昭和28年創刊
教育学術新聞
教育学術新聞
東京都千代田区九段北4－2－25　私学会館内
編集兼発行人小出秀文
ＴＥＬ　03(3261)7048
ＦＡＸ　03(3261)0769
1部100円（税込）毎週水曜発行
年4800円（税込）第５水曜休刊
(2015©)
www.shidaikyo.or.jp

大学は往く

新しい学園像を求めて

〈126〉

東京聖栄大学

食と健康、実務教育で学ぶ

管理栄養士合格率100％　即戦力育成、強い就職力

「健康」「栄養」「食品」をテーマに食を学ぶ。東京聖栄大学（松本信二学長、東京都葛飾区西新小岩）は、二〇〇五年に開学したフレッシュな大学。半世紀の歴史と伝統を持つ聖徳栄養短期大学が前身だ。健康栄養学部の一学部で、管理栄養学科と食品学科からなる。少人数制で食と健康の実務教育を行い、学生一人ひとりの潜在能力を見出し、育てている。就職に強く、即戦力となる食の専門家と管理栄養士を養成する。本年度の管理栄養士の国家試験合格率は一〇〇％という快挙を成し遂げた。小さな大学だが、地域貢献には目を見張るものがあり、大学のある葛飾区にとどまらず東北にも広がる。「四年間で専門知識・技術と社会人として備えるべき教養とマナーを身につけ、食のプロフェッショナルとして社会で活躍する人材を育てたい」という学長に学園の歩み、学び、これからを聞いた。（文中敬称略）

小さな大学、大きな地域貢献

建学の精神は、「自立できる知識と技術を育み、強い向上心と真摯な行動力をそなえた人材の育成」。キャンパスは、JR総武線「新小岩」駅前にある。通学の便に恵まれ、同駅周辺に校舎が分散している都市型の大学。

東京聖栄大学は、一九四七年に開校したオリムピア洋裁学院が淵源である。五四年、栄養士養成施設として聖徳高等栄養学校が開学。「戦後の食糧難から脱して、栄養や食に関心がもたれる時代を迎えました。こうした社会の要請に応えました」

五七年、聖徳栄養専門学校と校名を変更。六三年、同校を母体として聖徳栄養短期大学（食物栄養学科）が開学。「短大開学は、専門教育に加えて豊かな人間性を育む教養教育にも力を入れるためでした」

八六年、食物栄養学科を、栄養士養成の食物栄養専攻と、食品産業の中堅技術者養成の食品科学専攻に分けた。二〇〇五年、両専攻を母体に四年制の東京聖栄大学が開学。〇九年、食品学科に学科の学び。管理栄養学科は保健・医療・福祉の各分野で活躍できるよう資質の高い管理栄養士を養成する。本年度の管理栄養士の国家試験合格率一〇〇％は勲章だ。食品学科は二年次から希望によってフードビジネスコースとフードサイエンスに分かれる。

「フードサイエンスは、食品に関する研究・開発、加工・調理技術を討と更新を行い、教員の授業の改善（FD）を進めています。わかる→出来る→やる気になる→更に高い目標に向かって努力するという学びのサイクルを体得させています」

徹底した少人数教育

授業は、少人数制を採り入れる。「学生一人ひとりの顔が見える授業で、教員と学生の距離が近いのが特長です。ま習得。品質管理、食品の包装や食品開発実習などがあり、食品関連企業への就職を、フードビジネスは、ホテルやレストラン等の外食産業等の経営、マーケティング、流通等を学び、フードサービスビジネス分野の就職や将来の起業を目指します」

学びは、初年次教育に力を入れる。「導入教育、リメディアル教育を含む初年次教育は、絶え間なくカリキュラムの検業制作等を課すことで、開発力や解決力のある人材を育成。各種の資格取得を支援する。取得可能な資格は、食品衛生管理者、食品衛生監視員、HACCP管理者資格、食品微生物検査技士などがある。

研究面でも気を吐いている。「若手を中心とした研究者が科学研究費助成事業で公的研究費を取得しています」。矢島克彦助教は「飽和脂肪酸などの摂取がエネルギー代謝と睡眠に与える影響」で、藤島廣二客員教授も海外の食品流通システムの研究など二つの案件で採択された。

就職力は、数字が如実に示す。健康栄養学部全体の就職内定率（平成二十六年度）は九七・四％。管理栄養学科は九八・九％、食品学科は九五・四％。

「特徴的なのは、入学時の希望に適った職域に就いていることです。管理栄養学科の就職先は、公務員、病院、児童・老人福祉施設、給食会社、食品学科は、食品会社（開発・製造・流通・販売等）、レストラン等の外食産業等の専門領域ばかりです」

この就職力の強さは、就職支援アドバイザーの存在も大きい。「大手食品会社の研究所長や人事担当を経験した二人の専門家が就任しています。学生に相談に来るように積極的に呼びかけ、学生も適切で丁寧な助言に喜んでいます」

近年は、他大学の大学院などに進学する学生も増えている。一～六期生の進学者は三三人。「筑波大、千葉大、東京農大などの大学院を出て本学教員になった卒業生も出ています」

地域貢献力。葛飾区とは包括連携協定を締結、管理栄養学科の学生が、毎月、食育に関する栄養情報資料を作成。「葛飾区保健所の確認をもらったあと、卓上メモやポスターにして学生が地元商店街の協力店舗に届けています」

福島県の塙町を支援

東日本大震災で特産品の売り上げ減などの影響を受けた福島県塙町を支援する。「塙町は葛飾区と災害時における相互応援協定を結んでいます。大学祭で塙町の特産品販売を行ったのをきっかけに『道の駅はなわ』の活性化提案や大学のそばに開設した塙町のアンテナショップを学生らが応援しています」

また、秋田県湯沢市から「名産の稲庭うどん製造の際、出る切れ端を活用できないか」と相談を受けた。「この切れ端は『稲庭まこうどん』というそうです。教員と学生がアイデアを出し合い、二七種類の創作レシピを開発。レシピにはスイーツもあり、日本食育学会の試食会でも大好評でした」

学長の松本は、農学博士、専門は食品科学。少子化、大学全入という厳しい大学運営のこれからを語った。「昨今、食と健康について関心が深まっていますが、一方では〝食〟にまつわる事故や事件などが多発しています。これらに適正に対応し、食の安全を確保し、国民が〝食〟に対する安心感を広く持てるよう指導していくことも本学の役目だと思っています」

大学院設置も視野に

こう続けた。「科学研究費の獲得や聖徳栄養短大出身のプロパーの教員が出るなど教育研究は確実にレベルアップしています。今後、教育の質を高めていくのはもちろんのこと、研究レベルをさらに上げていきたい。大学院を設置することも視野に入れています」

理事長の福澤美喜男が補足するように語った。「小さな大学なので学生一人ひとりの個性を伸ばし、卒業後、学んでよかったと言われる大学でありたい。これからも職業教育に徹し、アンテナを張って時代の変革を見極め、社会の要請に応えていきたい」

学長と理事長の言葉は、表現こそ違うが、大学のこれからを思う気持ちは共通している。トップ二人のベクトルが一致しているのは心強い。大学のガバナンスが問われているが、この大学に限っては、まったく心配ない。

「専門知識と教養、マナーを身につけた食のプロを育てたい」と松本学長