

# 教養教育科目『食べる』のやってきたこと

歯学部 野田 忠

## The way of our improvement for the students in the general education program "Eating and Tasting"

Tadashi Noda (Faculty of Dentistry)

The lecture of a strange name titled "Eating and Tasting" has been opened as a course that school of dentistry offers to all the faculty students of Niigata University since 1995. The subject of this program is for students to think about "eating and tasting" by their self.

The concern about this lecture of a student was high from the beginning, and the competitive rate of the attendance applicants has been always five to ten.

Since the students belong to various faculties, their fundamental knowledge and interest are much different. We have often improved how to teach to such various students. I report the progress of those improvements for our class in this report.

Keywords : *eating, tasting*

### ■開講の経緯

『食べる』という妙な名前の科目は、平成7年度から開講された。平成6年秋の総合科目ワーキンググループで、当時の吉村尚久大学教育開発センター長から、教養教育の総合科目の増加を要請され、歯学部が全学に提供する科目として開設された。開設当時のことは、新潟大学大教センター年報第2号に報告している。

歯科はむし歯や歯周病の予防や治療、義歯の装着のように一般的には思われているが、本来は生れてから死ぬまでの口腔の健康維持、簡単に言えば、一生涯健康に楽しく食べることのお手伝いとその役目である。

『食べる』ではそのコンセプトをベースに、おっぱいを飲むところから始まる、長い長い食人生、いかに楽しく健康に食べて行くか、学生自身が「食べる」ことについて考えることを目標に設定した。

平成7年度の第1回の講義では、受講希望者が講義室から階段にまであふれ、急遽定員を50名から100名に変更したが、受講者の決定は大変だった。その後抽選方法などを工夫し、スムーズに行くようになったが、5倍から10倍の受講希望者の抽選では、講義室周囲の研究室の先生方にはご迷惑をおかけした。

受講希望者が多いので、平成12年からは前後期の開講としたが、それぞれに6-7倍となり、受講希望の改善にはならなかった。

平成17年度からは、教養教育の改変に伴い、前期だけの開講となった。

平成7年度～平成11年度

前期『食べるーそのメカニズムー』

平成12年～平成16年度

前期『食べるーそのメカニズムー』

後期『食べるー楽しく食べるー』

平成17年度～

前期 新潟発『食べる』

### ■授業内容の変遷

初年度は歯学部のみ構成であったが、『食べる』というのは歯科だけでなく、いろいろな分野にわたって考えることができるので、幅広く組み立ててゆくこととし、次年度には教育人間科学部の小谷スミ子教授とエチゴビールの上原誠一郎氏が加わり、しだいにさまざまな分野の講師を加えて、総合的な科目へと改善していった。

歯学部の講師が今までに提供した講義の表題は以下のようなものであり、食べることのメカニズムから口腔の健康、食べる機能の老化までさまざまである。

『食べる』の科学、おっぱいを飲む、『離乳』そして『食べる』、食べるための口腔の健康、のど越しの味、歯並びと『食べる』、プディングの楽しみ方、咬むことのメカニズム、歯を喪失したら、日本人のルーツを求めて、口腔の健康と『食べる』、『食べる』を支える歯と顎、味の不思議、食べることと脳の働き、食べることの老化、食べる障害と高齢者社会、『食べる』ことと口腔の健康、美しいスマイルで楽しく食べよう、哺乳・離乳そして『食べる』へ、ビールには枝豆、新潟発『食べる』。

本学の他分野からのものは、食べ物のおいしさ（教育人間科学部小谷スミ子教授）、夢の加工食品－超高压加工食品－（農学部鈴木敦士教授）、食の病（保健センター七里佳代講師）、新潟の米（農学部城斗志夫助教授）、野菜を食べよう（教育人間科学部小谷スミ子教授）、新潟発夢の加工食品（農学部鈴木敦士教授）であり、学外からの講師は、地域文化としての地ビール（エチゴビール上原誠一郎氏）、世界からみた新潟の食文化（北方文化博物館伊藤文吉氏）、作り手からみたワイン（カーブ・ドッチ落希一郎氏）、縄文人の食生活（奥三面遺跡調査室滝沢規朗氏）、コーヒーと新潟（ケルン山田和子氏）、新潟の食文化（食の陣本間龍夫氏）、楽しく飲む飲ませる（ラ・カーヴ小野義之氏）、食のブランド化～流通からみた新潟の食～（キューピット堀川祐司氏）、酒の楽しみ（ラ・カーヴ小野義之氏）、新潟の誇り新潟淡麗の秘密（麒麟山酒造斉藤俊太郎氏）、醤油と食文化（キッコーマン茂木佐平治氏）、世界の食べ物（留学生）である。

11年の間、基本的なテーマは変わっていないが、学外からの講師による講義は、食の楽しみや新潟の食について学生たちにインパクトを与え、この科目の特色となった。

#### ■講義の工夫

学生の興味を喚起するため、講義の表題から考えた。科目名の『食べる』もそうだが、「プディングの楽しみ方」では、プディングを食べることより、食べ物の認知から噛み飲み込むまでのメカニズムを、「ビールには枝豆」では、ビールに枝豆といわれるのは何故かからはじめて味覚と嚥下についてを講義し、表題とともに講義のイントロにも工夫した。

第1回目の講義では、受講抽選の後、一般に言われている「最近の子どもは軟らかい食物を食べているから顎が小さくなっている」を取り上げ、その根拠となっているデータをテレビなどで言われているように説明した後に、再度同じデータを基に、別な立場から見ると、必ずしも軟らかいものを食べているとも言えないし、顎が小さくなっているとは言えないことを話し、言われるままに信じるのではなく、自分の頭で考えて咀嚼することを学生に求めた。

食材を使った講義も、講義を理解させるのに役立った。「プディングの楽しみ方」では実際にプディングを食べさせ、歯で噛むのではなく舌で押しつぶすように食べているのを実感させ、食材の違いによる咀嚼や嚥下の違いを確認させている。

原価1万円以上する「のどぐろ」を、本職が焼いたものを持ち込んで、新潟の食のすごさを実感させてくれた講師もいた。食材を使った講義は学生に好評であったが、食材費は講師のポケットマネーなので、100人の学生を毎回満足させるわけにはゆかなかった。

講義は動画を含めて視覚素材を中心にした。学生によっては板書が少ないとか、プリントで授業をと

るもいたが、多くの学生から支持された。初めはカセットのスライドとビデオであったが、現在はパワーポイントとなり、プレゼンテーションも楽になった。

#### ■学生の授業評価・レポートによる授業改善

全学の文系・理系・医歯学系の全ての学部の学生が受講した。それぞれの学部の学生にはそれぞれの傾向があり、文系と理系では違い、同じ理系でも工学部と農学部では異なっている。各学部学科により、知識のベースが違うことによる理解度の差があり、興味のポイントも違い、理論の展開も異なる。

大学所属の講師は、普通は一定レベルにある専門の学生を教えるが、バラバラなベースの学生に教えるには、使う用語はもちろん、どのように興味を持たせるかなど、いろいろな課題があった。

『食べる』では毎回のレポートと、科目独自の学生による授業評価を行っている。これを講師全員に開示することにより、学生の期待や不満、理解不足の点などを、各講師に認識してもらい、他の講師の授業も参考にしての授業改善を求め、また、それぞれの講義の関連をもたせた。

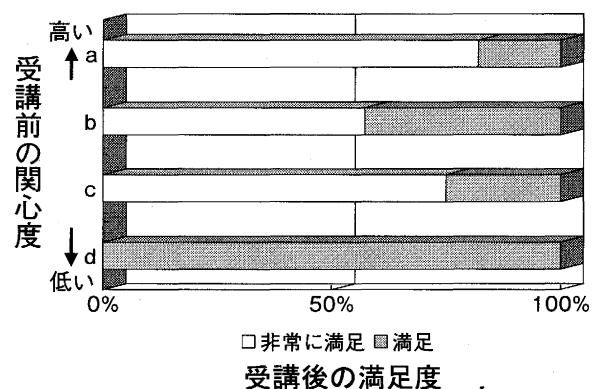
受講後のアンケートで「興味があった・面白かった授業」と「期待はずれ・面白くなかった授業」をあげさせ、その理由を問うている。「ビールには枝豆」がダントツで支持を集めたが、期待はずれにあげている学生もいて、多様な学生への対応の難しさがある。

「良かった点」では、約半数の学生が多角的に「食べる」を学べたと答え、新潟の食材・文化を知った、オムニバスで毎回興味があった、生活の役に立つなどが続いた。「改善して欲しい点」はクーラーやマイクへの不満のほか、もう少し食べたいや食べ物を全員になどがあつた。

#### ■受講動機の低い学生の目線に立って

教養の科目であり、単に受講しやすいとか、その時間しか空いていないなど、科目に興味がない受講動機の低い学生が何パーセントか受講生の中に混ざってくる。これら不熱心な学生にいかに関心を持たせるか、科目の終了時に良かったと言わせるか、その気持ちが授業の改善の活力だったように思う。

図は受講前の関心度と受講後の満足度の関連を示し



たものである。受講前の関心度が高かったもので、全員が非常に満足しているにならなかったのは残念だが、関心度が低かったもの全員が満足していると答えてくれたのはうれしい。期待はずれやまあまあと答えたものはいなかった。

#### ■オムニバス形式と講師の意欲の維持

多人数のオムニバスの授業形態は、多様な講師による魅力ある授業になる反面、バラバラな講演の寄せ集めになりやすく、科目の目標があいまいになるとともに、それぞれの講義のつながりが分かりにくくなる。

その改善のために、それぞれの講師の授業の要約をA4で2ページずつまとめてもらい、テキストとして配布した。また、毎回のレポートを全講師に回覧し、他の講師の授業内容や講義の進行方法などを知ってもらい、講義内容の連携を計った。

オムニバス形式の講義では、学生の質問に答える機会の設定が難しい。1回限りの講義では、伝えたい内容が多く、対話形式での授業はやりにくいので、質問事項はレポートに書かせ、最終回に各講師からの回答をプリントにして配布し、時間の都合のつく講師による解説も行った。

専門の講義と異なり、『食べる』のような科目では、講師の意欲の維持も問題となる。初めは講義することを面白がって毎年新しい展開をしても、何年かするとマンネリ化し、それに伴って学生の反応も鈍くなり、講師が授業の意欲を失ってしまうこともあった。

講師の入れ替えでの対応もあったが、講師相互や講師と学生とが交流することで、かなりが改善された。

#### ■『食べる』の実習

『食べる』というテーマであるから、授業で食材を使ったが、食べることの楽しさを伝えるには実習が必要であった。簡単に言えば実習と称するコンパである。

平成9年度に最初の実習を歯学部でやったが、参加した学生は6名であった。五十嵐でやれば集まるかと第1食堂でやったが、これも期待通りというわけには行かなかった。考えてみれば当たり前のことで、学生からみればいつものコンパで、単に講師と話ができるというだけでは魅力がなかった。

授業で取り上げた食材、越後もち豚のキムチチゲ鍋やタイのグリーンカレー、留学生の協力を得てのイン

ドネシアや中国の料理など、学生が普段食べないメニューを加えて、魅力あるものにした。

『食べる』の実習も回を重ねるごとに充実して、平成17年度の実習では試験前にもかかわらず、100名の受講生のうち35名の学生が参加してくれた。講師も過去の講師も含めて多数が参加し、学生との交流とともに、講師相互の交流もできた。

#### ■授業改善できたかと言われると

『食べる』の授業改善は、こちらが意図してやってきたものではなく、学生に引っ張られてやってきたものである。

大勢の学生の期待に応えるにはどうするのか、いろいろな学部の学生に自分たちの考えをどう伝えるのか、受講動機の低い学生にいかに関心を持たせて、良かったといわせるか、学生の反応に対応した改善だったように思う。

学生を引き付けられなかったら我々の負け、引き付けられないのは我々に問題があるという考え方である。

やってきたことは特に珍しいものはない。分かりやすい授業をする。それも講師側の分かりやすい授業をやっているという気分ではなく、このプレゼンはいいだろうという自己満足でもなく、授業やレポートでの学生の反応を確認しながらやるということだった。

学生のレポートに対する評価も、単に授業をよく覚えて理解するというのではなく、学生が自分自身の考えを述べるができるということを重視し、講師もそれに沿った講義をするように努めた。

学生の反応がいいと講師の意欲も上がる。誉められると良くなるのは学生だけではない。

『食べる』を開講して11年が経過した。旭町から五十嵐まで、毎回数名の医局員を動員しての講義の維持は大変だったし、試行錯誤の連続だったが、多くの学生の支持を集めたのは正直言ってうれしい。平成19年の3月で停年を迎えるから、18年度が主任講師としての最後の年になる。最後の年の『食べる』を充実したものにすると同時に、この科目を将来に向けて発展させる道筋をつけたい。

野田 忠 (1996) 総合科目「食べるーそのメカニズムー」, 新潟大大教センター年報, 2,152-154.