
序にかえて

学園生活を振り返って

女子栄養大学短期大学部教授 宮入 照子

私は、昭和40年、女子大を卒業し、栄養士の資格を得るために栄養士科に入学しました。就職活動をしている際に、当時学生課長でいらした小竹先生から調理領域での教員を養成する制度（副手制度）があることを伺いました。香川 綾学長の面接を受け昭和42年副手に採用されました。

副手の研修期間は短大卒が3年、専攻科が2年、大学が1年間。本学関連の調理系施設の中で本人が希望する部署を数か月単位で回って歩き、主管者の先生から直接教えを頂けると願ってもない環境でした。週1回の研究日では、綾先生の講義、長谷川先生の生化学の授業の他、「調理に携わる者は体力がないと何事も達成出来ない」というお考えから、体育の平田先生のご指導により、綾先生が見守る中を腹筋運動やダンス、体育館を17週の競歩を行った日もあり、日頃のストレス発散の場にもなりました。その頃、学長先生は「四群点数法」を考案され、1点を80kcalにした理由を話して頂きました。

3年間の研修先は、1年目は2号館実習室、製パン、サブライセンター、2年目は日軽アルミ金属委託食堂、大野先生付き、調理科学、3年目はAカフェテリア、上田先生付き、松柏軒の順に回りました。研修によって、現場において本物の仕事を体験し、仕事の厳しさを身を以て知ることが出来ました。

昭和45年副手を終了し、調理学研究室大野富美江先生付きの助手として10年間ご指導を頂きました。昭和40年代は経済成長の全盛期で調理の最も華やかな時代でしたので世間一般に食事への関心が高く、授業のない日は撮影があり、その間、「基本シリーズ5冊、家庭のすし、正月料理、日本料理のビデオ撮り、豆料理の開発、通信教育日本料理、懐石料理、懐石と点心」等の出版の手伝いを夜遅くまでさせて頂きました。料理が出来上がるまでのプロセスを先生の代役として遣らせて頂き、調理の基本「調理のいろは」から教えを受けました。今の若い方達にとっては得られないような貴重な体験をすることが出来ました。その間、学生用調理の教科書として和・洋・中国料理を編集した2冊のピンクとグリーンテキストは、短大の調理書として、卒業生の間で今も活用さ

れていると伺い嬉しく思います。

大野先生退官後（昭和55年）は2号館実習に移り小林先生、相川先生、滝口先生からご指導を頂きました。当時の駒込校舎には、短大、専攻科、学部、二部短大・学部・調理師科と別科等多くの学科があり、栄大の調理を担ってこられた先生方やプロの先生方が調理を担当されており、和・洋・中国料理の調理の技術や調理の考え方等、広範囲に渡り学ぶことができました。

60年代後半には中国料理が専門分野になり相川先生のご指導を仰ぐことになりました。中国料理の見聞を広げるために先生と一緒に年2～3回程、中国に出かけ、帰国後は味わってきた料理を先生のご指導の下で再現を行い、応用力を養いました。また、中国の料理書や中国語の料理名が読めるように、日中学院の中国語の夜間コースに2年間通い、短期大学における中国料理の講義が担当できるまでになりました。平成13年からは介護士の講座を担当しています。

ここ数年来、本校学生の調理能力の低下が見られます。短期大学部における調理教育をどのように行っていくのが今後の大きな課題です。社会及び食環境の変化に伴い、栄養士に求められるニーズも時代と共に変化しています。短期大学が生き残る為に本学では、「食と健康」とに貢献できる人材を育成すべく、他の職種では出来ない調理の基礎教育及び専門科目の充実をはかることが必要だと思えます。

私は香川 綾先生考案の「調理教員養成システム」(①栄養士は料理がわからないと人に教えることができない。②副手卒業生は調理の仕事がオールマイティにできる。③体力がある。)は大変、素晴らしいアイデアであったと思います。その教育を受けた人間は後輩もおりましたが、学園には私が最後の1人になってしまいました。

最後に、香川栄養学園での素晴らしい先生方との出会いによって44年務めることが出来ました。本当にありがとうございました。

本学園の一層のご発展を祈念し、終わりにさせて頂きます。