

調査報告

## 介護福祉士養成における家政学教育に関する研究

### —テキスト記述からの食生活領域の教育内容—

鷲見裕子

#### はじめに

平成21年度介護福祉士養成教育カリキュラムの改正より、家政学関連の学習内容が単独の科目から、介護等の科目の中に分散したカリキュラムとなり8年を経た。その教育効果について検証し、教育内容の改善に取り組まなければならない。先行研究では、田崎ら<sup>1</sup>は学外実習の介護現場で生活支援のために必要とされる基礎的な知識・技術が不十分である。奥田ら<sup>2</sup>は家政系教員は非常勤教員が多く、介護現場での経験も乏しいことから教育効果が挙げにくい。神部ら<sup>3</sup>は授業内容が現場の求める実践能力を養うものになっていないと報告されている。また、介護現場から食事についての基本的な取り組みができない学生が増加しているとの指摘<sup>4</sup>もあるように、生活支援を行う介護福祉士をめざす学生自身が生活経験の少ない現状にあることも大きな課題である。そのような学生に生活を見直し、捉え直す必要性<sup>5</sup>や介護現場での実践力へとつなげる試み<sup>6</sup>も報告されている。食生活領域では、角間<sup>7</sup>は家政学実習での教育効果を訪問介護実習での食生活援助調査から、知識に基づいた実践力と応用力向上の必要性を示した。二瓶<sup>8</sup>は介護現場での食事支援に着目して資格者と学生の意識調査により、基礎的な教育の重要性を示唆した。介護福祉士養成教育において家政学系科目は重要な学問である<sup>9</sup>とされながら教育のあり方は課題が多いといえる。

本研究の目的は、介護福祉士養成教育における限られた授業時間内での家政学関連の教育内容を、質の高い介護福祉士の養成につなげるための検討資料を得ることである。厚生労働省より提示されている現行養成カリキュラムでは、家政学関連の教育内容は記載からははっきり読み取れず、各担当者の判断で行われている現状であり、介護科目との連携も重要と考える。そこで本報では、家政学関連の教育内容をカリキュラムに準拠した新旧テキストにおける食生活領域の内容を分析、整理した。

#### 方 法

##### 1. カリキュラムに示された食生活領域の教育内容

平成21年より実施されている介護福祉士養成カリキュラム（以下、現行カリ）と改正前の平成12年より実施された介護福祉士養成カリキュラム（以下、前カリ）に示された教育内容について食生活領域を中心に検討した。

## 2. 食生活領域のテキスト記述内容

カリキュラム改正による教育内容を比較検討するために、分析対象テキストとして、現行カリに準拠したA出版の『生活支援技術Ⅰ』（以下、テキストⅠ）と『こころとからだのしくみ』（以下、テキストⅡ）、前カリ準拠の同出版の『家政学概論』（以下、テキストⅢ）を使用した。分析は、テキストの食生活領域の掲載箇所から見出しごとの頁数を示し、掲載内容の重要語句として索引に用いられる語句を抜き出した。また、文章表現以外の部分について、図、表、グラフ、写真・イラスト、資料の掲載点数と内容を確認した。なお、資料とは専門用語や難解な用語・語句について補足説明がテキストの側注に掲載されたものである。また、索引語句については「栄養」、「食品」、「調理」の基本3分野と「食生活・健康」、「高齢者・障害者の食生活（以下、対象の食生活）」に分類した。

### 結果および考察

#### 1. カリキュラムに示された食生活領域の教育内容

前カリから現行カリに改正され、介護福祉士の業務が「入浴・排泄・食事その他の介護」から「心身の状況に応じた介護」に改められた。前カリでは「生活」領域を担う必修の専門科目として講義「家政学概論」と実習「家政学実習」が定められていたが、現行カリでは独立した科目として家政学は消え、家政学関連の内容は「人間と社会」、「介護」の中に分散された。前カリでの対象の生活支援のために家庭経営、食生活、衣生活、住生活の領域別に科学的な知識と技術を体系的に学ぶものから、現行カリでは介護場面を想定した学習を重視するものとなった。

中川ら<sup>10</sup>は厚生労働省より提示された現行カリの「教育の内容」、「想定される教育の内容(例)」の記述と前カリの比較から、項目数、時間数の少なさ、知識・技術不足、断片的な知識・技術の授業内容であり、利用者の多様な生活支援に結び付けることが難しいとしている。具体的な食生活領域比較では、家政学概論の「食品の成分と保存・管理、食品の安全」、「調理器具、設備、エネルギー源」、「食品衛生に関する法規」が削除され、家政学実習の高齢者・障害者のための実習が大きく減少している。介護現場で食生活支援を行う上での基礎となる「調理」、「食品」の学習が欠け、調理技術の習得も不十分となると想定し、食事介助や調理支援における身体面を重視し、理論的裏づけに乏しい食生活支援は専門性の低下を招く恐れがあり、これらの教育は必要なものとしている。また、介護福祉士会<sup>11</sup>からは、習得すべき内容やテクニカルなことばかりで基礎がない等、家政学の内容についても多くの提言がなされた。

また、現行カリでは「人間と社会」の選択の1つとして「家族・福祉・衣食住・消費生活等に関する基本的な知識と技術の学習」をおいている。家政学教育の必要性を鑑み、選択として家政学関連の学習を組み込むことは可能である。しかし、各養成校での裁量となるため、授業時間数や教育内容の後退は否えない。

## 2. テキストの記述内容

現行カリと前カリ準拠の3つのテキストの記述について表1に示した。家政学関連の内容はテキストⅠの家庭生活にかかわる基本知識の章で第1節家庭生活の理解では家庭生活、家庭経済、消費生活について、第2節家庭生活の営みで食生活の基本知識、被服生活の基本知識が掲載されている。テキストⅡでは、介護場面を想定しての食生活支援のための人体構造や機能面からの知識や技術がまとめられており、Ⅰの内容が基礎的なものであり、Ⅱは応用にあたる。例えば、テキストⅡで取り上げられている咀嚼・嚥下や、加齢、障害による機能低下への影響の教育内容などは、栄養や食品、調理の知識や食事づくりや食品の調理性を調理実習により実践し確認できる学習が必要といえる。また、消化・吸収はテキストⅡのからだのしくみの理解に掲載されており、栄養の学習はテキストⅠとテキストⅡに分散している。

表1の食生活領域の記載頁数や索引語句数、資料数は現行カリのテキストでは大きく減少し、掲載内容は薄く、より専門的な内容は省かれている。一方、図や表の掲載数は現行カリと前カリで大きな差はみられない。記載内容をみると現行カリのテキストでは文章表現で解説されるのではなく、表にまとめられているものがみられる。一例では、テキストⅠ

表1. テキストにおける食生活領域関連の記載内容

中見出し	小見出し / 細見出し	頁数	索引 語句数	図	表	グラフ	写真・ イラスト	資料	
Ⅰ	1 家庭生活の営み	食生活の基本知識	29	75	10	20	1	3	57
	2 家事支援における介護技術	調理	10	3	0	3	0	7	4
		計	39	78	10	23	1	10	61
Ⅱ	1 食事のしくみ	食事に関連したところ・からだのしくみ、栄養摂取法、食事の種類	15	84	10	2	0	0	19
	2 心身の機能低下が食事に及ぼす影響	精神機能の低下、身体機能の低下	8	32	2	1	0	1	13
	3 変化の気づきと対応	観察ポイント、医療職との連携のポイント	7	13	2	1	0	0	1
	4 からだのしくみ	からだの部位の役割／消化器	3	22	1	0	0	0	4
	5 序「健康」とは		6	3	1	1	0	1	2
	計	39	154	16	5	0	2	39	
Ⅲ	1 生活と食事	家庭生活と食事、社会の変動と食生活	8	13	0	1	5	0	10
	2 身体の機能と栄養	栄養素の働き、食事摂取基準、栄養と生体リズム、消化吸収	21	103	5	9	0	0	32
	3 食生活と健康	健康の概念と健康づくり、日本人の食生活の変化と疾病、日本人の健康状態、ストレスと栄養	11	19	0	2	8	0	11
	4 食品の成分と保存、管理、安全性	食品の分類と成分表、食品の特性、食品の加工と保存、いろいろな加工食品、食品の安全性	29	137	3	6	0	0	55
	5 献立と調理	調理の概要、調理の手法、食品の調理性	32	104	8	12	6	0	43
	6 高齢者、障害者の食生活	高齢者の栄養、高齢者の食事と調理、障害者の栄養と調理、食事と生活習慣病予防	44	75	8	14	3	0	38
	7 設備、エネルギー源、調理器具	設備、エネルギー源、調理器具	12	31	1	1	0	0	25
	8 食品衛生に関する法規	食品衛生法の解説	13	16	1	1	4	0	8
	計	170	498	26	46	26	0	222	

Ⅰ～Ⅲの『テキスト』 / 大見出し

Ⅰ：現行カリキュラム『生活支援技術Ⅰ』／家庭生活にかかわる基本知識・家事の介護

Ⅱ：現行カリキュラム『ところからだのしくみ』／序・からだのしくみを理解する・食事に関連したしくみ

Ⅲ：旧カリキュラム『家政学概論』／食生活

の高齢者の食事における食品や調理法、調理形態の配慮事項は表にまとめられ、ポイントのみの記載となっているが、テキストⅢでは文章表現で示され、さらに配慮事項に対する根拠の記述がなされている。また、現行カリテキストではテキストⅢにはない、写真やイラストが掲載されている。イラストは文章表現を視覚的にイメージできる補助的な利用がされており、例えば在宅での調理の家事支援のプロセスでは、記述内容を表すイラストが挿入されている。グラフの掲載数はⅠ・Ⅱは「動物性食品の年次推移」1つであった。前カリⅢでは、国民健康・栄養調査による朝食欠食率やエネルギーの摂取構成比率など食生活現状を示すデータや、食品の調理性の根拠となる実験データのグラフが掲載されていた。文章表現だけでなく、グラフから視覚的に読み取ることにより、より理解が深まるような授業組み立てが可能である。

索引語句を「栄養」「食品」「調理」「食生活・健康」「対象の食生活」の5分野に分類し、現行カリテキストⅠ・Ⅱと前カリテキストⅢに共通している語句を表2に示した。「栄養」と「調理」の分野では、基礎的な知識内容はおよそ取り上げられていた。「栄養」であれば栄養素の種類と働き、消化吸収、摂取する基準について、「調理」では献立や調理操作、食品の調理性である。「食品」分野は、食品の購入や使用に際して役立つ食品表示や食中毒等の紹介程度の内容であり、Ⅲで詳しく記述されていた食品の種類や栄養的特徴を示した食品の特性、加工・調理・保存による食品成分の変化の記載がⅠには全くなかった。「食生活・健康」では食生活の現状や変遷に関する記載が極端に少ない。食生活は社会の情勢に大きく影響するものであり、対象者の食支援のためには年代により変化する食生活を理解している必要がある。「対象の食生活」では、他の4分野と異なり、例えば、咀嚼・嚥下の摂食機能についてなど現行カリのテキスト記載はより介護支援につながる内容が詳しく記載されている。

以上、現カリテキストの食生活領域の記載内容を前カリテキストと比較分析したところ、食生活の知識や技術に関して基本事項を抑える内容ではあるが、食生活にかかる事象の科

表2. 現行カリと前カリのテキストに共通する索引語句

分野	共通する索引語句
栄養	32 栄養素・炭水化物・たんぱく質・脂質・ビタミン・無機質・ミネラル・ブドウ糖・麦芽糖・食物繊維・グリコーゲン・アミノ酸・必須アミノ酸・コレステロール・脂肪酸・グリセロール・多価不飽和脂肪酸・必須脂肪酸・骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血・ヘモグロビン・消化・吸収・胃液・ペプシン・インスリン・膵液・胆汁・食事摂取基準・BMI・日本人の食事摂取基準・食事バランスガイド
食品	12 加工食品・冷凍食品・解凍方法・食品の保存・食品添加物・加工食品の表示・消費期限・賞味期限・有機食品表示・アレルギー食品表示・遺伝子組み換え食品表示・食中毒
調理	17 調理・献立・加熱操作・調味・炊飯・かゆ・食品の調理性・米・小麦粉・グルテン・卵・魚介類・肉類・野菜類・寒天・ゼラチン・乳化
食生活・健康	7 健康・健康寿命・健康日本21・食生活指針・食育基本法・生活習慣病・メタボリックシンドローム
対象の食生活	5 高齢者の食事と調理・高齢者の食事摂取基準・咀嚼・嚥下・誤嚥

\*斜字の語句はテキストⅡ・Ⅲに掲載された語句

\*下線はテキストⅠ・Ⅱ・Ⅲに掲載された語句

学的根拠を理解するための記述や配慮は省かれていた。また、介護場面に結び付けられるような構成となっているために学習内容がテキスト内や複数テキストに分散する形になっていた。これは学習のタイミングや担当教員が異なることも考えられ、特定場面の How to 的な学習となり、対象者の生活をトータルで捉える視点を育てにくいといえる。

## まとめ

現行カリキュラムでの家政学食生活領域の教育内容を、カリキュラムに準拠した新旧テキストにおける記載内容から分析を試みた。利用者の生活支援のために生活について科学的な知識と技術を体系的に学ぶものから、介護場面を想定した学習を重視するものと転換され、家政学関連の内容はカリキュラム上に点在された。テキストには基本的な知識として章立てがなされているが、その内容はこれまで家政学が培ってきた科学的根拠に基づいた知識・技術として学ぶのではなく、想定した場面での部分的な知識・技術の習得に陥りやすいものといえる。生活は多様であり、その支援には応用力が必要である。そのためには体系的に学ぶ必要があるということが、テキスト掲載内容比較からみても明らかとなった。

## 参考文献

- 1 田崎裕美、鈴木修子：介護福祉士養成教育における家政学の課題に関する一考察、介護福祉学、9、82-92（2002）
- 2 奥田郁子、石川周子、熊本裕子他：介護福祉士養成における家政系教育、介護福祉学、10、19-32（2003）
- 3 神部順子、奥田郁子、熊本裕子他：介護福祉士養成教育のための「家政学」関連科目のあり方、日本家政学会誌、54、501-510（2003）
- 4 菊池啓子：介護福祉士養成校における家政学実習内容の検討、中部学院短大部研究紀要、9、43-48（2008）
- 5 勝又あすか、濱屋和子、淵田英津子他：介護福祉士教育における「特色ある授業展開とは」、介護福祉教育、10、98-109（2005）
- 6 中川英子：介護福祉養成教育における「家政学概論」の授業内容構築のための試案、介護福祉教育、10、36-42（2005）
- 7 角間陽子：介護福祉士養成教育における家政学実習の効果－訪問介護での食生活援助から－、松本短大紀要
- 8 二瓶さやか：介護福祉士養成教育における家政学科目のあり方に関する研究－食事支援の視点から－、人間生活文化研究、26、421-424（2016）
- 9 一番ヶ瀬康子：介護福祉士の基礎としての家政学、建帛社だより「土筆」、84、876（2006）

介護福祉士養成における家政学教育に関する研究

- 10 中川英子、神部順子、奥田郁子他：生活支援と家政学－新カリキュラムにおける家政学教育の課題－、介護福祉学、16、189-200（2009）
- 11 社団法人日本介護福祉士会：「介護福祉士の教育のあり方に関する検討会報告書－養成カリキュラムに関する中間まとめ－」（2007）