,4.00)	4.00	(3.00,4.00)	0.095
4 和食継承に携わる自信	3.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
5 和食献立の提案	2.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
6 和食給食の献立の提案	3.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
7 和食推進のための計画立案の自信	2.00	(2.00,2.00)	3.00	(2.00,3.00)	<0.01
8 他職種と連携した和食継承を担う自信	2.00	(2.00,3.00)	3.00	(3.00,3.00)	<0.01
9 和食継承への意欲	3.00	(3.00,4.00)	3.00	(3.00,4.00)	<0.01
10 和食に関する知識の合計数(0点～12点)	3.00	(2.00,4.00)	5.50	(4.00,7.00)	<0.01

n=98(事前事後ともに回答した者), Wilcoxonの符号付順位和検定
①,⑤～⑧:「とてもできる」「まあできる」「あまりできない」「まったくできない」
②:「とても関心がある」「まあまあ関心がある」「あまり関心がない」「まったく関心がない」
③④⑨:「とてもそう思う」「まあまあそう思う」「あまりそう思わない」「まったくそう思わない」

表７　授業前後　和食の特色について対象者に説明する自信に対する変化

項目	授業前 n　(%)	授業後 n　(%)
①和食の栄養的な利点	37 (37.8)	60 (61.2)
②和食の栄養的な短所	30 (30.6)	50 (51.0)
③和食の作法	5 (5.1)	10 (10.2)
④正しい箸の使い方	48 (49.0)	41 (41.8)
⑤食材の旬	37 (37.8)	78 (79.6)
⑥行事食	40 (40.8)	55 (56.1)
⑦郷土食	9 (9.2)	5 (5.1)
⑧和食といわれる献立内容	19 (19.4)	40 (40.8)
⑨和食の調理方法	15 (15.3)	52 (53.1)
⑩和食の調味料	31 (31.6)	59 (60.2)
⑪だし	35 (35.7)	78 (79.6)
⑫和食の歴史・文化	0 (0.0)	12 (12.2)

n=98

学生が得た和食に関する知識については、表７に示すとおり、授業後に⑤食材の旬と⑪だしが79.6% の者で対象者に説明する自信があると回答した。これは多くの班が取り上げたテーマであったためと考える。特にだしについては、だしを活用することによる利点やだしの取り方など、デモンストレーションを通して視覚的に学習者としても学んでいた。一方、郷土食については授業前も後も説明する自信が高まらなかった。前述の通り、今回の学習内容がだしや旬に偏ったと考えられる。今後の課題として、学生の主体的な発想を促しながら和食のより広い内容を含める必要がある。

また、本授業では学生本人の和食継承の重要性に変化がみられなかった。これは授業前から得点が高かったため、重要性に変化がなかった可能性がある。授業を通して和食継承への関心や意欲が高まったことから、実際に管理栄養士として対象者に「和食継承」をする自信が高められたと考える。

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 ～ 27 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、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検証してきた[7-10]。平成 28 年度は「和食継承」に焦点を当てたことが最も大きな特徴であり、今年度の授業の成果としては、次の点があげられる。

第一に、考案した教育内容を、国の事業の検討会委員により評価して頂けることが大きな動機となり、学生の授業への積極的な参加がみられた。学外の機関との連携により、焦点を当てた「和食継承」への担当部署の事業の趣旨を把握する必要があった。教育立案とその遂行には、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。

第二に、学生の想いから教育内容を企画するだけでなく、計画する前に国の事業担当者から説明があったこと、希望する教育内容について質疑応答ができたことで、日本という国や風土、人々が暮らす地域を想定しながら、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。さらに、プレゼンテーションの評価にも様々な立場の検討会委員が加わったことで、評価の観点の違いに気付くことができたのではないかと考える。

第三に、特に今年度の特徴である「和食継承」に注目したことで、学生が今まで学習した知識や技能から、栄養素レベルでの教育内容に偏らず、食材レベル、料理レベル、食事レベルでの教育企画を立案できたことが大きな成果であった。学習の場の設定、学習対象の場合を十分に行うことで、ニーズに沿った教育内容を計画できること、教育

の実現可能性も高まることができることを実感できたのではないかと考える。

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。そのために、栄養素摂取レベルだけでなく、生活文化に根差した食材レベル、料理レベル、食事レベルの教育内容の立案能力を高めるという意味では、今年度「和食継承」に注目したことがある一定の成果を上げることができたと考える。しかしながら、いくつかの課題もあるため、考察する。

第一に、対象者の設定と把握、指導案の計画、教材作成、評価計画、企画のプレゼンテーション、学生相互でのロールプレイと、15 回の授業としては内容が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していきたい。

第二に、今回の「和食を食べる」という行動目標に向かって、そのためにはどのような行動が関連し、そのための知識や態度といった準備要因を把握し、それを強化する要因、実現可能性を高める要因などを要因分析し、それらから目標の階層化を図り、教育内容や教材、評価方法に落とし込むことが必要であり、それがなければ、行動変容に結び付く教育内容の立案もできない。半期の授業だけでなく、長期的な視野での学習を構想化していくことが必要である。

第三に、まだまだ学習者の特性の把握や、教育の場の把握が十分ではなく、実現可能性が高くない教育の企画も提案されていた。若年社会人や子育て世代（幼児）のような自らの体験にない対象になると、なお一層、対象理解が難しいことが捉えられた。学習者の設定を特定化し、学習の場の自由度ももう少し狭くすることで、対象理解と教育内容の立案がもっと容易になる可能性もあるのではないかと考えられるため、検討したい。また、プレゼンテーション前後で修正を行い、ロールプレイにつなげることはできていたが、より教育効果の上がる企画を提案する力を養うためには、実社会でのアクティブラーニングが必要であろう。

管理栄養士養成課程学生は、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[11]。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[12]といわれる。管理栄養士となる学生がそうした連帯のパイプ役となることができるよう、養成段階から社会資源を発掘し、パイプ役になるためのスキル等を習得できるよう、ケースメソッド等を活用した授業展開も模索したい。

以上のような課題はあるものの、ユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」に着目したことで、学習者の生活文化に基づいたアプロ―チから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。今後、上記の課題を踏まえて教育内容の改善を試みたい。

謝辞

今回の研究及び授業の機会をいただきました農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課和食室の西経子室長、柴崎克彦課長補佐、門谷秋子係長、合同会社五穀豊穣の西居豊氏、宮田知佳子氏、永岡里菜氏に感謝いたします。

文献

1）農林水産省：「第三次食育推進基本計画」啓発リーフレット , http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/dai3_kihon_keikaku.html （平成 29 年 3 月 28 日アクセス可能）
2）高橋法子：食文化を育むための指導の在り方を探る―第 6 学年の実践を通して―, 広島大学付属三原学校園研究紀要 , 第 6 集 ,167-172（2016）
3）中村美咲：ESD の視点を導入した小学校家庭科における食分野の授業の検討～「ご飯とみそ汁」の題材に焦点を当てて～ , 日本家庭科教育学会大会・例会・セミナー研究発表要旨集 59, 56（2016）
4）山口美紀：調理技能を高める指導法のあり方について―2 年家庭科「和食の達人」の授業分析を通して―,

佐賀大学教育実践研究 , 第 29 号 285-290（2012）
5）熊倉功夫：和食と食育 和食のこころを受け継ぎそして次世代へ , 株式会社アイ・ケイコーポレーション ,260-263（2014）
6）磯部 由香，重松 良祐：大学生の食生活の実態について , 三重大学教育学部研究紀要 . 自然科学・人文科学・社会科学・教育科学 , 58, 63-76，2007
7）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
8）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
9）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―，東京家政学院大学紀要，55，43-53，2015
10）酒井治子：農産物直売所を題材にした栄養教育実習の評価（４）―「介護食品」に着目した消費者への教育の企画提案と学習効果―，東京家政学院大学紀要，56，59-70，2016
11）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，栄養学雑誌，70（2），152-161，2012
12）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　2017.3.29　受理　2017.6.19）