

教育実践報告

# 管理栄養士養成課程初年次導入教育としての アウトキャンパス・スタディの意義 —オンラインによる代替実施からの考察—

廣田 直子

The Significance of Off-Campus Study Programs for First-Year Students  
in the Registered Dietitian Training Program:  
Considerations from an Online Substitution

HIROTA Naoko

## 要 旨

松本大学人間健康学部健康栄養学科では、管理栄養士養成課程において大学の理念である地域社会に貢献できる人材の育成をめざし、独自の教育プログラムを展開してきた。初年次導入教育の1つに、1年次前期科目の「食生活論」で実施しているアウトキャンパス・スタディ(以下OCS)がある。特別講師の農林水産省認定「地産地消の仕事人」のシェフと連携し、野菜生産農場等の訪問とレストランでの試食を組み合わせで実施している。2020年度はオンライン授業となりOCSは実施できなかったが、事前学習した受講生からの質問に、特別講師がオンラインで回答するという形の授業を行った。本研究では、授業後のレポートから、このOCSの意義について考察した。

## キーワード

管理栄養士養成 初年次導入教育 アウトキャンパス・スタディ オンライン授業レポート  
テキストマイニング

## 目 次

- I. はじめに
- II. 研究方法
- III. 結果
- IV. 考察
- V. まとめ
- 謝辞
- 利益相反
- 文献

## I. はじめに

### 1. 管理栄養士養成課程に組み入れた独自の教育プログラム

松本大学人間健康学部は2007(平成19)年度に、松本大学の2つ目の学部として設置された。人間健康学部健康栄養学科(以下、健康栄養学科とする)の現在のディプロマ・ポリシーは、「『食と栄養』に関する専門的な知識及び指導実践力をもって食と栄養に関わり、関連する課題把握、並びに課題解決に主体的に携わることのできる総合的な能力を身につけている」とされ、(1)「食と栄養」に関する専門的な知識と技能を身につけるだけでなく、地域社会を構成する一人の人間として不可欠な社会的マナーと幅広い基礎教養を身につける、(2)社会で活躍するために必要となる相互理解を達成できる能力、自ら判断し行動できる能力、そして関連する課題解決に必要な技能を身につける、(3)自ら生きる現代社会とその成り立ちに関心を持ち、食と栄養を中心に人とそれを取りまく環境を科学的に探究し、主体的に行動することができる、の3項目を掲げている<sup>1)</sup>。

開設当時は、(1)疾病を予防し、健康を維持・増進する食生活を実現するために、食や健康そして障がいに関わる問題を研究・教育する、(2)人間の栄養状態を適確に把握し、適正化する方法を健康科学の面から探求し、専門分野において社会に貢献できる人材を育成する、(3)人々の健康づくり及び、地域の活性化に関わる課題を、「人間栄養学」の視点から健康と栄養との関係を捉え、総合的に分析、評価できる高い専門性を備えた人材を育成する、を学科の理念としていた。健康栄養学科では、管理栄養士の養成を主目的としながらも、松本大学の建学の精神である「自主・独立」と「幸せな地域社会づくりへの貢献」に基づき<sup>2)</sup>、「食と栄養」という側面から、「地域の健康づくりや元気づくりを推進する人づくり」を学科のミッションとして、教育プログラムを構築し、独自性を有する管理栄養士の養成をめざした。健康栄養学科の1期生が3年次を迎えた2009年に文部科学省大学教育GP(以下、大学教育GPとする)の選定を受け、2011年度までの3年間、「食の課題解決に向けた質の高い学士の育成」というテーマで、独自

性を活かした教育プログラムの推進を図った<sup>3)</sup>。

この大学教育GPの申請は、前述したように、松本大学の基本理念である「地域貢献」に基づき、学生の課題解決能力や実践力の向上を図り、「食」の面から「地域の“幸せづくりの人”づくり」を進めるとの趣旨であった。具体的には、教養と専門科目の学びを地域の食に関する課題解決に活かすための意欲と実践的能力を有する食の専門家の育成をめざし、(1)初年次教育としてのアウトキャンパス・スタディ(以下、OCSとする)や早期体験学習、ならびに、教養科目・専門基礎科目の学びを食の専門家としての資質を高めるための専門科目の学びにつなげる体系的な教育課程の構築、(2)多様な形態での授業等を通して、幅広い学びや学習時間の量と質の確保、及び、双方向型学習の充実を図り、課題解決能力の育成をめざす、(3)学ぶことの意義や目的を明確にし、学生の学習意欲を向上させるための仕組みをつくる、(4)健康支援ステーション(現在の地域健康支援ステーション)を設置して、その活動を専門教育とつなぐことで、学習意欲の向上と質の高い学習時間の確保につなげる、(5)関係者との連携を強化し、多面的な教育評価に結び付ける新しい教育システムを構築する、という多様な取り組みを行ってきた。「栄養・健康への関心」や「地域貢献への意欲」がそれほど強くなかった新入生はもとより、強いモチベーションや自己効力感、向上心などを持って入学した学生であっても、入学後に何らかの迷いや戸惑いを感じるという状況は起こり得る。このような状況に対応する方途として、初年次の導入教育を重視し、OCSや早期体験学習、サポータ教員制度や特別講義などを組み入れ、専門学習の初期段階で学ぶ意義を考えさせ、学習意欲を向上させようと考えたわけである。こうした教育手法の導入は、大学理念のもとに学外にも多くのフィールドや人的リソースを有する松本大学だからこそ可能であったと考えられる。

管理栄養士の養成については、2019年3月に(特定非営利活動法人)日本栄養改善学会が「管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」をまとめている<sup>4)</sup>。その中で、管理栄養士として求められる基本的な資質・能力の1つとして、「社会の構造の理解と調整能力」が挙げられている。そのねらいは、「社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向

けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる」こととされ、学修目標として、「社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる」「地域の関係者・関係組織のネットワークづくりとそのマネジメントの必要性を説明できる」の2項目が挙げられている。これまで述べてきた健康栄養学科がめざした学生の育成は、この具体事例の1つであると考えられる。

## 2. 「食生活論」に組み入れたOCS

OCSは、講義・実習科目の中で、地域の現場に出かけて、見学型または体験型の学習を行うという松本大学の教育システムの1つであり、座学による理論の修得だけではなく、大学を取り巻く地域全体をもキャンパスと考えて展開されている。

健康栄養学科でも、学部開設当初からOCSを多く組み入れてきた。著者が担当している1年前期科目の「食生活論」では、1期生からOCSを実施した。減農薬や有機栽培に取り組んでいる農家や畜産試験場等に出かけ、無農薬栽培の難しさ、農業収入の状況、後継者問題の見通し、生命を食していることの意識等について考えたり、松本大学特別講師であり、農林水産省から「地産地消の仕事人」として認定されている藤木徳彦氏が経営するレストランで、先に訪問した生産農家の野菜等を用いたフランス料理を試食したりするという、食の専門家としての姿勢を培う学習を組み入れた<sup>5)、6)</sup>。藤木氏は長野県茅野市にあるオーベルジュ・エスポワールのオーナーシェフで、現在は、一般社団法人日本ジビエ振興協会の代表理事でもある。松本大学人間健康学部の開設にあたって、松本大学の中野和朗初代学長の依頼により、特別講師に就任された。以来、今日まで様々な形で健康栄養学科の学生の指導に務めてくださっている。

こうした取り組みは、学科の学びに対する意欲の向上、及び、主体性の確立へと結び付き、農業県にあるという大学の立地条件を活かしたユニークな教育プログラムとなっており、「食の専門家がベースとして持っているほしいセンス」を醸成する「地域の食に関する課題解決に向けた資質」の向上に有効

な展開事例として、前述した大学教育GPの選定<sup>3)</sup>につながったと考えられる。

「食生活論」のOCSは、大学教育GP採択後は、藤木氏のコーディネートにより、塩尻市のトマト生産農家である野村農場、または、茅野市の野菜生産農家である今井農園のいずれかを訪問し、農場見学と生産者の野菜栽培方針等に関する講義を受け、その後、エスポワールに移動し、藤木氏及びエスポワールのスタッフが準備してくれた、当日に見学した農園の野菜やジビエを使った料理を試食し、藤木氏の講義を受けるという形で実施してきている<sup>7)、8)</sup>。

## 3. 「食生活論」の概要とOCSの位置付け

「食生活論」は、健康栄養学科の1年次前期に開講されている専門基礎の講義科目である。現在は他学部からの履修も可能であるが、他学部履修生は毎年度5名前後である。健康栄養学科の卒業必修科目ではなく、管理栄養士受験資格取得のための必修科目でもないが、健康栄養学科新生の90%以上が受講し、食に関する専門職の養成課程における初年次導入教育科目の1つに位置付いている。なお、この科目は、栄養教諭免許を取得しようとする場合には、必修科目となる。

シラバスの授業概要は、「人々の価値観やライフスタイルが多様化してきている現状を踏まえ、人間生活の基盤となる食の問題について、食という営みをもつ多面性を理解し、総合的に考えていく力を培います。具体的には、栄養士・管理栄養士、栄養教諭といった食・栄養のプロフェッショナルの資格取得に関する導入教育的な学習を組み入れるとともに、食の機能と役割、食生活の変遷、食生活と文化、食と健康、地域と食生活などについて学修します。」としている。学修到達目標は、「食を人間の生きる力の伸展や社会のあり方に結びつけて考え、これからの時代に適合した望ましい食生活のあり方を考察するための基礎力を培い、食・栄養のプロフェッショナルの資格に関連する多くの専門科目に共通する基礎的事項について説明することができます。食生活指導の専門家としてのスタンスについて自分なりの考えを述べるすることができます。」としている。

前期15回の授業は、初年次導入教育としての位置

付けに基づいた内容で構成し、「食・栄養のプロフェッショナルに求められるもの」、「食の機能と役割、食生活の変遷」について扱った後、「食と健康」というテーマで、食品群、食品成分表の概要、献立作成とその評価、食事バランスガイド等に関する学修を組み入れている。そのほかに、「食事様式、食生活と文化」に関する内容も扱っている。

OCSは、「地域と食生活」というテーマとして取り入れており、講義1回分をOCSの事前学習の時間とし、提示した資料をもとに各自が学習テーマを設定して課題意識を深めた上で、講義2回分の時間を使って、授業日を土曜日に振り替えて、大学を9:00頃出発し16:00前に戻ってくるという日程で実施している。OCS実施後は、事前に設定した各自のテーマに沿って、OCSでの学習事項をレポートにまとめて提出し、「地域と食生活」というテーマの学修が終了する。

例年、事前学習の資料として、これまでのOCSの実施状況と、藤木氏とエスポワール及び訪問する生産農家に関する資料を提示している。さらに、OCSの学習テーマに関して、下記のキーワードを例示して、OCS当日までに、自分の学習テーマを設定した上で、事前学習を深めてもらうようにしている。

「食生活論」におけるOCSの学習課題として例示するキーワード

- 土づくりと農業
- 地産地消
- 身土不二
- 旬産旬消
- 食材生産者の思い
- 料理人・調理師の思い
- フードサービスや食育に関わる管理栄養士に求められるセンスや資質
- 地域の農業者の支援
- 消費者が考えなければいけないこと
- 生産者と消費者を結ぶ食品流通や販売のシステム
- 食の安全性の確保
- 日本の食料自給率
- 長野県の観光振興
- その他

## 4. 2020年度の「食生活論」におけるOCS

2020年度は、全国に拡大した新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の影響で、全国各地の大学が授業開始時期を延期し、その後もオンライン方式の授業形式を取り入れたところが多かった。松本大学においても、新型コロナウイルス感染症対策本部が設置され、授業開始を原則5月7日とし、前期授業はMicrosoft社が提供するOffice365の中にあるTeamsを利用したオンライン方式で実施することが決定された。「食生活論」の授業についても、シラバスに基づきつつ、内容、方法、日程等について検討し、OCSに関しては、従来の事前学習としての授業1回分と実施日の2回分を、授業時間1回のみで扱い、2回分は他の内容の講義に充てた。OCS関連の具体的なスケジュールを表1に示す。

7月17日(金曜日)の講義時に藤木氏をゲストとして招待するにあたって、事前にTeams内の「食生活論」のTeamでトライアルを行った。すなわち、Teamsの予定表で外部ユーザーとしてメールアドレスを入力してエスポワールの担当者を招待し、送信された招待メールからTeamsの会議に参加してもらった。トライアル時に、茅野市にあるエスポワールとの通信状況が悪く、特に音声を受信できなかったことから、当日は(1)PowerPointのスライドは、著者のほうで共有操作を行って受講生に提示した、(2)トライアルのTeamsの会議で音声の受信ができなかったため、iPadのFacetimeの通話機能を用い、その音声を著者のパソコンのマイクを通して送信した。7月17日当日も、画像は良好ではなかったが、藤木氏をゲストとして迎えたオンラインによる講義は実施することができた。

藤木氏がグループ化し著者が整理した、事前学習に基づく受講生の「藤木氏への質問項目」を表2-1と表2-2に示す。質問が多岐にわたったため、表2-2に示した内容については、講義時間不足でほぼ未回答となった。受講生は、7月17日の受講後に、表1に示したように7月21日を提出期限とする事後レポートを提出し、2020年度のOCS関連の学習は終了した。

## 5. 本研究の目的

2020年度の「食生活論」をオンライン方式で行うに際して、シラバスに示している講義のねらいに即して、授業内容等を再構築した。OCSに関しては、例年であれば、生産農家訪問とレストランでの試食後にセットしていた藤木氏の講義は、受講生からの質疑応答を含めて30分程度であった。2020年度は、90分の講義時間枠を使って、受講生からの質問に回答してもらう形で講義を進めることにした。従って、藤木氏がOCSを通して受講生に伝えたかったことを話す時間を、例年よりも長く設定することができた。当初、この講義内容の設定にあたって、科目担当者の著者は、リモートでレストランの様子を映し出してもらう、例年提供していただく料理等の一部を紹介してもらうなどの内容を考えていた。しかし、事前学習後の受講生からの質問事項を確認した藤木

氏からは、時間内でできる限り受講生の質問に回答していくほうが高い教育効果が得られるのではないかという提案があり、最終的には、この提案に沿った内容で実施することにした。

本研究は、このような授業形態となったこの機会に、講義後の事後レポートをテキストマイニングにより分析し、「食生活論」におけるOCSの教育効果について評価することを目的として実施した。

## II. 研究方法

### 1. 分析対象

本研究の分析対象は、本稿の「I. はじめに」の4で前述したように、7月17日の受講後に受講生がTeamsから提出したForms課題形式による事後レポートの記述内容である。事後レポートの課題とし

表1 2020年度「食生活論」におけるアウトキャンパス・スタディ(OCS)関連のスケジュール

| 日 程                    | 担当者の活動   | 受講生の活動   |
|------------------------|--|--|
| 7月3日(金)<br>オンラインによる講義  | これまでのOCSの写真を提示して、OCSのねらい・概要・活動状況について説明   | 説明を受け、OCSの意義・内容についての理解を深める   |
| 7月3日(金)<br>事前学習課題の提示   | Formsで作成した課題を提示 「OCSの代わりに7月17日(金)に藤木徳彦シェフの特別講義を実施する。学習目的に関するキーワードを例示したので、今回紹介する内容と自分で収集した情報などに基づいて、藤木シェフのめざしているものは何か、自分はどんなことを学ぶことができそうかについて考える。」  | 課題を確認し、事前学習に取り組む<br><u>課題の記載項目</u><br>1. 自分にとって関心のあるテーマ<br>2. 藤木シェフへの質問事項等 |
| 7月9日(木)                | 事前課題の提出締め切り日   |  |
| 7月11日(土)               | エスポワールとオンライン授業のトライアルと調整作業<br>受講生の質問事項をまとめて藤木シェフに提示   |  |
| 7月15日(水)               | 藤木シェフが提示された質問事項についてまとめ、授業担当者がそれに基づいて7月17日に提示するPowerPointファイルを作成  |  |
| 7月17日(金)<br>オンラインによる講義 | OCSに関するオンライン授業の実施 授業後のレポートの課題をFormsで作成し、提示<br><u>課題の内容</u><br>(1) 藤木シェフのお話で、印象に残ったこと、あるいは、講義から学んだこと、考えたことをまとめてください。(2000字以内)<br>(2) 上記に記述した事項について、今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと等をまとめてください。(2000字以内) | 授業後のレポートの課題に取り組む   |
| 7月21日(火)               | 事後レポートの提出締め切り日   |  |

表2-1 事前学習を踏まえて受講生から提示された特別講師・藤木徳彦氏への質問事項

| 質問の<br>カテゴリ           | 具体的な質問項目   |
|-----------------------|--|
| シェフの<br>これまでと<br>これから | ◆なぜシェフになろうと思ったのか。◆どんな料理を作っているか。◆シェフとしての心がけ、仕事で大切にしていること。料理提供にあたって一番気をつけていること。どんな気持ちで料理を作っているか。◆仕事をしていて一番やりがいを感じる瞬間。◆これまでにたくさん活動しているが、失敗したことはあるか。◆料理人になってよかったこと。◆お客様には、提供した料理から何を感じて食べてほしいと思っているか。◆今までこの仕事をしてきて一番苦労したこと、大変だったこと。◆子どもがいる家族でも楽しめるスペースを作ったり、結婚式ができるようなお店にした理由ときっかけ。◆シェフをしていてうれしい、楽しいと思ったことや達成感を感じたこと。◆十年後どうなっていると思うか。                        |
| レシピに<br>ついて           | ◆レシピが無い料理を作るのはすごく大変だと思うが、どうしてそのような形で料理を作ろうと思ったのか。◆フランス料理を作っていて、和食に興味をもったことはないか。◆地元食材を使った調理レシピの開発はどのようにしているのか。生産者から食材を買ってきてから作ることができる料理を考えるのか、作りたい料理に合わせて県産の食材で開発するのか。◆料理を作るにあたっての一番のこだわり。◆レシピを作るときに栄養バランスやおいしさ、彩りなど考えることがあるか。◆新しい料理を作るとき、何を気にして作るか。調理するときに大切にしていること、心がけていることは何か。◆レシピが浮かばないときはどうしているか。  |
| 食に関わる<br>スタンス         | ◆自分は食に興味があると自信を持って言えない。シェフは何がきっかけで食に興味をもったのか。◆食に関わることでやりがいを感じる瞬間。◆地元の食材をシェフ自ら探してメニュー開発をするのか。◆信州の食材をフランス料理にするときに、どのような工夫や研究をしたのか。◆食に関わる仕事をする人に大切にしてほしいと思うこと。◆メニューの開発は難しそうなイメージがある。新メニューを開発する際はどのようなことを気にかけて考えるのか。   |
| 必要な<br>考え方            | 自身でこだわりぬいたレストランをオープンしたことで、消費者や提供者などいろいろな立場に立ったと思うが、その時、どんな力や考え方が必要だと感じたか。  |
| 長野県で開<br>店した理由        | ◆なぜ、長野県に来て修行しお店を開こう、地産地消の仕事人をめざそうと思ったのか。なぜ、東京ではなく蓼科でレストランを開こうと思ったのか。◆東京でお店を開こうとは思わなかったのか。  |
| 特別講師に<br>なった理由        | なぜ松本大学健康栄養学科の特別講師になったのか。学長から講師の依頼を受けたときにどう思ったか。  |
| 食に携わる<br>人への<br>メッセージ | ◆自分は将来、食べ物を通して人と接していく仕事に就きたいが、シェフが農家の方やお客さん、お店のスタッフと接するとき心がけていることは。◆管理栄養士として、生産者や料理人などどのような気持ちで接することが必要か。◆管理栄養士として食事を提供する立場になりたいと考えている場合、どんなことが求められるか。また一番求められるものは何か。◆シェフがフードサービスや食育に関わる管理栄養士に期待する(求める)こと。◆食材を活かすことや、おいしく調理するためには、どんな技術や知識が必要か。求められるセンスや資格は何か。◆人に食を提供するとき気をつけていること、大切にしていることは何か。◆調理師や管理栄養士など、食材を扱う仕事をする上で欠かせないこと、心構え。◆この大学からでも料理人をめざせるか。 |
| 食材、<br>地産地消           | ◆いい食材の見分け方。食材を選ぶときにはどのようなことにこだわって選んでいるか。◆長野県で一番地産地消ができていいる食材。長野県の野菜を使ってみて感じたこと。全国的に地産地消率が高い食材。◆なぜ地産地消にこだわるのか。長野県の地産地消の現状についてどう思うか。   |
| 長野県産の<br>食材に<br>ついて   | ◆農家の思いを料理で伝えるにはどんなことが大切か。◆どのようにして地域の方々、農家や猟師とのネットワークや交流を深めたのか。また、地元の農家と連携していく上で最も苦労したことは。◆長野県の食材がない場合はどうするのか。◆地元も野菜も同じでも、作っている人が違うと味も変わると思うが、何を重視して食材を選んでいるか。  |
| 生産農家と<br>の関わり         | ◆野菜農家からどうやって野菜を仕入れられるようになったのか。◆地産地消にこだわり、実行するうえで難しいこと、大変なこと。◆地域の食材を使うにあたっての思い。◆地域の食材を扱うにあたって、安定した仕入れをするために気を付けていること。◆どうして地元の食材にこだわり始めたのか、また、その魅力。◆どのように地域の食文化を大切にしているのか。◆無農薬栽培は害虫防除や除草など管理が大変だと思うが、管理する上で気を付けていることは何か。また、必要最低限の農薬を使う農家は多いが、なぜ無農薬栽培にこだわるのか。◆「食材のストーリー」の他に食材とどのように向き合っているのか。また、どうやって生産者と知り合って良好な関係を築けたのか。                                  |

質問のカテゴリ分類は藤木徳彦特別講師が行い、カテゴリ名は著者が付した。

表2-2 事前学習を踏まえて受講生から提示された特別講師・藤木徳彦氏への質問事項(未回答項目)

| 質問の<br>カテゴリ            | 具体的な質問項目  |
|------------------------|---|
| シェフの食材への<br>こだわり       | <p>■旬の食材、地元の食材を使用する上で、一番大切にしていること、気をつけていること。</p> <p>■シェフの一番のおすすめ料理。 ■旬産旬消という言葉は初めて聞いたので、詳しく聞きたい。</p>  |
| 日本の食料自給率               | 日本の食料自給率を今後どのように改善していくべきか。  |
| OCS* <sup>1</sup> について | <p>■もし、今年もOCSで何うことができていたら、どのような体験ができたか。私たちに一番伝えたいことは何か。 ■もし、OCSが行われていたらどんなことができたか。</p>  |
| * <sup>2</sup> ジビエについて | <p>■ジビエで使う動物によって、臭みを消す方法に違いはあるか。イノシシ、クマ、シカの肉を祖父母の家で食べるが、豚肉などに比べて臭みがあると感じる。どのように調理して臭みを取るのか。 ■長野ならではの料理として、どのようにジビエにたどり着いたのか。ジビエ料理の試作段階での苦労。 ■ジビエ料理に使用する野生の動物の狩猟の場面を見たことはあるか。 ■祖父が昔、シカを捕まえて家に持ち帰って食べていたという話を聞いた。すぐに処理して食べられるものなのか。 ■海外のジビエと国産のジビエには栄養成分の違いはあるのか。 ■ジビエ料理と普通の料理との大きな違いは何か。 ■実際にジビエ料理をするようになってから、シカなどによる農家の被害は減ったか。 ■ジビエ料理に興味を持ったきっかけ。 ■年によっては肉が十分に狩れない時もあるように思うが、ジビエ料理だからこそ困ることや課題はあるか。 ■どうしてジビエ料理のお店を出そうと思ったのか。</p> |
| 食材の見分け方                | 素人の自分は、生産者による食材の違いなどは全くわからないが、どうしたら分かるようになるのか。簡単には分かるようにはならないと思うが、分かるようになるのは可能か。  |
| モチベーションの<br>保ち方        | <p>■めざしていく上で、挫折しそうなときはあるか。そういったとき、どのように自分のモチベーションを上げていたか。 ■私は管理栄養士をめざしているが、これから勉強が大変になり不安な気持ちがある。しかし、管理栄養士の夢はあきらめたくない。何かあったら教えていただきたい。</p>  |
| 食品販売について               | 普段の食事で利用する食品小売店(スーパーマーケット)や飲食店との違いが知りたい。  |
| 現在の課題に<br>対する考え方       | 今は、コロナで様々なことが大変だと思うが、どのような工夫をして活動しているか。   |
| 農家の高齢化                 | 第一次産業従事者の高齢化や担い手不足を感じたとのことであるが、そこを改善するために、特に力をいれてしている活動は何か。   |
| 長野県の課題                 | 食のあり方に関する現在の長野県の課題。   |
| 年代に合わせた<br>食事          | 高齢者向け、幼児向けの食事。  |

質問のカテゴリ分類は藤木徳彦特別講師が行い、カテゴリ名は著者が付した。

この表の質問項目については、講義時間の不足でほぼ未回答となった。

\*1 OCSはアウトキャンパス・スタディを指す。

\*2 「ジビエについて」では、簡単な説明がなされた。

ては、下記の2項目を設定した。

- (1) 藤木シェフのお話で、印象に残ったこと、あるいは、講義から学んだこと、考えたことをまとめてください。(2000字以内)
- (2) 上記に記述した事項について、今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと等をまとめてください。(2000字以内)

事後レポートの提出者は、72名の受講生のうち70名(回収率97.2%)で、他学科履修生は5名(総合経営学部総合経営学科4年生1名、2年生1名、観光ホスピタリティ学科2年生1名、短期大学部生2名)で、健康栄養学科学生は65名(うち1名は再履修者)であった。この70名分のレポートを分析対象とした。

## 2. 分析方法

### 1) データセットの作成

提出されたFormsの事後レポートをMicrosoft Excelにエクスポートし、そのデータをIBM SPSS Text Analytics for Surveys Ver.4.0.1(以下、STASとする)に読み込んで、テキストマイニング分析を行った。なお、STASにデータを読み込む前に、元データについて、著者が記述内容を確認し、以下の作業を行ってデータセットを整えた。

- (1) タイプミス、変換ミスなどを確認し修正した。
- (2) 文章の語尾やキーワードの表記を統一した。
- (3) 各受講生の文章の文字数は28文字～1985文字と長短があった。記述内容が多くセンテンスで構成されている場合は、記述されている内容ごとにコンテキストとしてまとめた。STASの分析にあたっては、1つのセンテンスまたはコンテキストを1レコードとした。

### 2) STASによる分析

STASの分析は2つの課題のそれぞれについて行った。先行研究等を参考にした上で<sup>9)12)</sup>、カテゴリ分類器の作成には「リソーステンプレート」を選択して抽出を行い、その後のカテゴリ作成・設定は、「言語学的手法」を用い、詳細設定は、「カテゴリ出力」では「フラットなカテゴリ(単一レベルのみ)」を選択し、「グループ化手法」では「共起」を選択した。その後、カテゴリ内のレコード数、視覚化パネル等を用いてカテゴリの有用性を確認しながら、著者の分析担当者としての視点に基づいて、カテゴリ内の

キーワードの追加・削除、カテゴリ名の変更等を行った。

### 3) カテゴリ内のレコード数と共有性及び個々の記述に基づいた受講生の学び等に関する解釈

視覚化パネルのカテゴリ棒グラフ、カテゴリWebを用いて、カテゴリ内のレコード数と共有性の強さを確認した。その後、個々のレコードの記述内容を確認して、受講生がこのオンライン授業において「印象に残ったこと及び講義から学んだこと、考えたこと」について考察した。また、それらを踏まえて受講生が、「今後、心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」をどのように考えたのかについて考察し、「食生活論」で実施しているOCSの意義について考察した。

## 3. 倫理的配慮について

本研究においては、受講生がTeamsから提出したForms課題形式による事後レポートの記述内容を分析対象としている。レポートは学籍番号・氏名と連結しているが、倫理的配慮として、分析を行う段階でこれらの個人情報削除し、論文作成にあたっては個人が特定される記述が含まれないかを著者が慎重に確認した。なお、論文中に引用した文章については、「2. 分析方法」の「1) データセットの作成」に記したように、元データについて、著者がタイプミスや変換ミスなどを修正し、文章の語尾やキーワードの表記を統一したものをを用いている。

## Ⅲ. 結果

### 1. 特別講師の講義で印象に残ったこと、学んだこと、考えたこと

「特別講師の講義で印象に残ったこと、学んだこと、考えたこと」に関するSTASでの処理時に抽出されたキーワードの上位30項目を図1に示す。なお、データセット作成時にコンテキストで区切ったところ、全レコード数は579件となった。STASでは、1つのレコード中で同じキーワードが複数回出現しても、1個とカウントされるため、図1に示した数字は抽出したキーワードが出現したレコード数ということになる。

STASの分析ツールでは、日本語専用の自然言語処理エンジンNazuki Emotion Analyzer Library v.1.5により、自動的に品詞分類が行われる。抽出されたもののうち、各センテンスの主語と述語になることが多い動詞の「思う」「ある」等や名詞の「自分」「私」を除いて、受講生が多く記述したキーワードの名詞と形容詞は、「シェフ」「料理」「食材」「美味しい」で、「農家」「客」も10%以上の出現率であった。

作成したカテゴリは全部で16項目であった。その16項目について579件の記録内の選択比率を図2に示す。また、各カテゴリ内における他のカテゴリとの共有の状況(同一センテンスまたはコンテキストに同時に記述されていたことを示す)について、表3に示す。事前学習において例示した「地産地消」

「身土不二」「旬産旬消」等のキーワードが含まれる「地元・地産地消(記録数:134)」カテゴリと、事前に例示した「食材生産者の思い」「地域の農業者の支援」「消費者が考えなければいけないこと」「生産者と消費者を結ぶ食品流通や販売のシステム」等に関連するキーワードが含まれる「農家・生産者(記録数:159)」カテゴリのカテゴリWeb(サークルレイアウト)を図3・4に示す。この図中の●の大きさは、カテゴリ記録の数に基づいた相対的なサイズを表しており、カテゴリ間を結んでいる線の太さは共通している記録数を表している<sup>9)、10)</sup>。

## 2. 今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと

特別講師の講義を受けて、「今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」として

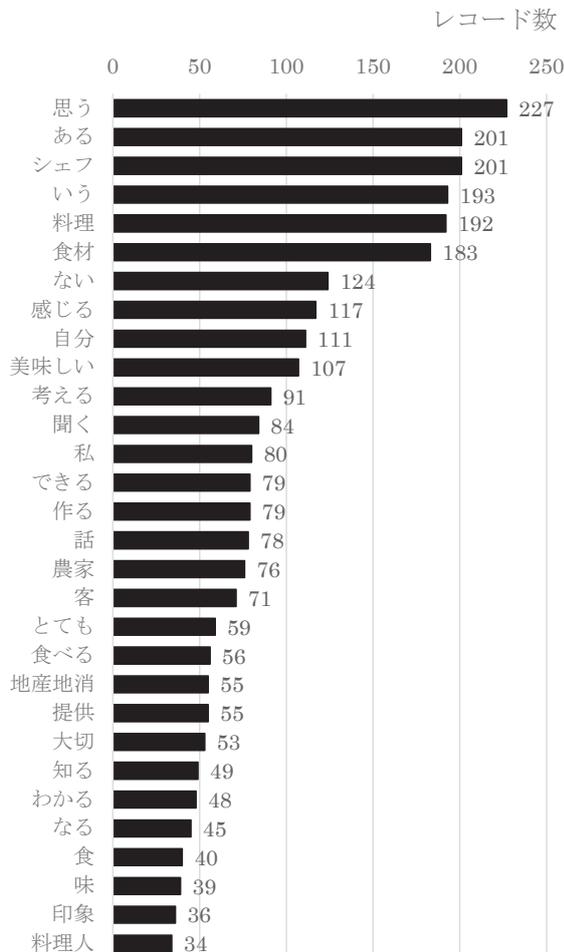


図1. 「特別講師の講義で印象に残ったこと、講義から学んだこと、考えたこと」の抽出用語の出現数

対象者数70名、コンテキストで区切った後の全記録数(579個)のうちの上位30項目

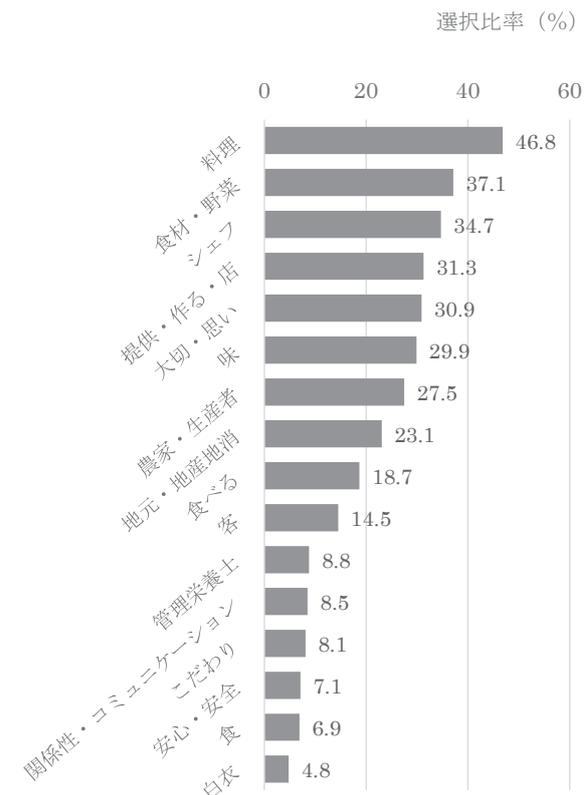


図2. 「特別講師の講義で印象に残ったこと、講義から学んだこと、考えたこと」で作成したカテゴリとその選択比率

対象者数70名、コンテキストで区切った後の全記録数(579個)から作成

表3 「特別講師の講義で印象に残ったこと、学んだこと、考えたこと」の各カテゴリ内の共有状況  
(対象者70名、コンテキストで区切った後の全レコード数579個)

(数字は当該カテゴリ内での選択%＊)

| 料理(レコード数:271)    |      | 食材・野菜(レコード数:215) |      | シェフ(レコード数:201)    |      | 提供・作る・店(レコード数:181)      |      |
|------------------|------|------------------|------|-------------------|------|-------------------------|------|
| 提供・作る・店          | 45.4 | 料理               | 48.8 | 料理                | 50.2 | 料理                      | 68.0 |
| 食材・野菜            | 38.7 | 味                | 46.5 | 大切・思い             | 38.8 | 食材・野菜                   | 43.1 |
| シェフ              | 37.3 | 農家・生産者           | 38.6 | 食材・野菜             | 38.3 | シェフ                     | 41.4 |
| 味                | 37.3 | 提供・作る・店          | 36.3 | 提供・作る・店           | 37.3 | 大切・思い                   | 37.6 |
| 大切・思い            | 31.7 | シェフ              | 35.8 | 農家・生産者            | 29.4 | 味                       | 36.5 |
| 農家・生産者           | 25.1 | 地元・地産地消          | 35.3 | 味                 | 26.9 | 農家・生産者                  | 31.5 |
| 客                | 21.8 | 大切・思い            | 29.8 | 地元・地産地消           | 25.4 | 地元・地産地消                 | 23.2 |
| 地元・地産地消          | 20.3 | 客                | 14.4 | 客                 | 21.4 | 客                       | 21.5 |
| 食べる              | 15.1 | 食べる              | 13.5 | 食べる               | 14.9 | 食べる                     | 19.9 |
| 管理栄養士            | 10.3 | こだわり             | 11.2 | こだわり              | 13.4 | 安心・安全                   | 12.7 |
| こだわり             | 9.6  | 関係性・コミュニケーション    | 10.7 | 安心・安全             | 9.0  | こだわり                    | 12.7 |
| 安心・安全            | 7.0  | 安心・安全            | 7.0  | 管理栄養士             | 8.5  | 管理栄養士                   | 12.2 |
| 食                | 5.9  | 管理栄養士            | 6.5  | 食                 | 8.5  | 関係性・コミュニケーション           | 7.7  |
| 関係性・コミュニケーション    | 5.5  | 食                | 6.0  | 関係性・コミュニケーション     | 8.0  | 食                       | 7.7  |
| 白衣               | 4.4  | 白衣               | 0.9  | 白衣                | 6.5  | 白衣                      | 5.0  |
| 大切・思い(レコード数:179) |      | 味(レコード数:173)     |      | 農家・生産者(レコード数:159) |      | 地元・地産地消(レコード数:134)      |      |
| 料理               | 48.0 | 料理               | 58.4 | 食材・野菜             | 52.2 | 食材・野菜                   | 56.7 |
| シェフ              | 43.6 | 食材・野菜            | 57.8 | 料理                | 42.8 | 料理                      | 41.0 |
| 提供・作る・店          | 38.0 | 提供・作る・店          | 38.2 | 大切・思い             | 39.6 | シェフ                     | 38.1 |
| 食材・野菜            | 35.8 | 大切・思い            | 35.3 | シェフ               | 37.1 | 農家・生産者                  | 32.1 |
| 農家・生産者           | 35.2 | シェフ              | 31.2 | 提供・作る・店           | 35.8 | 味                       | 32.1 |
| 味                | 34.1 | 農家・生産者           | 30.6 | 味                 | 33.3 | 提供・作る・店                 | 31.3 |
| 客                | 23.5 | 地元・地産地消          | 24.9 | 地元・地産地消           | 27.0 | 大切・思い                   | 24.6 |
| 地元・地産地消          | 18.4 | 客                | 23.1 | 関係性・コミュニケーション     | 23.9 | こだわり                    | 14.2 |
| 安心・安全            | 13.4 | 食べる              | 14.5 | 客                 | 22.0 | 客                       | 10.4 |
| 食べる              | 13.4 | こだわり             | 10.4 | 管理栄養士             | 7.5  | 関係性・コミュニケーション           | 10.4 |
| 白衣               | 12.8 | 安心・安全            | 9.8  | 食べる               | 7.5  | 食べる                     | 8.2  |
| 関係性・コミュニケーション    | 11.2 | 関係性・コミュニケーション    | 8.1  | 安心・安全             | 5.7  | 管理栄養士                   | 6.7  |
| 食                | 10.1 | 管理栄養士            | 6.9  | 食                 | 5.7  | 食                       | 3.7  |
| こだわり             | 6.7  | 白衣               | 6.9  | こだわり              | 4.4  | 安心・安全                   | 2.2  |
| 管理栄養士            | 6.1  | 食                | 4.6  | 白衣                | 0.6  |                         |      |
| 客(レコード数:84)      |      | 食べる(レコード数:77)    |      | 管理栄養士(レコード数:51)   |      | 関係性・コミュニケーション(レコード数:49) |      |
| 料理               | 70.2 | 料理               | 53.2 | 料理                | 54.9 | 農家・生産者                  | 77.6 |
| シェフ              | 51.2 | 提供・作る・店          | 46.8 | 提供・作る・店           | 43.1 | 食材・野菜                   | 46.9 |
| 大切・思い            | 50.0 | シェフ              | 39.0 | シェフ               | 33.3 | 大切・思い                   | 40.8 |
| 味                | 47.6 | 食材・野菜            | 37.7 | 食材・野菜             | 27.5 | シェフ                     | 32.7 |
| 提供・作る・店          | 46.4 | 味                | 32.5 | 食べる               | 25.5 | 料理                      | 30.6 |
| 農家・生産者           | 41.7 | 大切・思い            | 31.2 | 農家・生産者            | 23.5 | 提供・作る・店                 | 28.6 |
| 食材・野菜            | 36.9 | 客                | 19.5 | 味                 | 23.5 | 味                       | 28.6 |
| 食べる              | 17.9 | 管理栄養士            | 16.9 | 大切・思い             | 21.6 | 地元・地産地消                 | 28.6 |
| 地元・地産地消          | 16.7 | 農家・生産者           | 15.6 | 地元・地産地消           | 17.6 | 客                       | 10.2 |
| 安心・安全            | 11.9 | 地元・地産地消          | 14.3 | 食                 | 7.8  | 安心・安全                   | 10.2 |
| こだわり             | 10.7 | 安心・安全            | 13.0 | 客                 | 5.9  | こだわり                    | 8.2  |
| 関係性・コミュニケーション    | 6.0  | 食                | 11.7 | 関係性・コミュニケーション     | 5.9  | 管理栄養士                   | 6.1  |
| 管理栄養士            | 3.6  | 白衣               | 5.2  | 安心・安全             | 2.0  | 食べる                     | 6.1  |
| 白衣               | 3.6  | こだわり             | 5.2  | 白衣                | 2.0  | 白衣                      | 4.1  |
| 食                | 3.6  | 関係性・コミュニケーション    | 3.9  | こだわり              | 2.0  | 食                       | 4.1  |
| こだわり(レコード数:47)   |      | 安心・安全(レコード数:41)  |      | 食(レコード数:40)       |      | 白衣(レコード数:28)            |      |
| シェフ              | 57.4 | 大切・思い            | 58.5 | 大切・思い             | 45.0 | 大切・思い                   | 82.1 |
| 料理               | 55.3 | 提供・作る・店          | 56.1 | シェフ               | 42.5 | シェフ                     | 46.4 |
| 食材・野菜            | 51.1 | 料理               | 46.3 | 料理                | 40.0 | 料理                      | 42.9 |
| 提供・作る・店          | 48.9 | シェフ              | 43.9 | 提供・作る・店           | 35.0 | 安心・安全                   | 42.9 |
| 地元・地産地消          | 40.4 | 味                | 41.5 | 食材・野菜             | 32.5 | 味                       | 42.9 |
| 味                | 38.3 | 食材・野菜            | 36.6 | 農家・生産者            | 22.5 | 提供・作る・店                 | 32.1 |
| 大切・思い            | 25.5 | 白衣               | 29.3 | 食べる               | 22.5 | 食べる                     | 14.3 |
| 客                | 19.1 | 客                | 24.4 | 味                 | 20.0 | 客                       | 10.7 |
| 安心・安全            | 14.9 | 食べる              | 24.4 | 安心・安全             | 12.5 | 食                       | 10.7 |
| 農家・生産者           | 14.9 | 農家・生産者           | 22.0 | 地元・地産地消           | 12.5 | 関係性・コミュニケーション           | 7.1  |
| 関係性・コミュニケーション    | 8.5  | こだわり             | 17.1 | 管理栄養士             | 10.0 | 食材・野菜                   | 7.1  |
| 食べる              | 8.5  | 関係性・コミュニケーション    | 12.2 | 客                 | 7.5  | 管理栄養士                   | 3.6  |
| 食                | 6.4  | 食                | 12.2 | 白衣                | 7.5  | こだわり                    | 3.6  |
| 管理栄養士            | 2.1  | 地元・地産地消          | 7.3  | こだわり              | 7.5  | 農家・生産者                  | 3.6  |
| 白衣               | 2.1  | 管理栄養士            | 2.4  | 関係性・コミュニケーション     | 5.0  |                         |      |

\*選択% = 項目別カテゴリのレコード数 / 当該カテゴリの全レコード数 × 100

記述された内容のSTASでの処理時に抽出されたキーワードの上位30項目は図5のとおりであった。なお、データセット作成時にコンテキストとして区切った後の全レコード数は254件であった。抽出されたもののうち、前述と同じように「思う」「考える」「私」「自分」を除いたキーワードで受講生が多く記述した名詞は、「食材」「料理」「シェフ」「管理栄養

士」「大切」「食」「提供」等であり、「作る」「できる」「食べる」のほか、「知る」「学ぶ」等の動詞も10%以上の出現率であった。

作成したカテゴリ14項目と254件のレコードにおける選択比率を図6に、各カテゴリ内における他のカテゴリとの共有状況を表4に示す。また、著者が今後に向けての視点で着目した「コミュニケーション

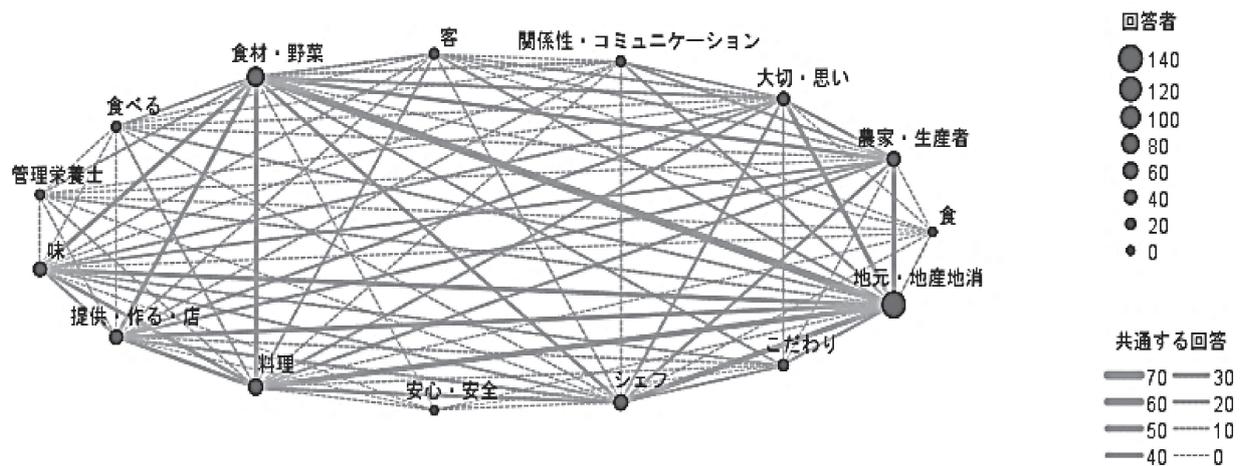


図3. 「特別講師の講義で印象に残ったこと、講義から学んだこと、考えたこと」の「地元・地産地消」カテゴリのカテゴリWeb(サークルレイアウト)

対象者数70名、「地元・地産地消」カテゴリのレコード数：134  
●の大きさは、カテゴリレコードの数に基づいた相対的なサイズを表す。  
カテゴリ間を結んでいる線の太さは共通しているレコード数を表す。

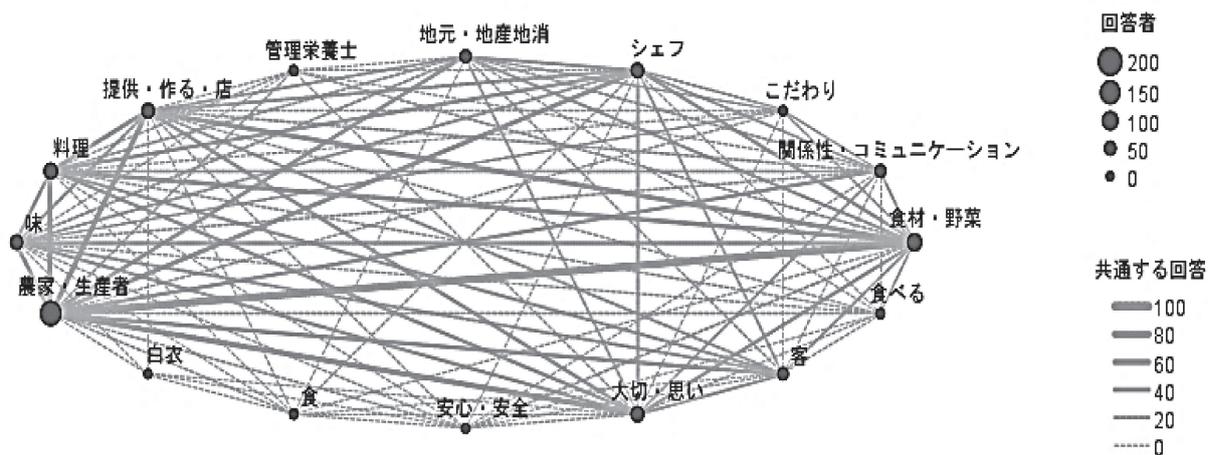


図4. 「特別講師の講義で印象に残ったこと、講義から学んだこと、考えたこと」の「農家・生産者」カテゴリのカテゴリWeb(サークルレイアウト)

対象者数70名、「農家・生産者」カテゴリのレコード数：159  
●の大きさは、カテゴリレコードの数に基づいた相対的なサイズを表す。  
カテゴリ間を結んでいる線の太さは共通しているレコード数を表す。

ン」カテゴリのカテゴリ Web(サークルレイアウト)を図7に示す。

#### IV. 考察

前述したように、「食生活論」におけるOCSは、「地域と食生活」というテーマの授業内容の中での取り組みであり、事前学習において、このテーマを踏まえた学習課題を例示している。今回、受講生の事後レポートで、「特別講師の講義で印象に残ったこと、学んだこと、考えたこと」に関して、地域課題と関連すると考えられる「農家・生産者」「地元・地産地消」カテゴリのレコード数はそれぞれ159件、134件と多く、両カテゴリのいずれかに該当するレコードを有する受講生は62名(回答者の88.6%)であった。

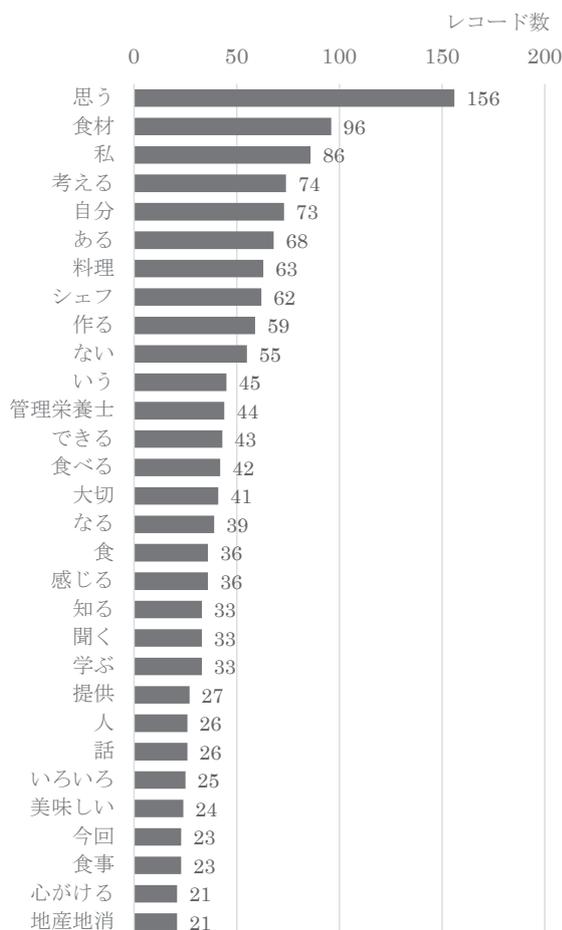


図5. 「今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」の抽出用語の出現数

対象者数70名、コンテキストで区切った後の全レコード数(254個)のうちの上位30項目

表3及び図3・4から、これら2つのカテゴリは、「食材・野菜」カテゴリとの共有性が高いのは当然であるが、「大切・思い」や「提供・作る・店」等との共有性も見られた。受講生の記述からは「今回、シェフのお話を聞いて、地産地消に対する強いこだわりや大切にする気持ちを知ることができた。地産地消について、地域を活性化させるために大切なことだとは思っていたが、そこまで重要視していなかった。」という姿勢から、藤木氏の話聴講し、「自己満足で終わらせず、逆に栄養素の数値や、美味しさだけでなく、料理を通して、その食材には農家のどんな思いが込められているのかや、旬の食材から季節を感じてもらうなど、もっと深いところまで料理を通して感じてもらうことが、提供する側として重要なことなのだと思った。どんなことでも、相手のことを考えることでいいものが生まれるのだと思った。」「地産地消とは文字どおり、地域で生産された食材をその地で消費するという意味をもっていると思っていたが、シェフの地産地消は、地域の食材を使った料理をお客に提供して、食材自体を美味しいと感じてもらい、さらに、生産者の方に興味を持ってもらうことであ

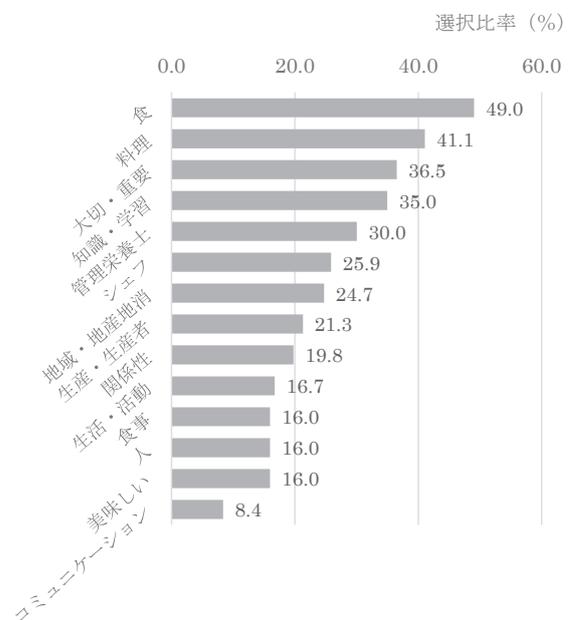


図6. 「今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」で作成したカテゴリとその選択比率

対象者数70名、コンテキストで区切った後の全レコード数(254個)から作成

表4 「今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」の各カテゴリ内の共有状況  
(対象者70名、コンテキストで区切った後の全レコード数254個)

(数字は当該カテゴリ内での選択%＊)

| 食(レコード数:129)    |      | 料理(レコード数:108)       |      | 大切・重要(レコード数:96)   |      | 知識・学習(レコード数:92)  |      |
|-----------------|------|---------------------|------|-------------------|------|------------------|------|
| 料理              | 45.7 | 食                   | 54.6 | 食                 | 49.0 | 大切・重要            | 42.4 |
| 大切・重要           | 36.4 | 管理栄養士               | 38.0 | 料理                | 41.7 | 料理               | 40.2 |
| 地域・地産地消         | 33.3 | 大切・重要               | 37.0 | 知識・学習             | 40.6 | 食                | 40.2 |
| 知識・学習           | 28.7 | 知識・学習               | 34.3 | 管理栄養士             | 32.3 | 管理栄養士            | 37.0 |
| シェフ             | 27.9 | シェフ                 | 28.7 | シェフ               | 29.2 | シェフ              | 31.5 |
| 管理栄養士           | 26.4 | 地域・地産地消             | 26.9 | 生産・生産者            | 27.1 | 関係性              | 20.7 |
| 生産・生産者          | 23.3 | 美味しい                | 26.9 | 関係性               | 26.0 | 地域・地産地消          | 18.5 |
| 美味しい            | 21.7 | 生産・生産者              | 23.1 | 生活・活動             | 25.0 | 食事               | 17.4 |
| 関係性             | 20.9 | 食事                  | 22.2 | 地域・地産地消           | 22.9 | 生産・生産者           | 15.2 |
| 食事              | 19.4 | 人                   | 19.4 | 人                 | 20.8 | 生活・活動            | 14.1 |
| 生活・活動           | 15.5 | 関係性                 | 18.5 | 食事                | 16.7 | 人                | 10.9 |
| 人               | 14.7 | 生活・活動               | 13.0 | コミュニケーション         | 15.6 | 美味しい             | 10.9 |
| コミュニケーション       | 3.9  | コミュニケーション           | 4.6  | 美味しい              | 12.5 | コミュニケーション        | 10.9 |
| 管理栄養士(レコード数:79) |      | シェフ(レコード数:68)       |      | 地域・地産地消(レコード数:65) |      | 生産・生産者(レコード数:56) |      |
| 料理              | 51.9 | 食                   | 52.9 | 食                 | 66.2 | 食                | 53.6 |
| 知識・学習           | 43.0 | 料理                  | 45.6 | 料理                | 44.6 | 大切・重要            | 46.4 |
| 食               | 43.0 | 知識・学習               | 42.6 | 大切・重要             | 33.8 | 料理               | 44.6 |
| 大切・重要           | 39.2 | 大切・重要               | 41.2 | 生産・生産者            | 32.3 | 地域・地産地消          | 37.5 |
| 食事              | 29.1 | 管理栄養士               | 29.4 | シェフ               | 27.7 | 管理栄養士            | 35.7 |
| 生産・生産者          | 25.3 | 地域・地産地消             | 26.5 | 管理栄養士             | 26.2 | 知識・学習            | 25.0 |
| 人               | 25.3 | 関係性                 | 25.0 | 知識・学習             | 26.2 | 関係性              | 23.2 |
| シェフ             | 25.3 | 食事                  | 20.6 | 美味しい              | 24.6 | 美味しい             | 17.9 |
| 地域・地産地消         | 21.5 | 生活・活動               | 14.7 | 関係性               | 20.0 | シェフ              | 17.9 |
| 生活・活動           | 19.0 | 生産・生産者              | 14.7 | 生活・活動             | 18.5 | コミュニケーション        | 17.9 |
| 関係性             | 16.5 | 美味しい                | 11.8 | 食事                | 15.4 | 生活・活動            | 12.5 |
| 美味しい            | 15.2 | 人                   | 10.3 | 人                 | 10.8 | 人                | 12.5 |
| コミュニケーション       | 11.4 | コミュニケーション           | 7.4  | コミュニケーション         | 3.1  | 食事               | 10.7 |
| 関係性(レコード数:52)   |      | 生活・活動(レコード数:45)     |      | 食事(レコード数:42)      |      | 人(レコード数:42)      |      |
| 食               | 51.9 | 大切・重要               | 53.3 | 食                 | 59.5 | 料理               | 50.0 |
| 大切・重要           | 48.1 | 食                   | 44.4 | 料理                | 57.1 | 管理栄養士            | 47.6 |
| 料理              | 38.5 | 管理栄養士               | 33.3 | 管理栄養士             | 54.8 | 大切・重要            | 47.6 |
| 知識・学習           | 36.5 | 料理                  | 31.1 | 知識・学習             | 38.1 | 食                | 45.2 |
| シェフ             | 32.7 | 知識・学習               | 28.9 | 大切・重要             | 38.1 | 食事               | 28.6 |
| 管理栄養士           | 25.0 | 地域・地産地消             | 26.7 | シェフ               | 33.3 | 生活・活動            | 26.2 |
| 地域・地産地消         | 25.0 | 食事                  | 24.4 | 人                 | 28.6 | 知識・学習            | 23.8 |
| 生産・生産者          | 25.0 | 人                   | 24.4 | 生活・活動             | 26.2 | 関係性              | 23.8 |
| コミュニケーション       | 23.1 | シェフ                 | 22.2 | 地域・地産地消           | 23.8 | 地域・地産地消          | 16.7 |
| 人               | 19.2 | 関係性                 | 20.0 | 美味しい              | 19.0 | 生産・生産者           | 16.7 |
| 生活・活動           | 17.3 | コミュニケーション           | 17.8 | 生産・生産者            | 14.3 | 美味しい             | 16.7 |
| 食事              | 9.6  | 生産・生産者              | 15.6 | 関係性               | 11.9 | シェフ              | 16.7 |
| 美味しい            | 5.8  | 美味しい                | 11.1 | コミュニケーション         | 2.4  | コミュニケーション        | 14.3 |
| 美味しい(レコード数:42)  |      | コミュニケーション(レコード数:23) |      |                   |      |                  |      |
| 料理              | 69.0 | 大切・重要               | 65.2 |                   |      |                  |      |
| 食               | 66.7 | 関係性                 | 52.2 |                   |      |                  |      |
| 地域・地産地消         | 38.1 | 知識・学習               | 43.5 |                   |      |                  |      |
| 管理栄養士           | 28.6 | 生産・生産者              | 43.5 |                   |      |                  |      |
| 大切・重要           | 28.6 | 管理栄養士               | 39.1 |                   |      |                  |      |
| 知識・学習           | 23.8 | 生活・活動               | 34.8 |                   |      |                  |      |
| 生産・生産者          | 23.8 | 人                   | 26.1 |                   |      |                  |      |
| 食事              | 19.0 | 料理                  | 21.7 |                   |      |                  |      |
| シェフ             | 19.0 | 食                   | 21.7 |                   |      |                  |      |
| 人               | 16.7 | シェフ                 | 21.7 |                   |      |                  |      |
| 生活・活動           | 11.9 | 地域・地産地消             | 8.7  |                   |      |                  |      |
| 関係性             | 7.1  | 美味しい                | 8.7  |                   |      |                  |      |
| コミュニケーション       | 4.8  | 食事                  | 4.3  |                   |      |                  |      |

\*選択% = 項目別カテゴリのレコード数 / 当該カテゴリの全レコード数 × 100

るとおっしゃっていて、料理人が自己満足で終わらずに、生産者の方にも、満足してもらうことも大切なことがわかった。」という考え方への変化があったと推察された。

表3に示したように、「料理」「シェフ」「味」「提供・作る・店」「食材・野菜」「大切・思い」「客」「農家・生産者」等、多くのカテゴリは関連し合っている。「シェフが美味しい食材をより美味しく調理することで、食べてくれる人の目が生産農家のほうに向く、その結果、生産農家は食材を作ることに、やりがいや喜びを見出すことができる。このような良いサイクルを作り出す歯車になっているシェフのことをすごいと感じた。」という記述からは、農家・生産者と食べる人の間で、食事提供者がすべきことについて考え、さらに「消費者は安いからと言って外国産のものを購入してしまいがちだが、消費者のその行動によって国内の生産者にはあまり利益が生まれなため、やりがいを感じるができず、国内の一次産業は衰退していってしまう一方である。少し高くても、二回に一回や、三回に一回などの頻度で国内産のものを選んで買うことで、生産者の方にもやりがいを持って栽培、飼育をしてもらうことができるのではないだろうか。そして、やりがいを感じてもらうことで、さらに質の良い国内産のものが出荷されてくるのではないかと考えた。」という気付きが生まれ、「シェフは、これから食に関わる

人に向けて、『食材に向き合うこと、地元を大切にすることを大切にして欲しい。そうすれば、自分のやらなければいけないことが見えてくる。』と話していた。」と、藤木氏が伝えようとしたメッセージを受け止めていたことがわかった。

レコード数は少ないが著者がカテゴリとして追加した「白衣」は、「大切・思い」「料理」「安心・安全」「味」「提供・作る・店」「客」等のカテゴリとの共有性が高く(表3)、「お話の中で一番印象に残ったことは白衣を着る理由であった。私自身、そんなに深く考えたことはなかったが、なんとなく、衛生面が関係しているのかなと思っていた。しかし、シェフの考えは心を表しているとお話していて、一瞬どういう意味だろうと思ったが、料理は『安心・安全』で提供することが大切なので、潔白などの意味から心を表しているというお話で、すごく納得したし、自分もこれから食と関わっていく上で心構えとしてとても大切なことだと思った。」といった内容を26名(37.1%)が挙げていた。藤木氏の料理人としての姿勢から、新たな心構えを学んだ受講生も多かったと推察される。それが、「今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」の分析において、「管理栄養士」と「大切・重要」の共有表現である「管理栄養士をめざす者として、料理を食べてもらう人に安全・安心だと思ってもらえるような料理を作ることが重要だと感じた。そのために、これからの調

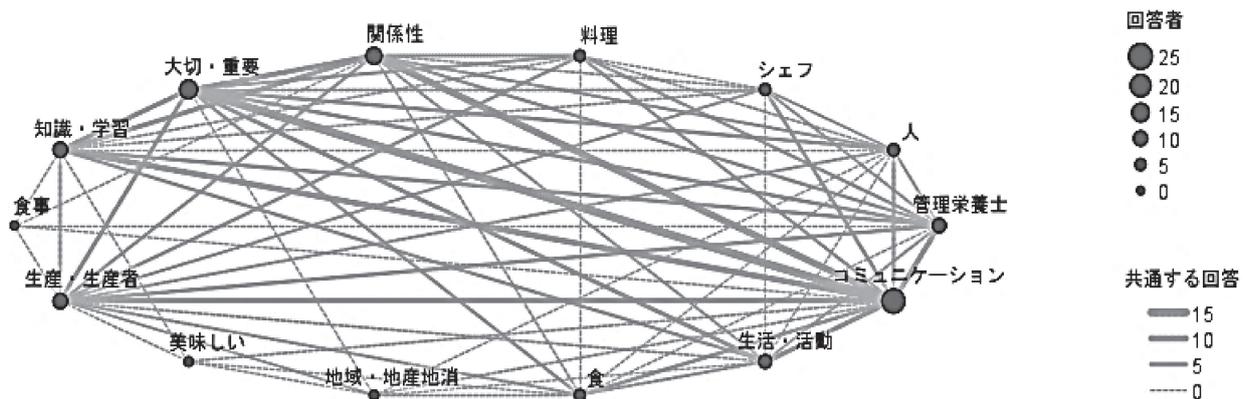


図7. 「今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」の「コミュニケーション」カテゴリのカテゴリWeb(サークルレイアウト)

対象者数70名、「コミュニケーション」カテゴリのレコード数：23  
 ●の大きさは、カテゴリレコードの数に基づいた相対的なサイズを表す。  
 カテゴリ間を結んでいる線の太さは共通しているレコード数を表す。

理に関する実習や衛生面に関する授業はとても大切になってくると感じたので、しっかりと取り組んでいきたいと思った。また、現場の声を聞くことも重要だと感じた。」という記述につながっていた。

「心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」の分析において、今後に向けた姿勢に関連する「大切・重要」「知識・学習」「管理栄養士」「生活・活動」等は共有性が高かった(表4)。「自分が管理栄養士などの立場に就いたとき、しっかりと現場の把握をすることを大切にしていきたいと思った。調理においては、無理難題を押し付けていないか、農家においてはどんなことに気を付けて栽培しているのかなど。それと同時に『自分が一番大切にすることは何か』という信念みたいなものをしっかりと持ち、仕事をしていくことができればよいと思った。」「相手に喜んでもらう美味しい料理のメニューを考える管理栄養士になりたい、という自己満足に近い考え方よりも、相手はもちろん、地域の食材や農家、文化、季節などまでにも目を向けて、美味しい料理のメニュー作りをする管理栄養士になれるように、頑張りたいと感じた。」といった記述からは、今回の講義が、入学前に考えていた管理栄養士像について再考する機会になっていたことがわかり、このOCSの初年次導入教育としての有効性がうかがえた。

また、「特別講師の講義で印象に残ったこと、学んだこと、考えたこと」の分析における「管理栄養士」カテゴリの記述の中に、「シェフの話の中で、初代学長が『学生にただ数値だけを見て献立を作る管理栄養士にはなってほしくない』とおっしゃったという言葉がとても心に響いた。将来、松本大学で学んだことを活かしていくための学ぶ姿勢が高まったと思う。」等があり、それが「シェフが松本大学の健康栄養学科の講師としていろいろなことを教えてください。背景には、初代学長の『栄養価の数値だけで社会に出てほしくない。旬のものを美味しく提供できるような管理栄養士を育てたい』という強い思いがあったからこそ、ということがわかった。その思いを受け止めて、ただ栄養価を計算するのではなく、食材の良さを出すことを考えて、これからの授業に活かしていきたい。」「シェフが言っていたように、ただ数値だけを見ている管理栄養士ではなく、旬の食材を使うなど、相手のことを考えた食事の提供ができるような管理栄養士をめざしたいと思う。」

という考えにつながり、このOCSが健康栄養学科がめざす管理栄養士養成の初年次導入科目として機能していることがうかがえた。

レコード数はそれほど多くなかったが、著者が「今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」において科目担当者として追加した「コミュニケーション」というカテゴリでは、「大切・重要」との共有性が最も高かったが、「関係性」「生産・生産者」カテゴリとの共有性も高かった(表4、図7)。「管理栄養士になる上で、農家や調理師とのコミュニケーションは大切だと思った。自分が直接関わらなくても、収穫現場や調理環境などを知っておくことで、数値だけではわからないことがたくさんあるのだと思う。こういった心がけをもって、大学の講義を通して学んでいきたい。」「食材を地産地消するためには、農家から仕入れなければいけないわけだが、その際、コミュニケーション能力は必須であると考えている。仕入のときだけでなく、コミュニケーションはあらゆる場面において、物事をうまく進めるために必要なもので、日々コミュニケーション能力を高めていきたいと思う。」という記述等も、OCSを通して藤木氏の活動を知った上で生じる大きな学びであったと推察された。

以上、これまで「食生活論」において実施してきたOCSは、農業県にあるという大学の立地条件を活かし、「食の専門家がベースとして持っているセンス」を醸成し、「地域の食に関する課題解決に向けた資質」の向上をねらいとした初年次導入教育の1つとして、意義がある取り組みであると推察される。

本研究の限界としては、以下の点が考えられる。1点目は、この分析は実際にOCSを実施した受講生を対象に行ったものではなく、通常よりも藤木氏の講義時間を長く設定した状況で把握した内容に基づいていることから、通常のOCS実施状況で把握した場合と異なる可能性がある。2点目は、データセットの作成、STASの処理作業を全て科目担当者である著者が一人で行ったことである。複数人でディスカッションを重ねながら、丁寧な質的研究手法で実施できれば、もっと深い考察ができたかもしれない。しかし、オンライン授業という特殊な状況下で実施した講義から、これまで行ってきたOCSの意義について通常の授業形態であれば難しかったと考えら

れる分析手法を用いて考察することができた点は、本研究の強みである。

地域の農業や生産者に視点を置いて管理栄養士の養成について論じた研究は、あまりなされていない。一方で、文部科学省がまとめた「食に関する指導の手引き—第二次改訂版—」<sup>13)</sup>の第2章「学校・家庭・地域が連携した食育の推進」においては、地域との連携の進め方として、生産者や関係機関との連携を挙げており、「地域では、食生活改善推進員等のボランティア、農林漁業者やその関係団体、公民館、社会教育関係団体などの様々な人々や関係機関・団体が存在し、食に関する専門的知識等に基づいて様々な活動を行っています。また、農林水産物の生産、食品の製造、加工及び流通等の現場や教育ファーム、市民農園などが存在しており、それらは地域で食育を進めていく上で貴重な場となっています。学校において食に関する指導を行うに当たり、それらの人材の協力を得たり、生産等の場を活用したりすることは教育的効果を高める上で有意義と考えられます。また、学校給食における地場産物活用を進めるに当たっては、生産者や関係機関、関係団体等と推進体制を整備することが重要です。」としている。栄養教諭免許は、松本大学健康栄養学科でも取得できる。小・中学校等に配置される「栄養教諭」が学校における食育推進の要になるのはもちろんであるが、この手引きでは、その他にも家庭や地域等との連携を図るために作成・活用する【食に関する指導の人材等のリスト(例)】の中に、農林水産業等の生産者とともに、管理栄養士・栄養士も挙げられている<sup>13)</sup>。管理栄養士養成においては、このような視点で食育を推進できる人材の育成も求められている。「食生活論」で実施しているOCSはそれに結びつく教育プログラムであると考ええる。

井上らは、管理栄養士養成課程学生における地域での食育実践について、管理栄養士のコンピテンシー形成に及ぼす影響について研究している<sup>14)</sup>。その中では、農業や生産者との関わりに関する活動は行われていないが、小学生対象の調理実習等、地域で取り組んだ食育活動により、学生が「情報収集力」、「企画立案・運営力」、「コミュニケーション力(情報収集力)〔報・連・相力〕〔伝える力〕〔会話力〕」、「基礎知識や技術を根拠とする柔軟な対応力」を育むことができ、管理栄養士としてのコンピテンシーの形成

に大きな影響を及ぼす機会になったと報告している。さらに、PBL(問題発見解決型学習、あるいはプロジェクト学習)型の食育活動の取り組みが、管理栄養士養成の質の向上に貢献すると考察している。著者らも、今回扱った「食生活論」のOCSでの学びに基づいて、1年次前期以降、様々な教育プログラムを通して、これまで以上に、地域で展開される様々なPBL型教育を進めていくことが求められる。

## V. まとめ

本研究では、管理栄養士養成課程である健康栄養学科の1年次前期に開講されている専門基礎の講義科目である「食生活論」において、農業県にあるという大学の立地条件を活かし「食の専門家がベースとして持っているほしいセンス」を醸成する「地域の食に関する課題解決に向けた資質」の向上に向けて実施してきたOCSについて扱った。2020年度の「食生活論」をオンライン方式で行うことになり、これまでOCSのコーディネートをお願いしてきた特別講師の藤木徳彦氏に、90分の講義時間枠を使って、受講生からの質問に回答してもらう形で講義を進めることにしたため、例年よりも、藤木氏がOCSを通して受講生に伝えたかったことを、直接語りかける時間を長く設定することができた。このような授業形態となったこの機会に、講義後の事後レポートをテキストマイニングにより分析し、「食生活論」におけるOCSの意義について考察することを、本研究の目的とした。

講義後に受講生72名中70名が提出した、Forms課題形式による事後レポートの記述内容である、(1)特別講師の講義で印象に残ったこと、学んだこと、考えたこと、(2)今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと、のレポートを分析対象とし、IBM SPSS Text Analytics for Surveys Ver.4.0.1に読み込んで、テキストマイニング分析を行った。

「特別講師の講義で印象に残ったこと、学んだこと、考えたこと」の全レコード数は579件で、作成されたカテゴリは全部で16項目であった。「今後、自分で心がけていきたいこと、取り組んでいきたいこと」については、全レコード数は254件、作成したカテゴリは14項目であった。

各カテゴリの共有性やその関連に基づいて、各記

述を確認したところ、「食生活論」において実施してきたOCSは、農業県にあるという大学の立地条件を活かし、「食の専門家がベースとして持っているほしいセンス」を醸成し、「地域の食に関する課題解決に向けた資質」の向上をねらいとした初年次導入教育として有意義があると推察された。この結果を踏まえて、次年度以降もこのOCSが管理栄養士養成課程の初年次教育としてより有効なものとなるよう、検討を加えていきたい。

## 謝辞

本研究を実施するにあたって、OCSを受け入れてくださった特別講師の藤木徳彦氏及びエスワールド支配人の野村秀也氏ほかスタッフの皆様、茅野市の今井農園、塩尻市の野村農場の皆様にご感謝申し上げます。また、学部開設時に多大なるご尽力をいただいた中野和朗松本大学初代学長、大学教育GPの申請書作成時を含め、健康栄養学科の教育に多くの示唆を与えてくださった住吉廣行松本大学現学長(本稿を投稿した2020年9月時点)に、心より感謝申し上げます。さらに、今回、この研究をまとめるに際して、オンライン授業に不慣れな著者からの度重なる質問に、真摯かつ丁寧に応じてくださった松本大学教職センター職員の田嶋哲也氏及び情報センター関係者の皆様のサポートがなければ、この授業を組み立てることはできませんでした。ここに記して、深謝申し上げます。

## 利益相反

本論文に関して、開示すべき利益相反関連事項はありません。

## 文献

- 1) Matsumoto University, 人間健康学部の3つのポリシー, <https://www.matsumoto-u.ac.jp/faculty/human/policy/>(閲覧日2020.9.1).
- 2) Matsumoto University, 建学の精神、理念、使命・目的、ポリシー, <https://www.matsumoto-u.ac.jp/introduction/guide/philosophy/>(閲覧日2020.9.1).
- 3) 廣田直子, 「1. 大学教育・学生支援推進事業【テーマA】食の課題解決に向けた質の高い学士の育成: 地域の食に関する課題解決への意欲と実践的能力を有する食の専門家の育成」『地域総合研究』10(1), pp.135-150(2009).
- 4) (特定非営利活動法人)日本栄養改善学会, 「平成30年度管理栄養士専門分野別人材育成事業『教育養成領域での人材育成』報告書」, pp.13-56(2019).
- 5) 廣田直子, 「食材生産者との交流」『蒼穹—平成十五年(第七十一号)~平成二十五年(第百十号)までの歩み—』, p.326(2013).
- 6) 廣田直子, 健康栄養学科1年生初のアウトキャンパス・スタディ 長野県畜産試験場などの見学, (2008), <https://www.matsumoto-u.ac.jp/news/2008/06/13796.php>(閲覧日2020.9.8).
- 7) 廣田直子, 生産者と料理人から学ぶ「食」のこと 健康栄養学科 アウトキャンパス, (2011), <https://www.matsumoto-u.ac.jp/news/2011/06/13822.php>(閲覧日2020.9.8).
- 8) 廣田直子, 健康栄養学科1年生アウトキャンパススタディ~野菜生産者と地産地消の料理人から学ぶ~, (2012), <https://www.matsumoto-u.ac.jp/news/2012/07/13838.php>(閲覧日2020.9.8).
- 9) 内田治, 川嶋敦子, 磯崎幸子, 「SPSSによるテキストマイニング入門」オーム社, pp.1-170(2013).
- 10) 山西博之, 「教育・研究のための自由記述アンケートデータ分析入門: SPSS Text Analytics for Surveysを用いて」『外国語教育メディア学会(LET)関西支部 メソドロジー研究部会2010年度報告論集』, pp.110-124(2011).
- 11) 大和里美, 「キャリア教育における参加型授業の有効性に関する検討—テキストマイニングによる効果分析」『太成学院大学紀要』第12巻, pp.139-149(2010).
- 12) 大山康彦, 天野秀哉, 椿本昇三, 齋藤まゆみ, 「大学生の持続泳における感性用語のテキストマイニング分析~動感身体知の形態発生に関わる様相について~」『茨城キリスト教大学紀要. II, 社会・自然科学』45巻, pp.261-273(2011).
- 13) 文部科学省, 「食に関する指導の手引き—第二次改訂版—」東山書房, pp.26-33(2019).
- 14) 井上久美子, 小久保香菜, 小島茄奈, 菅いずみ, 小浜萌絵, 木村靖子, 岩本珠美, 長澤伸江, 「管理栄養士養成課程学生における地域での食育実践からの学び—地域における学生主体の

食育活動の実践が管理栄養士のコンピテンシー形成に及ぼす影響—『十文字学園女子大学紀要』48巻2号, pp.155-169(2018).