

教育の責任

私は栄養士養成課程において、食品衛生および関連する食環境分野の教育を担当している。講義および実験を通じて、食品の安全性に関する基礎知識の習得を図るとともに、食を中心とした私たちの生活環境との関係についての理解を深める教育を行っている。主な担当科目は下表の通りである。

授業科目	開講時期	授業形態	単位数	備考
微生物学	1年前期	講義	2	栄養士必修
食品衛生学	2年前期	講義	2	必修
食品衛生学実験Ⅰ	2年前期	実験	1	必修
食品衛生学実験Ⅱ	2年後期	実験	1	栄養士必修
環境学	2年後期	講義	2	選択

[大学共通教養科目]

授業科目	学科・専攻	開講時期	授業形態	単位数	備考
環境学	服飾文化専攻3年 健康栄養専攻4年 美術表現学科4年	後期	講義	2	選択

教育の理念

本教育の目的は、食料の生産・加工・流通・消費に至る一連の過程を通じて、安全性・健康・環境・持続可能性を統合的に理解する力を育成することである。さらに、環境や生物資源との関係性を踏まえ、「食」を総合的な視点から捉える能力の養成を目指す。

近年、食を取り巻く課題は、環境負荷の増大や生態系への影響、資源制約といった問題と密接に関連しており、従来のように各過程を個別に捉えるのではなく、フードシステムとして包括的に理解する視点が不可欠となっている。とりわけ、日本においては、環境負荷の低減と持続可能な食料供給の両立が喫緊の課題である。

こうした背景を踏まえ、栄養士教育においても、従来の専門領域に加え、食料生産の現状や環境影響評価、生物資源の持続的利用に関する理解を深化させることが求められる。すなわち、生産者と消費者をつなぐ架け橋として、環境に配慮した選択を社会へ還元・普及できる栄養士の育成が重要である。

そのため本教育では、科学的根拠に基づき、食と環境の関係を総合的に捉え、持続可能性の観点から多角的に考察し、実社会に活かすことのできる実践力の涵養を図る。

教育の方法

講義では、各科目の根幹となる基礎知識を確実に理解させることを前提としつつ、その背景にある概念や社会的動向についても関連付けて教授することで、知識を個別に習得するのではなく、広い視野の中で位置付けて理解できるよう工夫している。また、食品衛生や環境科学の視点から、食の安全性と環境との関係性についても、生産から消費までの一連の流れの中で理解できるよう重視している。

加えて、環境学の授業では、現代の多様な環境問題に対して自らの意見を形成する力を養うことを重視している。そのため、具体的な環境問題に関するレポート課題を課し、学生が自ら授業を振り返りながら調査・考察を行う機会を設けている。提出内容については次回授業でフィードバックを行い、多角的視点の提示と再考を促すことで、思考の深化を図っている。

実験科目においては、食品衛生に関わる基礎的な知識・技術の習得に加え、学生の自主性および問題解決能力の育成を重視している。実験に必要な準備物や手順については、可能な範囲で学生自身に検討・準備させることで、受動的な学習姿勢からの脱却を促し、自ら考えて行動する態度の形成を図っている。また、単に実験を成功させることを目的とせず、仮説設定や結果予測といった思考プロセスを重視し、学生自身が一連の流れを構築できるよう指導を行っている。実験の失敗も重要な学びの機会と捉え、結果が思い通りにならなかった理由を考えさせることで、科学的思考力と再現性への理解を深めている。

教育の成果

令和7年度に実施した学生による授業評価の結果を下表に示す。

授業科目	履修者数	回答数	回答率 (%)	総合評価
微生物学	20	17	85.0	4.42
食品衛生学	31	28	90.3	4.85
食品衛生学実験Ⅰ	31	27	87.1	4.85
食品衛生学実験Ⅱ	28	26	92.9	4.86
環境学 (大学)	34	27	79.4	4.82

総合評価は概ね高い値を示しており、授業内容および進行について良好に実施できたものと判断できる。内容の理解しやすさや難易度に関する項目においても安定した評価が得られており、教育方法の妥当性が示唆される。

一方で、学生の主体的学習の深化や、本教育理念に掲げるフードシステム全体を俯瞰した統合的理解の達成度については、授業評価のみで十分に把握することは困難である。しかし、期末試験の結果からは、食品衛生に関する基礎的理解に加え、関連する概念の整理や応用的思考についても一定の到達は確認されている。また、一部の学生においては、地域連携活動への参加を通じて、食料の生産から消費に至る一連のプロセスを関連付けて捉

える視点が見られ、フードシステムに対する一貫的理解の重要性が認識されていることが示された。

これらの結果から、本教育は基礎的知識の習得に加え、食と環境を統合的に捉える視点の形成に一定の成果を上げていると考えられる。今後は、学生の主体的学習の進展および教育理念の達成度をよりの確に把握するため、複数の指標を用いた多面的な評価・検証を行い、教育内容のさらなる改善につなげていく必要がある。

今後の目標

食品衛生に関する基礎知識の習得に加え、食と環境を統合的に捉える視点の形成については一定の成果が認められた。一方で、学生の主体的学習の深化や、フードシステム全体を俯瞰した理解の到達度については、なお向上の余地がある。

今後は、学生が自ら考え、判断し、行動できる力の育成を教育の中心に据え、そのための学習環境の充実を図る。とりわけ、教員による一方向的な知識伝達にとどまらず、学生自身が課題を見だし、主体的に学びを深めていく姿勢を重視する。その実現に向けて、課題設定型学習やグループディスカッション、事例分析などを取り入れるとともに、レポート課題やフィードバックを通じて、自らの考えを整理し、振り返る機会を継続的に設けていく。同時に、食品衛生を基盤としつつ、食環境や生物資源の持続可能な利用を含め、フードシステム全体への理解の深化を図る。これらの取り組みを通じて、食と環境を総合的に捉え、自ら考え行動し、持続可能な社会の形成に寄与できる人材の育成を目指す。