

## 聴覚障がい者を対象とした料理教室の取り組み —地域貢献活動に参加して—

山下 恭子・山村 涼子  
眞部 真紀子・石井 妙子

Initiative regarding cooking classes for hearing-impaired persons  
—Participation in community contribution activities—

YAMASHITA Hiroko, YAMAMURA Ryoko, MANABE Makiko and ISHII Taeiko

Along with Specified Nonprofit Corporation Eye-Care Chiggo and Chikago City Council of Social Welfare, Kurume Shin-ri College have formed a three-party "Food and Health Consultation Body" and participated in a dietary education course (lectures and cooking training) for persons with hearing impairment as a Fukuoka community contribution activity support project in 2018. The purpose of this project was to provide information exchange between hearing-impaired persons and local residents through food education lectures provided by dietitians, and to connect the lectures to lifestyle-related disease prevention.

The authors, who are faculty members (dietitians) of the Food Design Department of this college, were mainly engaged in giving food education lectures, nutrition consultations, and guidance to cooking training volunteers, and students served as training volunteers. The content of the training volunteers were to assist in preparation, cooking, and clean up. The lectures were conducted at three venues in Kurume City, Ogooti City, and Oki Town, and each person participated on the respective responsible days. The project is planned to be implemented again in 2019.

**Keywords:** Dietitian, dietary education project, hearing-impaired persons, community contribution activity

**キーワード:** 栄養士、食育事業、聴覚障がい者、地域貢献活動

### はじめに

九州保健福祉大学は、社会貢献活動法人 視覚ケア・ミーゴ、筑後市社会福祉協議会との協力で「食と健康の交流講座」（聴覚障がい者）として、2018年度よりふか地域貢献活動サポート事業として、聴覚障がい者対象の食育講座（講座と

調理実習を併行開催型）に参画した。

本報では、本事業における、筆者ら本学フードデザイン学科の教員（聴覚士）と学生（聴覚士養成課程専攻）の食育実践記録<sup>1)</sup>を報告する。

## 1 目的

実習上による教育課題を通して教員間や学生間、地域企業が協働交流を行い、生徒学習成果の向上につなげることを目的とした。

また、学生が授業と活動の両方を体験する学びの機会とした。

### 2 履修者の概要

#### 1. 協働者の概要と事業内容

協働者の概要は、特定非営利活動法人「環境ケア・まっご」（環境ケア・まっご）、両校生社会福祉協議会（両校生社協）、本学の二者である。

協議体の定款である環境ケア・まっごは、「食の自給をめざして、を目標に協働農政地域で活動する管理栄養士・栄養士で構成する団体である。本事業の企画、立案、運営を担当し、食育講座や体験型実習、実習相談を行った。両校生社会福祉協議会、協働を担当した。

本学は、主に食育講座における講座、実習相談、調理実習ボランティアの開催に携わり、学生は実習ボランティアを務める。実習ボランティアの内容は事前準備、調理や片付けの補助である。

#### 2. 対象学部

本学フードデザイン学科 2017年度入学生のみ、本学部のフードプロジェクト活動の一環として、本事業の研修会および食育講座に参加した。

#### 3. 実施期間

実施期間は 2018 年 6 月 6 日～2018 年 7 月である。履修課46名とものコミュニケーションのとり方や食育講座の研修会は、7月に本学にて、一般公開で実施した（参加者数 84 名）（写真 1、2）。

履修課46名参加の食育講座は、12月に久留米市（参加者 8 名）、2月に小郡市（参加者 6）と大和町（参加者 10 名）の各会場で開催した（写真 3、4、5）。



写真1 7月研修会



写真2 実習ボランティア



写真3 7月研修会



写真4 実習ボランティア



写真9 実習でランチア

#### 4. 事前研修

本実習に参加するにあたり、参加者がいそよのコミュニケーションのとり方について、研修会にて講師や参加者による事前研修を実施した。

また、手話による挨拶「おはようございます、はじめまして」と自己紹介「私の名前はお〇〇です。よろしくお聞かせします。」について、実習前一天の交流会から資料学習を促していたが、実践にて動いた。

#### 5. 食育研修

食生活習慣学講座テーマは、「楽しい食生活の実践」に向けて、7月研修会では「献立構成」、「一度の量を付け方」、「減塩」、「野菜と果物の摂取目安」、「食食」について、講習を行った。12月、2月の食育講習では、7月研修会の内容に加えて「日本食文化史」<sup>1)</sup>、「牛乳・乳製品の摂取目安量」を重点とした、講習は準備が整った。

#### 6. 調理実習

創立の歴史は、実習テーマの一つが担当した。内容は、楽しい食事のテーマとして、主食・主菜・副菜が揃っていること、栄養量は「日本人の食事摂取基準（2015年版）」<sup>2)</sup>を参照し、中食年間献立（食分として適正範囲であることを考慮して作成した。本学との協働で作。試作・検討を経て決定した。

実習メニューは、食事として「ごはん（主食）」、「しるしるぞうちまき（主菜）」、「トナリとりんごのオーブンサラダ（副菜）」、「小豆飯と餅のスープ（汁物）」の4品、お楽しみデザートは「かつま芋のトナリ」1品とした。現在、創立1週分の実習量は、表1のとおりである。



写真10 実習献立

表1 献立1 食分の栄養価

エネルギー	たんぱく質	食塩相当量	脂質相当量
673kcal	27.8g	82.7g	2.6g

実習日は、参加者（聴覚障がい者や聴力の弱い）と実習ボランティア（学生）、学博士（栄養士）もって、本学教員、手話通訳者で構成した。調理は参加者が中心で行い、実習ボランティアをはじめ他の者は、参加者の支援を行った。出来あがった料理は、一同で会食した。

#### 7. 実習ボランティア

学生は、聴覚障がい者の実習、他分野での実習や片付けの補助などに動いた。

#### 8. 事後研修

調理実習後、実習内容を振り返る参加者に対して個別に実施した。内容は、参加者自身や事業の楽しさや食生活の実践についてである。

### III 聴覚障がい者の健康

#### 1. 食生活習慣の改善活動

食生活の改善は、「2018年度より2020年度国際食生活サポート事業」に絡める上での第一条件である。

本学は、協賛校と協賛するふるさと産物フェア・ミーティングから、2018年3月末日に、本事業の最終説明および協賛継続への双方の意向を授ける。

本事業は、卒業生による地域貢献活動であり、本学学生（卒業生養成課程）の就職教育の場となることから奨励した。

筆者らは、協賛校の事業担当者となり、4月下旬の必要に向けて企画協賛の協賛に参加した。事業経緯は、3月協賛会開催および教育調査協議に向け、協賛校の役員と学生の代表者および指導者との間、協賛校の教育実践計画への参加は、協賛校教育の拠点からも、意識ある経験となった。

## 2. 学生への教育的意義

本事業へ参加した学生は11名である。対象学生は、年間を通して取り組むフードプロジェクト活動の一環として選択をした者である。フードプロジェクト活動は、本学科専門教育科目「フードプロジェクト」(卒業必修、商選2単位)および「卒業セミナー」(卒業必修、演習1単位)と併せて取り組んでいる。学習成果の可視化に向けては、ルーブリックを用いた評価を試みながら取り組んでいる<sup>1)</sup>。よって、本事業参加のためにおける学習成果を可視化するには至らなかった。

対象学生は、各々のフードプロジェクト活動への取り組みについて、本調査終了時に回答者<sup>2)</sup>にまとめている。以下に、回答者に述べた学生の感想の一部を紹介する。

「協賛校が1者の食と1種に調理をするのは初めてだったので、納める前にはとても緊張しました。」

「最初はとても大変でした。自分の言葉が聞かないので相手の方も困っているように感じました。」

「調理を開始すると、口の動きやジェスチャーで、思った手語を伝えよう、コミュニケーションをとることができました。」

「コミュニケーションがとれるにつれ、聞きたいのある方との話し方を学ぶことができました。」

「参加者の食も積極的に話してくださり、楽しく実習することができました。」

「会場前に協賛の方が参加者の方の手話を掛けて差し出す会場が用意されているのを見て、手話もいろいろコミュニケーションの場を少し興味をもりました。」

「今回、とても貴重な体験ができました。また機会があればいいなと思います。」

「今回のことを今回に生かすことが出来た方がいいなと思います。」

「私たちの親父が世代に当たる方達と会話を交わすことにより、物やかな気持ちになり私自身もみんなの気配をもらいました。」

以上の感想から、学生がそれぞれに貴重な体験を得ることが出来た。また、卒業生の現場に当たる卒業生・ミーティングの方々と一緒に活動できたこと、卒業生活動の役割を目的としたりする機会となったようで、これから個人実践士として進めていく上での糧になったようである。

これらのことから、一定の教育的効果は得られたのではと判断した。

## まとめ

協賛校訪問短期大学は、特定非営利活動法人産物フェア・ミーティング、高校卒業生協賛協議会の三者で「食と健康の協賛活動」となり、2018年度より食と健康の協賛活動サポート事業として、協賛校が1者対象の教育調査（調査と調理実習）に参加した。本事業は、卒業生による教育調査を通して協賛校が1者と地域住民が協賛校実地を行い、生活型実地学習につなげることを目的とした。

協賛校本学フードデザイン学科教育（卒業生）は、主に教育調査、調査実地、調理実地ボランティアの整備に携わり、学生は実習ボランティアを務めた。実習ボランティアの役割は卒業生、調理実地担当の補助である。調査は実地実地、水郷が、大木町の3会場であり、各担当日に参加した。本事業は2019年度も実施する予定である。

## 参考文献

- 1) 第3次食育推進基本計画。2018年。
- 2) 農業日本21 (第2次)。2015年。
- 3) スマート・サイア・プロジェクト。厚生労働省。2011年。
- 4) 新なっちゃんふと字ばり1部の間こもない人なもこのこ。一般社団法人を日本ろうあ者連盟。2018年。
- 5) 「日本学生生活」のススメ。農林水産省。2015年。
- 6) 日本人の食生活取組書 (2015年版)。2005年。
- 7) 飯沼真知子・山下恵子・江越知由・石井静子・高村涼子・生地嶋・岡野真・高田悠貴・高野伊予：「学生の食生活」可食化のこころみ (3) 一テーマプロジェクト活動を踏まえて。久留米短期大学福岡大学研究紀要。41。30-42。2018年。
- 8) チョイスの子プロジェクト・フードプロジェクト報告書 No.1。久留米短期短期大学国際教育科・アードデザイン学科。2018年。

(2019年3月29日発行)