

vol.
11EVERYBODY
LOVES
KOBE GAKUIN

からだの栄養、 こここの栄養。

神戸学院大学 栄養学部講師
野口 孝則
NOGUCHI TAKANORI

明石 石の港で漁師さんから名物「干しダコ」の作り方を学ぶ子どもたち。ハンガーのように広げられた大ぶりのタコに、友だち同士顔を見合わせて喚声を上げます。明石っ子には見慣れた特産品もあり方となれば話は別。自分たちの手で作り上げる「名物」は、新鮮な姿に映つていてしまう。そんな中で、栄養たっぷりのもチヤレンジ、そして大喜びで明石のタコと格闘する子どもたちを暖かく見守る人物

干しだコについておもしろおかしく解説し、子どもたちと一緒につて干しだコ作りにチャレンジ、そして大喜びで明石のタコと格闘する子どもたちを暖かく見守る人物

「食育」の一環というわけです。

大学での実験や授業の合間に縫つて、地域からの要請があれば小・中学校に赴いてユニークな教育を実践しています。時には食の楽しさを伝えるための人形劇を、自ら演じることも。型にはまらない教育のスタイルに、机に向かつて教科書を開くことに慣れれた子どもたちの胸の内には、たくさん驚きや疑問ができるだけたくさん持つてもらうこと。それこそが野口講師が行う食育の大きな特徴です。食に関する驚き

の多いのではないでしょか。実はこの「子どもたちの干しだコづくり」もまた、野口講師が考えた食育のひとつなんです。

ビタミンやミネラルといった栄養素の効能。そういうた「からだの栄養」も重要な面ですが、「ピクニックで食べるお弁当」や「ワインナーをタコにしてみる」といったいつもよりおいしく感じられる食のあり方を考えてもらうなど、「食を楽しむ」こと、そうして「こここの栄養」もまた食育の大切な一面であると考えています。つまり、干しだコづくりは子どもたちのレクリエーションであると同時に「食品への関心」を生むための

「食育」の一環といふわけです。

飽食の時代と言われる現代。子どもから大人までファーストフードやインスタント食品をはじめ、身の回りには手軽に口にできる食べ物があふれています。そうした手軽に摂れる食事の中から、健康的にバランスの取れた食事を「選ぶ」ためには、まずは食品についての「知識」を持つこと。さらに

戸学院大学栄養学部、野口講師の専門分野は、「予防栄養」と呼ばれる「病気にならないための食」のあり方を考える分野です。

野口講師のこうした食育が、野口講師の考え方なのです。



ポートアイランド
新キャンパス
2007年4月開設



神戸学院大学

●有瀬キャンパス／〒651-2180 神戸市西区伊川谷町有瀬518 TEL.078-974-1551(代表) FAX.078-974-5689

【法学部】法律学科・国際関係法学科 (2007年4月法律学科と統合) 【経済学部】経済学科・国際経済学科 【経営学部】経営学科

【人文学部】人文学科・人間心理学科 【総合リハビリテーション学部】医療リハビリテーション学科・社会リハビリテーション学科 【栄養学部】栄養学科

【薬学科】薬学科 (6年制) 【大学院】法学研究科・経済学研究科・人間文化学研究科・栄養学研究科・薬学研究科・食品薬品総合科学研究所

●長田キャンパス／〒653-0862 神戸市長田区西山町2-3-3 TEL.078-691-4888(代表) FAX.078-691-4333

実務法学研究科(法科大学院)

URL <http://www.kobegakuin.ac.jp>