



筑紫女学園大学リポジット

A Case Study on "Food Branch" Curriculum in our Junior College

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-10-13 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 小川, 暢祐, OGAWA, Nobumasa メールアドレス: 所属:
URL	https://chikushi-u.repo.nii.ac.jp/records/485

現代教養学科キャリア形成科目“フードブランチ” に関するケーススタディ

小 川 暢 祐

A Case Study on “Food Branch” Curriculum in our Junior College

Nobumasa OGAWA

I. 課題意識の背景と、本稿で明らかにしたいこと

本稿の趣旨は、本学短期大学部現代教養学科における「キャリア形成科目」の一つの幹として位置づけられながら、ここ数年は履修者数が極度に低迷し、閉講も多発する状況等に陥っている“フードブランチ”についての考察である。短期大学部廃止を目前に控える今、いわば、ローカル線最終列車の運転士としての立場からの検証を通じ、今後の教学運営にあたって些かの参考となるかもしれない short case として供することを、主な目的としている。

公知の通り、平成27年度末で廃止予定の現代教養学科は、昭和40年開学の筑紫女学園短期大学家政科に源を発する。旧「家政科」は、昭和63年に大学が開学した後ややあって平成11年度より「生活学科」に名称変更、更に平成17年度より、旧国文科と統合された形の「現代教養学科」として再スタートを切り、平成26年度入学の第10期生をもって、学生募集が停止された。現在の人員構成は専任教員6人（専従事務職員なし）で、入学時点の学生数は、2年生37人（定員50）、1年生38人（定員50）と、直近の平成26年3月卒業生64人（定員120）からみても、大幅に減少している。

このような深刻な定員割れが常態化し、後追いの定員削減にまさに着手されようとする平成24年4月、筆者は当学科に着任した。以来、2年半の間に、第7期から10期にわたる約200人の学生と接点をもった勘定になると同時に、学科の衰運以上に深刻なフードブランチ科目群の凋落に直面することとなった。具体的には、関連資格受験者は、24年度の5人から、翌25年度は1人へ、そして26年度は0人へと推移している。それと軌を一にして、受講者0となることによる閉講の発生と、一方で、合理的理由に乏しい散発的履修者のための非体系的な授業維持という、教育はじめ諸方面での量的・質的問題ばかりか、教育モラル上の問題さえ惹起されているように見受けられる。

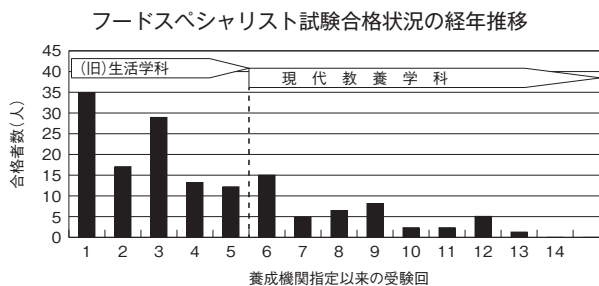
このような状況に立ち至るまでの経緯に関し、限られたものではあるがこれまで把握・確認しえた資料を概観しながら検証し、最終段階でなお残されている課題の幾つかを批判的に検討した上で、今後の展望に関し若干の考察を加えたい。自省自戒の念に立ちつつその作業を進める過程で、フードブランチからの“撤退”という選択が本学において不可避となったことの根拠を提示するとともに、このケースをふまえ、多少なりとも今後の大学運営に役立つ知見を導ければと考える。

II. 現代教養学科“フードブランチ”の概況と分析

現代教養学科では、人材育成目標の一つに、「資格取得を支援し能力の開発や自信を持って前に進む力を育成」することを掲げている。そして、カリキュラムのポイントに、「2年次：自分の興味や目標を中心とした、資格取得や『キャリア形成科目』の選択学習」ということが明記されている。

取得可能資格は、「ビジネス実務士」、「情報処理士」及び「フードスペシャリスト」の民間資格で、それぞれに対応する形で、「ビジネスブランチ」、「情報処理ブランチ」及び「フードブランチ」という「キャリア形成科目」クラスターが設けられている。

そもそも本学で、今日に至る形でのフードブランチ各科目が完備されたのは、(旧)生活学科発足の翌年、平成12年度のことで、食品業界にまつわる民間資格“フードスペシャリスト”指定養成機関としての認定と同時である。平成13年度の初回受験以来、13年間にわたる資格取得者は通算150人に達する。下のグラフは、合格実績の推移である。また、関連事項を右ページの表に示す。



概して多少の揺らぎはあるものの、全体的に、階段を一段とび或いは二段とびに駆け下りるかのような印象を受ける。表と見比べることによって、このような趨勢が、当学科における教学体制の変化と1～2年の時差をもって、追従または先行している状況が浮かび上がる。その背景にある最もマクロな要因は、むしろ(旧)家政科から(旧)生活学科へ、そして現代教養学科へ、という形での、家政系からのセンターシフト、そして脱却といえよう。現代教養学科発足に伴う教員構成の変化により、家政科から生活学科へと受け継がれてきた学風は、大きく変わらざるをえない。とはいっても転換を機に在学生在が一挙に切り替わる、ということはありません。いっぽうで、高校3年生の志望者層においても、新学科が単なる名称変更に留まるのか、実際に面目一新し新学科となったかを判断する材料が必ずしも十分ではない状況下では、“自分の時までには、まだこれまで通りだろう”と都合よい方向に想定し、“とりあえず”出願し、本意にせよ不本意にせよ入学してくる学生が相当割合で混在するはずだ。オートマチック車のアクセルを思い切り踏み込んでも、即座に急加速できるわけではない。そのような、粘度の高いトランスミッションオイルにも似た情報の粘着性が、「1～2年の時差」をもたらすのではなからうか。こうした推定に立ち、(旧)生活学科と同水準の15人という合格者を、現代教養学科1期生からも輩出しえた一因を説明できよう。つまり、1期生だけは相当数が、(旧)生活学科のつもりで入学しフードブランチの学修に熱心に取り組んだ結果、ということである。

そう考えなければ説明をつけにくいデータが見出される。表で、2期生以降の動向に注目したい。

現代教養学科におけるフードランチ関連事項の概況

年度(平成)	12年	13年	14年	15年	16年	17年	18年	19年	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年	27年		
A 人員構成	(旧)生活学科																	
	現代教養学																	
	第1期 第2期 第3期 第4期 第5期 第6期 第7期 第8期 第9期 第10期																	
	入学定員(人)	100																
学生数(人)*	126 117 129 109 114 118 71 60 37 38																	
在籍専任教員数(人)	9 10 9 9 9 9 10 7 6 6																	
B フードランチ科目と教員名 ^{a)}	*下欄の担当教員名は、学生の「期」に対応する形ではなく、開講年度によって記載している																	
フードスペシャリスト論	山本	山本	山本	山本	山本	山田	山田	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	小川	小川	小川	小川	
官能評価論	一ノ瀬	一ノ瀬	一ノ瀬	一ノ瀬	一ノ瀬	一ノ瀬	一ノ瀬	白石	白石	白石	白石	白石	白石	小川	小川	小川	小川	
官能評価演習												野瀬	野瀬	小川	小川	小川	小川	
食品学 ^{c)}	古森	古森	古森	古森	古森	山田	山田	山田	山崎	山崎	山崎	山崎	山崎	小川	小川	小川	小川	
食品学実験	古森・山本	古森・山本	古森・山本	古森・山本	古森・山本	速水	速水	速水	速水	速水	速水	速水	速水	小川	速水	速水	小川	
食品加工学	古森	古森	古森	古森	古森	白石	白石	白石	白石	白石	白石	白石	白石	小川	小川	小川	小川	
食品衛生学	速水	速水	速水	速水	速水	岡部	岡部	岡部	大倉	大倉	大倉	大倉	三島	小川	小川	小川	小川	
調理学 ^{c)}	山本	山本	山本	山本	山本	大倉	大倉	大倉	大倉	大倉	大倉	大倉	大倉	小川	小川	小川	小川	
調理実習Ⅰ ^{c)}	上野	上野	上野	上野	上野	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	柴田	野瀬	野瀬	山崎	山崎	山崎	山崎	小川	
調理実習Ⅱ ^{c)}	東原	東原	東原	東原	東原	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	山崎	山崎	山崎	山崎	小川	
食と健康 ^{c)}	山本	山本	山本	山本	山本	山田	山田	山田	山田	山田	山田	山田	山田	小川	小川	小川	小川	
消費者経済論	辻	辻	辻	辻	辻	豊	豊	豊	中川	田村	田村	田村	田村	謝	謝	謝	謝	
フードコーディネータ論 ^{c)}	東原	東原	東原	東原	東原	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	野瀬	櫻木	櫻木	櫻木	櫻木	櫻木	櫻木	櫻木	
C 学科主催講演会 ^{d)}	食① 食② 食③ 食④ 食⑤ 水俣学 福島原発 無 無 無 予定なし																	
D フードスペシャリスト資格関連	*下欄の実施月は、n年入学者に対し、その2学年次、すなわち(n+1)年度に該当事項が実施されたことを意味する。																	
対策講座の実施状況	不明	不明	不明	不明	不明	不明	8-11月	8-11月	8-11月	無	無	無	無	無	無	無	無	予定なし
模擬試験の実施状況	不明	不明	不明	不明	不明	不明	11月	9-12月	無	無	無	無	無	無	無	無	無	予定なし
受験資格を具備した学生の概況	*下欄の数値は、n年入学者にとっての2学年次、すなわち(n+1)年度における該当数値として記載してある。																	
資格要件充足者数(人)・・・①	不明	不明	不明	不明	不明	不明	23	10	11	不明	不明	不明	6	5	1	0	未定	*6
受験者数(人)	不明	不明	不明	不明	不明	不明	23	10	不明	不明	不明	不明	5	1	0	0	未定	
合格者数(人)・・・②	35	17	29	13	12	15	5	6	8	2	2	5	1	0	0	未定		
①に対する②の比率	—	—	—	—	—	—	65.2	50.0	54.5	—	—	33.3	100.0	100.0	—	未定		
E 特別研究ゼミの概況	*右下欄の数値は、n年入学者にとっての2学年次、すなわち(n+1)年度における該当数値として記載してある。																	
フード系ゼミの在籍者数	20 14 20 17 14 12 0→5 ^{ef)} (7) ^{fg)} 5 (4) ^{gh)}																	
フード系ゼミ以外での食関係卒論数 ^{ah)}	7 7 9 5 7 1 4 1 未確定 未確定																	

本表の記載内容は主に、Aは「学園要覧」、Bは「シラバス」及び「時間割表」、C・Eは「現代教養学科年報」に依拠している。Dは、フードスペシャリスト協会関係連絡文書のほか、断片的な教務・進路支援関係資料に依拠している。

<表中の注記について>

- a) 第1から8期については、卒業論文提出者数を以って計上しているため、「学園要覧」等に記載の数値と若干(1〜3名)の差異が生じている部分がある。第9及び10期については、休学者を含む現時点での在籍数を記している。
- b) 白地に黒字の表示は、専任教員名を示す。灰色地に白字の反転表示がされている担当者名は、非常勤講師であることを示す。なお、筆者担当科目に関してのみ、受講者0により閉講となった科目を、黒地に白字の反転表示で示している。
- c) これら5科目は1年間開講科目で、第10期生については完了済みである(平成27年度は、特段の事情がない限り開講されない見通しとなっている)。
- d) 各講演会等のテーマ及び講師等について、具体的には下記の通りである。詳細は、各開催年度刊行の本学「人間文化研究所年報」に記録されている「公開講演会報告」を参照されたい。
 食① 正しい食が命をつくる〜「食卓の向こう側」から/講師:安武信吾氏(西日本新聞社)
 食② 地球を耕し命を育む〜「食」のグローバルズムを考えるシンポジウム/野瀬講師、田中氏・宇根氏(ともに下記)ほか
 食③ 食の現状と近未来の予測/講師:田中高道氏(近畿大学資源再生研究所教授)
 食④ 食べものと自然を結ぶ使者/講師:宇根豊氏(農と自然の研究所代表)
 食⑤ 健全な食生活をめざして/講師:高橋久仁子氏(群馬大学教育学部教授)
 水俣学 水俣学のとびら/講師:原田正純氏(医師・元熊本学園大学教授)
 福島原発 福島事故の教訓〜原発発社会への現実的シナリオ/講師:吉岡齊氏(九州大学副学長)
- e) 第10期生について、1年前期に必要単位を修得し、1年後期の段階で資格要件科目の履修を継続している学生は4人である。入学当初、7人の学生がフードスペシャリスト資格取得を希望していたが、3人が既に脱落したことになる。
- f) 23年度末の退職を前提として、野瀬講師は第7期のゼミ学生(新2年次生)をとっていなかった。その関係で、フード系志望の学生はサイエンス系等のゼミに所属することされ、後任の筆者に引き継がれるべきゼミ学生は、24年度当初は存在しなかった。その後、6月に入り、一教員事情に起因する学生転属に伴って、筆者は、フードランチ科目を履修してこなかった5人の指導を、特別研究ゼミにおいて担当することとなった。
- g) ()内記載の数値は、抽選漏れでフード系ゼミに所属することとなった学生数である。現代教養学科でのゼミ分けは、全教員によるゼミ紹介後、所属希望ゼミへの学生投票(期間は約1週間)によって行われる。学生は、相互に情報交換しながら投票するが、期間内であれば、再考し投票しなおすことは自由である。投票締切後、人気が高く定員を超過したゼミについて、専用ソフトを用いた抽選が行われる。抽選に漏れた学生は、その段階でまだ定員を充足していない少数のゼミの中から、次善と考えるゼミを選ぶ。第8期生の場合、定員を超過したゼミと、定員を充足しなかったゼミが1つずつあり、筆者は、本意「ゼミ」生7人を指導することとなった。第10期生では、定員を超過したゼミと、定員を充足しなかったゼミが2つずつあった。抽選漏れとなった学生は、一室に集まって協議したものの調整がつかず、最終的に阿弥陀くじで進路を決めることになったと聞く。要するに、第8期生及び10期生は全て、卒業研究でフード系を眼中に入れていなかったということである。一方、9期生のゼミ生5人は、フードランチ科目を2年次は履修していない。
- h) 第9期生による平成26年度卒業論文中間発表会は11月12日に予定されているが、その前の段階では、個々の学生の研究テーマが完全に決定しているわけではない場合も散見されるため、現時点(10月上旬)では未確定とせざるをえない。なお、フード系以外のゼミでの卒論テーマは、第8期生では「からだに効く食べ合わせ」、第7期生では「スパイスの健康学〜トウガラシとターメリックを中心として」「女性を健康に美しくする食べ物・食べ合わせ」「ダイエットと健康」「ヨーグルトのネーミングについて」、第6期生では「長崎カステラの老舗福砂屋のブランド構築戦略」であった。

初期の学生に対して行われたフードスペシャリスト試験対策講座と模擬試験が、相応の効果を発揮した可能性は疑いえない。現に、1期生の65.2%に続いて、2期生で50.0%、3期生も54.5%と、対策実施年次の合格率は一定水準で維持されている。しかしながら、受験資格具備者数が、1期生の23人と比べ、2期生10人、3期生11人と一挙に半減してしまっている。先述の通り、資格取得は学科のカリキュラムポリシーとして推奨されている。しかも1期生の合格率が高かった資格の取得に、なぜ後続学生が追随しなかったのか。そこに、先の推定に対する一つの傍証を求められよう。

更に、大きくみて4つの要因が、併せて考えられるだろう。1) フードブランチの教学に対する学科の意欲低下、2) 学修主体としての“現代教養学科”学生の特性、3) カリキュラムや履修上の障碍、そして、4) 出口目標たるフードスペシャリスト資格の価値や魅力に対する不審感、である。

1)については、平成17年から23年にわたり継続して非常勤講師担当率が6割に達していたこと、担当者の変更がしばしば行われたことの二点を、まずは指摘したい。実際にはフードスペシャリスト資格要件科目の多くで教科書が指定されている関係もあり、教員別バイアスは軽減されよう。だが、教科書をなぞり読誦するだけの通信教育ではなく、対面授業を行う大学という場であって、形式面のみならず実体面においてもカリキュラム体系性やGPA一貫性等を保持する目的にてらして、その是非が議論されねばなるまい。かつては本学でも、非常勤講師と専任教員との交流会が年度初めに開催されていたようだが、筆者は着任以来、そのような機会を目にせぬまま今日に至っている。ちなみに、筆者と入れ替りで退任した教員（専任・非常勤とも）からの具体的な申し送りや引継ぎも、行われずじまいであった。そのようなフードブランチであって、筆者は平成24年前期、非常勤講師に対して、カリキュラムツリー提案と授業関連連携強化の打診を行ったものの、「教えることはもう決めているので、今からの変更は難しい」「先生（筆者）のほうで授業内容をこちら（非常勤講師）にあわせて変えてもらうぶんには構わない」という消極的な反応を受け、断念した経緯がある。たしかに、多種多様な科目の開講維持にあたり非常勤講師の力は欠かせず、配慮すべき部分も相当程度はあるが、入学から卒業までの全過程にわたり学生の教育・学修に直接的責任を負うのが専任教員である以上、適格な専任教員の主導的地位が、教学面で優先保障されるべきだろう。一方その反射的義務として、非常勤講師だけでなく専任教員もまた適切な時機に業績評価と適格性判定を受け、任用・職位更改のリスク／チャンスにさらされることが教育活性化に有益と考える。

続けて、「フードブランチ面の教学に対する学科の熱意低下」の例証として、2件の外形的事実を指摘したい。一つは、平成18・19年に、フードスペシャリスト試験対策講座と模擬試験とが併せて実施された後、20年は対策講座のみ実施、21年以降は双方不実施とフェードアウトしていったことである。もう一つは、学科主催講演会のテーマの変遷、そして講演会自体の廃止という流れに見ることができる。学科の取り組みが学生の学修に投影され、翻って学生の意欲が教員の熱意に投射されることの相関は、ほかにも表の随所から読み取れよう。アクセス可能情報や本稿紙数に制約があるため、更なる検討は読者に委ねることとし、ここで暫定的に次のことを指摘しておきたい。

新学科発足に伴う教員構成やカリキュラム面の体制変動と、先に述べた第1期生の特殊性との共時的相互作用、そして、その通時的干渉・影響が、冒頭のグラフに見られる「1年目は高く、2年目は低く、3年目以降はどう転ぶか」というアウトプットとして長期的に顕在化する可能性で、(旧)生活学科でも現代教養学科でも似た傾向を覗うことができる。このことは、第1・2期生の

教育に万全の態勢と細心の注意をもってあたるべきことはもちろん、新学科発足当初の熱気が去り、中だるみ状態となりがちな3年目頃に、改めて素志に立ち返るための何らかの刷新の仕掛けを織り込むか、4-5年スパンでの焼畑式改組を予定しておく等、早い段階から、次の戦略オプションを準備することの重要性を示唆するものといえるかもしれない。

次いで、2) 3) の考察を進める。詳細については内部事情に触れる懸念があり、他教員や事務部との関係で差し障りが生じることも危惧されるため、必要に応じ、然るべき措置をとった後に改めて問題提起できれば、と考えるが、少なくとも筆者が担当するフードブランチ科目の受講者数に関して、平成24・25・26年の3ヵ年を通観すると、「学科基盤科目」の必修選択科目である『食と健康』が30人超であるほかは、25年の『食品学』を除いて全て7人以下で推移してきた。今年度は特に、いずれも2年次対象科目の『食品加工学』が学生A及びBの2人、『官能評価論』が学生C及びDの2人、『官能評価演習』『食品衛生学』『フードスペシャリスト論』が0人で閉講という具合に、フードブランチの存在意義の再考を迫られかねない状況に陥っている。ちなみに、現在進行途中の1年次対象『調理学』も、受講者は6人に留まる。

筆者はこれまで機会あるごとに、さまざまな学生に対し、なぜフードブランチ科目を履修することにしたのか、あるいは逆に、履修しようとしなかったのか、四大からの相互履修者も含めて尋ねてきた。授業評価アンケートとはまた別に得られた回答は、おおよそ次の通りである。

<履修する理由>

時間割を組んだら授業時間帯がちょうど空いていて、面白そうだったから／ただ何となく／食べることが好き／お菓子作りや料理が趣味／ゼミの先生の授業だから（＝義理で）／単位が足りない／友達が履修するが、受講者が少ないみたいで心細いから一緒に履修してくれるように頼まれた／定期試験がなく、レポートと小テストだけなので楽そう／家庭科の延長でなんとなくかなりそう／ビジネス系や情報系の科目が苦手だから／ずっとフード系科目をとってきたから、ここで捨ててしまうのはもったいない／フードスペシャリスト資格を取得したい／
*母集団となる履修者が元来少ないため、コメント数も限られる。

<履修しない理由>

もともと食べ物や食品業界に興味がない／理系は苦手（だからこそ現代教養学科に進学した）／1年前期のフードブランチ科目が大変で自分に向かないと思った／実験や実習で手を動かすのが面倒くさそう／拘束時間が長いのに1単位しか取れない実習・実験・演習が多くて、割に合わない／2年後期で履修する資格要件科目が多く、CAPに引かかる／中・高の家庭科で勉強したことを、大学であらためて勉強しようとは思わない／今、飲食店でアルバイトしているのでわざわざ学ぶ必要がない／どうせ資格をとるならビジネス実務士や情報処理士のほうがつづしが利くし、就職活動に役立つ／ビジネス実務士と情報処理士とではダブっている要件科目が複数あるので、セットで取得しやすい／試験日（12月第3日曜）が卒業論文の提出時期（非受験者は12月24日前後、試験受験者は正月明けまで猶予）と重なるので両立が大変／ほかの2資格は、要件科目の単位を取得して申請料を払えば自動的に資格がとれるが、フードスペシャリストは本気で試験を受けてしかも合格しないと取得できない／合格発表が2年次の1月だと、就職活動はもうほとんど終わっていて役に立たない／資格よりもコミュニケーション能力を身につけるのが大切／事務系に勤めたいからフードは関係ない／最初の授業で学生が少ないので驚いた。「何かありそう」と思ってしまった／本気でフードをやりたい、究めたいと考えている人は、筑女などではなく最初から中村とかに行く／

それなりの理由が縷々あげつらわれている。だが、〈履修しない理由〉に述べられているコメントには合理的なものが多い一方で、〈履修する理由〉の多くに、果たして如何ほどの必然性を感じられるだろうか。先述の『食品加工学』『官能評価論』はじめ各担当科目の履修者について、実際に学生カルテ等で調べてみた結果、既修単位状況に不安を抱える学生と、付き添い友人のペアが、確かに一定割合で存在するように見受けられた。当該学生にあつてはもとより受講モチベーションは高くないため、他科目で単位充足できそうと見るや、途中から欠席が目立つようになる例も多い。

そもその履修登録者が少なく、上述の理由などで更に受講者が減った場合、ほとんど個人授業のようにならざるをえなくなり、授業の質の面でも大きなデメリットが生じてくる。ある意味、受講者の理解度に応じた進度調整など肌理細やかな教育の実現に資するメリットはあるかもしれない。だが、それは同時に、受講者相互の啓発の途絶と、教室雰囲気沈滞化への趨勢とを孕むものでもある。一方、教員-学生間の押れあいや、学生への“配慮”の過度化に伴って、然るべき教授内容が容易化・断片化の方向に流されがちな所にも、看過できない教学上のリスクが生じてくるだろう。要するに、厳正な絶対評価はしづらい。だからといって、僅少受講者間においていかなる相対評価が可能／妥当だろうかということである。少人数科目では形成的評価がふさわしいけれども、成績評価の厳密性・客観性を担保する上ではなじみにくいかもしれない。とすれば、少人数だからこそ淡々とした成績評価に徹すべきなのか、など、問題がクローズアップされてくる。

ただ、教員経験は短いながらも深刻な自らの体験に立ち、一つ確実に言えそうなことは、たとえ学生が集まりそうにないからといっても、教員の側から履修勧奨を行うべきではない、ということだ。勧誘しようという意思の背後には或る種の特権意識と“下心”とが、学生には或る種の“引け目”が、それぞれ存在することは多からう。更に歩を進めて、勧誘し、それが奏功した段階に至るや、翻って、教員には何とはなしの“後ろめたさ”と遠慮とが、学生にも何とはなしの“後ろめたさ”と期待権とが芽吹く。教員と学生とが、或る種の共犯感覚で結びつきつつも関係性が逆転し、目に見えぬ歯車が動き始める刹那、「品位を下げる」程度では済まず、紋切り型の表現で「〇ハラ」と言いきることも決してできないような、モラルハザードの仄暗い深淵が覗かれる気がしてならない。

受講者数が低迷し、フードランチ担当教員の集約化も極度に進むという現状では、学生自身の適性や、教科内容への関心の度合以上に、担当教員に対する好悪感さえ履修判断に大きく影響する懸念があり、実際そうなものかもしれない。いずれにせよ、大学における知的営為の多様性維持の面でも、人格形成途上にある学生への影響という面でも、この事態は好ましいことではない。

表の「E特別研究ゼミの概況」に見るように、家政科以来のフードランチの“法統”は前任者の退職をもって断絶し、フード系ゼミやフードランチの存在意義は既に消滅したと同然である。そしてフードスペシャリスト資格は、もはや「食」への関心の高さではなく、取得希望者の勤勉度や学修能力の高さの指標となっているかのようだ（卒業式での役まわりや特待生の状況からも確認できる）。にもかかわらず、指定養成機関たることを標榜する以上は、最小限の機能だけでもぎりぎりの低コストで維持せねばならず、不合理も承知の上で形ばかりの動態保存的延命処置がとられ続けている。それが、現代教養学科キャリア形成科目“フードランチ”の現在の姿である。

Ⅲ. “フードスペシャリスト” 資格という出口目標について

本学におけるフードブランチ低迷の一因は、内部事情と同時に、フードスペシャリスト資格自体にも伏在しているように見受けられる。先に4)「フードスペシャリスト資格の価値や魅力に対する不審感」と述べたが、ここでは特にその点に焦点をあて、論述していくこととする。

公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の広報資料（平成26年度版パンフレットやHP等）によれば、フードスペシャリストとは、「食の本質が『おいしさ』、『楽しさ』、『おもてなし』にあることをしっかり学び、食に関する幅広い知識と技術を身につけた食の専門家」であって、「食品の開発製造、流通、販売、外食などを担う食品産業をはじめ、食関係の広範な分野での活躍が期待」される資格であるとされている。平成26年10月現在、158校の大学・短期大学等が養成機関として認定され、全体で毎年6千人前後が受験し、5千人前後が合格している。第1回の試験は、(旧)生活学科発足と同じ平成11年度に実施され、以来15年間の資格認定証交付者数は6万人を超える。しかしながら、個人会員としての入会者はその2%程度に過ぎないこと(会報37号；平成23年5月)に象徴される、資格の実効性への疑問符が、大きな問題とされている。また、1) コアカリキュラムの確立、2) 現資格の上級資格創設、3) 資格取得者の就職支援が度々提議されてきており(会報36号；23年2月など)、特に3)については、25年度からの公益社団法人化を契機として一層の改善改革を進めるべきことが、中村量一氏(中村学園理事長)によりつよく指摘された(会報43号；24年11月)のをはじめ、認知度向上と資質向上が不可欠との自己批判が当協会専務理事によってなされる(会報46号；25年8月)など、当資格の価値・意義を内外から厳しく問われる状況にさらされている。それらをふまえ、2)に関し、26年度試験より、食品開発及び食品流通・サービスの各分野からなる上級資格区分の“専門フードスペシャリスト”が導入されることとなった。そして、その前提たる1)に関しても25年10月1日付けでの素案提示と会員校からの意見聴取を経て、26年度より新コアカリキュラムの施行と、複数の指定教科書の改訂が実施された。

そのような経緯をふまえ、当該素案に対する包括的な、しかし具体性もそなえた若干の批判を試みることにする。この作業は、直接に本年度からのフードブランチ科目において改訂版教科書を使いこなすための準備となるとともに、27年度末をもって本学が養成機関たることを終了すべき判断の一根拠となろう。更に、同様の実務系資格等について考える上での devil's advocate のサンプルとして、他山の石たりうれば幸いである。

そもそも本資格は、上の3)に関連して述べたとおり、認知度向上と、就職への直結性改善とが大きな課題だが、その方策として、たとえば「食品開発」など、元来食品関連資格に一定の関心と知見を有しているであろう企業や人材が出展・来場するはずのビジネスフェアに出展したところで、新たな訴求効果は限定的である。逆に、そのような展示会にあらためて出展し認知度向上を図らねばならないとすれば、従来、認知度向上にいかなる実効的努力が払われてきたのか、という疑問を招来しかねない自己矛盾の露呈であり、単なる既定方針の踏襲を越えた、根本的な方針再検討が切に求められよう。その上でコアカリキュラムに関し、筆者は次のように考える。

まず一点目に指摘できることは、コアカリキュラム改定スケジュール先にありき、の拙速に陥らぬよう、精緻かつ全体的に調和のとれた本部検討体制と、会員校との連絡体制の堅持がなされるべきだった、ということである。新コアカリキュラム案全体に言えるが、粗雑なコピペの痕跡が随所に残る印象を否めない。たとえば、「3. 食物学に関する科目」において、p.18-22がp.13-17と全く重複していることは言うまでもなく、G3⑦「神経系に及ぼす影響」で“トウガラシの機能成分”となっていること等である。他の部分では成分名であるのに、ここだけ思いつきのように食品素材名が記載されているのは不適切である。また、“カプサイシンのダイエット効果”などといった健康食品広告を読み解き、適切に解釈する上では、神経系ばかりでなく脂質代謝との関連も無視できないはずである。

二点目として、事項の単なる羅列に終始しない、適確なカリキュラムツリーの構築が求められる。フードスペシャリストとして修得すべき内容の増加にともない、カリキュラム内容が重層化することはやむをえない。しかし、やたらと網羅性が増した一方、科目固有の体系性や、科目間の関連性はもとより、科目内における中項目間の有機的連関さえも明瞭でないため、結果的に一貫した本筋や本質の見えない、煩瑣なキーワード集に墮してしまった趣すらある。たとえば“油脂・脂質の酸化・劣化”等に関して、「2. 食品の官能評価・鑑別論」E14②「油脂の変敗と防止」と、「3. 食物学に関連する科目」C3①「(脂質の)酸化・変敗」、そして「4. 食品の安全性に関する科目」C4②「油脂の酸敗」、更に「4. 食品の安全性に関する科目」D9①「油脂の劣化と食中毒」という具合に、複数科目にまたがり別個に、しかし類似の内容が、豆知識程度の情報量でもって記載されている。他にも、「3. 食物学に関連する科目」F「食品貯蔵・流通技術」と「7. 食品流通・消費に関する科目」D「主要食品の流通」との関係や、「2. 食品の官能評価・鑑別論」E「個別食品の鑑別」と「3. 食物学に関する科目」E「食品材料及加工食品」との関係等について、同様の指摘が可能である。

三点目は、特色ある“フードスペシャリスト”の今日的理念、現場の業務実態を反映する、“あるべき姿”像を打ちだし、教科内容に盛り込むことが求められる、ということである。今回、既存の調理師や管理栄養士等の養成テキストを過度に意識してフードスペシャリスト側の教科内容に盛り込んだためか、フードスペシャリストの独自性・優位性といったものが埋没し却って随伴資格感の強まりが懸念される状況に陥ることが懸念される。たとえば、「3. 食物学に関連する科目」G「食品機能学」と、「4. 調理学に関する科目」E「ライフステージと調理」、及び「6. 栄養と健康に関する科目」全般との関係に見られるように、である。また、「3. 食物学に関する科目」F「食品貯蔵・流通技術」には「微生物汚染」しか記載されていないが、保存中の穀類・調味粉の主要害虫で、クレーム原因生物となるノシメダラメイガやコクゾウムシ、小麦粉調製品中で繁殖し、従来のヒョウヒダニ系とはまた別の食物アレルギーの原因となっている可能性が指摘され始めたダニ類も取り上げられるべきだろう。

四点目に、素案全体を一貫する教授ポリシーの明確化と、教科間での調整が求められる。たしかに科目独自の比重配分はあってしかるべきではあるが、試験出題範囲(難易度)についてのa, b, c区分概念が、「非」意図的にマチマチであるように見受けられる。科目によっては、専門的で高度な内容についてcとしているのもあれば、“知っていればどこかで役に立つかもしれない”的な枝葉末節的な情報をcとしているものもある。また、「7. 食品流通・消費に関する科目」では、全169項目中、cが10項目しかない等、科目によりa, b, cの規準が不統一であることも問題だろう。

具体例として、「フードマイレージ」を挙げることができる。「1. フードスペシャリスト論」C5①でa、「7. 食品流通・消費に関する科目」F1でcとされている例をはじめ、不整合とみなされかねない例が散見される。

五点目として、消費者目線や現場最前線の課題意識が積極的に盛り込まれるべきである。現状では、up to dateな内容が必ずしも十分には含まれていない。たとえば、国際社会におけるムスリムの影響力が増した今日、ハラール関連認証制度をはじめ、広く宗教的禁忌の食文化への影響等に関する理解も不可欠である。また、福島原発事故以来、食品・飲料水の放射能汚染に対する消費者の関心が高まっているにもかかわらず、関連事項は、「4. 食品の安全性に関する科目」-I-6-①「食品中の発がん物質」-「b. 放射性物質」という形でしか扱われていない、といった点である。

これらの指摘のもと導かれる所見は、必然的に厳しいものとならざるをえない。要するに“フードスペシャリスト”は、資格の根幹をなすカリキュラム体系の不整合と、非実用性・非今日性といった面での瑕疵、関連分野の公的免許資格等との類縁性や、あくまで民間資格であり、取得者でさえほとんど重視していない、といった事情にてらすならば、固有の存立基盤や社会的意義に根ざす、価値の高い魅力ある資格として認められるものだろうか、という不審である。それは、とりもなおさず、カリキュラムポリシーに「食に関する知識・技能を体系的に定着させること」を掲げているわけでもない現代教養学科の卒業要件64単位の中で、専門性が高く、ほぼ全てが純粋に選択科目でしかないフードブランチ13科目22単位の履修を積極的に薦められるか、という疑義につながっていく。

7期生5人と8期生1人は全員合格した。だが誰一人として、当協会への入会はもとより食品業界への就職者もない。他の大多数の養成機関と異なり栄養士・調理師コースをもたず、なんらのシナジー効果も得られない本学においては、フードスペシャリスト養成機関としての認定を維持する意義はとうに失われている、あるいは最初から希薄だった、と考えてよいだろう。

フードブランチはキャリア形成科目として位置づけられているため、原則、履修者にはフードスペシャリストとして相応の適性・資質が求められることは言うまでもない。このことについて、24年前期、2年次の7期生に対し、1年次既習科目に関する小テストを行ったところ、合格水準に到達しているのは6人中わずか1人でしかなかった。資格取得意志がそれなりにある学生の中でさえ、フードスペシャリストたるべき能力が養成されてこなかった者が大部分であることを示す、一つの象徴である。過去のシラバスや、協力的な学生から提供を受けた講義ノート・配布資料等をつぶさに検討したところ、カリキュラム面での不整合と、関与教員の連携不全とが相俟ってか、フードブランチ科目間にまたがり、無駄な重複と、半面で、重要事項の欠落が多々生じていた事実が明らかとなり、改善されるところとなった。

繰り返すことになるがフードブランチ履修者の激減という現状は、学科のあり方の問題、学生の資質や学修意向の変容、そして出口目標の魅力低下、という要因の長期的相互作用の帰結である。大学のシーズと学生のニーズとの間に深い“ねじれ”がある状態では、よりよい教育を実現することは困難だといえよう。この“ねじれ”を解消し、有為なアウトプットを育むにはどうすればよいのか。その観点から、フードブランチの「調理実習」を題材として、教育サービス提供のあり方について考察を広げていくこととする。

IV. 学生への教育サービス提供のあり方について

i. 調理実習に関する考察

調理実習Ⅰは1年次後期、調理実習Ⅱは2年次前期の木曜午後に開講される、非常勤講師とティーチングアシスタントによって担当される科目である。当科目は、他のフードランチ科目と一線を画する人気ぶりで、他学科の学生からも相当のニーズがありながら、「資格要件科目である」との理由から相互履修は認められていない、という需給の矛盾を抱えている。このような調理実習は、大学教育活動費により食材が購入されるため（受講者の費用負担は一切ない）、かねてより教務課において「受講者が12人を超えると予算内に納めるのが困難」との指摘がなされ、年間15万円の予算内での対応が苦慮されてきた。その対策として、

- 1) 履修希望者のフードランチ科目履修状況を勘案し、12人以下に制限する
- 2) 受講制限はせず、1単位あたり5,000円或いは1回あたり3～500円程度の実費を徴収する
- 3) 食材等も含め、全般的なコスト低減を図る

という選択肢が考えられる。そこで、以下、若干の考察を述べることにする。

まず1)に関して、受講対象をフードスペシャリスト資格取得希望者に限定するかどうかの検討がなされるべきであろう。実際の履修動向をみると、たとえば24年度前期・調理実習Ⅱの受講者は12人だったが、その時点でのフードスペシャリスト必修科目の単位取得実態を見ると、受験資格を満たしているのは半数の6人に留まっていた。熱意をもって資格取得を希望する者、あるいは受験資格を具備しうる者でないにもかかわらず調理実習を履修する学生が、高い比率で存在し、その後増加してきたことは、25・26年度のデータからも裏付けられている。

最も単純に考えるなら、調理実習の受講対象を、履修登録の時点までのフードスペシャリスト資格要件科目修得済あるいは履修登録者に限定することにより、予算との抵触は回避できるはずである。ただ、現代教養学科を、単にフードスペシャリスト養成機関としてではなく、一般教養も修得させるための存在として位置づけるなら、特定学生を優遇する受講制限は望ましくない、という議論もありえるわけで、こうして、2)の可能性が視野に入ってくることとなる。あらためて確認するまでもないが、本学では特別課程費等が設定されているほか、資格取得や試験対策を目的とする各種のエクステンションプログラムが有償で提供されているが、考慮すべきは、現代教養学科におけるフードランチ、すなわちフードスペシャリスト養成コースとしての位置づけである。もし、これを主要な柱としてアピールし、履修勧奨し、教育に注力するのであれば、栄養士や調理師養成機関のごとく、実習費は当然に徴収されてよい。逆に、多様なコース設定の一環に過ぎず、学生が全くの任意で選択する科目という位置づけであるとすれば、エクステンションプログラムに準じた扱いとし、他学部・他学科生にも開放し“矛盾”を解消したうえで、やはり実費徴収されるべきだろう。というのもフードランチ科目は、ビジネスランチ等と異なり、資格要件科目ではあるけれども、すべてが純然たる「選択」科目に留まるからである。

ここで前者の例として、学生負担額の明記がある岐阜市立女子短期大学食物栄養学科をみると、調理実習費は2年間につき2万円と設定されていた。後者の例として目白大学短期大学部生活科学科をみると、調理実習Ⅰは9,500円、調理実習Ⅱは12,500円が設定されていた（これらとは別に、

実験・実習系科目やゼミでも実費規定あり)。他の事例も広く検討する余地があるが、概して1人あたり年間10,000円の実習費が徴収されている計算となり、これは懸案の予算(不足)額に見合うものとなる。このような事例に照らし、本学ではこれまでも実費徴収を行うべきであったし、27年度調理実習で予算不足が見込まれる場合には学生負担を求めるべきと、筆者は考える。

なお、このことについて三点、補足しておきたい。

一つは、他の科目では、学生は自発的に教科書代金を支出しているのであるが、調理実習では「教科書」がないからといって、学生が「教材(=食材)」費を負担しなくてよい合理的理由は見出しがたい、ということである。教科書も食材も本質において教材であり、その取扱い性や保存性等の差異が、両者間の皮相的相違を生み出しているに過ぎない。

二点目として、一般に有料で提供されている料理教室的な学習内容を、追加の自己負担なしで校費により特定受講者に提供することは、学生間でのサービス給付の公平性という観点から疑問なしとしない。付け加えれば、調理実習を無料で享受できることの裏返しとしてか、筆者が担当する科目での食材ほか教材費徴収に対する漠然とした割高感・反発感が醸成されている懸念があり、不都合を感じざるをえない、という実情もある。

三点目に、“お楽しみ”の検食(試食)が行われるが、それは食品メーカーにおける試食等と異なり、受講者は調理食を完食する。すなわち校費負担のもと、受講者が一食分の給付という過剰利得を得ている点にてらしても、相応の受益者負担は求められてよい。本来、実習で調製した料理は、あくまでレポート作成上の必要限度内における分量と所与時間をふまえた官能評価(味見)の対象である。できあがった調理に直接関係する vivid な感想や真摯な自己評価を、本気で食べながら書く。そして、単なる感想でない分析的レポートを仕上げ提出する、という全プロセスの完遂が求められるよう。

ここで、あらためて実費徴収の可否という本題に立ち返るなら、移行措置として当面5,000円は校費負担とし、更に受講者から1コース5,000円程度、或いは1回につき3~500円程度の実費を徴収することにより、教材の質・量を落とすことなく「一人5,000円×人数分+検食の予算確保」を確実に図れるだろう。参考までに、ABC クッキングスタジオ等の一般の料理教室では、1回あたり受講料は、換算すると3~5千円程度に設定されていることが多い。

こうした問題意識の背景として、次の事情がある。筆者は27年度前期の調理実習Ⅱを担当することとなったが、学生大幅減の関係上、予算削減は不可避の情勢で、事前に対応策を検討しておく必要を感じている、ということである。

ところで、この10月に入り、「来年度の教育施設大規模改修計画案件として調理実習室の申請を検討されてはどうか」、との打診が事務部よりあった。これに対し、筆者からは、「ありがたい話ではあるが、他学部・科も含め、実際の実習関連教員や教務課ティーチングアシスタントからの意見・要望聴取が先決であり、明確な将来利用計画のもと、広く学内調整を図っていくことが必要不可欠であって、現時点での利用状況や、現代社会学部開設後の全学開講科目案を見る限り、必ずしも優先度・緊急度が高いものとはいいがたく、当方から主体的積極的に改修申請を願いつもりはない」旨、回答したところである。そうしたハード面での大規模投資の魅力に比ぶべくもない、一見

ごくチマチマした実費徴収のほうに、筆者がこれ程までこだわる理由は、学生には調理実習を通じコスト意識も身につけてほしいことはもとより、ハコモノよりはむしろ食材の面で、「日常生活でなかなか触れる機会のない本物や良い物をこそ、大学で体験してほしい」、「それにはどうしてもお金がかかる」、「だからそのための少々の元手が、追加で必要だ」というところにある。

長期ビジョンに立ち大学経営を考えるなら、経費削減が教育サービスの質・量の低下を惹起するような事態は何としてもあるまじきことである。仮に非常勤講師の person 費削減でもなお予算が不足するなら、次は安価な食材を小分けしてグループ分担調理で済ます、というやり方は言語道断で、悪循環への陥穽はぎりぎりまで回避せねばならない。要素技術の断片的体験で終わらせないためにも、4-6人1チームでの実習ではなく、可能な限り1人1人が1台の調理台をフルに使い切るような実習内容が望まれよう。調理実習は、現代教養学科御用達の無料料理教室でもなければ、中・高家庭科と同水準の手軽な楽勝科目でもないはずである。個々の家庭や料理教室等で習得可能な事項には授業外学修として取り組ませ、調理実習や食品学実験には、大学でなければ教授できない内容、そうそう手軽に扱えないような素材と技法とが盛り込まれるべきだ。プロでなくとも、元来「調理」というものは、産地や店舗における食材選定・入手から下処理・調理・盛り付け、喫食、そして機器洗浄・収納までの一連のプロセスから構成されるものである。そのような認識に立ちカリキュラム内容が整理・精選され、関連科目との連携強化と体系化とが図られる必要があるだろう。

ii. フードブラン教育の実効化への展望 ——最終年度を目前にして

筆者はこれまで、『食と健康』のレポート課題として前期100日分の食事に関する手描きイラスト提出を、延べ100人超の受講者に課してきた。同時に、メニューの好悪や食材認知状況についても調査を行う過程で、現代日本の食卓風景を特色づける、以下の知見を得ている（日本家政学会平成26年度大会、口頭発表2H-1及びポスター発表3P-51、筆者ほか）。

まず、食品産業と消費者の共進化といえる現象である。企業側のマーケティングリサーチにより、消費者の食品認知と嗜好、利便性を織り込んだ商品が開発・販売される。それによって消費者が方向付けられ、更に企業の商品開発に影響するという、「食」の素材や味わいの多様性が低下する方向への、収斂的なサイクルの存在である。二点目は、「食」にまつわる固有名詞の普通名詞化と、逆に普通名詞の固有名詞化といった混交が進んでいることである。「野菜炒め」と一言で言っても、その味つけはさまざまにありえるが、たとえば青椒肉絲は元来、青ピーマン、筍と千切り牛肉の炒め物であったのが、今やその具材ではなくて味つけ、さらには複合調味料の名称のほうが一歩歩き、青ピーマン抜きでも「チンジャオロースー」と呼ばれるようになっている。三点目は、調味料の存在感の変化である。これまでの調査の中で、認知している食材として砂糖・塩・酢・醤油・味噌を挙げた学生はほぼ皆無だった。基礎調味料に昆布・鰹・椎茸エキスをブレンドした「だし醤油」や「つゆ」、更に、それらにニンニク・ショウガ・コショウ等の薬味やスパイスを適宜ブレンドし既製品となった濃縮複合調味料といったものが、今日では基礎調味料に代わる重要な地位を占めるようになっている。

このように、現代日本の食卓が、味の再現すなわち基礎調味料のさじ加減による家庭の味から、味の再認、すなわち既成複合調味料の選択・購買による手軽な調理と喫食へと移行している以上、

当然、それぞれの食材の地位にも変化が生じることになる。そうした食生活上の変化を巧みに取り入れた調理テクニックへの習熟と、世界無形文化遺産指定に象徴される和食文化への深い理解等とを両端におきつつ、たとえば人気のある濃縮タイプ複合調味料からスタートして、徐々にその割合を減らし、代わりに自分なりの調味を付加していくことでオリジナルな味わいを生み出すコツのような、いわば引き算・足し算型の調理実習がありえるだろう。ほかにも、環境変動に対する適応性の高い、将来有望な動植物食材の紹介、ダシ抽出場面での旨味成分増加とCOD（水質汚染指標）値上昇との相関、おからやミカンの皮などバイオマスをおいしい健康食材として化けさせる工夫といった、現代社会の課題とも関連するタイムリーなトピックを盛り込む余地もある。

そもそも「たべもの」という「なま」のマチエールを扱ううえで、幅広い知識と、実体験に裏付けられた技能は不可欠である。知識偏重からの脱却と、それを可能とする教育技法の改善が求められる今日だからこそ、実習・実験に学びの糸口を見出すという方向性もあってよい。

筆者は27年度前期、新たに『食品学実験』『調理実習Ⅱ』を担当する予定となっている。大学時代に専攻した水産分野での知見、ミツカングループ本社在職中に経験した発酵・醸造や新商品開発のプロトコル、そして狩猟免許（わな・網）の活用等、ささやかながら、筆者ならではの食経験や食文化観にもとづく教材をいろいろ工夫していきたい（『フードスペシャリスト協会会報』No. 49、p. 11、平成26年5月／筆者）。目下、国内外の家庭科・理科相当科目の教科内容をはじめ、学生がこれまで学んできたことや、大学での学びの中で関心の萌芽を期待できること、社会にでてから役立つだろうこと等も念頭に、従来のフードブランチと全く異なる形の、新科目群たりうるカリキュラム試案と教材の作成を進めているところである。

[付記] 本紀要第10号から、投稿に際し、本学研究倫理規範に基づく『チェックリスト』の提出が必要になった。筆者はこれまで、紀要第9号に発表した報文の延長線上に位置する調査研究を進めてきたが、部分的とはいえ該当事項に触れる懸念が生じたことから、公開制限情報や学生のプライバシーに触れるおそれのある内容は一切削除し、専ら公知の事実や公開情報に基づく考察を主とするものへと全面的に轉換した。そのような事情により、遺憾ながら本報では前報との関連が希薄となり、せいぜい“レポート”程度に留まらざるをえなかったことをお断りします。

（おがわ のぶまさ：現代教養学科 准教授）