

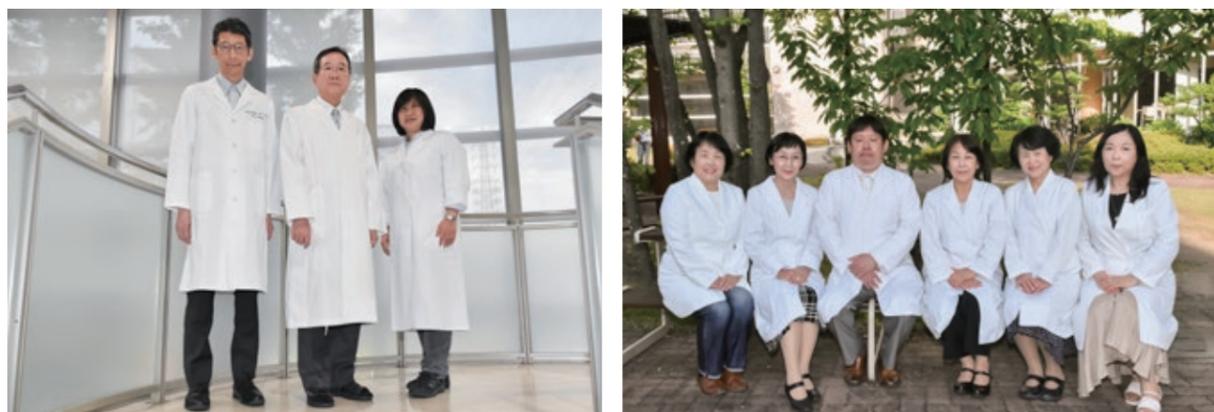
みんなで創る栄養の未来、読者参加型実践マガジン

ヘルスケア・レストラン

2023
7
JUL.

抜き刷り版

臨床栄養教育に強い 東海学園大学 健康栄養学部



食の世界で、無限の可能性を見つける。

管理栄養専攻 食品開発専攻



東海学園大学

TOKAI GAKUEN
UNIVERSITY



中学2年生の私、今思えばとても不器用で、
自分のキモチをうまく言葉にできなかった。
ある時、友達の腕をずっとつかんでいたことがあった。
何を話したかは忘れたけれど、
ただ、笑い返してくれた友達の優しい顔と
腕の温かさだけは今も忘れない。
その友達は今日も隣で笑ってくれている。
「私たち親友だよね」って言い合いながら。

だれかとつながる。ともに生きる。



東海学園大学



TOKAI GAKUEN
UNIVERSITY

経営学部 | 人文学部 | 心理学部 | 教育学部 | スポーツ健康科学部 | 健康栄養学部

臨床現場のスペシャリストが実践力を養成 自ら考え行動する管理栄養士を育成する

臨床現場の最前線で活躍してきた医師と管理栄養士が

基礎医学や臨床栄養学の教鞭を執る東海学園大学。

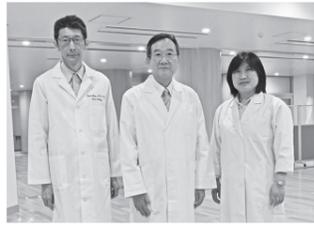
今年4月には学生の多様なニーズに応えて食品開発専攻を新設した。同大学がめざす教育のあり方について2人の教員に話をうかがった。

東海学園大学（名古屋市天白区）

質の高い栄養管理を实践する 管理栄養士の育成をめざす

名古屋市郊外の閑静な住宅街に位置する東海学園大学の名古屋キャンパス。ここには、人文学部、心理学部、教育学部、健康栄養学部が学び舎を置いており、コロナ禍が収束しつつある今、キャンパス内を明るく笑顔の学生たちが行き交う。

「授業もリモートではなく、通常



寺嶋正治教授（写真中央）と医師の専任教員たち



兼平奈奈教授（左から3人目）と管理栄養士専任教員たち

どおりの対面式に戻りました。本学3年生は今ちょうど臨地実習が開始されたところであり、病院や高齢者施設の管理栄養士の方々と親身な指導をいただいています」と同大学健康栄養学部管理栄養学科の兼平奈奈教授は語る。

兼平教授はもとも外来で血液透析を行う病院の管理栄養士。長年にわたって複雑な病態を呈する患者の栄養管理を担ってきた実績があり、特に腎臓病患者の栄養管理については病院在籍から研究を続け、幾多の論文を発表している。

同大学には兼平教授のほかにも病院でさまざまな病態の患者の栄養管理を実践していた管理栄養士6人が専任教員として所属しており、学生に対してリアルな臨床栄養教育を行っている。

「管理栄養士の養成課程におい

理栄養士の育成をめざしている。

「管理栄養士専攻は学生の就職希望先の多様化を見据え、3年次より臨床栄養（傷病者・高齢者対象）・スポーツ栄養・食品研究・栄養教諭の4つの領域から選択することが可能となっています（図1）。いずれの領域においても臨床栄養学や基礎医学は必要不可欠な知識となります。その知識をしっかりと学び、学生が自分の将来を見据えて専門領域を選択してほしいと思います」（兼平教授）

学生の幅広いニーズに応え 食品開発のスペシャリスト育成へ

同大学では今年4月、食品開発専攻（定員40人）が新設され、従来の管理栄養士専攻（定員80人）と合わせて、120人定員とした。この新コース設立も学生の就職希望先の多様化を受けてのことだという。

「本学は臨床現場で勤務してきた医師や管理栄養士が臨床栄養学を担当していることもあり、卒業後は病院や高齢者施設に進むことが多い傾向にありました。しかし、近年は病院や高齢者施設だけでなく、食品会社の開発業務に携わりたいことを希望する学生も増加しました。食品開発専攻の新設はそんな学生のニーズが背景にあります」

て、ほかの専門職と比べて顕著なのが基礎医学の履修時間の少なさです。解剖学や生理学、生化学、病理学、薬理学など、患者の治療の一端を担う専門職として学ぶべき基礎医学の教育が十分ではありませんでした。そこで本学では私を含めて3人の医師が講義を担当し、短期間でも十分な基礎医学を修得できるカリキュラムを作成しています」と同学科の寺嶋正治教授は語る。

寺嶋教授は大病院の耳鼻咽喉科医として長年勤務したあと、生化学講座の准教授に就任。長年にわたって医学生に対して基礎医学教育を行ったのち、同大学に着任した。

「本学には私のほかに脳神経外科医、内科医の併せて3人の専任教員が所属し、それぞれの専門分野から基礎医学（専門基礎科目）をはじめ、臨床栄養学を担当しています」（寺嶋教授）

超高齢社会の現在、全国いずれの病院においても、脳血管障害や心臓疾患、誤嚥性肺炎などで救急

（兼平教授）

ひとつ口に食品開発といっても、現在は健康志向の高まりを受けてさまざまな用途に用いられる高機能な食品が開発されている。この分野をめざす学生に対しては、従来以上に専門性の高い教育が必要であることから、このコースを新設したのだという。

食品開発専攻の特色は3つある。1つ目は食品プロデュースに必要な知識と技術をトータルに学べること。健康やスポーツ、スイーツの3領域から自身の興味に合わせた食品開発に携わることが可能（図2）。マーケティング・企画・情報発信など、食をトータルにプロデュースできる力を養成する。

2つ目は国内や海外での実習が選択できる「食品開発学外実習」。これは国内や海外での実習を自身の興味に合わせて合計で3週間経験し、実践知を磨くことを目的としている。

3つ目は即戦力として活躍するための多彩な資格取得をサポートする体制。食農分野で新たなバ

搬送される高齢患者が増加している。こうした患者の多くは、糖尿病や腎臓病などの基礎疾患を抱えている。同大学の臨床栄養教育を担当する3人の医師と6人の管理栄養士は、臨床現場の最前線でのような高齢患者の治療に向き合ってきたスペシャリストであり、医療・介護分野への就職を希望する学生にとって臨床現場で培った実践的な知識とスキルを学べる貴重な機会となるだろう。東海学園大学健康栄養学部が、「臨床栄養教育に強い」と言われる所以である。

「医師として後進を指導してきた経験から、臨床教育は単なる座学だけではなく、臨床症例についての演習や実習を行い、グループディスカッション、プレゼンテーションをすることでより効率的に学習内容が身に付くことを実感しています。本学においてもこの方針に則り、病理学演習などで臨床症例を提示し、診断・治療や栄養管理について学生がグループディスカッション、プレゼンテーションを行うアクティブラーニングを実施しています。これは、全国的にも最先端の授業であると自負しています」（寺嶋教授）

兼平教授も寺嶋教授と同様、単ビジネスを創出できる食の6次プロデューサー、色彩検定、官能評価士など、実践で役立つ資格取得をサポートする体制を構築している。「いずれの分野に進むにしても、本学で基礎医学や臨床栄養学をしっかりと学び、実習や演習などをとおして自分で考え、自ら行動できる実践力習得が不可欠となります。本学はその実践力習得のためのカリキュラムを充実させています。卒業後はその実践力を活かしながら自身の使命達成に向けて真摯に取り組んでいく人材育成に努めています」（寺嶋教授）



学内で管理栄養士国家試験合格祈願壮行会を開催



日本栄養改善学会東海支部会学術総会における学生発表

1年次	2年次	3年次	4年次
専門基礎科目 食品学総論、調理学、基礎栄養学、応用栄養学総論、解剖生理学、生化学など		卒業研究（専門演習Ⅰ～Ⅳ） 管理栄養士のための臨床栄養・公衆栄養臨床実習 栄養士のための給食経営管理臨床実習	管理栄養士 スポーツ栄養 栄養教諭

図1 管理栄養士専攻の学びの構造

1年次	2年次	3年次・4年次
専門基礎科目 食品学総論、調理学、基礎栄養学、応用栄養学総論、解剖生理学、生化学など		管理栄養士のための臨床栄養・公衆栄養臨床実習 栄養士のための給食経営管理臨床実習 食品開発学外実習 ※海外研修プログラムもあり 卒業製作演習
		健康（健康食品）（メニュー開発）×食品開発 スポーツ×食品開発 スイーツ×食品開発

図2 食品開発専攻の学びの構造