

## 食文化学科の完成年度を迎えて

### In Commemoration of the First Graduating Class of the Department of Food Culture

関野 章代  
SEKINO Akiyo

#### I、 緒言

本学食文化学部食文化学科の設置は 2010 年に新学部開設検討委員会で決まった。これまでの短期大学部生活科学科の資源を生かす、即ち調理師の資格が取れる調理師養成施設でかつ製菓も学べる 4 年制大学である。食の教育は管理栄養士養成を念頭においた食物科などが主で化学などに興味のある女子高校生を重点において教育をしてきた。他方、本学部は食に興味・関心があり、食に関わる仕事をしたいと考えている文系の女子高校生に重点をおき実践力と知識力の両方を身に付けることを視点にした 4 年制大学に調理師養成施設を設置した初めての学部学科である。

本学部を平成 24 (2012) 年 11 月 20 日発行の私立大学連盟の「大学時報」に筆者は紹介<sup>1)</sup>をした。紹介の割り振り題目は 1、食文化学部食文化学科設置の経緯 2、教育の理念 3、学科の特徴 4、カリキュラム 5、現在取り組んでいる事柄の紹介 6、おわりにである。

「6、おわりに」で筆者は完成年度に経過を報告したいと述べている。

平成 24 月 4 月に食文化学部食文化学科第 1 期生を迎え、平成 28 年 3 月に卒業した。

このたび完成年度を迎えたため、食文化学部食文化学科 4 年間の歩みと完成後の報告をする。

#### II、 完成年度までの歩み

題目の 1、食文化学部食文化学科設置の経緯 2、教育の理念 3、学科の特徴には変更がなく当初の計画を受け継いでいる。

4、カリキュラムは「III、完成年度後」で報告をする。

5、現在取り組んでいる事柄の紹介の経過を報告する。

##### (1) 社会貢献

初年度の社会貢献では大阪府中央卸売市場との事業連携で山形県、鳥取県、長崎県、熊本県などの紹介をした<sup>1)</sup>。食の安全、安心、食育等の啓発活動を通じて食に関わる人材の育成や、さまざまな情報発信を行っている。現在までの活動の中で以下の 10 例の紹介をする。

表 1 地域連携

行事名	主催者	行事内容
消臭せっけん開発	大阪府中央卸売市場	魚の臭いが取れるせっけんを大阪府中央卸売市場と共同開発。
「産地フェア 2014」	大阪新阪急ホテル	産地フェア 2014 『ホテル de マルシェ』 学生創作スイーツ調理・販売。
各地の農業に関する講演	JA 山形・長野など	講演や、県の野菜・果物等を提供され調理実習などを行う。

魚食普及プロジェクト	阪急阪神百貨店	学生はマグロの解体ショー解説、簡単お魚レシピを店頭にて紹介し、試食提供。
お料理だいすき応援隊	(株)日本アクセス	日本アクセスの新商品を使った、お魚料理のレシピ12品を考案。
フレスコとコラボ	スーパー「フレスコ」	食文化学科の学生が「夏の京野菜を使ったオリジナルスイーツ」を考案、商品化。
本学小梅ランチ	(株)不二家商事	本学食堂の新メニューの提案。オリジナル新メニューが、食堂で販売。
南高梅スイーツフェア	天王寺都ホテル	「梅」を使ったスイーツ開発。スムージー、あんみつ、大福を販売。
恵方巻き	大丸松坂屋百貨店	「ゆず香る海鮮恵方巻き」「まぐろとサーモンの海鮮W巻」を考案、店頭で販売。
新ラーメンの誕生	鯖や×北海×銀行	異業種3社の出会いでオリジナルラーメンを誕生させ販売。

コラボプロジェクトを本学は力を入れ企画部が中心になって企画し、各学科が協力する体制を取っている。これは食文化学科が立ち上がってから特に活発になった。「食」という身近なテーマがコラボしやすかったことと企業が大学と提携をする時代が来て更に盛んになったと考えられる。

食文化学科がコラボプロジェクトの火付け役の一端を担ったことは食文化学科の誇りである。

## (2) 社会見学

近隣の食企業・食産業への見学は大阪ガスハグミュージアム、京都和東茶園の見学など学科、授業、ゼミ主催で多方面に実施している。

また、学外に出るのではなく学内で食企業に講義を依頼している。学生たちはテーマの専門性が高い、話題の視点などが教員と違うなどおおむね好評で教員にとっても学ぶことが多い。

## (3) 世界の食文化体験と異文化交流

世界の食文化体験は大学生活の早い段階で体験をするのを目的にしているため<sup>1)</sup>、2013年度から2年生でヨーロッパ食文化研修を実施した。

また、本学は学生の海外研修に力を入れており参加学生には補助金を出している。



ヨーロッパ食文化研修は2013年度には2014年2月10日から10日間、食文化学科2年生27名がヨーロッパ食文化研修に参加しフランス各地を訪れた。2014年度は2015年2月5日から11日間、食文化

学科2、3年生37名がヨーロッパ食文化研修に参加し、ミラノ、パルマ、トリノ、リヨン、パリの5都市を訪れた。2015年度はテロなどでヨーロッパの状況が険しく中止をした。2016年度は2017年3月5日から10日間イタリア、オーストリア、スロヴェキアに研修企画をたて、46名が参加予定。

また、これまでに韓国に3年生1名が1年間、4年生1名が半期留学をし、韓国文化を直接学んできた。

(4) 各種コンテストの応募

食文化学科では食に関するコンテストの応募を学生たちに勧めている。

2012年度は茨木市の「市民スイーツコンテスト」に応募し、最優秀賞に1年生Sさんの「フロランタン風さつまいもタルト」が選ばれた。



2013年度は群馬県コンニャク博物館「こんにやくレシピコンテスト」に応募し、優秀賞に1年生Sさんの「こんにやく入り豆乳ババロア」が選ばれた。



2013年度は「健康オリーブ料理レシピコンテスト2013(小豆島)」に応募し、2年生Oさんの「オリーブの実入りフォカッチャ」が入選した。

(5) 専門調理師、食育インストラクターの受験

調理師免許取得見込みを得て卒業年度である4年生で受験資格を得る専門調理師、食育インストラクターの受験を調理師養成施設である本学で実施している。2012年度生の受験者数は専門調理師2名、食育インストラクター22名で全員合格であった。

2013年度生は11月の締め切り時点で専門調理師2名、食育インストラクター8名が申し込んでいる。専門調理師の受験者が少ないのは調理師として就職する学生が少ないためである。

食育インストラクターはまだこの資格が世間に認知されていないためと考えられる。

食育インストラクターは食育基本法の理念に基づき、食育を通じて健全な心身を培い豊かな人間性を育むことを図る（ホームページより）。食育の理解や実践のレベル等により、インストラクターの資格は5段階の1級、2級、3級、4級、プライマリーに分けて認定している。

6、おわりに

「6、おわりに」の中でインターンシップと就職の検証を述べている<sup>1)</sup>。

1) インターンシップの状況

表2 2012年度生と2013年度生のインターンシップの行き先

	菓子製造	飲食業	食材製造	観光業	教育・福祉	情報・研究
2012年度生 56名	18名 (32%)	9名 (16%)	6名 (11%)	16名 (29%)	5名 (9%)	2名 (4%)
2013年度生 42名	8名 (19%)	18名 (43%)	1名 (2%)	5名 (12%)	6名 (14%)	4名 (10%)

①2012年度生は学科の紹介のインターンシップ先から興味のある企業を探しインターンシップを経験した。表2から菓子製造が32%と多いが全体的に多方面に行っているのが分かる。

インターンシップの実施は本学科の特徴の一つで力を入れている。

②2013年度生は昨年度の反省から学生本人の経験したいインターンシップ先に行くを選択肢に入れた。2013年度の学生たちは2012年度生同様に学科の紹介先と自分の興味がある自己開拓先かどちらかにインターンシップを経験した。自己開拓のため、現在11月でまだインターンシップを経験していない学生が存在し、そのままの卒業になる可能性がでている。

また、来年度からインターンシップの期間は経団連が「5日以上」の条件を撤廃する方針を固め、1日だけの開催も可能になり短縮化が進む<sup>2)</sup>。

表2から飲食業が43%で集中し、昨年度の菓子製造が32%と多いが全体的に多方面に行っているとは異なり学年の特色の違いが伺える。

2) 2012年度生就職の状況

高校3年生で進学先を選ぶ重要なポイントの一つが大学卒業後の正規雇用での就職先である。

この実際の就職先を高校生に紹介ができるかが食文化学科の将来を決める。

全学一丸になって基礎学力の向上に努めている。就職に向けて全学科の基礎学力上位20名を集め学内で補習をしている。食文化学科の4年生も補習を受け学力の向上に励んでいる。

2016年度本学全学科学生対象でスーパーチャレンジ講座が開催された。これはSPIの成績などから選抜された学生の金融系企業への就活に特化した講座で食文化学科からは、3名が選ばれた。

表3 2012年度生の就職先の区分分け

	菓子製造・販売	飲食業	食材製造・販売	小売	介護	総合商社
2012年度生 63名	8名 (13%)	9名 (13%)	10名 (16%)	5名 (8%)	4名 (6%)	3名 (5%)

ホテル・ブライダル	アパレル販売	教職 (家庭科)	その他
2名 (3%)	8名 (13%)	3名 (5%)	11名 (17%)

食文化学科で食を学びながら食と直接関係していない他分野に就職した学生が多い。食は生きていく中で全ての人々に関わっているため他分野の就職先に行く学生も、食の知識と技術をこれからの生活人として活かして欲しい。また、飽食でありながら食に関して矛盾を抱えている日本の現代社会へ食のリーダーとして発信して欲しい。

### 3) 明るいサロンと明るいコミュニティールーム

サロンとコミュニティールームが更衣室、実習室の隣に配置され、たくさんの学生たちが利用している。サロンには自由に貸し出し可能な食に関する書籍・DVDが配架され、学生と教員が借りている。コミュニティールームには学科の掲示板と書架の配置、小型冷凍冷蔵庫、大型テレビなどが配置されサロン以上に活用度が高く、学生たちは空き時間に居心地よく学校生活を送っている。

このように教室設備以外のゆったりとした設備が学生たちに活用され学生同士のつながりに役立っており、ゆったりとしたスペースが重要であるとされている<sup>3)</sup>。

### 4) 食文化学科の情報発信

食文化学科の情報発信は学科のブログ、フェイスブックが利用されている。

ブログには学生による授業紹介、ゼミ研修紹介、オープンキャンパスの内容の紹介、ヨーロッパ食文化研修紹介、旅での食の紹介など多岐にわたって掲載されている。学部フェイスブックはその時々食に関連する情報が短文で発信紹介されている。どちらも学生、学生の保証人、受験生に見ていただき、話題にして欲しい

## Ⅲ、 2016年度の完成年度後

### 1) 4、カリキュラム

カリキュラムの変更を行った。2016年度に以下の理由で削除、追加が行われた。

(1) 厚生労働省の「調理師法施行規則の一部を改正」<sup>4)</sup>による調理師養成施設のカリキュラムの改正が2015年度から始まった。

このカリキュラムの改正趣旨を以下に明記する。

調理師養成施設のカリキュラム改正の方向性と教育内容及び目標について

- ① 調理師の基本となる知識及び技能が系統的に習得できるよう、カリキュラムの体系化を図ること。
- ② 健康の保持・増進、食品衛生の管理、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養うこと。
- ③ 調理師としての基本的な態度を身につけるとともに、調理技術の習得に当たって、実習の充実を図ること。
- ④ 1年制課程での基本となる知識や技能を明確にするとともに、2年制課程での教育内容の充実を図るため、それぞれにふさわしい教育目標を提示すること。

①、②、④の教育内容及び目標は現在のカリキュラムで充足されているが③の調理技術の習得で調理実習が2年生で終了するため、3年生でも実習を要望する声が学生から多かった。調理実習担当の教員増を行い3年前期・後期に総合調理実習Ⅰ、Ⅱの増で学生の要望に応えた。

(2) 完成年度を迎え科目の見直しを行った。

選択科目は現在の学生の要望などに合わせて養成施設以外の科目の改定も行った。

主なカリキュラム改定を紹介する。

学科基本科目は35科目から32科目に大きな見直しをした。化学系の科目が3科目から1科目にした。文系の食を標榜しているため基本の化学の履修のみにした。化学系の科目「基礎の化学」、「有機化学」、「基礎の生化学」の3科目6単位を「食と生命」の1科目2単位に大きな見直しをした。これら3科目

は食文化を学ぶために進学した文系女子には大きな負担であった。調理師養成科目で自然科学の基礎知識が不足する時は各科目で必要とする知識を教えることとした。

専門科目は完成年度以降も「食育・食の安全」「食産業」「食文化史」の三領域で構成している。

・「食育・食の安全」領域は教員の退職と科目の統合で食品の品質製造管理、食品加工演習、レストラン論を廃止、食文化概論、日本文化と食、フードランゲージの3科目は「食文化史」領域に移動した。プロフェッショナル演習が新科目で追加した。21科目から16科目に改定した。

・「食産業」領域は教員の異動でビジネス系、マーケティング系の科目を縮小し、学生の要望で起業向けの科目起業概論、起業特論を新設した。17科目から14科目に改定した。

・「食文化史」領域は教員の退職と科目内容の重複を整理した。日本と世界・メディアと食の2科目を新設した。伝承と食・食と年中行事など10科目を廃止し、22科目から「食育・食の安全」領域からの3科目の移動増で14科目になった。

これら専門科目の削除と追加は以下の理由による、

① 専任教員の退職と異動に伴う科目の整理を行った。

専任2名が退職し、1名が他学科へ異動した。退職教員担当の科目で重要な科目は他の専任が担当、非常勤講師に依頼した。

② 教務からの科目数削減の全学科への依頼

科目数が全学科で膨れていたの各科の在籍学生数と科目数を調整するように教務から削減依頼があった。専任教員の学科専門科目「食育・食の安全」、「食産業」、「食文化史」の各分野で調整を行い、科目を減らした。

## 2) これからの課題

### (1) 退学者の問題

2007年ごろから大学・短期大学の入学希望者総数が入学定員総数を下回る状況を迎える大学全入学時代にはいり、本学のような小規模女子大学では退学が大きな問題である。

本学科の退学者は1年生後期に退学する学生が64%、2年生で31%、3、4年生で各3%であった。

ほとんどが1年生で退学するのが分かる。退学の理由は進路変更36%、就学意欲の低下25%、体調不良22%、不登校14%、経済的理由6%であった。これは、退学の理由が進路変更36%であることから本学科が入学前のイメージと異なっていたためと推測される。このため、完成年度を迎え「文系の食」に立ち返り、カリキュラムの見直しをした。

また、1年生時の退学が多いため、1年時に何かイベントを考えて学生同士のつながり、学生と教員のつながりをさらに強固にする工夫が必要と考えられる。

退学者の対策は部科長会で「議題：離学（退学・除籍）状況と対応策について」で各学科の対策を持ち寄った。各学科でしっかり対策を取ることになった。

経済的理由6%で経済的理由が少なかったのは本学では奨学金制度が充実しているためと考えられる。

本学では、経済的負担を少しでも軽減し学生生活が充実したものになるように、各種奨学金を設けています。また、日本学生支援機構の奨学金の取り扱いや、各種教育ローンの提携も行っています（本学ホームページ）。

表4 奨学金の種類

澤山奨学金	給付	修学の熱意があるにもかかわらず経済的理由により修学困難な者
特別奨学金	給付	入学後、罹災、家計支援者の死亡その他突発な理由により家庭の経済事情が急変し修学が著しく困難となった者

日本学生支援 機構奨学金	貸与	人物・学業ともに優れ、経済的理由により修学困難な者
地方公共団体 などの奨学金		希望者は出身地の地方公共団体に直接問い合わせる。

学長奨励金	給付	年度末評価の上位者（本学所定の単位を取得し、かつ各学年・各学科における全学生の上位3%以内の者）が対象。
教育ローン		梅花女子大学提携教育ローンの紹介など。

特待生制度：専願で入試を受験し合格した学生は成績などが、基準を満たすと特待生制度を利用できる。入学金全額、授業料半額（4年間継続可）免除になる。退学者は他の学生にも悪影響を与えるので重要課題である。

(2) 食文化学科の学生募集

本学での入学前に行っている事柄

①入学前プログラム：本学では、入学後の大学での学びをできるだけスムーズにスタートできるように、入学予定者に対して「入学前プログラム」を実施している。合格通知と一緒に『「入学前プログラム」実施のご案内』を送っている。

・入学前プログラムの内容

食文化学科の学科課題(必須課題)：食文化学科独自の「入学前プログラム」をホームページに掲載している。

◎入学前プログラム 生物問題、解答と解説

◎入学前プログラム 化学問題、解答と解説

以上の練習問題については、ノートを作って取り組んでください。ノートを入学後に提出してもらいます。《食文化学科は、文系女子のための食の学びをメインとする学科ですが、食に関する最低限の生物と化学の学識も必要です。》

完成年度までは入学後、この入学前プログラムの練習問題を出題範囲とする、生物と化学の簡単なテストを受け、その結果で一年次の必修科目「有機化学」の習熟度別クラス編成を行っていた。

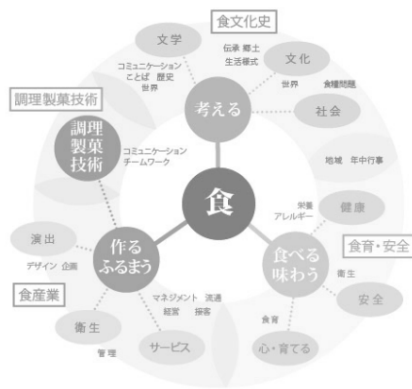
現在は生物と化学の簡単なテストと習熟度別クラス編成を行っていない。

②本学12月のクリスマスイブニングで入学予定者交流会を開催し、主に専願で入学試験に合格している高校3年生を招待している。今年度は全学科で100名以上参加し、学科ごとに集まり先輩から授業の組み方、試験のこと、大学生活などさまざまな話題で盛り上がった。入学後、入学予定者交流会に参加した学生に意見を聞くとこの交流会参加は入学後に役立つとおおむね好評であった。

学生募集は学科にとって重要な課題である。毎年の学生集めには、オープンキャンパス・食文化学科のコラボプロジェクト・学科のブログフェースブックなど本学のホームページを開いた高校生が興味を持つようにホームページを充実させ強固な発信を地道にすることが重要である。

IV、最後に

本学科は日本で初めての調理師養成施設4年制大学で文系女子に向けた食を学ぶ学科である。



上記の図のように一学部一学科でありながら調理製菓技術以外の専門科目は系統の異なる学びが「食育・食の安全」・「食産業」・「食文化史」の3分野あり、3学科の要素もある<sup>1)</sup>。

食全体を考える力を身につけ実社会で食のリーダーとして活躍する人材を送り出すのを使命と考えていると述べた<sup>1)</sup>がこの4年間を振り返るとすべての学生にはこの考えが浸透しなかった。これは、食文化学科で食を学びながら食と直接関係していない他分野に就職した学生が多いことから分かる。4年間食を学んだが成長期の重要なこの時期に自分の好みは食以外にもあったことに気づき多方面に就職したと考えられる。食は実生活にも非常に重要な分野なのでこの学びを大切にしたい。最後に日本で唯一の食文化学部食文化学科は、従来になかった切り口で食の学びを展開し、食文化の未来を開拓するという自負と気概は今も脈々と受け継がれている。

また、食文化学部は食文化学科の単科であったが2017年度から管理栄養学科定員40名の2学科で募集を開始している。文系の本学科と従来の食の学びの管理栄養学科の各学科が独立しながら、時には協力しながら力強い食文化学部を作る所存である。

#### 参考文献

- 1) 大学時報：食の都大阪にふさわしい食文化学部の設置、No347p84-89 私立大学連盟、平成24(2012)年11月20日発行
- 2) 朝日新聞デジタル 2016 12/1(木) 10:49 配信 (編集委員・堀籠俊材朝日新聞社)
- 3) 安田女子大学：安田のキャンパスには、学生生活をバックアップするリラックススペースが充実
- 4) 厚生労働省：調理師法施行規則の一部を改正 公布日平成26年3月、適用日平成28年4月1日