

第43集(2004)目次

	標題	著者名	頁
論文			
障害者福祉教育の課題(Ⅲ)		石野 美也子	
要旨	本論文では、これまで2回にわたって行った障害者福祉教育の課題における研究の中間的まとめとして、触れ合い体験と障害者理解の関係について考察した。さらに、この結果から学生の実習体験に見られる変化と障害者理解のプロセスとの関係に着目し考察した。研究方法として、前者はこれまでの学生のアンケート結果を中心に、後者は実習後のアンケートの中から学生が障害者観を変化させたエピソードの分析を中心に研究を進めた。なお、障害および障害者という字句についての検討は必要であるが、現時点ではこの表現を使うこと、学生の記述は分析を正確に行うためそのまま使用したことをあらかじめ申し述べておきたい。		(1)
保護者から見たアメリカの公立小学校における教育実践—テキサス州ヒューストン市 Roberts Elementary 校の例より—いかにして自主性のある子どもを育てるか—		落合 利佳、金井 秀子	(10)
総合演習に関する一考察 その1 —問題性の把握—		宮崎 孝史	
要旨	教法改正の目玉科目として新設された「総合演習」は、教養審等における議論の中でも、これを担当できる大学教員がいないのではないかとの発言が見られた。我々も当初よりその重みと同時に、科目設置の必要性を感じつつ、教育課程編成を行なってきた。実施当初から危惧してきた問題であるが、科目の設置された意図からも窺えるように、教員の資質は専門と教養をバランスよく履修すれば、予定調和的に教員が養成できるものでなく、現代社会が抱える課題、学習内容や方法に関する新教育観での把握など、総合的な能力資質の育成が求められてきている。ここには、教員の高い使命感と指導力が求められている。その中であって、指導教員の認識の低さと学生の意識の甘さが呼応する形で、教員養成の重要科目とは、認定できない状況にまで陥ってしまった。原点に戻り、再考する。本報告は、設置意図などの資料を再検討し、課題性を見つけたものである。		(20)
短期大学における情報教育のあり方について—教科書改訂に関する考察—		山本 秀美、喜田 美佐枝、 宮崎 孝史	
要旨	情報教育において、施設・設備、利用者管理、教材開発など組織的に改善してきた。当初個別に開発していた教材を学科単位で統合し、更に、全学的に統合した利用状況を作り出した。今回は、入学してくる学生の能力資質と社会のニーズを踏まえて、大幅に改訂しようとした。本報告は、改訂の必要性(高等学校に教科情報が新設されたこと、IT改革の急激な進展から社会のニーズが向上していることなど)、改訂の基本方針(能力差が拡大してくること、学習内容の高度な部分を追加することなど)、具体的な教材開発での工夫点(CDを添付すること、基礎的なレベルから自学自習できるようにすること、独創的な工夫を發揮することが出来ることなど)などを記録にとどめ、次回の改訂作業の指針とする。		(31)
高たんぱく質食品のアマランサスの利用(その3)		安藤 ひとみ、田中 麻里、 櫛田 寿恵	
要旨	アマランサスは高たんぱく質食品であり、必須アミノ酸リジンも多く含みアミノ酸値も高い。そのアマランサス粉を小麦粉の代替として添加使用したパン、ホットケーキ、クレープを作成し、その食味に与える影響をみた。小麦粉に対してアマランサス粉添加量を15%に設定し、添加水量、及び添加材料を変え、官能検査によって品質を判定した。添加水量を変えて作成したパン、ホットケーキ、クレープを用いて検討した結果、ホットケーキが他のものより、きめ、味、触感、総合において最も好まれる傾向を示し、それに反しクレープは、香り、味、触感、総合において有意に好まれない結果となった。 また添加材料の水に替えて、卵、牛乳、バターを添加したパンについても官能検査により検討した。その結果、牛乳添加パンが、香り、味、触感、総合において最も好まれた。		(42)
青年期における料理の組み合わせからみた食生活の評価について		福田 小百合、池田 順子	
要旨	女子学生の食生活を、料理の組み合わせ「主食・主菜・副菜」という指標を用いて評価することを試み、食生活の在り方を調理学における「料理の組み合わせ」という視点から教育していくための資料を得ることを目的とした。 秤量法による食事調査を3日間行い、夕食を「主食、主菜、副菜」に分類し、料理の組み合わせパターンの分布状況を把握し、栄養摂取状況及び習慣的な食生活との関連を検討した。その結果、主食、主菜、副菜の揃った食事では、栄養素の摂取状況が好ましく、また、その様な食事を摂取している者は、食品の摂り方や食べ方から見た食習慣の好ましいことがわかった。 「主食、主菜、副菜」という料理の組み合わせは対象者の栄養摂取状況や、習慣的な食生活を反映していることが示され、「主食、主菜、副菜」という料理の組み合わせは、青年を対象として食生活の在り方を教育する指標として有用であると考えられた。		(48)
郡是製糸株式会社における寮舎の建築構成とキリスト教教育		山田 智子	
要旨	近代における繊維工場の寄宿舎には過酷な生活イメージが定着しているが、その建築構成は、工場の規模・地域・業種により異なる。郡是製糸株式会社では、大正期に法律施行を予測して女子寮舎が徐々に改善され、技師の設計による衛生と女性に配慮した標準プランが確立されたが、法律を遵守するだけの質素な2階建の集住型にとどまった。同社の地元でのキリスト教会建設という社会貢献を通して、その一因をキリスト教による徹底した精神教育に見出した。		(56)
ウォーキング速度と血中乳酸濃度の関連について		森井 秀樹	
要旨	日頃定期的な運動習慣のない女子大学生を被験者に、自覚的に異なる3種類の速度のウォーキング(normal speed walking: NW, middle speed walking: MW, high speed walking: HW)を実施し、その際の血中乳酸濃度の変化から体脂肪減少に効率的なウォーキングについて検討した。その結果、MW, HWの相対的強度は、それぞれ47.9±7.1%、72.8±9.0%と心肺系フィットネスを改善するための強度としては十分であった。しかしながら、HWの乳酸濃度は4.2±1.1mmol/LとOBLAレベルに達していることから、エネルギー利用率が脂質から糖質へシフトしている状況が認められた。その結果、主観的に「やや速く歩く」程度のウォーキングが、体脂肪を効率的に燃焼させるとともに、生活習慣病の予防と改善を目的とした有酸素性運動として有効であることが示唆された。		(67)
執筆者一覧			(72)