

学問知と臨床知をむすぶリエゾン講座
—学生と現職者（管理栄養士・養護教諭）が共に学ぶ環境づくり—

はじめに

本講座は、現職者と学生がひとつの課題を通して、共に学び、語り合い学問知と臨床知の融合を目的としたものである。今年度も、管理栄養士・養護教諭を目指す学生たちを対象に講座を実施したので報告する。

実施内容

1. 管理栄養士のリエゾン講座

本年度は「在来作物の継承を考える」をテーマに、卒業生 11 名、在学生 41 名、生産農家の方 2 名、一般 1 名、本学教職員 1 名、合計 56 名が集った。

山形発のドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」（在来作物と生産者に会い食と農業の豊かな関係の物語を観た。

その後、仙台の伝統野菜について、仙台伝統野菜生産振興会の萱場哲男氏からお話をいただき、次いで、農家レストラン「もろや」の仙田野菜（仙台芭蕉菜、曲りねぎ）を用いた米粉のおやきと仙台白菜の漬物、仙台雪菜の煮浸しをみんなで試食をした。



ほとんどの参加者が山形の在来作物の継承についての活動を始めて知った。「伝統作物が消失していることを知り、将来食に関わる職につこうと考えている者として、何か仕事で発信していけたらいいなと感じました。」「映画を観て、種から育てて作物を作り、またそれが翌年の種となり受け継がれていく姿を見て、1つの野菜がいかにいまあること、食べられることが有り難く素晴らしいことがわかりました。」

また、仙台伝統野菜についても同様に、はじめて見た、食べたという人が多く、実際に食べる体験を通して、在来作物について考えを深め合うことができた。保育所や小学校の栄養士からは「地場産品を使うことは意識しているが実際にはなかなか難しい。でも、今日は刺激をうけたので今度こそは使ってみよう。」、在学生からは「先輩たちが栄養士として活躍している姿や学ぼうとしている姿を見て、すごく輝いてみえた。」などの声が聞かれた。

2. 養護教諭のリエゾン講座

「子ども」に関わる仕事を目指している学生たちと、現職養護教諭、卒業生、研究者が、出会い、学び合うことを意図して、2つの講座を企画・実施した。

1) 足立智昭本学教授による『非常時における子どもの理解と対応』（2012年10月6日(土)14:10～16:10) 参加者：本学学生（食品栄養学科・児童教育学科・音楽科）、現職養護教諭、相談活動に従事している方、保育士計 31 名。

本企画は、「3.11の震災」で被災した子どもをケアしている養護教諭、保育士、教員志望の学生、プロジェクトやボランティアで被災した子どもに寄り合っている学生が共に課題を共有し、課題解決に向けて学び合うことを意図した企画であった。講師の足立先生から、見逃してはいけない子どもたちのサインと対応について具体例を基に、理論を教えていただいた。それを受けて、参加者は、質問や意見交流を行い、震災後の子どもたちの課題を共有し、解決の糸口を見出すために知恵を出し合った。

2) OG とのつどいカフェ『先輩に聞こう！ 養護教諭の仕事の魅力』（2012年10月30日(火)17:30～19:00) 参加者：養護教諭になった卒業生 6 名、食品栄養学科在学生（1～4年生）と教職員計 28 名

「OG とのつどいカフェ」は、先ず、先輩たちに「志望動機」、「学生時代に悩んだこと」、「悩みとどのように向き合い、どう乗り越えたか」、「養護教諭の仕事の魅力」、「宮城学院の養護教諭養成



の強みと課題」等、後輩に伝えたいことを話してもらった。その後、お茶をいただきながら、OG(院生を含む)と学生、1～4年生の学年を越えた交流の時を過ごした。参加した学生からは、「養護教諭の魅力を見つけた。」「悩んでいたことを口に出せたことで不安が軽減され、養護教諭になりたいという思いが強くなった。」等、沢山の感想が寄せられ、先輩との交流(リエゾン)の効力を実感した。特に、専門科目を学んでいない1・2年生にとっては、レディネスの形成と、学習意欲を高めることにつながった様である。

以上、両企画ともに、異なる立場の他者との出会いをとおして、大学での学びと実践(社会)をつなぐもの、キャリア教育の一翼を担うものとなった。