

◇学生ボランティア体験

[はじめに]

栄養クリニック開設の目的のひとつとして、「実践力のある管理栄養士養成のために、在學生が様々なイベントに参加して、管理栄養士としての資質の向上を図る」ことがある。平成14年度に改正された新管理栄養士養成課程は、各養成施設が各専門分野の教育目標に沿って、どんな管理栄養士を養成したいかを特徴づけるものへと変化し、管理栄養士に必要な専門知識や技術も、これまでの「もの」から「ひと」へと変化した。

大学の正規のカリキュラムのなかでは、管理栄養士に必要な知識やスキルが新ガイドランに沿って学習できるが、社会性や生活感の弱い学生が、卒業後に即、社会のニーズに応じた実践力を備え、職場の要望に応えられるようになるには、体験学習のなかで培われたさまざまな状況に対応できる応用能力が必要である。しかし、管理栄養士の多くの養成施設は、実際に研修する場をもたないのが現状である。また、生活状況が多様化した現代社会では、特定の個人や多くの人々が置かれている状況を共有できる管理栄養士が求められており、自分の考えによる一方的な指導ではなく、相手の置かれている状況や人生観などを共有し、真の課題を見つけ、解決する能力を身につけていかなければならない。ヒューマニズムや倫理観、そしてどんな方とも初対面から気持ちよく対応ができるコミュニケーション力が求められる。一般の方が健康や栄養に対してどのような考えを持っているか、食材に対する季節感、経済性や個人の嗜好性などが理解できてないと支援はできない。栄養クリニックで開催されるさまざまな事業に学生ボランティアとして参加することで、対象者側に立った視線での食事指導や栄養指導ができるキャリアを身に付けて欲しいと願う。

当栄養クリニックでは、食物栄養学科3・4回生および院生を対象に、学生ボランティアを受け付けている。本年度の学生ボランティア登録者数は60名であり、栄養クリニック事業参加者は、学内事業では、料理教室55名、附小ランチ300名、附小おやつ講座12名、大学祭17名、幼児のおやつとレシピ提供による子育て支援11名、自炊支援4名であった。学外事業では、さくらよさこい祭10名、水辺の栄養クリニック10名、京都女子学園創立100周年記念イベント「京女DAY」5名、東山区地域連携事業・高齢者の骨密度測定と栄養相談9名、中信ビジネスフェア7名であった。また、本年度はオムロンヘルスケア(株)との共同研究で行った栄養相談(個人相談29名、集団指導16回)に4回生ゼミ学生3名が参加した。

以下に、学生ボランティアの体験記の一部を紹介する。

[学生ボランティア体験記]

基礎の料理講座：「日本の煮出しの美味しさに感動し、もっと料理に挑戦してみたくなった」、基本的な調理法の復習ができてよかった」、「簡単に料理ができるように工夫されているが、できた料理は豪華で美味しく、感動した」、「魚の調理法をマスターしたいと思った」、「沢山の

しい調理法を学ぶことができ大変勉強になった」、「参加者ととても楽しい時間を共有することができてよかった」、「参加者がとても和気あいあいと楽しく参加されていたので、また参加したいと思った」、「中国料理の豆知識が得られ、食文化や料理の背景なども学ぶことができた」、「西洋料理では、パエリアやオニオンスープも簡単な調理法で作れたので、お客様が家で作ってみようという気持ちがよく伝わってきて、学ぶことが多かった」、「行事食では旬の食材の性質を生かした料理で、野菜の食感を楽しんだり、野菜そのものの味や甘みなどが調理によって引き出され、盛り付けの工夫により、おもてなしの料理に変化するなど、多くのことを学ぶことができた」など。

パン作り教室：「お客様と一緒にパン作りに参加させてもらったので、料理講習を受けたような気分になった」、「パン料理とカットフルーツでおしゃれな食空間の演出方法などを学ぶことができた」、「日常の食事づくりとは違い、楽しんでパン作りに挑戦している方が参加していると感じた」、「お子さんと遊んだり、母親から話を聞いたり、料理以外のことも知ることができて、大変勉強になった」、「参加者の方々とお話ができて、貴重な体験ができ、学ぶことが多かった」、「和やかな雰囲気です、参加させてもらって、とてもよい経験ができた」など。

その他の料理教室：「料理の説明の仕方、参加者からの質問に対するアドバイスの仕方などを学ぶことができよかった」、「工夫すると、意外と簡単に豪華な料理が作れることに驚いた」、「料理の盛り付けや色彩などについても学べた」、「参加者の料理に対する関心の高さを知ることができた」、「年代の異なる方に接し、料理に関する考え方の違いを知ることができた」、「野菜入りのケーキは、野菜の食感や彩りが楽しめ、野菜不足の子どもや自分たちのようなケーキ好きにも、無理なく野菜の摂取ができてよいと思った」、「お客様がアットホームな雰囲気を楽しみ、衛生的で、落ち着いた環境をととても楽しみにして参加しているなど、料理以外の環境づくりの大切さも学ぶことができた」など。



[コメント]

当施設での事業に参加した学生たちの殆どが、初めての体験であったが、各自の役割をよく理解し、積極的な態度で参加してくれた。また、大変な作業内容が多いにもかかわらず、楽しんで参加してくれたことを何よりも嬉しく感じた。また、当施設の料理教室で使用している台所は狭く、一度に参加者が2～3人しか入れないが、ボランティアの学生たちが、積極的に洗い物や片づけを引き受けてくれるおかげで運営できているといっても過言ではない。学生たちは、普段接したことの無い年代の方々と接することができ、貴重な体験がもてたことを実感し

ているようである。初めての参加者はとても緊張しているが、回数を重ねた学生は全体に気配りをしたり、お客様との自然に会話する様子が見られ、成長を感じる。

特に学外でのイベントでは、長時間であったが、実際に沢山の方に接し直接お話しすることができ、貴重な体験ができただけでなく、大学の広報活動の一環の事業に参加できたことが嬉しかったようである。そして、当施設での料理教室では「料理の知識や技術がまだまだ未熟なので、参加の機会を増やして欲しい」、「参加者がとても熱心で、雰囲気楽しい」、「料理の技術や知識が身につくので、できるだけ多く参加したい」、「もっと積極的に参加者とコミュニケーションがとれるようになりたい」、「コミュニケーションをとることの大切さと難しさを学んだ」、「調理技術や知識も不十分な自分に気付かされた」、「教えるためには、実習の手順をしっかりと把握しておくことの重要さにも気付かされた」などの課題点も明確にできたようである。

「学生対象の料理教室を開いて欲しい」などの声も多く聞かれた。学生たちの希望する料理教室は、親子教室、初心者向けの料理、学生向けの料理、行事食、京野菜の料理、海外の珍しい料理、介護食、疾病治療食などであった。

(木戸詔子)



料理教室



大学祭での栄養アセスメント



健康相談イベント



水辺の栄養クリニック