

序にかえて

学園生活、50年を振り返れば……

女子栄養大学教授 高橋 敦子

私が高校を卒業した当時は、終戦から15年。日本の社会全体がまだそれほど豊かとはいえない時期であった。そして、地方における女子の進学は、比較的希有であったと思われる。そんな時代背景の時、私の両親は、これからの女性は「手に職をつける」必要があるとの認識を持っていた。その結果、昭和35年4月に女子栄養短期大学に入学した。その当時の学園は、とても活気に満ち満ちていて、香川 綾先生を筆頭に、諸先生方が意欲溢れる授業を展開されていた。一方学生も皆希望に満ちて明るく輝いていた。

卒業を迎え、栄養士として社会に出るにはまだ勉強が足りないと感じ、当時あった専攻科に1年間入った。専攻科では、専門料理の日本料理と懐石料理、中国料理、フランス料理をプロの先生から学ぶことができ、応用力をつける技術を学んだ。それに加えて、食品学、栄養学、生理学を専門とする東大の先生から講義を受け、知識を深めることができた。そんな時に先輩から、調理学領域での教育を担う助手を育てるための「副手制度」があることを知らされ、学長香川 綾先生にお会いし、38年4月に幸いにも副手になれた。1年目は、山王病院、慶応大学の学生食堂、日軽アルミの社員食堂で研修し、集団給食における料理の美味しさの必要性を学び、2年目に調理学研究室の先生方に直接教えていただく機会を得て、上田フサ先生との出会いとなった。

その後、昭和40年に埼玉県坂戸に女子栄養大学栄養学部が開設された時から、私は調理学研究室で、上田フサ教授の下で、助手として8年間、講師として3年間薫陶を受けた。上田フサ先生は、本学の「基本調理」を完成され、終始一貫して「調理は学^{へつら}に詔^{めつら}わず」をモットーとされてあくまでも美味しさへの追求、という姿勢を貫き通された。昭和56年に女子栄養大学出版部から出された「上田フサのおそうざい手ほどき」は、本学調理学の真髓が込められている名著との誉れが高い。このように先生は、調理に対する強い信念をもたれ、私を初めと

して当時のスタッフに対する指導は大変厳しいものがあり、辛い思いをすることもしばしばあった。しかし、それが私の大きな財産となっている。

本学の管理栄養士・栄養士養成の特徴は、「理論に強く、調理ができ、実践力のある人材の育成」であるといわれ、それが伝統として社会で評価されている。そのルーツを考えると、香川 綾先生の「理論で構築される栄養学の成果は、調理された料理を食べることで成就する」、すなわち先生が標榜された「実践栄養学」に辿り着く。調理はあまりにも日常茶飯のことゆえ、栄養学との関連で捉えることなど、当時思いもされなかったはずである。さらに先生は調理法を具現化する手段として「調理を計量化」されたことはあまりにも有名である。かく申すように、先生は調理学を重要視されていた。

私はこの45年間、先輩の先生方および卒業生によって築かれた伝統を守ろうと、教育研究に試行錯誤を繰り返しながら、多少なりとも創意工夫を重ねる努力をしてきたつもりである。しかし、近年取り巻く社会環境は何かと厳しく、特に「核家族化」「少子高齢化」などの影響もあってか、調理経験の殆ど無い、包丁すら握ったことの無い入学生が多くみられる。調理は技術を伴う。では、その技術をどう伝達すればよいのか。大学教育の場では、多くの学生を一度に、限られた時間と回数で、しかも少ないスタッフ等、状況は困難な度を増すばかりである。特に、平成14年の栄養士法改正はその度合いに拍車をかけた。前述したように、非力ながら私の創意工夫の教育効果はどうであろうか。教育とは長いスパンで評価が定まる。未だその判定は、自分自身を含めて、つけられない。

学園に身を置いて50年、正規教育職になってから45年。考えてみれば私の人生の概ね三分の二は学園と共に歩んできたといえよう。今、数々の思いが脳裏をよぎる。そして、あれもこれもしたかったとの思いに駆られる。正に、「後悔先に立たず」である。

