

## V. 特記事項

### 1. 食と健康に関する多彩な専門家の養成

建学の精神である「食により人間の健康の維持・改善を図ること」を教育理念とし、研究教育上の目的に「食を通して疾病を予防し、人々の健康を保持増進し、健康で豊かな食生活を作り上げることに貢献できる有用な専門家を育成すること」を掲げている。

「沿革と現状」で記載したとおり、大学は、管理栄養士養成から始まり、現在に至るまで高い国家試験合格率と最大人数を輩出している。また当初から養成していた家庭科教諭に加えて、養護教諭・保健科教諭・看護科教諭、そして栄養教諭など、幼少期から青年期の若者とその保護者並びに地域社会等を対象とした食と健康に関する教育者の養成を行っている。さらに栄養士免許を保持した臨床検査技師を養成し、成人への生活習慣病に重要な検査の遂行や結果の説明などを担う専門家を養成している。

人は生きている以上、必ず食べている。健康で豊かな食生活を営む上で不可欠なフードシステムの各段階、すなわち、食料生産や加工、食品開発、流通販売、飲食店等の場で、栄養と健康の専門性を身に付けて活躍する人も養成している。狭義の保健医療分野のみならず、食と健康に関わる社会の中の各分野で活躍する専門家を養成している。

大学院は博士後期課程まで有し、次世代の専門家を教育する人材を育成している。

### 2. 理論と実践の往還を重視した研究と教育体系

栄養学は元来実践の学である。本学における研究は、人間の栄養に関する基礎研究から疫学的研究、また食や健康に関連する行動理論的研究等、多岐にわたるが、あわせて実践方法に関する研究や政策立案につながる実証的研究も活発で、多くの介入研究として治療食やフードサービス、スポーツ栄養、食教育、保健教育等に関する研究が行われている。厚生労働科学研究費補助金の採択状況もこれを示すものである。研究活動自体が実践の場にもなっており、理論を適用した実践から得られる教訓や課題が研究を推進している。この研究の特徴が大学院生や学部の卒業研究生の活性化にもつながっている。

教育は、これらから導かれたエビデンスに基づき教授されるが、学生もまた、講義での論理的理解や理論を吸収しつつ、多くの実験実習や演習などで反転学習や課題解決型学修を通して、自ら問う力を養う。さらに低学年からのインターンシップや資格関連実習など、学外での実践の機会も多く開講されており、単に体験するだけではなく学びを実践する力を試されるとともに、実践から抽象化一般化する力を養うことになる。

また本学では、美味しく健康になる食事を構想し提供できる技術を身に付けることも目指し、全学科で調理実習は必修科目である。文部科学省・農林水産省・厚生労働省等の後援を得た「家庭料理技能検定」を主宰し、全国にも推進している。

### 3. 研究成果の社会還元と、学生教育と連結した社会貢献活動

本学は、独自に設定した評価基準 A で示すように、多数の自治体や企業等と社会連携協定を結び、建学の精神の社会的実践を行っている。これらは研究成果の社会還元でもあり、学生教育に場としても活用している。学生自身が社会的実践の力を試しつつ、社会貢献を学ぶ機会としている。生きた学問としての栄養学を、教職一体となって推進することに努めている。