

I 平成 30 年度事業の成果と課題

13 年目を迎えた食育サポートセンターは、今年度から健康栄養学部に配置され、新たな組織としてこれまで以上に専門性を活かした活動を行うことができた。認知度も上がり、県内一円から多様な団体から派遣依頼を受け、各団体の催しに協力することができた。依頼元からいただいたコメントも良好で、あすなろ隊の活動は県内で認められていると考えられる。

一方で気がかりなのは、あすなろ隊員の減少である。4 年生は 54 名と多くの参加がある中、1 年生は 26 名、2 年生は 15 名、3 年生が 5 名と極端に少なかった。今後のあすなろ隊の呼びかけ方や運営方法を考える必要がある。

主な成果

- ① 健康栄養学部に配置された食育サポートセンターとして、これまで以上に充実したプログラムを運営できた。
- ② 「食育サポートセンター」が食育の拠点として地域に定着している。
- ③ 「グラスホパー全国ジュニアテニス in 佐賀」に協力し、スポーツ栄養学を学ぶ学生に実践の場を与えることができた。
- ④ 地域の小学生を対象とした「食まなび塾」を開催し、食への関心を喚起させる機会となった。
- ⑤ 肥前幕末維新博覧会とタイアップした「西九州大学の日」で、すこやかキッチンスタジオにて高校生を対象としたプチオープンキャンパスを開催し、高校生にアピールできた。
- ⑥ 佐賀県との協定による「食育推進交流会」を佐賀メディカルセンターで開催し、交流会や食味体験を健康支援センターの多目的ルームとすこやかキッチンスタジオで開催できた。
- ⑦ 小学生、高校生、地域での食育活動に参画することで、学生が異世代交流を体験できた。

課題

- ① 多学部多学科が連携した活動が望まれる。
- ② 学生への呼びかけや参加度向上の仕組みを工夫し、学生がより積極的に地域の食育活動に関わるような組織体制が望まれる。

平成 30 年度食育サポートセンター事業評価及び課題

事業区分	担当事業	事業評価	課題
推進体制	<p>食育サポート運営委員会の主宰</p> <p>学生食育ボランティアの組織体制</p> <p>県の委託事業等の実施</p>	<p>食育サポートセンターの実質的な業務は、健康栄養学科の教職員による作業部会が中心となり企画運営し、各事業を円滑に取り組むことができた。</p> <p>佐賀県との協定による「食育推進交流会」や食育サポートセンター主催による「食まなび塾」を地域の小学生を対象にするなど新企画を効果的に行うことができた。</p> <p>平成 30 年度学生食育ボランティア「あすなる隊」隊員数は 100 名となり、ここ数年減少傾向にある。また、今年度は 1 年生による活動が目立った。</p> <p>講演では健康に関する多くの情報が氾濫している中で正しい情報を得ることの大切さと、日々の食事の摂り方についてももう一度見直す必要性を感じた。また、農業生産者、漁業生産者、小学校（消費者の立場として）のそれぞれの立場での食を通じた活動報告からは行動を起こすこと、行動し続けることが佐賀の美味しい食材と佐賀の魅力を「繋げること」であるというパネリストの方々の熱い想いを知ることができた。食の体験交流会では、企業や大学等の食育に関する展示や食味検査、また商品の紹介（試飲）や販売などがあり参加者同士で活発に情報交換が行われ、よい交流の機会となった。</p>	<p>学生組織の強化と自主活動を推進していく必要がある。</p> <p>自治体や構成団体と連携し、食育サポートセンターのプレゼンスを更に強化する必要がある。</p> <p>実習や資格試験等で学業との調整が困難な上級生も多く、活動参加者の募集については工夫・配慮が必要である。</p> <p>今回は「食がつなぐ！食が育てる！～佐賀の魅力を知ろう・食べよう・広げよう～」がテーマであった。今年度は、食の体験交流会、企業や大学等の食育に関する展示ブース、食味検査、企業の新商品や大学で商品開発した商品の紹介（試飲）や販売などがあり、参加者同士で活発に情報交換が行われ、よい交流の機会となった。今回のアンケート結果等も参考に次回テーマについて検討する。</p>
食育プログラム構築のための活動	学園祭での食育体験コーナーの開催	<p>大学祭においてボランティア学生と教員による食育体験コーナー（食育サポートセンター開発教材使用）、災害時の非常食・備蓄食材展示を行った。他に、災害時にできる食事作りとして、ポリ袋による炊飯や茶碗蒸しの作成実演と試食を行い、災害時の美味しく簡単・便利な調理方法を学ぶ良い機会となり、好評を得た。</p>	<p>今後も来場者が健康や栄養に対し、興味と関心を持って参加できる、体験型催事の更なる開発も必要であると考えます。</p>

事業区分	担当事業	事業評価	課題
食育プログラム構築のための活動	教材の開発及び貸出	<p>実用新案に登録された「食育カード」クリアファイルを学園祭やオープンキャンパス等で配布し、オリジナル教材の周知に努めた。</p> <p>食事と運動のエネルギーバランスをわかりやすく学習するための教材「食育てんびん“はかるくん”（実用新案登録）」については、県内外からの貸出のニーズが高まってきた。</p> <p>各種教材、機器の貸出は昨年度より減少したものの、利用先からは楽しく分かりやすい教材との評価をいただいている。</p>	<p>教材の認知度を高めるためにも、これからも広報活動の必要がある。</p> <p>「食育てんびん“はかるくん”」については、性別・体重別カロリー計算を検討し、幅広い世代で活用できるよう改良の余地がある。</p>
	健康支援センターでの食育活動		
	・食まなび塾	<p>30年度は、健康支援センターのキッチンスタジオを活用し、小学校5.6年生を対象に「食まなび塾」を3回開催した。小学生にはとても好評で地域の食育推進に貢献した。</p> <p>活動を通し、コミュニケーション力の向上、食教育の重要性を学ぶことができる良い機会となった。</p>	<p>来年度は、早めに計画を立て、企画段階に学生を巻き込む必要がある。また、対象を中高生にも拡大し、若い世代への食教育を行う必要がある。</p>
	・西九大の日	<p>高校生を対象とした明治のカレーの再現および数種類のカレーを高校生とともに調理し、明治時代の西洋料理や世界の食文化の多様性を理解し、体験できた。高校生とあすなる隊と一緒に調理することで、交流が生まれた。</p>	<p>高校生を対象とした場合の実施時期、募集方法を検討する必要がある。</p>
	活動の評価	<p>平成30年度も学生による自己評価に関する意識調査を行った。これによると、学生の満足度が高いことが伺える。</p>	<p>参加することで活動の意義を理解できるので、今後は参加学生の増加に繋がる方策を編み出す必要がある。</p>
食育サポートセンター運営	広報活動	<p>イベント開催のチラシを作り、地域の小学校や高校を訪問し説明を行ったり、行けない学校には資料を送付したりして、広報に努めた。また本学のホームページのトップに「食育サポートセンター」の活動報告を随時掲載し、情報発信を行っている。</p> <p>(http://www.nisikyu-u.ac.jp/food/)</p>	<p>今後は体制を新たに、情報提供の体制と活動内容の充実を図り、学内で学生の参加呼びかけを強化する必要がある。</p>

学生食育ボランティア「あすなろ隊」活動者の自己評価結果

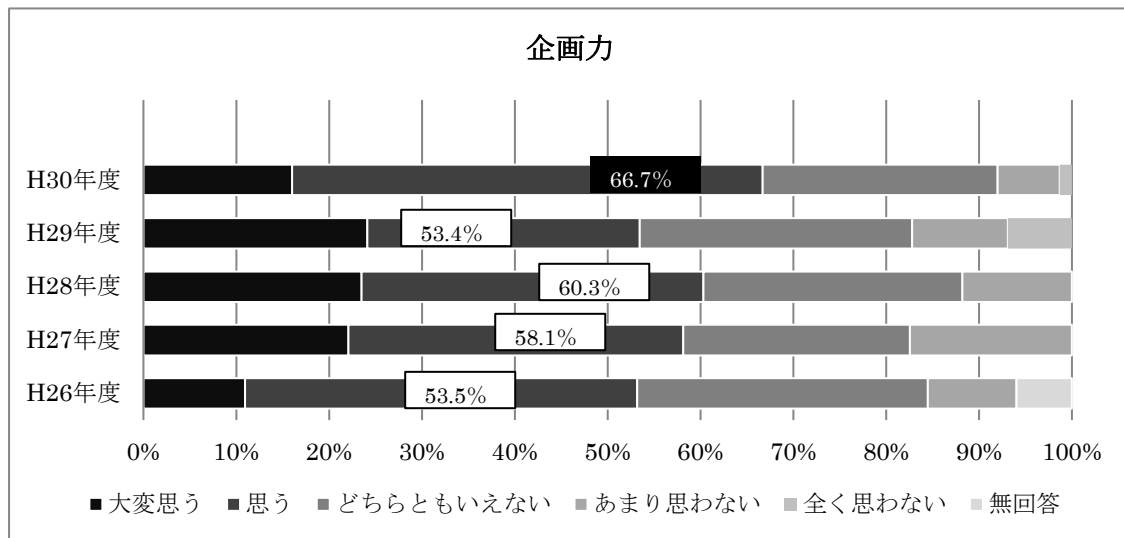
○自己評価の方法

対象：平成30年度にボランティアとして食育活動に参加した学生延べ75名

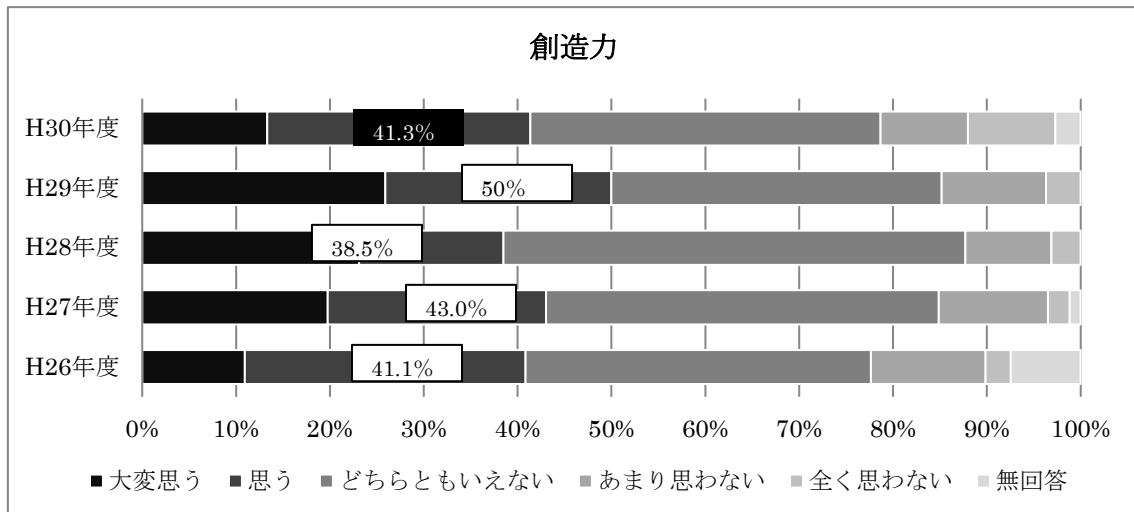
方法：企画力、創造力、コミュニケーション力、協働力、実践力の5つの項目について、自記式により5段階（5.大変思う、4.思う、3.どちらともいえない、2.あまり思わない、1.全く思わない）で評価

※表中のパーセンテージは、「5.大変思う」と「4.思う」の回答数の比率を示す。

◆**企画力**：活動を行うに当たって、計画的に活動を進めていくための事前準備ができた。

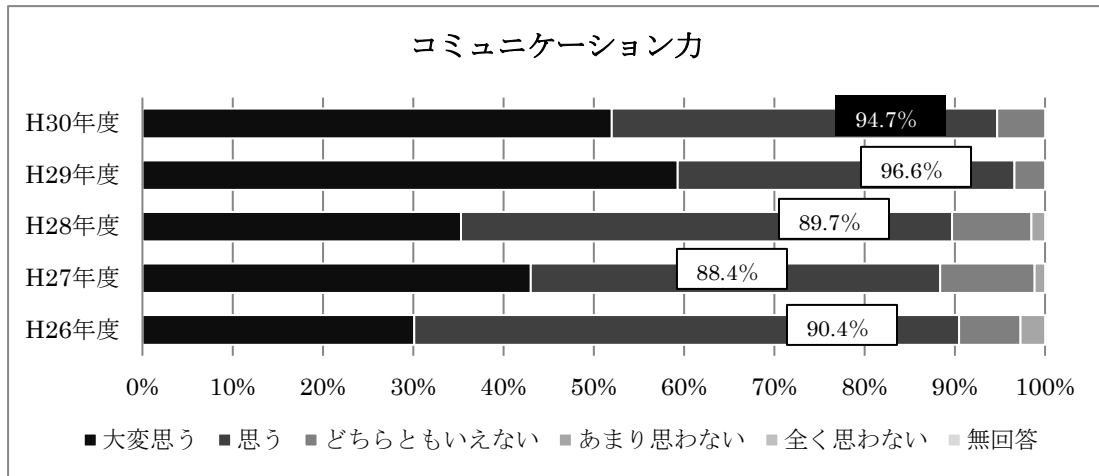


◆ **創造力**：隊員がアイデアを出し、それを実現し活かしていく必要がある。

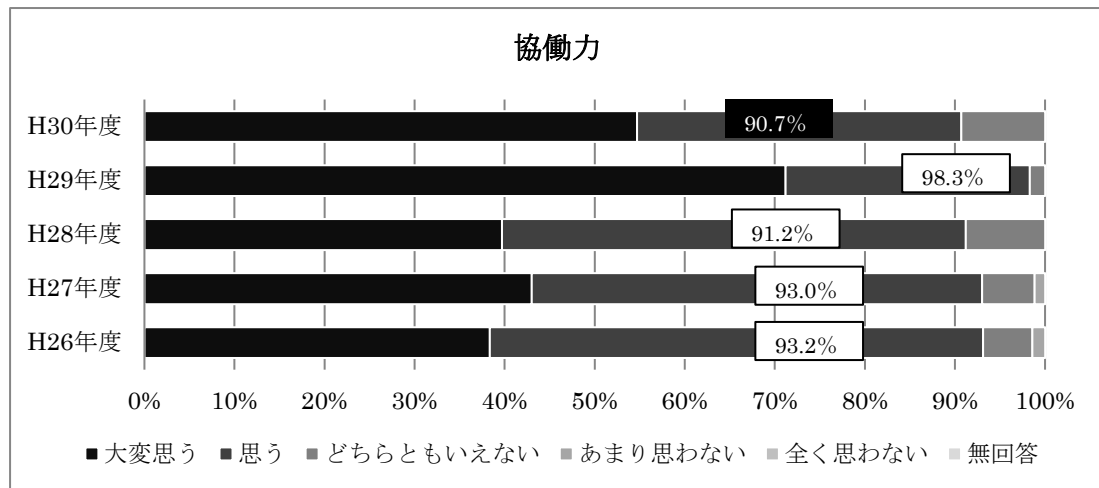


◆コミュニケーション力：

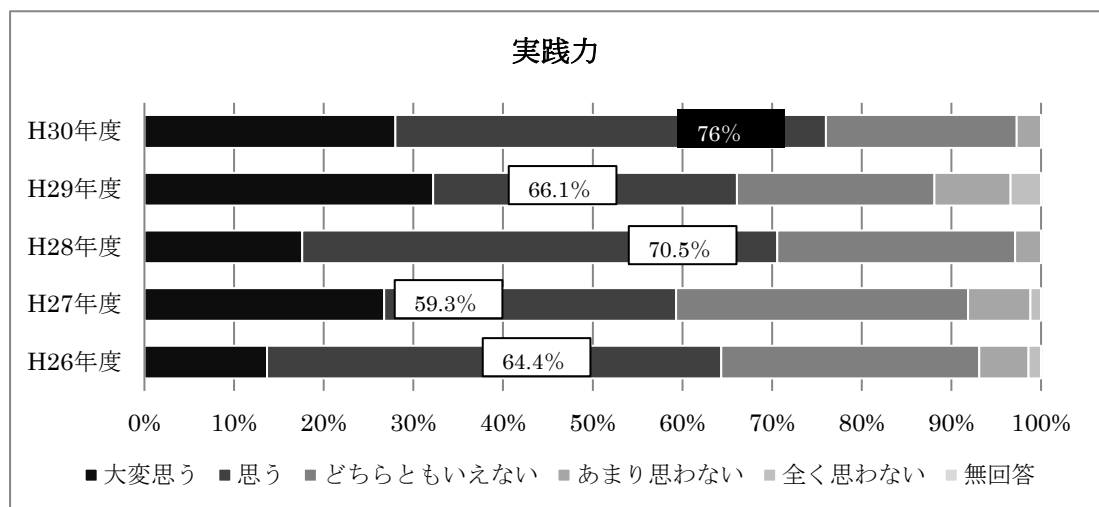
教育現場や地域での活動を通して、コミュニケーション力を身に付ける場として活用されている。



◆協働力：活動現場において、仲間や指導教員等との協働力の重要性を認識し、高いレベルで定着している。



◆実践力：食育活動が、実践力を培う場として活用されている。



II 味覚教育

味覚は、ヒトの五感の一つであり、管理栄養士になるためには必要な能力の一つともいえる。健康栄養学科では、平成 19 年度から 1 年生を対象として食味テストを行っている。また、この検査は佐賀県産の極上海苔「佐賀海苔®有明海一番」を選定する食味検査員の認定試験を兼ねている。「佐賀海苔®有明海一番」は、県と県有明海漁協が平成 19 年度から売り出した極上海苔で、消費者の視点から味を厳選してもらおうと検査員が募集された。学生にとっては、佐賀の特産である海苔について学ぶとともに、本物の海苔を味わうよい機会となっている。食味テストには、閾値に調製した塩化ナトリウムやカフェインなどの水溶液 5 種類と無味の水を飲み比べ、甘味、塩味、酸味、苦味、旨味を識別するという味覚テストと、3 種類の海苔を食べ比べて柔らかさの順序を判定する柔らかさのテストがある。味覚テストでは 4 味以上正解するか、3 味を正解し残りの 2 味で水を選択しなかった場合、さらに、海苔の柔らかさのテストでは、柔らかさの順序をすべて正解した場合に合格となり、「有明海一番海苔」食味検査員認定証が交付されることになっている。

今年度は、平成 30 年 7 月 11 日に実施し、1 年生 119 人が受験した(写真 1)。このうち、29 人が合格し、合格率は 24.4%と低かった。これまでの食味テストの結果を図 1 に示す。累計すると受験者は 1356 人となり、合格者の合計は 336 人となった。合格率については、用いた海苔が毎年異なったりすることから単純には比較はできないが、平均すると 2~3 割となっており、難関の認定試験ともいえよう。

この検査を通して、日頃の味付けを薄味にしようと考え直す学生もおり、味覚の重要性が伝わったと思われる。また、佐賀海苔のおいしさを知ることによって、消費が低迷している海苔の普及と消費拡大、さらに地産地消の推進にも貢献できたのではないかと思われる。

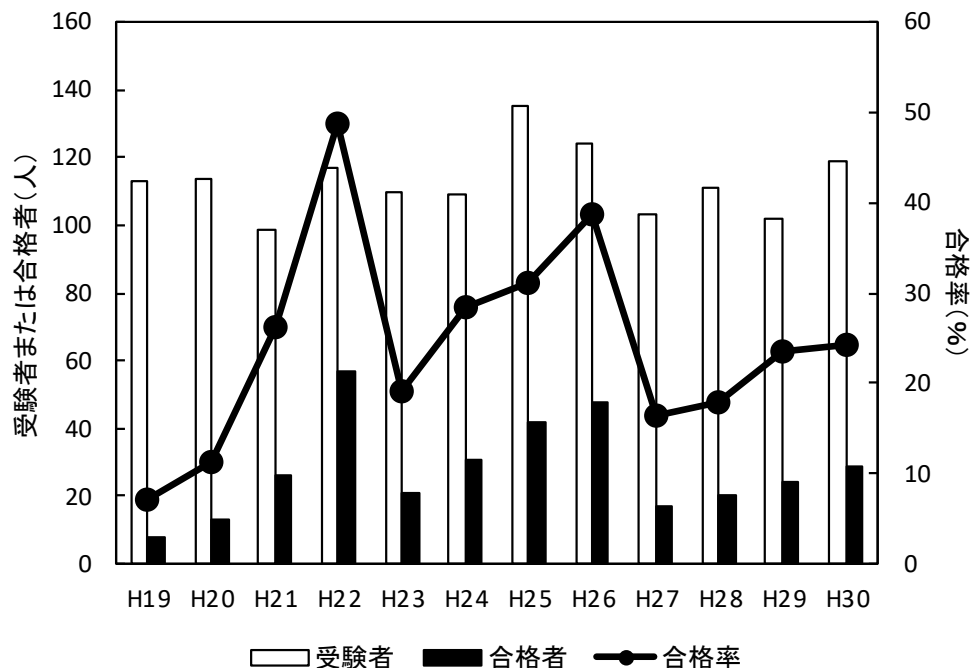


図 1 食味テストの結果の推移

難関 食味検査員に挑戦 西九州大生、のりを吟味



ノリの軟らかさを識別する判定試験に臨んだ西九州大の学生ら―神埼市の同校神埼キャンパス

県産のりの最高級品「佐賀海苔有明海一番」を選定する食味検査員の資格試験が11日、神埼市の西九州大神埼キャンパスで開かれた。管理栄養士を目指す同大健康栄養学科の1年生122人が、合格率2〜3割程度の難関試験に挑戦した。

試験は2007年度から県有明海漁協などが主催している。昨年度は169人（学生105人、一般64人）が受験し、合格率は25・4%だった。

学生はまず、苦味や酸味など5種類と普通の水など

八つのカップに入った液体を、何度も口にしながら微量の味を識別。その後、収穫時期が異なるのり3種類を食べ、口溶けの感覚などで軟らかさを判定した。

小園皇心さん(19)は「あまりノリを食べることはないけど、食べ比べてみてなんとなく分かった。ただ、味覚判定は甘味をあまり感じる事ができなかったの自信がない」と話した。合格は25日に発表される予定で、合格者は「有明海一番」の食味検査に参加できる。(小部亮介)

佐賀新聞 2018年7月14日



また、この食味検査に合格した学生が、「佐賀海苔®有明海一番」を選ぶ食味検査員として審査会に参加した。「佐賀海苔®有明海一番」とは、佐賀県産の秋ノリ（秋芽）、冬ノリ（冷凍）の一番摘み海苔の中から、うま味・口どけなどの厳しい7つの「おいしい海苔の評価基準」をクリアしたもののみをブランドとして認定した海苔のことで、1万枚に3枚の「奇跡の海苔」とも言われている。平成30年12月14日には秋ノリ、平成31年1月18日には冬ノリの審査会が行われ、それぞれ学生15、18名が参加した（図2）。参加した学生からは、「日頃食べている海苔とは異なり、旨味が強く、口の中で溶けるくらい柔らかく、とてもおいしい海苔だった。」という感想が寄せられた。



図2 「佐賀海苔®有明海一番」の審査会の様子

Ⅲ 学生食育ボランティアあすなろ隊

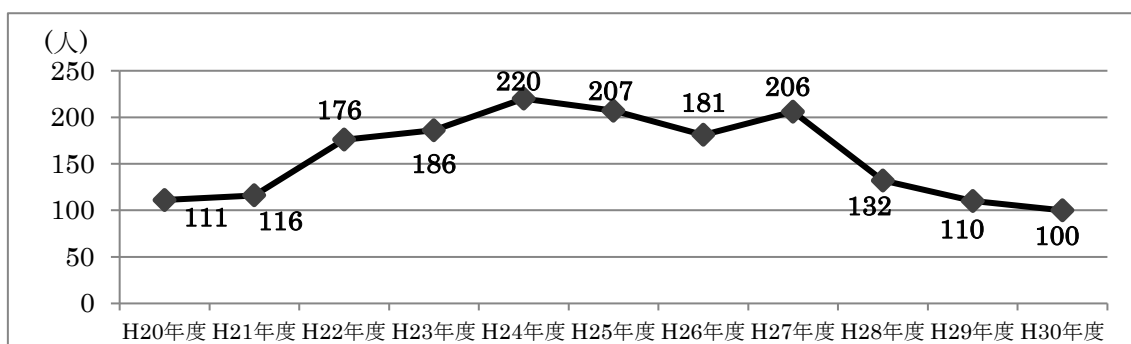
1. 隊員構成

永原学園の教育理念を象徴する言葉『あすなろ（翌檜）』は、学生が自らの可能性を信じ、自らの力によって、その持てる才能を開花させ、将来の大きな目標に向かって突き進む姿勢を意味する。

「学生食育ボランティアあすなろ隊」は、西九州大学に在籍する学生の有志で構成されており、施設や自治体の行事やイベントへ参加し、“あすなろう”の精神で、食の体験活動をサポートしている。

現在、1年生 26名、2年生 15名、3年生 5名、4年生 54名の計 100名の有志が活動している。（平成 31年 3月）

◆あすなろ隊員数の年次推移（平成 20年度～平成 30年度）



◆あすなろ憲章

私達あすなろ隊員は、以下の項目を遵守し、県内の保育園、学校、地域における食育推進ボランティア活動を通し、自らの資質・能力を向上させるとともに、子どもを中心とした食育の充実を図り、豊かな人間性や生きる力を身に付けさせ、地域の食育活性に取り組むことを誓います。

第一

保育所、幼稚園などで行われる食育活動に可能な限り積極的に参加し、西九州大学生としての誇りを持って活動します。

第二

現場での活動に関しては、幼児や児童の安全を第一に行動するとともに、自身並びに協働する方全員
の安全を念頭において活動します。

第三

活動の推進にあたっては、指導教員・関連機関の指導を遵守しながら、自ら積極的に行動します。

第四

幼稚園、学校などの教育現場においては、現場の先生・職員の方々の指導に従い、協調して活動を進めます。

第五

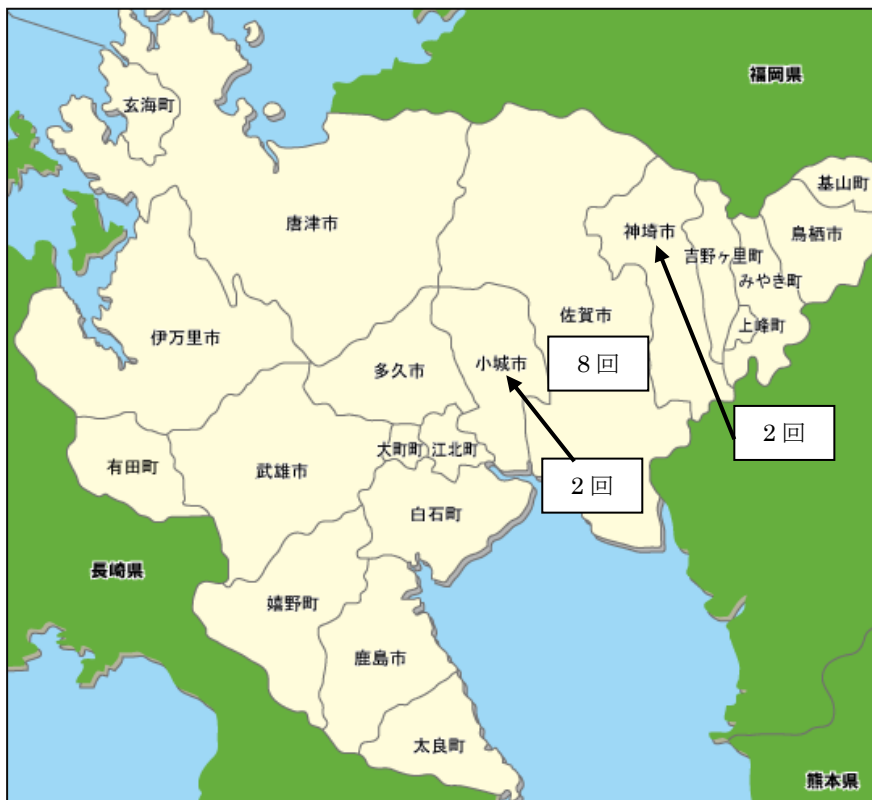
講義で身に付けた知識・技術に加え、食育ボランティア活動を通して企画力・創造力・社会貢献力に更に磨きをかけ、自分の力とします。

IV 平成 30 年度の活動報告

平成 30 年度食育サポートセンター・あすなろ隊活動一覧

	活動場所	活動日	行事名	活動者数	あすなろう 体験履修者等
1	地域	4月22日(日)	小城普茶料理食事会～春	あすなろ隊3名	
2		6月24日(日)	神崎市子どもまつり	あすなろ隊2名 教職員3名	健康栄養学科1年生 3名 スポーツ健康福祉学 科1年生4名
3		8月18(土)～ 21日(火)	グラスホパー全国ジュニア テニス in 佐賀	あすなろ隊3名	健康栄養学科3・4 年生 4名
4		8月20日(月)	第1回食まなび塾	あすなろ隊3名 教職員4名	
5		8月22日(水)	第2回食まなび塾	あすなろ隊1名 教職員5名	健康栄養学科1年生 2名
6		8月23日(木)	第3回食まなび塾	あすなろ隊1名 教職員4名	健康栄養学科1年生 4名
7		9月9日(日)	元気いっぱい!さが子育て 応援フェスタ	あすなろ隊1名 教職員2名	健康栄養学科1年生 11名
8		11月18日(日)	小城普茶料理食事会～秋	あすなろ隊1名	健康栄養学科1年生 2名
9		12月8日(土)	「西九大の日」	あすなろ隊6名 教職員7名	
10		2月13日(水)	食育推進交流会	あすなろ隊9名 教職員11名	
11	本学	10月28日(土) ～29日(日)	学園祭 「食育体験コーナー」	あすなろ隊3名 教職員9名	健康栄養学科1年生 11名
12		12月16日(土)	ほっとひろば西九大 クリスマス会	あすなろ隊1名 教職員1名	健康栄養学科1年生 2名

◆平成 30 年度食育サポートセンター・あすなろ隊活動の県内分布



◆活動回数の年次推移（平成 20 年度～平成 30 年度）

