

【審査結果の要旨】

本論文は、学童期の児とシニア世代の住民を対象に食育を実践し、効果的な食育の有り方について食育教材の開発を含め検証したものである。

第1章では、文献検索を行うことで、食育が必要とされている社会的背景を考察するとともに、どのような食育が求められているのかを考察し、本研究を遂行する意義を明らかにしている。

第2章は、京都市内のS小学校6年生を対象に、地元の食文化についての学びを通じて、児童の食への興味・関心を高め、それを健康的な食行動につなげることを目的に実施された食育の効果を検証したもので、京料理店で本物の京料理を味わうことを小目標に、国語、算数、社会、理科、道徳、図工、家庭科などの教科内容と連携させながら、さらに茶道体験などは地域住民の方と連携し、それぞれにおいて本物を体験させ、児童に感動を与えたことに本プログラムの特徴があると言える。加えて、まとめ学習、発表会と、全20時間という時間数を、最後まで小学校と連携しながら遂行したことも大きな特徴である。保護者アンケートから家庭における子どもの食行動の変化にも効果が認められたこと、小学校教諭、保護者も本プログラムを高く評価するなど、地域、学校、大学が連携しながら、本物の食文化を体験させ児童に強い感動を与えた本プログラムは、効果的な食育の有り方に一石を投じたものと評価できる。

第3章は、摂津市内のM小学校6年生を対象に、栄養教諭と連携し、児童が中学生になる前に、自分が食べなければならない食事量の理解や調理への関心を高め、さまざまな調理操作の習得を目的に実施された食育の効果を検証したものである。調理実習では、オリジナルメニューを考案し、かつ小学校では安全面から実施されていない揚げ物や飾り切などの包丁使いまでを含め、大学のもつマンパワーを活用し児童に印象に残る内容を体験させている。授業では、児童と同じ年齢のキャラクターを登場させ、その児の日常生活を描いたオリジナルアニメを見せながら悪い食習慣に気付かせる、また1日に食べてもらいたい野菜の量をグループ対抗で計量し競わせるなど、楽しく学べる工夫を行っている。その結果、児童の食事の栄養バランスへの理解が深まったこと、食の世界が広がったこと、家庭で調理する児童が増えたことなどが示され、マンパワーを活用しながら、少し高度な調理技術を習得させたことが、調理することへの自信につながったこと、また飾り切りで料理を演出する楽しさを学び、包丁を使うことの自信を得たことが、結果として児童の食に関わる行動変容につながったと評価できる。

第4章は、京都市在住のシニア世代を対象として、野菜の摂取と減塩に焦点をあて、健全な食生活実践能力の獲得を目的に食育プログラム実施し、効果を検証したものである。プログラムの参加率や、課題提出率から、講義と調理実習、食事体験で構成された本食育プログラムは参加者にとって満足のいくものであったことが示唆される。さらに毎回、野菜をたっぷり用いた減塩メニューを調理・試食してもらったこと、最終回には添加塩分ゼロメニューを体験してもらい、減塩食はまずいというイメージを払しょくさせたことなどが、本プログラムの大きな特徴といえる。フォローアップ講義においても、7割以上の方の参加があったことから、本プログラムの有効性が評価できる。

第5章では、食育を実施する上で欠かすことのできない栄養診断を、専門家の手を介さずに簡便にできないかを、写真撮影法に料理の色彩分析を組み合わせるといふ、新たな方法で挑戦したものである。平面写真から量を把握することは難しいが、単位重量当たりの摂取栄養素量の評価ができるのではないかと考えたところに本研究の特徴がある。基礎研究の段階ではあるが、一定の可能性を示すことが出来たのは大きな成果と評価でき、今後の発展が期待される。

以上のように、対象年齢は異なっても、効果的な食育プログラムとは、座学だけでなく、作ったり食べたりする体験、さらにそこに本物に触れ、体験することを通じて感動を持たせる工夫が必要であり、その感動が次の興味関心へ繋がるのが、本研究から示唆されている。特に日本の食文化を取り入れたプログラムは先駆的な実践事例となっており、本研究は博士論文の要件を十分に満たすものであると評価できる。

6. 最終試験結果の要旨

平成28年2月10日、図書館視聴覚室にて、15:30から公開の博士論文発表および口頭試問を実施した。シニア世代の食育において、減塩、塩分、食塩といった言葉をどのように使い分けているのか、効果的な食育のあり方や効果的な教育媒体をどのように捉えているのか、また実施したプログラムを他地域に広げていく方策などをどのように考えているのかなど、数多くの質問が出されたが、それぞれの質問に、的確に回答した。最終試験の結果、審査委員全員一致で合格と判定した。

7. 学力の確認の結果

平成28年1月27日に、副査の先生立会いのもと、英語および食事科学に関わる試験を実施し、学力確認を行った結果、合格とした。