

製菓コース 課外活動の教育効果について

世知原福祉会への慰問活動 5年間の記録から

Educational Outcome of Confectionery-Faculty Extracurricular Activities

- Five-years Sechibaru Nursing Home Visits -

平田 安喜子・山口真由美

1. はじめに

長崎短期大学食物科は、それまでの栄養士養成課程から、平成14年度に製菓衛生師を養成するコースと調理師を養成するコースとして、改変された。

製菓コースに入学する多くの学生たちは、「お菓子を美味しいと食べてもらえることが嬉しい」ことを進学理由としてあげている。しかし製菓実習で様々なお菓子を製造するものの、家族や友人などの身近な人たちに食べてもらうという体験だけで終わった。

65歳以上の高齢人口は、昭和25年に総人口の5%であったが、平成17年度には20.1%を占め、毎年増加している。平成19年度では全国平均21.5%だが、長崎県に関しては24.8%を占める。このような高齢化社会の中、多くの学生たちが高齢者と触れ合う場が少なく、彼らが社会で活躍する際のお客様となる高齢者に対し、親しみを持つことは必要だと考えた。また平成16年度より長崎短期大学を含む学校法人九州文化学園の傘下に世知原福祉会が加わったことから、学生が自分の製造したお菓子を食べってもらう機会として、「高齢者とお菓子を通しての触れ合い活動」を行うことにした。

2. 活動の目的と方法

① 活動の目的

お菓子作りの好きな学生の集団ではあるが、

日常の授業では決められた実習内容を全員が同じように行う。そのほとんどは一般的な製菓店で販売される商品である。将来製菓業に就いた場合、お客様のニーズに応えた商品作りも必要となってくる。そのため、対象者を決めた製品作りを経験させたいと考えた。

また、本コースの方針として一人一製品の製造を行うため、毎回の実習では少量の製造になってしまう。本活動では、毎回100食の製造となるため、現場と同様とまではいかないが、大量製造を経験することとなる。

そしてすでに述べたが、多くの学生は身近に高齢者と触れ合う機会が少なく、自分たちと異なる世代との交流に慣れていない。製菓業は接客が含まれてくるため、様々な世代の方との触れ合いに慣れてもらうことも目的の一つにあげている。

② 活動の方法

1年目に当る平成16年度は少し異なるが、原則として、1、2年生共に年間2回、在学中に計4回の訪問を義務づけた。製造は2年生に任せ、年度当初にグループ分けを行う。後は各グループ毎に訪問日に合わせ、製造商品の検討、試作、発注表作成、製造を行った。

訪問日には、担当の学生全員で製品の準備、運び出し、訪問活動。終了後には、各自感想レポートの提出を行った

なお、学生は全員が腸内細菌検査を行った。

③ 訪問先の施設について

学校法人 九州文化学園の傘下にある世知原福祉会は、佐世保市世知原町に所在する特別養護老人ホーム パールホーム（入所者数50名）と 養護老人ホーム グリーンホーム（入所者数50名）の2施設を保有する。本短期大学からは、付属高校のスクールバスで移動、40分ほど時間がかかる。そのため、訪問日は全て土曜日とした。

訪問時間は、施設側との調整により、14時から15時の1時間を予定した。

3. 活動記録

① 平成16年度の活動

2年生が訪問を1回経験した後、1、2年生合同で訪問

■第1回目 5月15日

参加学生 2年生 9名

製造商品 水羊羹



■第2回目 6月19日

参加学生 2年生 9名

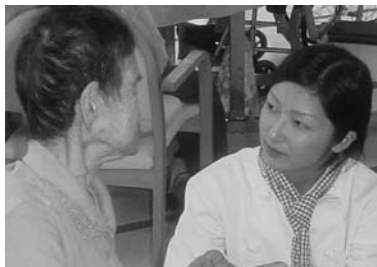
製造商品 抹茶シフォンケーキ



■第3回目 9月4日

参加学生 2年生 6名 1年生 9名

製造商品 ババロワ（オレンジソース添え）



■第4回目 11月6日

参加学生 2年生 6名 1年生 13名

製造商品 南瓜のプリン



■第5回目 12月18日

参加学生 2年生 5名 1年生 12名

製造商品 クリスマスケーキ（ホール）



■第6回目 2月5日

参加学生 2年生 4名 1年生 10名

製造商品 マドレーヌ

② 平成17年度の活動

1、2年生ともに各2回の訪問

■第1回目 5月21日

参加学生 2年生 8名 1年生 11名。

製造商品 ピーチゼリー



■第2回目 6月4日

参加学生 2年生 7名 1年生 10名

製造商品 ミルクプリン (生姜ソース添え)



■第3回目 11月19日

参加学生 2年生 8名 1年生 8名

製造商品 さつま芋のスフレ



■第4回目 12月17日

参加学生 2年生 7名 1年生 11名

製造商品 クリスマスケーキ

(カップスタイル)



■第5回目 1月21日

参加学生 2年生 8名 1年生 8名

製造商品 やぶれ饅頭



■第6回目 2月18日

参加学生 2年生 6名 1年生 10名

製造商品 メロンパン



③ 平成18年度の活動

1、2年生ともに各2回の訪問

お菓子を配布前に学生全員で童謡を一曲披露

■第1回目 5月20日

参加学生 2年生 7名 1年生 10名

製造商品 抹茶ミルクプリン



■第2回目 6月17日

参加学生 2年生 10名 1年生 7名

製造商品 フルーツロール

童謡曲 ふるさと



■第3回目 8月5日

参加学生 2年生 10名 1年生 6名

製造商品 水羊羹

童謡曲 夏の思い出



■第4回目 11月18日

参加学生 2年生 10名 1年生 8名

製造商品 南瓜のスフレチーズプリン

童謡曲 もみじ



■第5回目 12月16日

参加学生 2年生 10名 1年生 9名

製造菓子 いちごのムース

童謡曲 赤鼻のトナカイ



■第6回目 1月20日

参加学生 2年生 9名 1年生 11名

製造菓子 利久饅頭

童謡曲 春の小川



④ 平成19年度の活動

1、2年生ともに各2回の訪問

訪問回数を4回にする。各回2品目製造し
選択してもらう。菓子の分野も設定

■第1回目 5月19日

参加学生 2年生 10名 1年生 11名

製造商品 テーマ 水

和菓子 水羊羹

洋菓子 梅酒ゼリー

童謡曲 かたつむり



■第2回目 7月21日

オープンキャンパス延期（台風）により訪問
中止

製造予定商品 テーマ 七夕

洋菓子 フルーツゼリー

製パン 茶棒（菓子パン）

■第3回目 10月13日

参加学生 2年生 12名 1年生 12名

製造商品 テーマ 収穫

洋菓子 南瓜のプリン

製パン さつま芋の蒸しパン

童謡曲 夕焼け小焼け



■第4回目 12月15日

参加学生 2年生 13名 1年生 10名

製造菓子 テーマ クリスマス

和菓子 薯蕷饅頭

洋菓子 モンブラン

童謡曲 赤鼻のトナカイ



⑤ 平成20年度の活動

1、2年生ともに各2回の訪問

訪問施設を1箇所にし、滞在時間を確保

童謡を披露する際に入所者と一緒に手遊びを
行う



■第1回目 5月17日

訪問先 パールホーム

参加人数 2年生 12名 1年生 10名

製造商品 テーマ 春

和菓子 桜餅

洋菓子 抹茶のパバロワ

童謡曲 結んで開いて



■第2回目 7月12日
訪問先 グリーンホーム
参加人数 2年生 10名 1年生 10名
製造商品 テーマ 夏
洋菓子 びわゼリー
製パン 茶ロール (菓子パン)
童謡曲 結んで開いて



■第3回目 10月18日
訪問先 パールホーム
参加人数 2年生 10名 1年生 13名
製造商品 テーマ 秋
洋菓子 さつま芋ムース
製パン 南瓜パン (菓子パン)
童謡曲 大きな栗の木の下で



■第4回目 12月20日
訪問先 グリーンホーム
参加人数 2年生 8名 1年生 15名
製造商品 テーマ 冬
和菓子 小麦粉饅頭
(うさぎ・みかんの形)
洋菓子 抹茶ロールケーキ
童謡曲 大きな栗の木の下で



4 活動の結果 (学生の感想から)

- ① 対象者を意識した商品開発
 - ・口に運ぶときソースがスプーンからこぼれていたため、改善点かな
 - ・スプーンで食べにくそうな様子が見られたので、カップの形を浅めの形にしたほうが良いと思った
 - ・お年寄りが食べやすいように、果物の大きさや形を考えた
 - ・ゼラチンとカラギーナンのどちらが食べやすいか、何度も試作した
 - ・ホイップの程度を変え、口当たりのよいものを探した
 - ・牛乳が食べれない方がいらっしまったので、アレルギーかどうか聞いて作ったほうが良い
 - ・洋菓子ばかりでなく、和菓子も作ったほうが良い
 - ・あんこのお菓子が食べたいといわれたので、いつか持って行ってあげたい
 - ・食べやすいようにスポンジは一口にカットした
 - ・喜んでもらえたが、メロンパンのビス

ケット生地は硬かったのではないだろうか

- ・ 実習などで上手く作ろう としか、考えていなかったけれど、相手のことを考えて美味しく食べてもらいたい、という気持ちを持って作っていきたいなと強く感じました
- ・ 甘いものが嫌いな方がいらっしました。作る時に美味しいかどうかしか、考えていなかったけれど、ほかにも色々考えながら作らないといけないと思いました
- ・ 梅ゼリーを口に入れる途中で落とされていたので、もう少し固めがよかった
- ・ 桜餅の桜葉は、どうやったら食べやすいかを考え、葉脈を取り除くことにした
- ・ びわゼリーは、びわの色を引き立たせるために透明のゼリーにしたが、逆にゼリーが分からなかったみたいなので、着色したほうが良かった
- ・ 実習とは違い、自分たちでお菓子を考えていくことは大変だけど、学ぶことも多いです(クリームに加える栗のペーストの量や、抹茶と栗とのバランス、仕上げ方法など、一つのお菓子を作るまでの大変さがわかった)

② 100食分の製造

- ・ 大量に作ると力が必要だと感じた
- ・ 量が多かったので、バターと砂糖のホイップの程度がよく分からなかった
- ・ カスタードクリームを大量に作る時、ミキサーを使用したけど、上手くいかず失敗した
- ・ ゼリー液を作るとき、熱のつけ方がまずかったのか、上手く固まらなかった。作る量によって作業の注意点も変わってくるし、大量生産は難しいと思った

③ 高齢者との触れ合い

- ・ 最初は行くのはあんまり・・・と思っていたが、行ってみたらとても楽しかった
- ・ 手を握ってあげたり、眼を見て話すのが大切だと思った
- ・ 人と接することってこんなに難しいものかと思った
- ・ 会話が始まったらしっかりと聞くこと。笑顔を忘れずに
- ・ おじいちゃん、おばあちゃんの笑顔が自分たちのやる気につながっている。たったひとつのお菓子の力はすごい
- ・ おばあちゃんと呼ぶよりは、名前を読んであげたほうが喜ばれました
- ・ 会話はキャッチボールの意味がよく分かった(話すときに相手の反応がないと難しい)
- ・ お饅頭は水分がないと食べるのが大変なので、お茶のおかわりなど気を使ってあげればよかった

5 活動の振り返り(担当教員から)

① 対象者を意識した商品開発

訪問当初は、高齢者だから柔らかいもの、また折角作るなら自分も食べたい洋菓子を、という意識が前面に見られたが、回を重ねるごとに、どのような形態が食べやすく、また食べにくいのか。どの程度の量なら満足していただけるのか。学生たちは自身の訪問経験と、友人たちとの情報交換で考えるポイントが増えてきたように思われた。

② 100食分の製造

授業中での実習では、担当教員が細かく指導していくため、製造中の失敗はなく、また使用する量も少ないので状態の差があまりはつきりしない。しかし、100食分となると、配合の準備だけでも大

変になる。計量の時点で失敗すると、製品は完成しない。また状態を見極めることも難しくなる。学生たちが手順をしつかりと理解しているのか、否かを教員側が見て取ることが出来た。

③ 高齢者との触れ合い

施設訪問前に専門家より高齢者施設の説明と交流のポイントを指導すべきだったが、5年間の活動中、一度も実施することが出来なかった。そのため訪問日に幾つか注意点の説明を行っての訪問になり、多くの学生は高齢者との触れ合いに不安を抱いていたように感じた。しかし、入所者が温かく迎え入れてくれ、学生たちも徐々に適応してくれた。

何より、「自分たちの作ったものを目の前で『美味しい』と言って食べてくれたのが嬉しかった」と書いた学生の気持ちが一番である。食する人の反応で、自分が認められたと感じ、更に「もっと美味しいお菓子を作りたい」と意欲を高めている。



学生には訪問毎に感想とともに、訪問態度を自己採点して提出してもらった。訪問先や担当した入所者の状態が異なるため、単純に比較は出来ない。それでも、1年次より2年次に高得点を出す学生が多かった。この訪問を体験することで、「お年寄りとの交流が苦手な人も思うけど、一番大切なことは思いやりをもって接することだと思います」、「介助する加減がわからず、相手の自尊心を傷つけ

ないことに一番気を使いましたが、難しいです」、「帰り際に担当したおじいさんが、一生懸命車椅子の向きを変えようとしていたのに気づき、手伝ってあげることができた。前回までは、ここまで気配りが出来ていなかったの、自分で成長したなと感じた」など、苦手だから避けようとするのではなく、何とか高齢者と触れ合おうとする学生の前向きな気持ちを引き出せたと思う。

④ その他

教育効果を考えると、学生たちがこの触れ合い活動でどのような変化があったかという点に注目するが、施設の入所者にとっても意義があったと思われる。諸口陽子らの「特別養護老人ホーム入居者の食関連 QOL」の報告によると、「食事を美味しく食べている様子がみられる」、「行事食やおみやげ（食べ物）などを楽しみにしている」など、6項目について調査したところ、食関連 QOL が高いことと鬱でないこと、体重の増加に、関係があるという。世知原福祉会の施設スタッフのアンケートからも、「朝から心待ちにされている」、「摂取レベルが低下されている方も食べていただけた」、「笑顔が多かった」、「活気がみられた」と、学生との交流を深める中、食に対する反応も向上していることが明らかである。なかには、学生に対する感謝の気持ちにと小物を作成されたり、歌の披露の練習をされたりと、生活のなかで生きがいにつながるケースもあった。

学生側では当初、活動の目的に上げていなかったが、1、2年生の縦のつながりが出来たことは新たな成果だと思う。1年生は2年生に対し、「2年生は自分たちから声をかけたり、食べさせてあげたりしていて、すごいなと思いました」、「2年生が、てきぱきとオープン前で作業してい

るのを見て、自分ももっと素早く動くようにしようと思いました」。「同じテーブルの2年生は、パンを割ってあげたりなどすごく細かいことに気づいて、声をかけたりしていたので勉強になりました」。「自分も2年生になったら、お年寄りの方に美味しいといってもらえるようなお菓子が作れるように頑張りたい」と先輩の行動に刺激を受けていた。反対に2年生は、「2年生になり実際に自分たちで考え作り、施設に持って行って食べてもらえると、作った甲斐があります。『また美味しいお菓子を作って持って行こう』と思います」。「1年生が初めてで上手くしゃべれていなかったのも、担当以外の、1年生が多いテーブルにも気を配った」、「1年生に対し、自分たちがお手本にならなきゃいけなかったのも積極的に頑張った」など後輩を意識して、気を引き締めている様子を感じた。

短大2年間では、なかなか1、2年生が交流する機会が少ないが、この施設訪問を通して交流が深められていったのは、予想外の収穫であった

6 今後の展望

平成16年度から20年度までの5年間、同じ高齢者施設を訪問し、学生たちの様子を観察してきた。新コースを立ち上げ、製菓実習の内容も概ね整備されつつある中での開始であったが、製菓コースの学生として、お菓子を作る喜び、食べてもらえる喜びの体験が出来たことは良かったと思う。

高齢者と対象が限定されてはいたが、お客様に美味しく食べていただくには、商品開発にどのような配慮が必要なのか。1年次の訪問で、学生たちは高齢者の摂食能力を見てとり、提供したお菓子にどのような問題があったかを経験から学び、2年次の計画ではその問題点を解決するた

めの商品を検討している。訪問する学生は毎年異なるが、製菓コースの学生の訪問回数の経験が積み重なり、年々改善されたお菓子を提供することが出来た。

また、高齢者との触れ合いが苦痛であったと明かす学生も少なくない中、自分たちの訪問を心待ちしている入所者と触れ合ううちに、学生たちも楽しいときを過ごすことができた。当初は、お菓子を食べただけであればという思いだけであったが、約30分という短時間で交流を持つために年々改善を行った。暑中見舞い状や年賀状の郵送、各テーブルで自己紹介をする、全体で童謡を歌うなどである。最終年度となった平成20年度の活動では、昔ながらの童謡に振りをつけて歌うことにした。

まずは学生が、そして各テーブルに移動し、全員で行ったが、入所者の方々も楽しんでくれた。ほんの少しの工夫で、交流が深まることに気づいてくれたと思う。

製造に関しては、製造技術を確実に身につけて欲しいと願ってはいるが、担当グループによっては試作の段階で失敗が続いた。配合は異なるが、授業での各商品作りのポイントをしっかりと理解していない班があったことは、指導の必要性と感じた。今後は、出来るだけ少数で製造する機会を設け、製造工程を理解する必要に迫られる状況を作り出したい。さらにグループ分けを学生主体で行ったため、仲良しグループの中互いに依存してしまうのか、互いに責任がない状態で失敗してしまった班もみられた。

これらの反省として、今後はリーダー養成に力を入れたい。平成19年度から、多くの学生がリーダーの経験ができるように小グループを形成し、各リーダーは1回だけと決めてみた。すると、日常では

目立たない学生がしっかりと計画し、指示を出す場面もあった。全ての学生が、出来るだけリーダーとなるような機会を設けることを考えたい。

以上、5年間の訪問記録を振り返り、この反省を踏まえ、今後製菓コースとして、新たな課外活動を計画し教育効果を検討したい。

まずは、少人数で商品企画を行い、各自が責任者として立案、試作、製造が出来るよう、デザートbuffetの催しを考えている。当然製造品目を増やす必要があり、10品目以上と考えれば、学生は2、3人で製造することとなる。ただ作りたい製品ということではなく、商品の種類を指定し、その中でオリジナルな商品作りをすることで、授業を通して学ぶ製菓理論・実技を主とする知識が活用され、一人一人が学ぶ意欲を高めることを期待したい。

多くのお客様に直接商品をサービスすることで、商品に対する評価を直に感じ、クラスメートの作品と自らの商品を比較することで改良点を見出し、プロを目指す意欲を養いたいとも考えている。

今回の訪問では、施設側にもアンケート調査を依頼した。概ね好評の中、「学生の声が小さい」、「おとなしい感じがする」、という2点が改善すべき点としてあげられている。学内での実習中、師範の指示には返事をするよう指導しているが、個人レベルでの徹底がなされていない。デザートbuffetでサービスをする際に声を出す経験を通して指導していきたい。また平成22年度よりホスピタリティ論の中で、サービス接遇に関する指導を盛り込んで頂くので、この成果を期待したい。

7 最後に

5年間の訪問活動は、地域貢献の目的もあつ

たが、学生たちにとって貴重な経験の場となった。教員側が環境を整えなくても、学生たちは経験の積み重ねで成長していく姿を見ることが出来た。このようにコース外の方々との交流が、今後の学生の学びの姿勢、将来の目標設定の糧になることを願っている。

謝辞

本活動にご協力いただいた世知原福祉会 特別養護老人ホーム パールホーム ならびに 養護老人ホーム グリーンホームの入所者の皆様、施設スタッフに、深く感謝申し上げます。

なお、本活動は長崎短期大学 平成18・19・20年度傾斜配分研究費の助成を受けて行ったものである。

8 参考文献

- ・国民衛生の動向 (2008)
- ・国民の福祉の動向 (2008)
- ・諸口陽子、稲山貴代、山口裕理子他、特別養護老人ホーム入居者の体重の推移ならびに食関連 QOL との関連要因、栄養日本第53巻第2号、35 - 40 (2010)