

---



---

 序にかえて
 

---



---

## 学園生活52年間に感謝を込めて

女子栄養大学教授 安原 安代

女子栄養大学家政学部3回生として入学して、古希を迎え、はや52年の学園生活となります。私達は新築の坂戸校舎で学ぶ1年間は農作業、耕地作業に明け暮れた印象がありますが、瞬間でした。

〈いつも刺激に満ちていた時〉

卒業研究は小池五郎先生のもと4人組（渡邊早苗・藤原勝子・中尾芙美子・私）で、ラットを魚肉たんぱく質で飼育し、トレッドミルによる運動負荷を行い、解剖を行う栄養生理学的実験に取り組んだ。そこで視たラットの健気な、無言の姿は大きな衝撃になり、人間の食べ物や調理をもっと知りたいと言う思いが募りました。

卒業後の進路として、学内の実践栄養領域を1年間、3ヶ月ずつ研修後、希望する分野の助手の道が開けるといふ副手に採用され、坂戸寮の食事作り、次は調理科学研究室、そして西村薫子先生の特殊栄養学研究室、最後が松柏軒厨房でのレストラン料理の研修でした。3ヶ月は次々新しい経験の連続で、緊張の1年でした。助手1年目は、松柏軒厨房（室長：小林トミ子先生）で、料理の世界はすぐその場で評価が出る真剣勝負の場であった。当時の厨房は洋食の横山料理長がチーフで、顧問の水口多喜男先生が時々、懐石マナーの時は大野富美江先生が指導に見えられた。先生方は先の先に目が届くことを知った。2年目は希望が叶い調理科学研究室へ配属された。お茶の水女子大学を定年後に就任された所属長の松元文子先生は、誠実で礼儀正しく、時間を無駄にしない。時に厳しい目が光りました。

昭和52年に寺元芳子先生が着任され、松元先生のご指導で始めた研究を論文にまとめるべきといわれ、古我可一先生の出身研究室に内地留学生として1年間受け入れて頂き、朝から時には夜中まで実験に没頭した。ここで、研究の楽しさ・厳しさ、論文の読み方、研究室セミナーの準備などを学び、世界が広がり全てが新鮮であった。本学の現在の若い教員には、海外留学の経験は無理をしても、勇気をもって挑戦して欲しい。

一方で、上田フサ先生と寺元先生が加わる合同の調理勉強会があり、緊張と発見を伴う経験は、調理の目を養

う時間になった。上田先生は1品1品の料理について、どのような工夫をしたか、どのような料理なのかを「言葉」と「表情」と「作る料理」で伝えて下さるので、先生の教授法はいつも心身にストーンと納まり、疑う余地がない。感動の連続。当時は授業と実験のみが私の世界でした。

〈去り行く学園に熱き感謝と願いをこめて〉

調理学は、管理栄養士・栄養士にとって必須の知識であり、食べ物はおいしく作り、おいしく食べられてこそこの学問領域である。この思いを学生と共有し、学生がそれに目覚めて巣立って欲しいと思いつつ、漫然と過ごしていた。香友会の大先輩から声がかかり、卒業生に魅力ある活動ができる施設設備を備えた拠点になる会館を建設しようという夢に共鳴し、香川綾記念教育交流センター（香友会館）の計画から竣工まで積極的に関わった。

その後は、大学では研究室委員長、そして定年まで3年しかない時期に、栄養学部長に選出された。大いに悩みましたが、本学の卒業生の一人として大変名誉なことです。教員一人ひとりの声に耳を傾け、風通しをよくしたいという一心でした。

しかしながら、調理教育担当教員の定年による補充や調理力のある若手の養成は困難を極めている。このままでは、残る教員の負担が過多で、私より若いといえども、疲弊しないように祈り、打開の道を切に願う。

平成24年8月に中央教育審議会の答申『新たな未来を築くための大学教育の質的転換に向けて～生涯学び続け、主体的に考える力を育成する大学へ～』が公表された。本学の建学の精神に沿えば、本学の卒業生は生涯学び続け、主体的に考えて対応できる栄養学部の出身者です。栄養学は全てのライフステージの人間と関わる学際的な学問です。食・栄養・健康へのモチベーションを維持、発展できるように、学生には自学自修の時間の確保、教員には真の教育・研究に没頭できる時間が充実するように祈り、心からの感謝を申し上げます。