

女子大生活50年 私が教育・研究を通して伝えたかったこと

平本福子*

Fukuko HIRAMOTO

私は18歳で女子栄養大学に入学し、現在67歳なので、約50年間女子大にいたこととなります。振り返ってみれば、あっという間の50年ですが、40歳で宮城学院女子大学に赴任したので、女子大生活の半分を仙台で過ごさせていただくことになりました。

女子栄養大学に入学

高校までは共学だったので、大学で女子ばかりの世界に入ったわけですが、そこは適応力の高い性格なのか、まったく違和感はなく、寮と大学の生活を謳歌していました。

実は女子栄養大学に入ったのも、特に管理栄養士に興味があったわけでもなく、料理や食べることを勉強するものもおもしろそうかなと思った程度でした。ですので、推薦入試の面接で高校生が志願理由をしっかりと述べるのを聞くと、すごいなあと感じます。

ただ、当時の女子の4年生大学への進学率は17%で、現在(58%)とはくらべものにならないくらい少なかったことや、栄養学部のある大学は徳島大学と女子栄養大学だけだったことから、専門的な教育を受けて、社会をよくしていく人材にならなければという気持はありました。

また、1970年は公害問題など、戦後高度成長期の課題が見えてきた頃でした。さらに、大学紛争が終わり、大学での学びを問い直すことが叫ばれてもいました。女子栄養大学では「現代科学講座」というのがあり、学外から講師を招いて、教員も学生も一緒になって議論する授業がありました。今でもその教室の情景が目には浮かびますが、真剣に“ものごとの本質を問い直す”経験をしたことを覚えています。

調理学の師との出会い

大学1年生の「調理学実習」で上田フサ先生に出会いました。三重の田舎から出てきた私にとって、4月から始まった「調理学実習」で出会った上田フサ先生はその感性の鋭さが細い身体からあふれていて強烈な印象を受けました。そして、『火が通った』と『煮えた』は違う」「調理には計れるものと計りにくいものがある」等の学生を煙に巻くような上田語録。東京女子大数学専攻の先生は、めっぼう数字に強くて、調味を数値化した調味パーセントの創

始者です。

私はすっかり「上田調理学」に魅せられて、1年生の頃から研究室に出入りし、4年生では当然のように上田先生に卒業研究「料理の器と盛り付けについて」の指導を受けました。そんなこんなで卒業時にはいつの間にか助手として勤めるようになっていました。上田先生のもとでの仕事では、どんな小さな調理上の変化も見逃さない感覚と意欲が要求されました。また、このように細部にこだわる一方で、作り方を大きく変えて、まるで違った料理にされることもたびたびあり、形式にこだわらない大胆さも上田先生から学びました。当時は私も若く、上田先生の魅力をただ感覚的に受け取っていただけでしたが、今振り返ってみると先生の洞察力の高さの背景には、多くの書物資料と多分野の研究者や現場の専門家との交流があったことがわかります。

調理学研究室での研究

学生と助手時代を含めて10年間、上田先生のもとで調理学を学びました。大学なので研究もしなくてはなりません。そこで、調味料の計量について、計量方法による誤差などのデータづくりをしました。また、当時、野菜の栽培では収穫量が多いことや輸送のしやすさなどが優先され、食味は二の次になる傾向があり、神田の青果市場の社長さんと生産者、調理学(上田先生)のメンバーが集まって、議論する「野菜の会」に参加させていただき、嗜好性の高い野菜の性状を数値化して提示する研究をしていました。

それらの研究は興味深かったのですが、人々が生活の中で野菜を調理して食べる営みには、単に野菜そのものの性状だけでなく、人々の購買行動や調理技能など、他の要因が関係しているのではないかという疑問を抱くようになりました。

仙台の宮城学院女子大学へ

4歳を目の前にして、研究面での行き詰まりと、調理学研究室講座では先生方がたくさんおられ、講師になれるのは50歳を超えからという中で、どうしようかなあと考えている時に、足立己幸先生(仙台で生まれ、東北大学出身)から宮城学院のお話をいただきました。また、調理学

*宮城学院女子大学食品栄養学科

研究室の助手の先輩が、足立先生のもとで食生態学を学んでいらしたこともあり、職場環境を変えることで、新たな研究環境も得られるのではないかと、宮城学院にお世話になることを決めました。当時、娘たちが小学1、5年生でしたので、夫は埼玉に残し、子連れで仙台に赴任しました。

宮城学院に赴任した時には、伝統ある地方の女子大学の雰囲気、常に改革している前任校との違いを感じて、しばらく戸惑いました。また、学生もおとなしく、意見を言い交すというより、なんでもそのまま受け止める（受け止めているように見えるだけ？）姿にも、驚きました。その後、25年間で、伝統ある宮城学院も改革の嵐にさらされるようになりました。また、学生たちの気質も、素直で誠実な東北女性の良さをもちつつも、自分の意見を言える学生が増えてきたように思います。

平本ゼミの学生たちと

宮城学院での26年間で、一緒に活動したゼミ生は239名です。ゼミ生たちとは本当にいろいろ活動してきました。卒業研究では、学生たちの希望に応じて、自分の専門でもありませんが、商品開発もしてきました。食事づくりを主とした食育活動は、自分の専門の子ども世代だけでなく、成人男性やお年寄りまでやってきたかと思っています。これらの活動は、定年を機にまとめた「食育の場をデザインする」(2019)に記載させていただきました。このように、ゼミ生たちとたくさんの活動ができたのも、地域の方々のご協力があったからだと感謝しています。平本ゼミでは学外の方々との連携活動が多く、きちんと大人と話ができること、やるからには精いっぱいやるのがモットーなので、ゼミ生たちも大変で、涙をみせることもありましたが、2年間のゼミ生活のなかで揉まれて、すごく成長してくれる姿をみてきました。社会に出てからも、ガッツでやってくれていると思います。

実践研究を進めたい

研究活動としては、宮城学院に来て7年目に、1年間国内研修として、女子栄養大学の足立先生(食生態学研究室)のもとで、食生態学やその研究方法について勉強する機会

をいただきました。食生態学は人間の食べる営みを、環境や食行動などから明らかにするもので、従来からの栄養学(栄養生理学)をもとに、栄養教育や栄養施策などを進めて行く上で、まだまだ分かっていない“空き地”なのです。

一方、私は自分の研究を考える時に、大切にしている言葉があります。元女子栄養大学学長故香川綾先生の「実践なき研究は空しい。研究なき実践は発展しない。」です。ですから、食生態学が栄養学の実践に寄与する学問分野であるとする、つねに実践(現実の事象)をもとに研究を進めることが重要だと思ってきました。また、上田先生から教える受ける中で、実際にやってみて確かめることを叩き込まれたかもしれません。

2008年に大学院健康栄養学専攻ができました。その時に、食教育・健康教育の分野では、教育目標を、研究者育成というよりも、実践を論理的に分析できる実践者育成を掲げました。この10年間で私のところで13名が修士となりましたが、その内9名が社会人でしたので、少しは実践者育成の役割は果たせたのかと思っています。

食教育については、子ども主体の食育に関することに着目して活動してきましたが、小学生の時に私の食育活動に参加した子が、食品栄養学科の平本ゼミに入り、卒研、修論と実践研究を進めてくれたことが感慨深いです。また、食生態学の基本枠組みである、食環境を含めた「生産から食卓まで」の食育については、一般財団法人東京水産振興会の支援を受けた「さかな丸ごと食育」(代表足立己幸)の研究メンバーとして、教材や食育プログラム開発を行ってきました。これらの魚食育の研究や実践は、NPO法人食生態学実践フォーラムのメンバーとして、今後も続ける予定です。

最後になりましたが、専門の調理教育ではまだ研究課題が山積みです。食生態学の観点から、身近に提供される野菜を食卓に取り入れるメカニズムについて、仙台に赴任したときからの研究テーマですが、まだ研究は途上です。また、食品栄養学科の調理系実習担当教員3名で開発した「科目縦断食事づくり力育成ポートフォリオ」も評価検証はこれからです。