
 序にかえて

本学の建学の精神についての私の思い

—私の半生と重ねあわせての概観—

女子栄養大学教授 三浦理代

私は本学栄養学部第1回生として入学しました。

入学生は70名でした。思い起こせば、この入学にあたっては、思いがけず、短大から大学へ進路変更をするという特別なものでした。実は私は女子栄養短期大学(当時)に合格し、入学が決まっていました。ところが香川綾学長(当時)より特別な手紙を頂戴し、栄養大学への入学を勧められ、意を決して大学に入学することにしました。当時、栄養学部の1年生は全寮制で坂戸校舎のキャンパスの中だけで全ての学生生活を送っていました。

今、考えてみると、綾先生には建学の精神である「食による人々の健康の維持増進」を世に広めるために、私達学生をその伝道師に育て上げるというお考えがあったのではないかと推測します。

そのお考えは綾先生の特別講義の中でしばしば真髓に触れるお言葉がありました。建学の精神を実現するために学校を創ったということがひしひしと伝わってきました。高邁な精神をもち、理想に燃えていらしたことを当時の私たち学生も重く受け止めていました。校外実習は栄養士・管理栄養士実習、教育実習(当時は家庭科・保健の免許も同時に取得できた)も含め、何か月も続きました。これも綾先生の思いが積もったものかと思えます。

4年次には、大学にはほとんど登校しなかったという記憶があります。松柏軒での夜の外部の会食会に合わせたテーブルセッティングからサービスまでの実習は過酷で、思わず悲鳴を上げました。

綾先生は、法規で規定されている栄養士・管理栄養士に必要な実習以外にも、可能な限り何でも実習に取り入れ、卒業後にはどんな仕事もこなせる人間を育てる、と口癖のようにおっしゃって、私たち学生にプレッシャーをかけていたのが印象的でした。おかげさまで、当時の女性は家庭に入るのが一般的な時代にも係らず、栄養学部の第1回生は全員、管理栄養士資格を生かして就職することができました。

これは、綾先生の「女性の社会進出」の方針を具現化した象徴的な事実であると思えます。

授業では、著名な先生方から貴重な講義を受けることができました。島園順雄先生、藤田秋治先生、小池五郎先生、児玉桂三先生、上田フサ先生などです。

卒業後は大学に残ることになりましたが、卒業を控えた頃に、小池先生(当時、学部長)から大学に残ってほしいとお声を掛けて頂いたのがきっかけでした。これが私の教員生活の始まりです。駒込校舎の木村廣子先生の食品栄養学研究室に配属になり、学生実験や動物実験をご指導いただきました。

1年後には五明紀春先生が着任され、先生のご指導の下に教育・研究を進めてまいりました。その間、五明先生のご紹介により、昭和58年から2年間、東京大学農学部農芸化学科食糧化学研究室にて国内研修をさせていただきました。おかげさまで、昭和61年には同大学の加藤博通教授のもとで農学博士を取得することができました。加藤先生は私の学生時代、「食品栄養学」の非常勤講師としていらして、ご教授いただいた先生です。

その後、私も専任講師に昇格し、管理栄養士教育に深く係ることになりました。教授昇任後は、先生方はじめ皆様のご支持をいただき、実践栄養学科長、続いて学務部長に就任、多くの勉強をさせて頂き、微力ながらも大学の発展のために協力させていただいたのではないかと考えております。

栄養学部の第1回生は70名でしたが、今日は1学年約500名と大きく発展してまいりました。大変喜ばしいことで、綾先生の同志を大勢輩出することができるようになったことは、感慨深いものがあります。

私の教員生活で最も関係が深かった本学の実践栄養学科については、管理栄養士養成校として2000年に全国で初めて100人体制から200人体制を実現させました。全教職員一丸となって教育に専念し、管理栄養士国家試験の合格者数も全国一位を確保し続けてまいりました。いよいよ名実ともに日本一の管理栄養士養成校となりました。

200人体制とともに、私が学科長在任中にカリキュラムについて24単位を超えるスリム化を実施しました。栄養教諭の教職課程の導入に伴い、時間割編成上、カリキュラムのスリム化を余儀なくされ、多くの先生方のご協力により、大幅なスリム化を実現させることができました。ご理解を頂いた先生方に心より深く感謝申し上げます。

また、センター入試導入の初年度の時に同入試のワー

キンググループメンバーとして試験監督員のマニュアルを本学に合わせた形で作成しました。今日でも、そのマニュアルがベースになり、改善されつつ利用されています。

その他、卒業研究発表会のシステム化を考え、マニュアルも作成し、いまだにその基本形は活用されています。

学生教育では管理栄養士国家試験対策授業、模擬試験問題作成など「食べ物と健康分野」の担当者として本学の“赤本”作成のお手伝いをさせていただきました。

通常の授業の学生教育では、「食品学総論」を中心に食品学分野に関する授業・実験実習を担当させていただきました。化学を苦手とする学生達に、食品の成分である、いわば有機化学をいかに楽しく理解してもらえるか、苦勞と努力の毎日が続きました。食品学は、言ってみれば雑学です。学問体系がしっかり確立されていない

がゆえの難しさが付きものです。時代の変化に応じて日々新しい食品が開発され、様変わりするこの世界にアンテナを張り巡らせ、素早く対応していく必要が求められます。

学外の活動ではカゴメ(株)、理研ビタミン(株)、(株)極洋、全農食品(株)などの食品企業からオファーをいただき、企業の食育講演会、共同研究などでお付き合いさせていただいたおかげで、これらの企業には6系の「食品・メニュー開発実習」の実習先として学生指導にご協力をいただき、大変お世話になりました。これも私の貴重な財産の一つと考えており、おかげさまで本学の多くの学生の就職にも繋げることができました。

私は学生時代を含めて女子栄養大学での51年間、まさに半世紀をこの学園にてお世話になりました。大変ありがたく、心より感謝致しております。今後の学園のさらなる発展をお祈りいたします。