

文化生活

VERITAS VOS LIBERABIT

新渡戸文化短期大学

文化生活

53



HAPPINESS CREATOR



特集

継往開来

～創立100周年にむけて～

継往開来 ～創立100周年にむけて～



「継往開来」 ～創立100周年にむけて～

学 長 宮地 勇人

新渡戸文化短期大学は、2027年に創立100周年という大きな節目を迎える。創立者・森本厚吉先生と初代校長・新渡戸稲造先生の教えに基づき、1世紀にわたって多くの先輩方が支え、伝統と誇りを築いてきた。本学の根幹には、建学の精神「Veritas vos liberabit（真理は汝を自由にする、目標：多くの真理を発見して真の自由を楽しむ）」、そして「自律性及び市民的教養を有する職業人」の育成を目的とする教育理念のモットー 3H 精神（Head 活く頭、Hands 勤しむ双手、Heart 寛き心）、さらには教職員の心得「人の子を預る以上は親心を以てこれに對すること」に基づく徹底した面倒見主義、「武士道」精神（義・勇・礼・仁・誠）、利他、学俗接近など新渡戸 SPIRIT（図）がある。1951年に栄養士、1952年に臨床検査技師の養成を開始して以来、70年以上にわたりその専門職業人材の育成を継続してきた。

この節目にあたり、是非心に留めていただきたい言葉がある。それが「継往開来（けいおうかいらい）」である。これは中国の古典『文中子・礼法』に由来し、「過去を受け継ぎ、未来を切り開く」という意味を持つ。私たちは先人の知恵と努力を学び、それを土台にして自らの可能性と未来を築いていく責任がある。

昨今、本学を取り巻く外部環境は大きく変化している。最大の変化は、日本における人口構成の変動である。少子化による18歳人口の減少、超高齢化、そして低成長時代の到来——こうした変化に対応し、伝統を守りながらも、新しい時代にふさわしい教育・研究機関として進化していくことが求められている。これこそが「継往開来」の精神であり、大学がこれからの社会課題解決に貢献するための原動力となる。そこで、「文化生活」2025年53号の総合テーマは「継往開来～創立100周年に向けて～」と定めた。

社会課題解決に向けた高等教育のあり方

日本では急速な少子化により、大学経営が困難な状況に直面している。特に私立大学では、約半数が定員割れとなり、小規模校ほど経営破綻のリスクが高まっている。18歳人口は、1992年の約205万人を直近のピークとして、2024年には約106万人まで減少。文部科学省の推計によれば、2040年には約82万人まで減少し、その後は80万人前後で推移すると見込まれている。さらに、実際の出生数はそれを下回る水準で推移しており、2042年には18歳人口が70万人台になる可能性もある。

こうした中、中央教育審議会は高等教育システムの再構築に向けた『我が国の「知の総和」向上の未来像～高等教育システムの再構築～』（答申）を2025年2月に発表した。その中で、未来を担う若者が新しい価値を創造し、人類・国民が直面する社会課題の解決や地域社会の発展に貢献するためには、「知の総和（数×能力）」の維持・向上が不可欠であると指摘している。

高等教育政策の主な方向性は以下のごとく。

1. 教育研究の質の高度化

知識基盤社会において、学生一人ひとりの能力を最大限に引き出す教育が求められている。

2. 規模の適正化

学生数の減少による経営悪化を防ぎ、教育の質を保つため、大学の「規模」の見直しが進められている。改革に取り組む大学への支援強化もその一環である（後述）。

3. アクセスの確保

教育の質を維持しつつ、地理的・経済的に困難な状況にある学生にも高等教育の機会を確保する必要がある。

少子化時代を乗り切る取り組み

「継往開来」の精神を未来へ

表. 健康・医療の分野における社会課題

- 図 新渡戸稲造の体現した精神



2

継往開来 ～創立100周年にむけて～

食物栄養学科からフードデザイン学科へ

フードデザイン学科 学科長 教授 山本 謙治

2025年4月、新渡戸文化短期大学の食物栄養学科はフードデザイン学科に改組した。この改組は、単に名称をモダンに変えたということだけではない。これまで栄養士の養成を主目的とする学科として歴史を積み上げてきたが、ここに様々な食産業の現場から求められる人材を育てることを目的とした「食生活デザインコース」を加えたのである。

私が本学との関わりを持ったのは2022年度で、非常勤講師としてエシカルフード概論という講義を受け持った。同時に、新渡戸フューチャーパートナー(NFP)として、食物栄養学科を今後どのようにしていくべきかの検討を行う立場にも就任した。全国的に18歳人口は減少しており、4年制大学であっても募集に苦慮するところが多い中、短期大学は極めて厳しい募集環境に置かれている。本学も定員を満たせない状況が続いているが、何らかの新機軸を出して、状況を好転させなければならない。

検討のヒントになったのが、卒業生の進路だ。食物栄養学科は栄養士を育てるのが主目的だが、ここ数年の本学の卒業生の進路で栄養士職を選んでいるのはおよそ4割に留まる。残りの6割をみると、総合職や事務職、製造メーカーなど幅広い食産業を指向していることがわかった。それならば、最初から栄養士職以外の仕事にも対応できる教育を提供した方がよいのではないかと考えたのだ。当初は、現行の食物栄養学科の形を変えずにそうしたコンセプトをプラスできればと検討したが、栄養士免許を取得するためには、厚労省のガイドラインに合わせたカリキュラムを展開することが必須で、新しい講義群を加えていく余地が無い。そこで学科改組をし、新コースを創ることとしたのである。

ちなみに、私は学術の世界にいたわけではなく、な

がらく食品の流通現場でコンサルティングや販売実務、出版・放送に関わってきた人間だ。製造メーカーや外食企業、食品流通企業が求める人材、求める能力についてはハッキリとしたイメージを持っている。そこで、食生活デザインコースのカリキュラム設計は「食産業が『こんな知識やスキルを持っていて欲しい』と思う人材を育てる」ということを念頭に作り上げた。このコースが育てる学生像は「栄養や調理に関わる基礎的な知識・技術を持ち、社会の課題を解決するような食品製造や飲食サービスを企画・開発でき、自身が設計したビジネスを広報・宣伝する能力を持つこと」と表すことができる。今のところ、食の仕事をする方々に説明すると「それはまさに欲しい人材だ」と言われているので、この方向に間違いはないものと考えている。

食生活デザインコースの実践的なカリキュラム

食生活デザインコースでの2年間の学びは、このようなイメージである。まず一年前期は、栄養学や調理学、食品学実験、調理実習等を栄養士コースの学生と一緒に学ぶ。どんな食産業においてもこれらの基礎は必要だからだ。同時に、デザインの側から食のあり方を学ぶフードデザイン論を学び、フード3Dプリンターを操る技術を得る。どんな講義なのかは11ページの緒方先生の報告を読みたい。



1年後期には、様々な分野の商品開発担当者を講師に呼ぶフードプロデュース論、同じく経営や出店戦略の担当者によるフードマネジメント論を展開し、商品企画・開発・マネジメントについて学ぶ。また先端的な調理技術に詳しい料理家として著名な樋口直哉先生を招聘し、おいしさの科学とフードテック論を展開していただいている。

2年生になると、これまで学んだ知識や技術を、社会課題を解決するために使うべく、食と地域の課題論を受講する。同時に、自分が企画・製造した食品やサービスを広報・宣伝するために必要な文章・写真撮影・動画撮影・編集を学ぶフードメディアプロデュース論Ⅰ・Ⅱを展開。自主的にテーマを設定し、プレスリリースや映像作品を作成して、実際に世の中に発信することを念頭に置いている。2025年度に入学した食生活デザインコースの学生達は、いままさに食産業の生きた情報を浴びて、学内で躍動している。どんな学びをしているかは、担任の朴先生による10ページの報告をご覧ください。

調理に強い栄養士を育てる栄養士コース

フードデザイン学科と改組したものの、依然として学科の礎となっているのは栄養士コースだ。栄養士養成校としての本学の伝統は揺るぎないものである。栄養士資格は国家資格であり、厚生労働省の定めた要件に沿ってカリキュラムを組むため、ともすればどの学校も同じ、ということになりかねない。

しかし、本学の栄養士コースは他校とは明確な違いを持っている。新渡戸文化短期大学の栄養士養成では、長いこと調理技術の習得に力を入れてきた。調理を教える先生方が「うちは、おいしい料理が出来る栄養士を育てることを目指しているのです。」と言うとおり、2年間で150近いレシピを伝授すべく、日々の調理実習が行われている。私がオープンキャンパスで面談した男子学生が「調理に力を入れたいが、専門学校と比べて調理の機会はどうか」と尋ねてきたので、「同じくらいの調理機会があるよ」と答えた。その学生は無事、本学に入学してくれたのだが、話を聞いたところ「予想してた以上に調理実習が充実していて、正直言って一杯一杯です!」と笑いながら答えてくれた。



このように調理に力を入れることで、給食産業に栄養士として職を得た卒業生達が「新渡戸の卒業生はちゃんと料理ができるね」と評価されているのだ。特色を出しにくい栄養士養成だけに、本学のこの伝統は守っていかなければならないと考えている。

魅力的な選択授業で全人的な教育を目指す

栄養士コースと食生活デザインコースは異なるカリキュラム体系となるが、人としての深みを得られるような全人的教育として、両コース共に採ることがができる選択授業も充実している。

今後日本の食産業が掲げて立つインバウンド消費の顧客を理解するためにも、食文化論で世界の食文化について理解を深めることは重要だ。そこで、世界の食文化を学ぶ食文化論では、この分野の第一人者である森枝卓士先生をお呼びした。アジア料理の泰斗である森枝先生の講義は座学に留まらない。本場インドのカレーを、長粒米を炊き、ホールスパイスをミルで粉に挽くところから造って、受講生みんなで手を使って食べるという実践型の講義を展開してくれた。もちろん学生はみな大喜びの充実した授業であった。他にも、人気の講義が目白押しだ。

以上、駆け足でフードデザイン学科の説明を試みた。新渡戸の揺るぎない伝統である栄養士コースを大黒柱とし、加えて先端的な食産業に対応できる食生活デザインコースを配置。さらに両コースが共に向上できる選択科目を充実させた。継往開来の精神と共に、未来を切り拓いていきたい。

(やまもと けんじ)

継往開来 ～創立100周年にむけて～

未来へ連なる光の糸を紡いでいこう

臨床検査学科 学科長 教授 中村 健司

1. 「継往開来」受け継がれる精神と教育の原点

教育にとって大切なものは何かと問いかけたとき、生命のはかなさと尊さを知り、かけがえのない自然の世界を守りながら、英知と実践を重ねて健康で文化的な生活や人生につながる事が重要です。2025 年は、猛暑が続く、これまで経験のない暑い夏となりました。確かに人々の生活は豊かになり、都市も近代化により栄えてきましたが、2025 年はレイチェル・カーソンの「沈黙の春」を実感し体験しています。そこには「大切にしている小さな自然の世界から、生命という生命が姿を消してしまった」という悲しい言葉が綴られています。沈黙の春では、いつもならヤマバト、カケス、ツグミなどの賑やかな鳥の鳴き声で春の夜は明けますが、今は物音ひとつしない。夏には、ミンミンゼミやヒグラシなど、秋の夜には、コオロギやヒメギス、マツムシなど本当にうるさいほどの声の中で過ごすのが普通でしたが、今は全く声が聞こえないのです。全ては自らまねいた禍いという言葉が身に沁みます。そこには、人の生命という分野で教育を担う者として、生命科学の重要性を伝えようと、人間は生き物という意味を深く追求して行きたいと考えさせられます。

生物の理解には、様々な生命現象を分子レベルで明らかにして解析する学術研究が欠かせませんが、未知の分野を切り開いて解明する知的好奇心と大志を育てることは大変です。これらの基礎研究に取り組む姿勢は、人類の冒険者たちの志に通じるものがあると思います。「求む隊員 至難の旅。僅かな報酬。極寒。暗黒の長い日々。絶えざる危険。生還の保証無し。成功の暁には名誉と賞賛を得る。」これは、アーネスト・シャックルトンによる南極探検隊員の募集広告です。人類が南極大陸の南極点に未到達の時代に、自らの命をかけても極寒の冒険を成

し遂げるとの志は、スコット隊が今なお人々の胸に語りかけて熱い思いを抱かせることにつながっていると感じます。

臨床検査の専門分野は、常に科学の進歩と共に歩んできました。検体分析から、微生物学、臨床化学、免疫学、さらには臨床生理学へと、その対象と方法は広がっています。また、技術の進化は、医療の精密化と臨床検査の価値を飛躍的に高めてきました。しかし、その根底にある理念は、現在も変わることがありません。それは、「正確な検査を通じて人の健康と生命を守り豊にする」という信念です。本学科の教育基盤はこの理念にあり、科学的思考を身につけた臨床検査技師を育てるため、時代に先駆けて実学と生命倫理を融合した教育を実践してきました。臨床検査の理解と習得だけでなく、「なぜ検査を行うのか」「どのように診断と治療に結びつくのか」を常に問う能力が養われています。本学科の教育は、単なる知識の教授ではなく、探究と考察の精神を育むものであり、この精神こそが誇るべき伝統といえます。

2. 現代医療における臨床検査技師の役割と 本学の教育体制

現代医療は、高度かつ迅速な検査が不可欠です。そこで、臨床検査技師の役割は、検査結果の正確性を担保するのみならず、結果をいかに還元して診断と治療における意義と価値を創出するかを考え担う必要があります。医療 AI/Dx の進展による自動化が進む一方で、検査結果の「判断」や「解釈」という臨床検査技師にしかできない領域の重要性は増えています。医療技術がいかに発展しても、最終的な結果の判断と患者さんごとに最適な医療へとつなげるのは人間の知性と感性です。本学に求められるのは、単に技術を教えることではなく、情報を多方面から分析し、

科学的根拠に基づいて判断できる能力の育成です。すなわち、本学が目指す人物像は、「科学と人間性の調和を体現する臨床検査技師」といえます。

本学の教育は、教育・研究・臨地実習を一体として進めてきた実績があります。教育面では、新カリキュラムに基づいた実践的カリキュラムとし、チーム医療に対応した学修環境を整備してきました。学内実習と臨地実習を効果的に実施して、学生が臨床医療に直結する知識と技術を身につけるよう努めています。一方、研究活動も年々その重要性を増しています。本学では、1年次より「臨床検査専門演習」において、ゼミ研究を行っています。疾患機序と病態、検査の精度管理、データ分析、画像診断、研究結果の解析など、多岐にわたるテーマにおいて学生と教員が共同して研究を行い、新しい知見を社会に還元しています。こうした様々な研究活動は、教育の質を高めるだけでなく、臨床検査の発展にも寄与しています。さらに卒業までの授業と活動を通じて、学生が「学びを社会に還元して貢献する意識」を自然に身につけていくことが、本学の特色といえます。

3. 教職員と学生の皆さんへむけた思い

「継往開来」の精神で、これまでの教育の質を維持し更に発展させるためには、各教職員の実力と熱意が必要です。知識と技術、経験を効果的に伝えと同時に、学生とともに学び続ける謙虚な姿勢が求められます。臨床検査学に関する分野は、理論と実践を往還する学問分野であり、教育と研究、講義と臨地実習が互いに支え合う関係性にあります。教員自らが教育者であり、実務者であり、研究者であることが、教育に深みと実践力を与えることができると信じています。また、教職員心得の項目にある「人の子を預る以上は親心を以てこれに対すること」も忘れてはなりません。学生が困難なとき、適切な助言や励ましを与えることができるのは、教職員の温かいまなざしと思いやりの心です。学問の厳しさと人間的な包容力の両立が、教育者としての姿であり、日々の積み重ねにより本学科の精神を具現化することができます。

学生の皆さんに願うことは、日々の学びを大切に自らの目標を忘れないでほしいということです。臨床検査技師に必要な学びは、多くの知識と技術が

必須であり、決して容易な道ではありません。皆さんは、患者さんや社会的弱者のことを思い、救いたいとの崇高な目標を持っています。携わる、それぞれの検査の背後には、必ず人の命があります。検査データや数値の向こうには、患者さんの生活があり家族と友人の思いがあります。人の生命の重みを理解したとき、本学で学ぶことの意味はより深いものになります。皆さんには、広い視野と柔軟な感性をもって日々の学びに臨んでほしいと思います。

4. 次の100年に向けて

臨床検査技師は、常に倫理的判断が必要です。検査結果は、個人情報であり、時に患者さんの人生を左右する重大な情報を含みます。そのため、医学的な正確度と同様に、倫理的な誠実さが求められます。本学の教育では、専門的な知識と技術を体系的に学ぶだけでなく、実習や講義の中で日常的に倫理的判断を身につける機会をもうけています。今後も医療技術は発展して行きますが、科学技術の進歩がいかにも速くとも、人が人を支えるという根本の社会的価値は変わりません。

創立100周年の節目は、次の世代に何を託すかを考える契機です。これからの100年を見据えたとき、私たちは「変えてはいけない理念」と「変わり続ける柔軟性」の両方を備える必要があります。今後も教育内容や技術は、時代に応じて更新されます。しかし、人の健康と生命を守るという使命と理念は、これからも揺るぎません。「継往開来」には、過去から未来への時間の連続だけでなく、人と人、知と知をつなぐ空間的な広がりを含みます。本学がこれからも信頼され、臨床検査技師の養成校として輝き続けるためには、教職員と学生が互いに敬意をもって学びあう環境を保ち、新しい価値を創造し続けることが求められます。この精神のもと、私たちは教育、研究、社会貢献のすべてにおいて誠実であり責務を果たしたいと願います。そして、新渡戸文化短期大学で学ぶ全学生が、人々の健康と生命を支える確かな実力を備え、社会に羽ばたいていくことを心から期待しています。

(なかむら けんじ)