

話題提供③

家政系学部における 農業経済学教育

清原 昭子

日本学会議連携会員

福山市立大学都市経営学部

話題について

「家政系学部における農業経済学教育」



「家政系学部における農業経済学分野出身者の役割」

- ・家政系学部の動向(うち栄養系学部・学科について)
- ・何が求められるようになったか
- ・管理栄養士養成施設での教育経験から

1. 家政系学部の動向

栄養系学部、学科＝多くが栄養士法が定める「栄養士養成施設」または「管理栄養士養成施設」

鈴木(2009)によれば

2000年ごろから栄養士養成施設の数は一減少(約250施設→168施設)

管理栄養士養成施設が増加(約30施設→137施設)



私立大学66校中47校が栄養士養成施設からの改組転換、

もしくは栄養士養成施設は併設のままの新設

教育目標の変化 「教養」、「資格の取得」→「**専門職養成**」

鈴木道子(2009)「栄養士・管理栄養士養成機関の多様性とその変遷」東北大学
大学院教育学研究科研究年報 第58集・第1号 (<http://hdl.handle.net/10097/45518>)

「栄養士法の一部を改正する法律」 平成14年4月施行

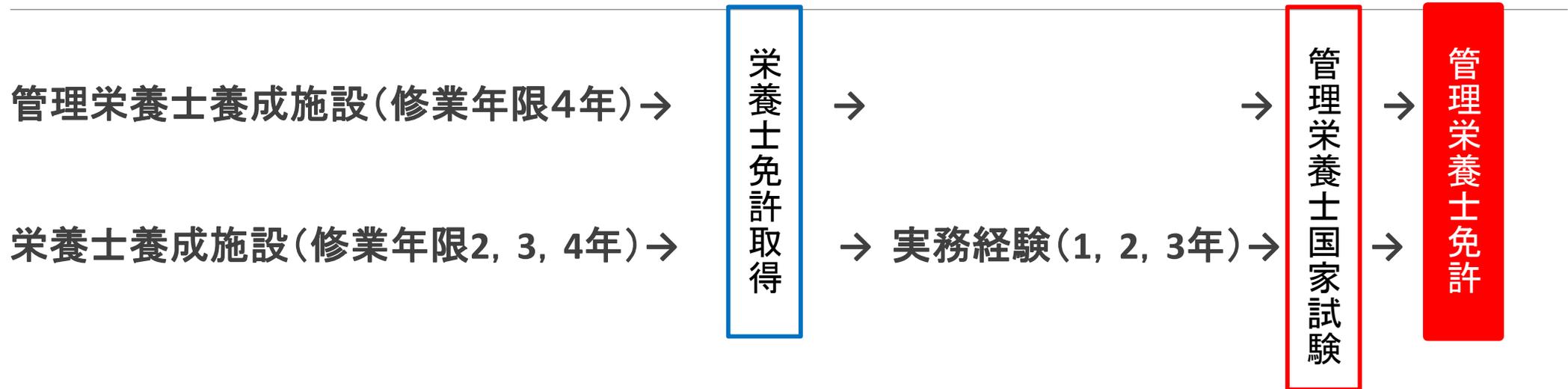
主な改正点

- ① **管理栄養士**が「傷病者に対する療養の為必要な栄養の指導」や「個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進の為の栄養の指導」等を行う者として位置付けられた
- ② 管理栄養士の資格が、登録制から**免許制**になった
- ③ 管理栄養士**国家試験の受験資格が変更**になった

モノ(食品)を対象
とした職種から
ヒト(成人、傷病者、
乳幼児、高齢者)を
対象とした職種へ

給食の管理から
給食経営の管理へ

新しい国家試験受験資格 (平成17年度の国家試験より適用)



改正点

- ①管理栄養士養成施設卒業者に対する試験科目の一部免除を廃止
- ②受験資格としての実務経験年数を栄養士養成施設の修業年限に応じ、1年から3年に変更

現在の管理栄養士養成施設

表1 管理栄養士養成施設（大学）の分類
（平成27年度）

分類	国立	公立	私立	全体
家政系	2	3	46	51
保健系	1	8	47	56
農学系	0	1	7	8
その他	0	3	11	14

注1) 厚生労働省「管理栄養士養成施設定員数」により作成。

注2) 鈴木（2009）における分類に従った。
属する学部名等による分類である。

2. 何が求められるようになったか

「管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)」(平成27年2月見直し)によると

<9つの分野>

社会・環境と健康

食べ物と健康

基礎栄養学

応用栄養学

栄養教育論

臨床栄養学

公衆栄養学

給食経営管理論

人体の構成と機能および疾病の成り立ち

+応用力問題

「管理栄養士養成課程の教育で扱われる内容のすべてを網羅するものではなく、また、これらの教育のあり方及び内容を拘束するものではない」とあるが...

農業経済学分野出身の教員に 何が求められるようになったか

社会・環境と健康：大項目：保健・医療・福祉の制度

→中項目：国際保健

→小項目：世界保健機関(WHO)

国連食糧農業機関(FAO)

コーデックス委員会(CAC)

農業経済学分野出身の教員に 何が求められるようになったか(つづき)

食べ物と健康:大項目:人間と食品(食べ物)

→中項目:食料と環境問題

→小項目:フードマイレージの低減、食料生産と食料自給率、
地産地消、食べ残し・食品廃棄の低減

大項目:食品の安全性

→中項目:食品衛生と法規

→小項目:食品の安全性の確保に関するリスクアナリシス

リスクアセスメント、リスクマネジメント、リスクコミュニケーション

食品安全基本法と食品衛生法、食品衛生関連法規

食品衛生行政組織、国際機関:世界保健機関、

国連食糧農業機関、コーデックス委員会

農業経済学分野出身の教員に 何が求められるようになったか(つづき)

公衆栄養学:大項目:健康・栄養問題の現状と課題

→中項目:食環境の変化

→小項目:食品生産・流通、食情報の提供、保健を目的とした食品の提供、
フードバランスシート(食料需給表)、食料自給率

給食経営管理論:大項目:給食経営管理の概念

→中項目:給食とマーケティング

→小項目:マーケティングの原理、給食におけるマーケティングの活用

→中項目:給食経営と組織

→小項目:組織の構築、給食組織と関連分野との連携、
リーダーシップとマネジメント

管理栄養士国家試験には どのように出題されるか

Q.食料需給表に関する記述である。正しいのはどれか、1つ選べ。

- (1) 食料需給表は、国民が消費する食料の総量を示している。
- (2) 食料需給表は、世界各国が独自の方法で作成している。
- (3) 品目別自給率は、品目別国内消費仕向量に対する国内生産量の割合である。
- (4) 供給栄養量は、粗食料に栄養成分量を乗じて算出する。
- (5) 歩留まりとは、食料の生産から貯蔵までの過程で失われる割合である。

第29回管理栄養士国家試験 (平成27年3月実施)より

Q.わが国における食品の生産と流通に関する記述である。正しいのはどれか、1つ選べ。

- (1) FOOD ACTION NIPPONとは、食品の安全性の確保に関する国民運動のことである。
- (2) 食品ロス率とは、食品使用量のうち直接廃棄・過剰除去・食べ残し重量の割合をいう。
- (3) フードバランスシート(食料需給表)とは、国内で生産された食料の輸送状況を示したものである。
- (4) フードデザート(Food desert)とは、食品の生産・加工・流通の過程を追跡するシステムのことである。
- (5) フードマイレージとは、食料品の購入時の、自宅から店舗までの距離をいう。

3. 管理栄養士養成施設での教育経験から

- 農業経済学分野における研究領域の拡大により、貢献できる範囲が広がった
- 社会・経済の仕組みを教えることの意義
 - 食料は経済システムによって生み出され、流通している
 - 経済システムを支える法や規制の意義
- 専門職養成に関わるということ
 - 専門知識の実装のために
 - 例) 食品の安全性 “市場メカニズムの限界” の位置づけのみで良いのか？
 - 公衆衛生学、公衆栄養学と連結した知見の伝達

ご清聴ありがとうございました
