



教員も想像できないゴール目指して！ ～ゼミ活動の紹介～

健康栄養学部 笠岡 誠一



1993年に大学卒業後、製菓会社に勤務。特定保健用食品（トクホ）申請時に必要な基礎的研究に従事。新しいタイプの食物繊維（レジスタント・スターチ）の生理機能の解明が主たるテーマ。2000年4月に女子短期大学部・健康栄養学科に着任。食品に含まれる化学成分の構造等に関する講義・実験を担当。2012年4月より健康栄養学部3年生・4年生を対象とした“いわゆる”ゼミナールを担当。

（かさおか せいいち）

健康栄養学部・管理栄養学科では、“いわゆる”ゼミナール科目は必修ではない。3年次に演習科目として選択できる。また4年次には卒業研究という科目として選択できる。両科目は独立している。このような科目選択のなかで、ゼミナールの活動を5年間行ってきたので紹介したい。

1. ゼミナールとは

私自身、管理栄養士の養成課程の大学で学び国家試験を受験した。私が卒業した大学では3年次に研究室への配属が決まり4年次の終わりまで同じ研究室に所属する。4年次には、講義科目がほとんど無いため、毎朝研究室に行き実験・研究を行ない夜遅くに帰宅するという生活を1年間繰り返すことが当たり前であった。他大学の“いわゆる”理系、特に実験系研究の学部では同じような状況であったと思われる。この間、担当教員から多くの実践的なことを学ぶことができた。実験の基礎的技術、データの解析方法、論文作成、プレゼンテーションなどなどだ。

2000年に教員として初めて文教大に着任した当初は、当然ながら自身の経験にもとづきゼミナール（研究室）的活動ができると期待していたが、2年制の短期大学部では栄養士資格取得にほとんどの時間が割かれておりゼ

ミナール科目設定の余裕はなかった。2010年に4年制の健康栄養学部が開学したが1期生が3年次になるまで待たねばならなかった。

2012年4月に1期生が3年次になったが、管理栄養士国家試験に向けた勉強が最優先だ。ゼミナールの科目「健康栄養演習」は1週間に1コマ90分だけであり、実験動物を飼育し毎日、同じ時間に状態観察を行うといった栄養学的研究を行うのはむずかしいと感じた。

2. 学生達が望む学び

私の担当科目「健康栄養演習」を選択した学生と話しをするなかで、学生達が望む“ゼミナールの活動”が少しずつ見えてきた。通常の授業科目は、国家試験に向けて知識・技能の習得に主眼が向けられている。日々、インプットすべき事柄で溢れている。学生達は、それらの知識・技能をアウトプットする場を求めているように思えた。

外食をした際、「私だったらもっと美味しくできるのに。もっとヘルシーにできるのに」と学生達は思っている。「地元の食材を使った料理を提供すれば、地域活性化に繋がるはずだ」と考えている。

そこで、「しらす問屋・とびっちょ江の島」のメニューを学生達の新しい切り口で開発できるのではと考え訪問した。しかし思うように事は進まないものだ。学生達が見ているのは表面であり、裏側には店舗を経営する多くのノウハウがある。仮に1品、学生達が提案したメニューが販売されたとしても、それが定着し店の看板商品になるのはそう簡単なことではない。

新メニュー提案にまで繋がらなかったが、1年間の活動を通して学生達には多くの学びがあったように思えた。地元、文教大学の学生だからこそ店舗へ訪問もできたし、自分達の力のありようを学外の方と接することで確認できたとも考えられた。学生達が“したい”と思っていることを“やってみよう”。結果はどうあれ、多くの学びがあったと感じた。

3. 学生達が望む学び

2007年より毎年5月、新宿タカシマヤで「大学は美味しいフェア」が開催されている。日本全国から30を越える大学が、基礎研究にもとづいたオリジナル食品を展示・販売する催しだ。近隣の相模女子大学、鎌倉女子大や、東京大学、早稲田大学も出店している。健康栄養学部が開設された2010年から毎年見学に行き、いずれ文教大学からも出店したいと考えていた。2014年2月頃、4年次の卒業研究を選択した学生が「もっと基礎研究的なことがしたい」と言ってきた。3年次の約1年間はメニュー開発的なことをしてきたので、4年次の科目「卒業研究」では研究論文を書きたいとのことだった。そこで、食物繊維が豊富に含まれているがイメージのあまり良くないサツマイモの健康効果について、ヒト試験を行うことにした。学生達が試験計画を作り、被験者を募り試験を行った。良い結果も得られたので論文を書き学術論文に投稿し掲載された。これが「大学は美味しいフェア」へ出店するための基礎的研究データとなった。

その翌年（2015年）、新3年次生がサツマ

イモを使った商品の開発を始めた。試作を繰り返し最終的に和菓子の定番「どら焼き」の餡にサツマイモの焼き芋ペーストを使用することとした。しかし、これでは健康効果を得られる十分な量の食物繊維を摂取できないため、新しいタイプの食物繊維（レジスタント・スターチ）をどら焼きの皮に配合した。レジスタントスターチを含むどら焼きで、「レジどら」と名付けた。現在、茅ヶ崎の和菓子銘菓「三鈴」にて製造販売いただいている。

4. 今後は？

3年次に私の“いわゆる”ゼミナールの科目「健康栄養演習」を選択した学生が、4年次に私の担当する「卒業研究」を選択するとは限らない。つまり、3年次に経験したことを後輩にあたる新3年生に引継ぐことはない。ノウハウを蓄積することでゼミとしての活動効率もあがるはずだが、それは期待できない。非効率的なゼミ運営だと、当初は感じていた。しかし、当の学生達にしてみれば、先輩からの引き継ぎ事項とは「しなければいけない枠」なのだ。知識・技能のインプットではないアウトプットの間としてゼミが存在していると仮定するならば、そのような「枠」はないほうがよい。新3年生にはゼロからスタートしてもらっている。何がしたいのか、実現可能な方法を深く考え実行していく。教員である私はその手助けをするだけである。今後も、毎年、どんな方向に進んでいくのかワクワクしながらゼミ活動をしている。



パブリシティ・オブ・ザ・イヤー2015
受賞時の写真