

⑨長崎女子短期大学生活科食物栄養専攻の活動

「長崎食育学」

「長崎食育学」とは、平成13年より食物栄養専攻で開講されている本学独自の専門科目のことです。長崎の食文化を栄養士教育に取り入れるために開講しましたが、充実を図るためブラッシュアップを心がけているうちに「長崎食育学」を柱とした教育支援が本専攻の特徴といえるまでになりました。

なぜ、本学の栄養士教育に長崎の食育が必要と考えたのか、理由は下記のとおりです。

- ・ 人生の根幹に地域の食文化があることの意識を持たせる。
- ・ 郷土愛の強い女性を輩出させる。
- ・ 食文化の伝承や情報発信ができる栄養士を養成する。
- ・ 現代の食文化のルーツである長崎の食文化の学びに誇りを持たせる。
- ・ 学生の長崎の食文化に対する知識が断片的なため系統立てた食育が必要である。

「長崎食育学」は、1年生を対象とした初年次教育として開講されます。授業は、長崎の食材、伝統料理、加工食品、食文化、流通などについて、専任教員を中心に長崎で活躍されているプロの講師を迎え、演習形式で進められます。この授業を受けることにより、1年生は地域の食の意識が高まります。そして、この流れは、専攻独自の行事である卓袱料理試食会をはじめ、長崎伝統野菜の栽培、卒業研究における「長崎よか膳料理」と名付けた創作料理の研究などへと続き、本学における長崎食育が完結します。

代表的な行事である卓袱料理試食会を紹介しましょう。教員の教育支援のもと、2年生が試食会の計画・運営を行うもので、当日は1年生をお客様に迎え、調理配膳するというものです。2年生は長崎ならではのもてなしの心を、1年生は長崎の食文化やマナーを実際に学ぶ絶好の機会になります。

このような地域密着型の食育を「長崎食育学を活かした食文化伝承と情報発信」という目標に沿い、食物栄養専攻だけでなく全学的に取り組むことが平成22年度、文部科学省の大学教育推進プログラムに採択され、今後、本学では地域の食育を基盤とした地域密着型のコミュニティーカレッジとしての教育支援のモデルケースとして情報発信することになりました。「長崎食育学」の長崎女子短期大学として認知されますよう全学的に努力していきます。



(卓袱試食会風景)



(伝統野菜苗植え)

長崎女子短期大学生活科食物栄養専攻アドレス：http://www.nagasaki-joshi.ac.jp/course/leaflet_s.html