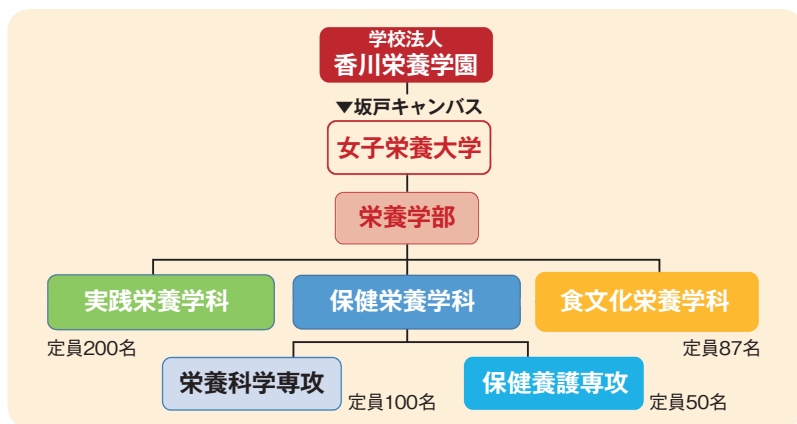


お聞きしました インタビュー



社会が変化中、ぶれることなく、「栄養学」を深化させてきた

— 栄養学の単科大学としてあり続けてきた本学らしさとは。

香川 この60年、社会が大きく変化し、食のニーズが多様化してきたことに伴い、本学は、そうしたニーズに対応し、食全体をカバーできるよう、教育研究体制を整えてきました。管理栄養士を養成する実践栄養学科に、保健栄養学科、食文化栄養学科が加わることで、栄養学をベースに膨らみのある姿になってきたと思っています。身体の健康だけではなく心の健康、社会的健康も含めた健康づくりに対応できる内容になっていますし、大学への進学率が上がり、さまざまな大学が存在する中で、専門性を備えた単科大学として位置づ

けることもできています。これらを支えているのが、設立当初からの理論と実践を尊重した栄養学、また、一人一人が自分らしく生きるための力を養う栄養学であり、食に特化した本学らしさです。

石田 本学の教育の特徴は、「栄養と料理」に着目してきた栄養学にあり、人間栄養学、食物栄養学、文化栄養学がバランスよく融合しているところにあります。食文化栄養学科が設置されたことで、本学の栄養学の目指す姿がはっきりしてきたと思います。それにより、教授陣の専門性も多彩となり、栄養学の深みも増してきています。本学の「栄養学の多様さ」のバランスをとる要となっているのが料理であり、食事です。食物を料理や食事にどう組み立てていくのかを科学的視点でとら

え、それをどう普及させるのか、生活しているすべてのライフステージの人に広めることを意図し、実践し続けてきた成果は、大学教育にとどまらず、生涯学習の展開にまで広がっています。

香川 そうした広がりを実現できているのは、教育にぶれがないから。社会の変化、多様化する食のニーズにあわせて、教育体制や内容は当然変わりますが、建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」のもと、教育の基本的な考え方が変わることはありません。

少し先を見越した教育で、社会に求められる人材を育てる

— 実践に強い食のスペシャリストを育成する本学の教育の特徴は。

● 特集 ●

女子栄養大学開設60周年

— 学部の魅力とこれからの姿 — インタビュー

女子栄養大学が開設60周年を迎えました。1961（昭和36）年のスタート時は家政学部の食物栄養学科でしたが4年後、「栄養学部栄養学科」に改組して全国初の「栄養学部」が誕生。そして、現在の坂戸キャンパスに全面移転したのは、さらに15年後のことでした。さらに学科・専攻も増え今では、実践栄養学科、保健栄養学科（栄養科学専攻、保健養護専攻）、食文化栄養学科の3学科になりました。

今回のインタビューでは、栄養学部各学科・専攻の魅力、コロナ禍を経験した今の思い、今後の姿について、学長と学部長・学科長のほか、坂戸教務学生部長にお聞きしました。



現在の女子栄養大学がある坂戸キャンパス



女子栄養大学が開設された駒込キャンパスで行われた「開学披露式」

学長と学部長に大学・栄養学部の魅力を

社会がどんなに変化しても、
教育の理念がぶれることは
ありません。

社会のこれからを見据え、
少し先を見越した教育を
行っています。



香川 明夫 (かがわ あきお)
女子栄養大学・
女子栄養大学短期大学部学長

上越教育大学大学院で修士(教育学)、女子栄養大学大学院で博士(保健学)を取得。埼玉県の小学校で24年教壇に立ち、2011年から女子栄養大学短期大学部(こども食育学研究室)教授、2015年4月から香川栄養学園理事長、2016年4月から学長に就任。

石田 裕美 (いしだ ひろみ)
女子栄養大学
栄養学部長

女子栄養大学大学院 博士後期課程修了(栄養学博士)。1985年4月から女子栄養大学栄養学部助手、専任講師・助教授を経て、2005年4月から女子栄養大学栄養学部(給食・栄養管理研究室)教授、2020年1月から栄養学部長に就任。

石田 本学の使命は、社会に必要とされる場所に、必要な人材を輩出していくことにあります。社会の課題解決につながる研究を行い、それをもとに教育を行う。常に、これからの見据え、少し先を見越した教育を行う。それによって、社会に出て専門職として求められる考える力、課題を発見し解決する力が身につくことになります。それ

ゆえ本学がどのような研究や社会連携に取り組んでいるかが分かるように、発信していくことも重要です。
香川 自ら課題を見つけ、解決する力を育むには、成長のステージにあわせて教育が必要です。本学には、能動的に、常に課題を持ち続け、今すぐに答えが出せなくても、答えを出す努力をし続けることができる学生を育てるた

めの教育があります。

石田 本学の教育の特徴の一つである「グループワーク」は、多くの実験・実習に取り入れられていて、人の意見を聞く、人それぞれ多様な考えを持つていることを知る、その中で自分の意見を主張する、そうした力を身につけることに効果的な役割を果たしています。1年生から4年生へと学年が上がっていくとともに内容も高度なものになっていきます。こうした特徴ある教育がコロナ禍で制約を受け、スキルの獲得に影響が出ないよう、教育の質の維持にもしっかりと取り組んでいます。

学修者主体の、考え、工夫する教育を目指す

「これから目指す姿は。」

石田 コロナ禍で授業形態が大きく変わる中で、大学教育で真に必要なものはなにか、改めて見つめ直すことができました。本学は、資格取得のためのカリキュラムや学科固有のカリキュラムが多いことも特徴ですが、大学教育でやらなければならないことはなにか、対面でやらなければならないことはなにか、絞込まれてきたように思います。そのことをこれからの教育に生かしていきたいと思っています。
香川 東京オリンピックで若い人たちの活躍をみると、これまでとは違う方法で自分なりのスキルを獲得していることが分かります。自分の好きな

こと・やりたいことを究めていく、必要なスキルを獲得し自分らしく磨き上げていく。そうした一面が、本学の教育にも栄養学の領域において開拓できたらと思います。

石田 教員が考える教育を一方的に学生に向けていくのではなく、学生の意見をもっと教育に生かしたいと考えています。コロナ禍で、学内での感染防止対策をどう徹底していくか、学生の声はほんとうに貴重でした。学生たちはよく考えていて、その考えを聞くことで教員側にも新たな気づきが生まりました。学生たちの声を生かすことで、本学の教育はさらに深化していくと考えています。

香川 仮に今ある設備を最先端のものにしても、時間の経過とともに、古くなってしましますが、考え、工夫する力があれば、新たな方法を生み出すことができます。本学の特徴は、栄養学を生活という実践の場に生かせるよう、常に考え、工夫し続けているところにあります。今後、ICT(情報通信技術)をはじめさまざまな技術がさらに進歩したとしても、そうした技術はそれなりに使いこなせばいい。重要なのは、社会の課題に対して、解決や対応の方法を、自分で考え、編み出せるかどうかです。これからも、教職員と学生が一体となって教育という実践に取り組むことで、本学ならではの教育を深めていきたいと考えています。

魅力をお聞きしました

インタビュー

保健栄養学科 栄養科学専攻
福島 亜紀子 学科長**栄養学を基礎に専門性を積み重ねて、自分の強みを生み出す**

栄養学に基づく科学的なアプローチで、誰もが食を通して健康に暮らせるように、さまざまな領域で、栄養学からサポートできる専門職が求められています。このため、栄養科学専攻では、臨床検査学、家庭科教職、健康スポーツ栄養、食品安全管理の4つのコースで、栄養学に強い専門職を育成しています。それぞれ栄養士の資格に加え、臨床検査技師、家庭科教諭、スポーツ栄養実践指導者、食品微生物検査技士など栄養士以外の資格取得を目指しながら学ぶのが特徴です。

臨床検査と栄養、家庭科と栄養、運動と栄養、食品安全と栄養、いずれの

福島 亜紀子 (ふくしま あきこ)

2015年から女子栄養大学 栄養学部(分子栄養学研究室)教授、2017年から保健栄養学科 栄養科学専攻学科長。▼主要担当科目…生化学、分子栄養学ほか



領域も栄養学をベースにすることで、食からの課題解決ができる専門職としての「自分の強み」を生み出し、その領域で「栄養学に強い」個性をもった専門職になることができます。

多様なものから、自分にあつたものを選ぶ学び

4つのコースで必要な取得単位数は、最も多いコースで181単位、少ないコースで124単位と大きく異なります。何を学ぶか、取得する資格の組み合わせを選択するのは、学生自身とえられる学びではなく、自分で選ぶ学びには、選ぶ楽しさもあります。多様な学びが、栄養学への興味・社会への視野を広げることで、社会の状況や人それぞれの状況、さまざまな食の実態を理解し、柔軟なものの見方で、個人に適した選択、調整を行える実践力を培います。

コロナ禍のオンライン授業では、授業内容を繰り返し視聴する、通学時間を勉強にあてるなどの工夫で、講義後の実験レポートが充実してきている一面もみられました。自分で選ぶ学びへの意欲は、自分のペースで学びを深める力を生み出しています。

社会が変化する中で、社会や学生のニーズにいかに対応していくか、模索しながら、栄養科学の魅力である多様な学びを追求していきます。

食文化栄養学科

藤倉 純子 学科長

食の興味の広がりも、自分の可能性も無限。だからおもしろい

食文化栄養学科では、食に関する基本的知識や技術を幅広く学んだ上で、自分自身の食の興味・関心に応じて、自分が学びたいテーマを見つけて、自由に展開できる教育システムを整えています。自分の興味のある食について追求できる4年間です。

食品の開発に興味があるなら、複数店舗で商品の味を確かめ、お客さまの様子を観察して分析し、売れる商品を開発して、地元の食材を活用して、地域を振興するための商品を開発することもできます。調理技術を磨きたいなら、香川調理製菓専門学校への学園内留学でみっちり技術を修得できます

藤倉 純子 (ふじくら じゅんこ)

2017年から女子栄養大学 食文化栄養学部(健康情報科学研究室)教授、同年から食文化栄養学科長。▼主要担当科目…情報処理実習、料理データベース論実習ほか



し、海外に関心があるなら、海外研修のプログラムで現地に滞在して、その土地の食文化を体験することもできます。食に関するストーリーを発信するなら、自分が構築した世界観を表現するために身につけたビジュアル表現や映像編集の技術が活用できます。

そこには、新たな食の一面と新たな自分に出会えるおもしろさがあります。

どんな食の興味も深められるのは、食文化栄養学科だからこそ

調理技術、世界の食文化、地域振興、メニュー開発や商品開発等のビジネススキル、ビジュアル表現技術等、食の世界を幅広く、体験型で学べるのがこの学科の特徴です。食に関するワクワクするコトが、この学科にはあります。

こうした学びの集大成といえるのが「食文化栄養学実習発表会」。3年の後期から4年まで、1年半かけての実習です。一人一人の学生が自らテーマを見つけ、情報収集から分析、考察、プレゼンテーションまでのすべてを行います。さまざまな実習やゼミでの活動が、食の興味を深めてくれます。食文化栄養学科は、女子栄養大学の伝統の上に、新たな食の世界を創造し、食の魅力で人々を幸せにできる人材を育て、食の最前線に送り出していきます。

学 科 長 に 各 学 科 ・ 専 攻 の

実践栄養学科

本田 佳子 学科長

自分なりの栄養学を体得するから、確かな自信になる

実践栄養学科の学びは、基礎科目から専門基礎科目そして専門科目へと進む中で思考し、統合する力を育んでいきます。豊富な実習を通して、単なる知識の修得ではなく、食物と健康の複雑で深い関わりを、自分なりに理解し、実感し、身につけていくのです。そして、熟すように確かな自信となります。

1学年200名を超える学生は、実に多彩であり、その多彩さがそれぞれの個性を伸ばす環境を作り出しています。管理栄養士を目指す者同士が、お互いの個性を受け入れ、学び合い、助け合うことで多彩な管理栄養士へと成長していきます。そして、どの領域でもリーダーシップを発揮できる人材へと羽ばたきます。

自分を支えてくれる管理栄養士としてのアイデンティティ

かつて香川綾先生(創立者)から、「高血圧に減塩が必要なのは誰でも知っている。でも、薄味でもおいしく食べられるようにすることは、栄養学の知識と技術を習得したあなたにしかできないこと」と諭されました。食と栄養の営みが生命を自らつむいでいく。それを実感し、ここで学んだ人にしかで

きないこと。「あなたがやらなければ、誰がやる」と示唆する綾先生の強烈なメッセージは、管理栄養士としてのアイデンティティとなり、実践栄養学科の4年間で培われ、自分がなにをやるべきかがイメージできるようになります。

管理栄養士として社会人スタートの約3年は、実践と理論の間を模索することの連続です。このステージを抜けると、知識とスキルが上昇循環し、社会のニーズに応答しつつ磨かれていきます。本学で培ったアイデンティティは、管理栄養士として活動する卒業3～7年に至る初期ステージでの重要な成長を支えています。

コロナ禍でデジタル技術の利用が進み、今後AIなどさまざまな技術が進展します。これらを駆使しながら、創造性の高い専門職としての判断力や調整力を高め、「食と栄養の営み」に関わり続ける姿が、実践栄養学の学びの未来です。

本田 佳子 (ほんだ けいこ)



2004年から女子栄養大学 栄養学部(医療栄養学研究室)教授、2021年から実践栄養学科長。▼主要担当科目…臨床栄養学、臨床栄養管理論ほか

保健栄養学科 保健養護専攻

大沼 久美子 学科長

すべてのカリキュラムが養護教諭養成のためにある

1980年に養護教諭養成を開始してから、すでに1500名を超える採用実績があります。現在、採用試験合格率は全国トップクラスで、埼玉県内の養護教諭の5人に1人が本学の卒業生という状況です。こうした実績を支えるのは、養護教諭を目指し計画された、4年間のカリキュラムです。1年生の「保健室訪問」から始まる、実習・演習や現場体験の多さが、実践力を高めています。

養護教諭の実践の場合は「学校」であり、対象は「児童生徒」です。大学と学校現場双方の学びを繰り返していくことで、必要な資質や能力が身につくカリキュラムになっています。学校で働く卒業生から依頼があれば、学生が学校に出向くこともよくあります。学内の実習室も、実際の保健室を再現し、効果的な保健室経営が想定できる設備やレイアウトになっていて、必要なスキルを修得していくことができます。

子供の健康を支える「養護学」を確立し、食に強い養護教諭を目指す

養護教諭は、子供の成長を第一に、学校現場や地域・社会で、健康に関す

るさまざまな調整役を担うプロフェッショナルです。現代社会では、子供をめぐる健康課題が複雑かつ多様化していて、その解決も容易ではありません。そうした健康課題には、潜在的なものも含め、食との関連が深いものもあります。

本学の栄養学が、時代の変化にあわせて健康の「保持・増進」を図るための「実践栄養学」として発展してきたように、養護学も、学校現場や日常生活で生かされ、子供の健康を支えられよう、理論の構築と実践での検証が求められています。

養護教諭の実践力の向上のためにも、養護学の進歩に貢献することは、実践を重視する専門職養成を担う本学の使命だと考えます。そして、これからの時代を見据え、食に強い養護教諭を目指していきます。

大沼 久美子 (おおぬま くみこ)



2010年から女子栄養大学 栄養学部(実践養護学研究室)教授、2019年から保健栄養学科 保健養護専攻学科長。▼主要担当科目…学校保健学総論、保健室経営論ほか

坂戸教務学生部長に大学・栄養学部での取り組みをお聞きしました

坂戸教務学生部
大野 治信 部長

コロナ禍でも、「学生第二」に
取り組む姿勢は変わらない

コロナの影響で、本学もオンライン授業の導入など授業形態が大きく変化し、キャンパスへの入構やサークル活動など、さまざまな制約を設けざるを得ない状況になりました。

本学の学びは科学と実践の追求を基本としていますので、新型コロナウイルス感染症防止対策の強化・徹底を図りながら、継続して対面授業も行う工夫を重ねてきました。学生の皆さんからは、友人と会えない、仲間と一緒に活動したいとの声も多く聞かれました。学内の施設・設備の利用やサークル活動も、一律禁止とするのではなく、どうすれば安全に実施できるかを考え、ガイドラインの作成・運用により、一部制限はありますが安全に利用・活動できる環境を整えてきました。

また、すべての学生に安心して学生生活を送ってもらえるよう、居場所づくりや、一人一人の状況の変化に寄り添えるきめ細かなサポートを行っています。昨年の秋からは、異なる学年・学科、地方出身者同士、在学生と卒業生の交流に向けて、オンライン県人会（CROSS PROJECT）をスタートしました。

さらに、家計の急変やアルバイトの

自粛などへの経済的支援として新たな奨学金制度を創設し、この夏からは、食費の確保が困難になってきている学生たちのために、経済的支援と健康維持を目的に、お米や減塩味噌、魚の缶詰などの食料品を配布する取り組みも始めました。

目指す姿は、学生からも教員からも信頼される教務学生組織

教務学生部は、学生や教員の皆さんの伴走者でありたい。学生は日々の学びで成長し、教員は日々の教育や研究で成長しているように、教務学生組織も新しいことに挑戦し、成長していきたいと思っています。足元の状況をしつかり把握できる力と、先を見通してよりよい方向を選択できる力を身につけ、学外や社会の情報にも常にアンテナをはり、皆さんから信頼していただける組織を目指していきます。

大野 治信 (おおの はるのぶ)

2018年から坂戸教務学生部次長
(兼 学生生活課長 2020年から現職)



「大学60年の主な歩み」

1951(昭和26)年

埼玉県坂戸町に校地購入(現・坂戸キャンパス)

1961(昭和36)年

「女子栄養大学」家政学部 食物栄養学科を開設(学長・香川綾)

1963(昭和38)年

現・坂戸キャンパスに校舎(旧本館)・学生寮(旧鉄筋2階建てA寮)完成
大学「教養部」設置

1965(昭和40)年

大学「家政学部 食物栄養学科」を「栄養学部 栄養学科」に改組、全国初の「栄養学部」誕生
大学「家政学部 食物栄養学科」を「栄養学部 栄養学科」に改組、全国初の「栄養学部」誕生

1967(昭和42)年

大学「栄養学部 二部栄養学科(夜間部)」設置(2020年)
坂戸キャンパスに鉄骨プレハブの旧体育館完成

完成した新館(現・1号館)前に止まっているのは当時、最寄りの坂戸駅まで送迎していたスクールバス(1969年購入)



上が当時「大学専門課程(3~4年)」があった駒込キャンパスで、下が「坂戸町にある大学教養部(1~2年)キャンパス」(1970年発行「要覧」口絵より)

1980(昭和55)年

大学「栄養学部」に「保健栄養学科」を設置

1987(昭和62)年

坂戸キャンパス図書館棟(現・4号館)、旧学生食堂(現・3号館)、第二クラブハウス完成を受けて、栄養学部を埼玉県坂戸市に全面移転

1990(平成2)年

「女子栄養大学」・「女子栄養短期大学」卒業生家庭科教員の会」発足

1993(平成5)年

学部長に香川達雄が就任
子、理事長に香川達雄が就任

2002(平成14)年

大学「栄養学部」に「文化栄養学科」設置
「保健センター」発足

2003(平成15)年

大学「栄養学部」を改組(栄養学科実践栄養専攻を「実践栄養学科」に、栄養学科・栄養科学専攻および保健栄養学科を統合して「保健栄養学科」に)

2005(平成17)年

大学「短期大学部」開設(大学栄養学部・短期大学部)

2006(平成18)年

大学「栄養学部」に名称変更
文化栄養学科を「食文化栄養学科」に名称変更

2007(平成19)年

大学「栄養学部」食文化栄養学科から専門学校への「学内留学制度」開始
「女子栄養大学」・「女子栄養短期大学」学部保護者を組織

「女子栄養大学」家庭科ネットワークの会」発足

2012(平成24)年

坂戸キャンパス2号館の看護実習室を模擬保健室に改修
学部長に香川芳子、学長に香川明夫が就任

2014(平成26)年

3号館に「食文化キッチン・ラボ」新設(旧多目的ホール改修)

2016(平成28)年

2017(平成29)年

2018(平成30)年

2019(平成31)年

2020(令和2)年

2021(令和3)年