

平成20年度「専修学校を活用した再チャレンジ支援推進事業」成果報告書

プログラム名	女性の再チャレンジ支援プログラム		
事業名	食育リーダー育成研修		
法人名	学校法人古屋学園		
学校名	二葉栄養専門学校		
代表者	古 屋 精 三	担当者 連絡先	大波幸一 教務課 0422-21-1367

1. 事業の概要

- (1)・目的:複合的なカリキュラム開発により女性食育リーダーを養成し、食育推進の担い手・指導者として再チャレンジの自発性を啓発・支援するとともに地域社会への参画を促進する。
また本校はこの事業を通じて、食分野の専修学校として地域への結びつきを強めていく。
- ・主な研修の対象:栄養士・保健師・調理師・教員など有資格者およびNGOなど食育活動経験者とし、中野区・杉並区・三多摩地域に広く呼び掛けた。
 - ・事業のすすめ方:武蔵野市・三鷹市の後援および調布保健所・東京ガスの協力を得た。
 - ・研修カリキュラム:9月に重点的な研修ニーズの意向調査を行い、併せて本校卒業生の就業状況・追加研修課題などのアンケート調査を行った。
企画作業部会を中心に研修の体系化をすすめ、①健康栄養、②食材・調理・味覚教育、③日本食文化の4分野を基本とし、実践活動の事例研究など座学の課題を設定した。
併せて実践事例報告、調理実習・食品加工実習、教育現場の実証研修を並立させた。
 - ・運営改善と成果の評価:各回オリエンテーションと終了時のアンケート調査を行った。閉講時に「食育リーダーセミナーの評価と課題」として提案し、今後の課題と方向を取りまとめ、地域食育への参加を約した。

①目的・重点事項の達成状況

- ・研修計画の当初目標(本講座)は30名・研修45時間に対し、受講生38名・53時間の成果を挙げることができた。
- ・第1部(3回)の延べ出席者132名、うち皆勤者24名。第2部は延べ185名、うち皆勤者である。
- ・研修認定証交付は1部は32名(2/3以上出席)、2部34名(3/5以上出席)で通期皆出席は24名であった。
- ・当初農業・食材・食品加工の1泊2日の現地研修を予定したが、収穫期の繁忙と2月農閑期の実習教材の不足から、変更して当校における食品加工実習と味覚体験研修1日コースとした。
また現地実証研修会の武蔵野市小学校の総合的学習は当初1回を2回行うことができた。
- ・受講後のアンケート調査では満足48、おおよそ満足7名と大多数がセミナーの充足感を示し、また認定証交付者でも同様にほぼ全員がセミナーを評価している。
特に総合的な研修プログラムを理解し、初めての食育リーダーの役割と動機づけがされたと考えられる。

	満足	おおよそ満足	普通	やや不満	不満
2.総合的な研修・カリキュラムについて	12	17	1	0	0
3.ほぼ全体を通じての感想	12	17	1	0	0

②事業により得られた成果

- ・食育リーダーの役割:食育基本法が施行されて4年、初めて食育リーダーの役割を位置づけ、複合的な研修体系により参加者の学習意欲を啓発し、充実感をもたらした。
- ・受講者のニーズに応える:事前のニーズ調査でも受講者の要求度は高く、これに対応したカリキュラム設定・講師選定は適切であり、特に日本料理の食材・調理法、うま味など味覚形成や食選択と食情報・食文化論などへの関心に連なり啓発した。
- ・実践体験の交流:実践事例報告は武蔵野市(高齢者給食)・三鷹市(地域食育)・多摩友の会(子育て)と先進事例報告と福井・小浜市、香川県中学校の弁当づくり運動が相互に交流し、地域における実践展開の広がりを示した。
- ・地域行政と女性の協働参画:地域間の共同参画や食育の取り組みの実態差は著しい。食育リーダーは食育を通じてのステップアップ・地位向上は地域への貢献と信頼の相関関係にある。リーダーの企画・組織力と総合的かつ専門的な実践力の涵養が必須である。

③今後の活用

- ・受講生はスキルアップの契機をつかんだ。限定された範囲内での自主的な活動を充実し展開することができる。
- ・継続的な自己研鑽とともに研修課題の拡充をすすめるために、研修資料・教材の再整備を行い、講師から收受した資料・情報をデータベース化し、提供サービスを行う。主催者のフォローアップ体制をつくる必要がある。
- ・受講歴や地域活動情報などを整備し次期研修への準備や助言・相談機能が必要となる。
- ・カリキュラム・講師資料とアンケート内容を再チェックし次年度対策をこうずる。
- ・初めての取り組みであったが、受講者から継続実施の要望が強く、地域・自治体の理解と期待が高まった。課題と体制を整備して継続したい。
とくに今秋校舎の改築竣工により恒常的な会場・設備が利用できる。
- ・研修の基幹である総合的なカリキュラムをさらに研究し、座学と実習・事例研究の組み合わせとバランスを検討する。
また農業・食材加工実習は適期に実施する。
- ・講義中心から座学形式に課題研究・共同討論方式を導入し、受講者の実践体験と結びつく展開・解決力を高める。
- ・連続8回は負担が過重であり、前後期各4回程度とし、その間の現地研修と課題レポート等により成果を確認・指導する。
- ・地域自治体の男女共同参画・生涯学習部署と健康福祉・健康栄養や食育推進部署との連携を緊密にとり、課題提起型の研究検討会を実施する。
また健康・福祉や地域活動団体と共同のニーズ調査や共同研究の場が必要である。
- ・受講者は後援自治体の武蔵野市・三鷹市が過半を占め、杉並区・立川市・日野市などで約90%を占める。
- ・年齢別では40歳代・50歳代ではほぼ80%で、20歳代の順である。
- ・約7割が栄養士資格を有し、保健師・看護師・教師など公的資格をもつ。
また半数以上が地域NPOや食関連グループに属し、ステップアップ・社会的地位の向上に意欲的である。

④次年度以降における課題・展開

- ・初めての取り組みであったが、受講者から継続実施の要望が強く、地域・自治体の理解と期待が高まった。課題と体制を整備して継続したい。とくに今秋校舎の改築竣工により恒常的な会場・設備が利用できる。
- ・研修の基幹である総合的なカリキュラムをさらに研究し、座学と実習・事例研究の組み合わせとバランスを検討する。
また農業・食材加工実習は適期に実施する。
- ・講義中心から座学形式に課題研究・共同討論方式を導入し、受講者の実践体験と結びつく展開・解決力を高める。
- ・連続8回は負担が過重であり、前後期各4回程度とし、その間の現地研修と課題レポート等により成果を確認・指導する。
- ・地域自治体の男女共同参画・生涯学習部署と健康福祉・健康栄養や食育推進部署との連携を緊密にとり、課題提起型の研究検討会を実施する。
また健康・福祉や地域活動団体と共同のニーズ調査や共同研究の場が必要である。

3. 事業の実施に関する項目

- ①履修証明書等：・受講記録(科目・時間数)台帳の管理と保管、発行請求への対応
 ・関係自治体への対応…杉並区教育委員会は食育研修を一元化
 ・ジョブカードシステムの研究

②カリキュラムの主な分野別の満足度 (アンケート調査より・最終回)

	大いに満足	満足	普通	やや不満	不満
①栄養健康の分野	8	5	7	0	0
②調理・食材	13	14	3	0	0
③味覚・嗜好・食習慣	12	15	3	0	
④食文化・日本の食事	15	14	0	1	0
⑤地域体験交流など	6	7	12	0	0
⑥食育推進情報など	6	10	11	1	0

③講座の実施ーカリキュラムの構成と内容

第1部 “日本の食材・食卓文化を学び、味わう”

- ① 11月27日 コメ炊飯の科学と味覚テスト…東京ガス食情報センター主幹 小西雅子
 食材を活かす日本の食文化ー調理指導…日本料理「青柳」小山裕久
 「小浜市食のまちづくりと食育」…推進課長 大熊 武
- ② 12月2日 昆布の流通と調味のいろいろ…福井・奥井海生堂社長 奥井 隆
 鰹節の流通と調味のいろいろ…にんべん開発研究部長 荻野目 望
 出し味と日本料理の美味しさー調理実習…近茶流(柳原料理教室)岡田久美子
- ③ 12月6日 三鷹の食育とメタボを防ぐ食事調理実習…三鷹地域活動栄養士会長 葭谷麻利子
 食の安全性と食選択行動の課題…科学ジャーナリスト 渡辺雄二

第2部 “地域に貢献する食育”

- ④ 1月7日 友の会食生活指導と食育活動…多摩友の会食活動リーダー 織茂邦子
 「生活習慣病の病態と栄養」…国立国際医療センター・戸山病院糖尿病科医長 梶尾 裕
 自由学園食の学びの教育体系化…自由学園最高学部 小田泰夫
- ⑤ 1月17日 高齢者の食生活指導と調理実習・高齢者の食事…武蔵野高齢者食事研究会長 阿部節子
 「最近の栄養科学と健康指導のすすめ方」…二葉栄養専門学校教授 高橋興亜
 栄養・食事指導ー臨床栄養の現場から…管理栄養士 大柳珠美
- ⑥ 1月24日 学校給食37年、安全と産直食材…武蔵野市境南小学校栄養士海老原洋子
 「人間の成長と味覚・食育の課題」…京都大学大学院教授 伏木 亨
 「成長期の食行動と味覚教育」…二葉栄養専門学校研究顧問 大村省吾
- ⑦ 1月31日 栄養・調理実習ー働き盛りの食事づくり…多摩友の会食育リーダー 織茂邦子
 「日本の食文化と地域食育」…林原美術館長・民族学博物館名誉教授 熊倉功夫
 「日本の食文化ーフランスの精進料理講習から」…鎌倉禅味教室主宰 藤井まり
- ⑧ 2月7日 新聞企画シリーズ「食卓の向こう側」…西日本新聞社「食とくらし」取材班 渡邊美穂
 「食育リーダーセミナーの評価と課題」…二葉栄養専門学校研究顧問 大村省吾
 研修認定修了証の授与…二葉栄養専門学校長

⑨ 2月21日食品加工実習・味覚体験研修会

- ・コメの品種と味覚・・・新潟コシヒカリ・埼玉産ブレンド米・ミルククイーン
- ・豚肉の味覚テスト・・・飼料米飼養・有機リサイクル飼料・市販品
- ・無添加ウィナーソーセージづくり実習・・・（有）ぐるめくにひろ社長 松沢州紘
- ・トマト品種・栽培と加工・・・カゴメ食品

⑩ 3月6日・13日「味覚の教室」現地実証研修会 武蔵野市境南小学校

総合的学習の時間・・・2年生・5年生

- ・味覚はどこで感じるかー甘・酸・塩・苦味・その他の味
- ・味覚の記憶・表現と食べ物を選ぶ脳の学習
- ・4つの食材を味わい・比較し・表現する〔リンゴ・こんぶ・煮干し・チョコレート〕
- ・カカオ栽培・チョコレート歴史・正しく味わい食べる

④支援対象者(受講者)の状況

- ・受講者は後援自治体の武蔵野市・三鷹市が過半を占め、杉並区・立川市・日野市などで約90%を占める
- ・年齢別では40歳代・50歳代でほぼ80%で、60歳の経験・リーダーシップの発揮もみられ、20歳代の新しいニーズが芽生えている。40歳代は家庭の事情が多いとされる。
- ・約7割が栄養士資格を有し、保健師・看護師・教師などの経験者もみられ、介護福祉士資格取得の傾向もみられる。
- ・また半数以上が地域NPOや食関連グループに属し、ステップアップ・社会的地位の向上に極めて意欲的である。

以上