

地域と学ど

山形大学地域教育文化学部

24

初めて山形の地を踏んでから15年もたつことに、われながら驚いています。前身の「教育学部」に着任当初は、主に家庭科教員を目指す学生を対象に食物領域の指導を担当。「地域教育文化学部」に改組以降は、栄養士・栄養教諭の養成にも携わり、調理実習の他、栄養教育概論や地域学校食育論などの授業も担当してきました。

県外出身だったからこそかもしれません。山形の食の豊かさに感銘し、大学の授業でもできるだけ地域の素晴らしい食材や人材を紹介したいと思い、さまざまな方に協力していただいています。ある科目では、県内で活躍されている栄養教諭などの方々に、週替わりで講義をお願いしています。郷土料理を取り入れた

食教育 大森 桂 教授

食の豊かさ「食育」に生かす

学校給食や調理実習など、工夫された食育の実践例に学生たちも興味津々のようです。

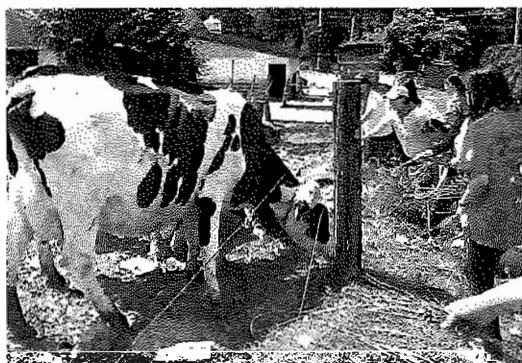
また、高齢者の居場所づくりを実践している山形市内のNPO施設と連携し、学生が施設を訪問して昼食を調理し、高齢者と一緒に食べる活動を行っています。学生は、高齢者に配慮した献立を一生懸命に考え、施設のスタッフにも助けられながら調理に臨みます。大型バスを貸し切り、上

山市の酪農教育ファームに出掛け、搾乳などを体験する活動も取り入れていきます。大学の講義室で学習するミクロの栄養の世界だけでなく、私たちの食べ物がどこでどのように生産されているのかを自分の目で見て学ぶ体験は、食の専門家を目指す学生にとって非常に重要と考えています。さらに、山形の食の豊かさを学外にも発信し、家庭や学校での食育のきっかけづくりにもなるようにと「やま

がた食育カレンダー」を学生と一緒に毎年制作し、県内外に配布しています。自身の研究活動として、海外の食教育の手法を調査するため、昨年度、大学の制度を利用して渡米し、現地の大学で客員研究員として約半年間過ごしました。家族の協力を得ながら、アメリカの先進的な栄養教育の考え方や方法論を具体的に学ぶことができただけでなく、日本の食育の良さも改めて実感しました。特に、



▽1972年生まれ、東京都出身。山形大着任は2002年。



上山市で牛と触れ合う学生。搾乳などを体験する教室外での学びは食の専門家を目指す上で欠かせない

在来作物が豊富で、学校給食発祥の地と言われる山形は、地域の特性を生かした食育ができるかと期待しています。

最近、「グローバル」という造語を知りました。私たちの食生活について地球規模で考えつつ、地域の特性を生かした効果的な食育について、これからも探究と実践に挑みたいと思います。 11月1日掲載します