

# 栄養士養成課程の現状と課題に関する研究

水野 早苗 (G160009)

指導教員：土田 満

キーワード：栄養士養成、職業価値観、職業満足度

## はじめに

現代社会においては生活環境の変化等から食に関するさまざまな問題が発生し、それに伴って栄養士・管理栄養士の活躍の場は増えている。

しかし、栄養士養成校の抱える課題は多く、例えば、管理栄養士養成施設が増加する一方で栄養士養成施設は減少している現状、栄養士資格を社会で生かさない卒業生が多いこと、卒業後3年以内の離職率が高いこと等である。それらを踏まえて、栄養士養成校は、自校学生の特徴を捉え、それに見合った教育によって学生に付加価値をつけることが重要であると考えられる。短大の2年という短い期間で、コアカリキュラム以上の内容を組み込むことは難しいが、効果的な取り組みの模索が急務である。

栄養士養成に関して清水ら<sup>1)</sup>は、学生の調理技術向上のため、指導を強化して実習に取り組んだとしている。また木藤ら<sup>2)</sup>は、卒業生を対象とした調査を実施し、栄養士には「学力」「調理作業能力」、「コミュニケーション力」が必要であると報告している。このように養成校における取り組みの報告や卒業生を対象とした報告はあるが、多角的視点から総合的に検討した報告はみられない。

以上の背景を踏まえ、「実践力のある栄養士の養成」を目的として、栄養士養成課程の在 student と卒業生を対象に3つの調査を実施した。

## 方法

### 1. 調査対象者

愛知県内A大学短期大学部に在籍している学生245名（食物栄養専攻113名、他専攻132名）および食物栄養専攻の卒業生110名を調査対象者とした。

### 2. 調査方法

在学生に対しては2017年6月に無記名自己記入式アンケート調査を実施し、卒業生に対しては2017年3～8月に無記名自己記入式アンケート用紙を郵送し実施した。卒業生における回答の回収

率は55.0%であった。

### 3. 分析方法

IBM SPSS statistics ver.24を用いた。

### 4. 倫理的配慮

アンケート結果は個人を特定できないように処理を行う旨を説明し、同意を得た上で調査を実施した。

## 結果

### 調査1 食物栄養専攻学生の特徴

食物栄養専攻の学生は他専攻と比較して（表1）食意識が有意に高かった。食に関する問題意識は満遍なくあり、なかでも「食の安全性」や「生活習慣病」に高い関心が認められた。また、健康に対する意識も全体的に高かった。

表1 食意識

項 目	M±SD			有意差	多重比較
	食物栄養専攻(1) (n=80)	生活文化専攻(2) (n=61)	子ども生活専攻(3) (n=71)		
食べることに興味がある	4.58±0.71	4.16±0.93	4.21±0.93	**	1>2, 3
朝食を毎朝食べている	4.05±1.22	3.67±1.38	3.69±1.36	n.s	
毎日3食きちんと食べている	3.95±1.19	3.52±1.39	3.48±1.38	†	
夕食を自分以外の人と食べることが多い	3.75±1.27	3.34±1.30	3.21±1.41	*	1>2, 3
好き嫌いはない	3.16±1.42	2.77±1.27	2.79±1.38	n.s	
間食はあまりしない	2.40±1.12	2.33±1.21	2.39±0.99	n.s	
よく自分で料理を作る	3.16±1.24	2.34±1.24	2.10±1.19	**	1>2, 3
毎日必ず食べることを心がけている食品・料理がある	2.65±1.26	2.39±1.33	2.15±1.23	*	1>3
自分の現在の食生活に満足している	2.95±1.15	2.93±1.30	2.99±1.20	n.s	
加工食品のパッケージに記載されている栄養成分をよく（見て参考にする）	2.94±1.17	2.52±1.21	1.94±0.98	**	1, 2>3
飲食店のメニューに記載されている栄養成分表示をよく（見て参考にする）	2.81±1.10	2.33±1.18	1.90±0.94	**	1>2, 3
食生活総計平均	3.31±0.59	2.94±0.73	2.81±0.62	**	1>2, 3

n.s:有意差なし, †p<0.10, \*p<0.05, \*\*p<0.01

### 調査2 食物栄養専攻在学生と卒業生における種々の意識の経年変化

在学生と卒業生を対象に調査した結果（表2）、この専攻での学びにより、健康管理や食に関する知識・能力が身につく（身についた）などの項目で高い評価が得られ、この専攻での学びに対する期待や満足度が認められた。また、「ここで学ぶことが今後の人生に生かされると思うか」という問いでは、1年生の値が高く、本学食物栄養専攻で学ぶことへの強い期待や意欲が窺えた。

表2 食物栄養専攻での学びに関する評価

項 目	M±SD				有意差	多重比較
	1年生(1) (n=42)	2年生(2) (n=38)	卒業間近(3) (n=33)	卒業生(4) (n=110)		
ここで学んだことで、調理技術に自信がつく(ついた)と思う	4.05±0.88	3.82±0.96	3.79±1.02	3.62±0.95	*	1,2>4
ここで学んだことで、栄養成分の役割や重要性を理解できる(できた)と思う	4.21±0.68	3.66±0.99	3.91±0.98	3.82±0.87	*	
ここで学んだことで、自分や家族の健康管理に自信がつく(ついた)と思う	4.10±0.76	3.55±0.86	3.76±1.06	3.48±0.92	**	1>2, 4
ここで学んだことで、食中毒や食品衛生の知識が身につく(ついた)と思う	4.10±0.79	3.53±0.89	3.97±0.98	3.92±0.92	**	1>2
ここで学んだことで、コミュニケーション能力が身につく(ついた)と思う	3.69±0.95	3.29±1.09	3.73±1.12	3.73±0.92	n.s.	
ここで学んだことは、今後の人生に生かされると思う	4.36±0.76	4.03±0.97	3.48±0.94	4.12±0.89	n.s.	

n.s.有意差なし、\*p&lt;0.10、\*p&lt;0.05、\*\*p&lt;0.01

栄養士として勤務する上で一番必要だと思われるものとして、卒業生では「栄養や食品の知識」の他に「コミュニケーション能力」と「調理の技術」を挙げた者が多かった。

栄養士職への意識に関しては全体的に高い値を示し(表3)、特に栄養士を「やりがいのある仕事」と認識していることが認められた。またいずれの項目においても、1年生より2年生の方が低値を示した。

表3 栄養士職に対する意識

項 目	M±SD				有意差	多重比較
	1年生(1) (n=42)	2年生(2) (n=38)	卒業間近(3) (n=33)	卒業生(4) (n=82)		
栄養士はやりがいのある職業だと思う	4.33±0.75	3.95±0.90	4.12±0.82	4.24±0.80	n.s.	
栄養士という仕事は自分に向いていると思う	3.38±0.76	2.95±1.11	3.18±1.07	3.61±0.84	**	2>4
栄養士免許を将来ずっと生かしたいと思う	4.48±0.59	3.76±1.03	3.88±1.11	4.15±0.81	**	1>2
栄養士の知識を生かして自分や家族の健康を守りたいと思う	4.38±0.66	4.11±1.06	4.00±1.03	4.13±0.91	n.s.	
栄養士として人の役に立ちたいと思う	4.12±0.74	3.76±1.08	3.76±1.01	4.02±0.84	n.s.	
栄養士職としての将来の目標を持っている	3.71±1.00	3.32±1.25	3.48±1.20	3.73±1.01	n.s.	
いつか管理栄養士資格を取得したいと思う	3.31±1.42	2.89±1.29	3.12±1.45	4.10±1.01	**	1, 2, 3<4
自分は栄養士として就職したい(する)	4.17±0.94	3.37±1.40	3.30±1.43	—	*	

卒業生、栄養士職従事者

n.s.有意差なし、\*p&lt;0.05、\*\*p&lt;0.01

### 調査3. 食物栄養専攻卒業生の現状

卒業生の職業満足度(表4)は全体的に高い結果であったが、栄養士職と他職種について職業満足度との関連を見ると、栄養士職の卒業生は、仕事のやりがいがある、誇りが感じられるなどの「仕事の内容」について満足度が高いことが認められた。

同様に職業価値観との関連では栄養士職の卒業生は「社会からの評価」「仕事のやりがい」「将来の安定」などに職業価値を求めていることが認められた。

表4 栄養士従事者の職業満足度

項 目	M±SD			有意差
	栄養士職 (n=63)	栄養士以外の職 (n=44)		
仕事の内容	2.86±0.58	2.44±0.93	**	
人間関係	3.05±0.44	2.96±0.63	n.s.	
給与	2.71±0.61	2.79±0.61	n.s.	
上司との関係	2.89±0.56	2.84±0.67	n.s.	
福利厚生	2.70±0.66	2.84±0.79	n.s.	

n.s.有意差なし、\*p&lt;0.05、\*\*p&lt;0.01

卒業生110名中、転職の経験者は23名(約20%)であった。そのうち栄養士職から転職した卒業生は14名で、転職理由として6名が「休日が少ない」と回答した。

栄養士職に従事する卒業生10名に、職場で苦心している人間関係について聞き取り調査を実施した結果、ベテラン調理員やパート従業員に対する言葉遣いや話し方、話の聞き方など、厨房の、特に年長者に対するものであった。また、解決のために自分自身の調理技術を磨き自信をつけるとともに、積極的な声かけや働きかけが重要であると示唆した。

### 考察

3つの調査結果から、栄養士養成校が取り組むべき内容について考察をした。

#### 1. 教育内容の見直しから改善を試みること

- カリキュラムや学習内容を精査し、基礎学力や調理技術の強化をはかる。
- 学生が目標や志向性を持ち続けるような取り組みが必要である。例えば、学力不足の学生に対して学習支援を行う等により、資格辞退を防いで資格取得の目標を持たせる。

#### 2. 新たに取り入れるべき教育内容・指導

- 栄養士職の社会的役割や仕事の魅力を伝える。また、栄養士職の職務内容を正しく理解した上で就職活動に取り組むように指導する。
- コミュニケーション力向上のために、校外実習を活用する。また、ボランティアやアルバイト等の学外での活動や学内行事への参加を促す。学生の活動の場が広がることにより、人間関係を構築する力が身につくことを目指す。
- 学生時代に、学修したことを生活の中で実践することの重要性を認識させる。実生活で実践することで内容をより理解し、経験と自信が積み重ねられ、社会での実践力の向上につながる。
- 卒業生の相談窓口や、管理栄養士国家試験を受験する卒業生のための学習の場を提供できるシステムづくりをし、卒業生に対して周知する。

### 参考文献

- 清水千幸他：栄養士養成課程短大生の授業における教育効果、佐賀女子短期大学、48,65-75(2014)
- 木藤宏子他：栄養士養成施設における卒後教育について、北海道文教大学研究紀要、28,55(2004)