

野田先生、“教育褒賞”受賞 おめでとうございます

歯学部長 山田好秋

平成17年度“教育褒賞”が、医歯学系の野田忠教授と人文社会・教育科学系の山田剛志助教授に授与されました。野田先生の受賞は11年前に歯学を広義にとらえ企画され、全学の学生を対象に開講した「食べる」をここまで充実・発展させてきた業績が高く評価された結果です。学際的オムニバス形式で、受講生も多いため、学生の高い満足度を11年間維持する努力は並大抵ではなかったと想像されます。人気の秘密は、野田先生のコーディネータとしてのたゆまぬ授業改善によるものですが、まず「食べる」のコンセプトを明確にして、生まれてから死ぬまでの人生に“食人生”の概念を取り入れておられます。そして到達目標を、おっぱいを飲むところから、寝たきりの食まで、どうしたら楽しく健康に食べて行けるかを学生自身が回答を出せることに設定しています。簡単そうに見えますが、「食べる」ことのメカニズム、口腔の健康、新潟の米や酒、拒食症など、そのテーマは広範です。当然、歯学部の講師陣ではカバーできません。農学部・教育人間科学部・保健管理センターなど他部局の先生方や、「食の陣」代表や北方博物館館長など学外の講師をお招きしてのまさ

に学際的な科目に仕上がっています。このような多くの講師陣をそろえることができたのは、野田先生の人脈・人柄に負うところが多いと思います。また、オムニバス形式の授業は多様な講師による魅力ある授業が可能ではあるものの、バラバラな講義の寄せ集めになればコーディネータの努力も水の泡と化します。野田先生は講義ごとに提出を義務付けたレポートを講師にフィードバックすることで、内容の統一を図り、講義終了後に学生との親睦会を身銭を切って開催することで、学生の生の声を聞くなど多くの努力を重ねてこられました。

旭町キャンパスに暮らしていると、社会との接点が少なく、歯科学を学際的に考えることが希薄になりがちです。また、口腔機能が日常生活にどのような役割を演じているのかを歯科治療を通して広報する、そんな単純なスタイルは現在では通用しません。野田先生の11年間に渡る努力は、おそらくゆっくりではあっても確実に社会に「歯科学」の重要性を広めてくれたものと信じております。野田先生、ありがとうございました。



教養教育科目『食べる』

口腔生命科学系列・教授 野田 忠
(小児歯科学)

開講の経緯

『食べる』という妙な名前の科目は、平成7年度から開講されました。平成6年秋の総合科目ワーキンググループで、当時の吉村尚久大学教育開発センター長から、教養教育の総合科目の増加を要請され、歯学部が全学に提供する科目として開設しました。

歯科はむし歯や歯周病の予防や治療、義歯の装着のように一般的には思われていますが、本来は生れてから死ぬまでの口腔の健康維持、簡単に言えば、一生涯健康に楽しく食べることのお手伝いがその役目です。

『食べる』ではそのコンセプトをベースに、おっぱいを飲むところから始まる、長い長い食人生、いかに楽しく健康に食べて行くか、学生自身が「食べる」ことについて考えることを目標に設定しました。

平成7年度の第1回の講義では、受講希望者が講義室から階段にまであふれ、急遽定員を50名から100名に変更しましたが、受講者の決定は大変でした。その後抽選方法などを工夫し、スムーズに行くようになりましたが、5倍から10倍の受講希望者の抽選では、講義室周囲の研究室の先生方にはご迷惑をおかけしました。学生のクチコミで人気科目となり平成11年には新潟日報夕刊にも取り上げられました。

受講希望者が多いので、平成12年からは前後期の開講としましたが、それぞれに6-7倍となり、受講希望の改善にはなりませんでした。

平成17年度からは、教養教育の改変に伴い、前期だけの開講となりました。

平成7年度～平成11年度



前期『食べる—そのメカニズム—』
平成12年～平成16年度

前期『食べる—そのメカニズム—』
後期『食べる—楽しく食べる—』

平成17年度～

前期 新潟発『食べる』

授業内容

初年度は歯学部だけの構成でしたが、『食べる』というのは歯科だけでなく、いろいろな分野にわたって考えることができるので、幅広く組み立ててゆくこととし、次年度には教育人間科学部の小谷スミ子教授とエチゴビールの上原誠一郎氏に加わっていただき、しだいにさまざまな分野の講師を加えて、総合的な科目へと発展しました。

今までに提供した講義は表1に示すように、食べることのメカニズムから口腔の健康、食べる機能の老化、新潟の食文化までさまざまです。

12年の間、基本的なテーマは変わっていませんが、

学外からの講師による講義は、食の楽しみや新潟の食について学生たちにインパクトを与えて、この科目の特色となりました。

食材を使った講義も、この科目の特色で、「プディングの楽しみ方」では実際にプディングを食べさせ、歯で噛むのではなく舌で押しつぶすように食べているのを実感させて、食材の違いによる咀嚼や嚥下の違いを確認させています。

原価1万円以上する「のどぐろ」を、本職が焼いたものを持ち込んで、新潟の食のすごさを実感させてくれた講師もいました。食材を使った講義は学生に好評でしたが、食材費は講師のポケットマネーなので、100人の学生を毎回満足させるわけにはゆかなかったのが残念でした。

全学の文系・理系・医歯学系の全ての学部の学生が受講しました。それぞれの学部の学生にはそれぞれの傾向があり、文系と理系では違い、同じ理系でも工学部と農学部では異なります。各学部学科により、知識のベースが違うことによる理解度の差があり、興味のポイントも違い、理論の展開も異なりますから、バラバラなベースの学生に教えるには、使う用語はもちろん、どのように興味を持たせるかなど、いろいろな苦労がありました。

受講後のアンケートで「興味があった・面白かった授業」と「期待はずれ・面白くなかった授業」をあげさせ、その理由を問うています。「ビールには枝豆」がダントツで支持を集めました。期待外れにあげている学生もいて、多様な学生への対応の難しさがあります。

今年のアンケートでは、抽選に漏れて受講許可

がでていないのに、こっそりと毎回出席したという学生がいて、毎回楽しみにしていたという感想を貰いました。

多人数のオムニバスの授業形態は、多様な講師による魅力ある授業になる反面、バラバラな講演の寄せ集めになりやすく、科目の目標があいまいになるとともに、それぞれの講義のつながりが分かりにくくなるので、それぞれの講師の授業の要約をA4で2ページずつまとめてもらい、テキストとして配布しました。また、初回と最終回のアンケートを回覧し、他の講師の授業内容や講義の進行方法などを知ってもらい、講義内容の連携を計りました。

専門の講義と異なり、『食べる』のような科目では、講師の意欲の維持も問題となります。初めは講義することを面白がって毎年新しい展開をしていても、何年かするとマンネリ化し、それに伴って学生の反応も鈍くなり、講師が授業の意欲を失ってしまうこともありました。講義のテーマの変更や講師の入れ替えでの対応もありましたが、講師相互や講師と学生とが交流することで、かなり改善されました。

『食べる』の実習

『食べる』というテーマですから、授業で食材を使いましたが、食べることの楽しさを伝えるには実習が必要でした。簡単に言えば実習と称するコンパです。

平成9年度に最初の実習を歯学部でやりましたが、参加した学生は6名でした。五十嵐でやれば集まるかと第1食堂でやりますが、これも期待通





りというわけにはゆきませんでした。考えてみれば当たり前のごとで、学生からみればいつものコンパで、単に講師と話ができるというだけでは魅力がありませんでした。

授業で取り上げた食材、越後もち豚のキムチチゲ鍋やタイのグリーンカレー、留学生の協力を得てのインドネシアや中国の料理など、学生が普段食べないメニューを加えて、魅力あるものにしました。

『食べる』の実習も回を重ねるごとに充実して、平成17年度の実習では試験前にもかかわらず、100名の受講生のうち35名の学生が参加してくれました。今年7月28日に開催した平成18年度の実習では、75名もの学生が五十嵐から旭町の歯学部まで来てくれました。友達を連れてきてもいいとしたので、全部が受講生ではありませんが、100人の受講生のうち少なくとも半分が参加してくれたようです。講師など関係者を入れて100人を超え、途中で食器が足りなくなるなど、バタバタしましたが、多彩なメニューで、大勢が楽しく『食べる』の実習をしました。

公開講座

授業だけでなく、番外編のシンポジウム、公開セミナーも開催し、一般へのアピールも行い、新潟日報にも取り上げられました。

1. 新潟大学教養共通科目

『食べる I—そのメカニズム—』番外編



枝豆シンポジウム

—あなたは薄皮を剥きますか?—

シンポジスト

：花田 晃治（歯科矯正学）

野村 修一（加齢歯科補綴学）

本間 龍夫（新潟食の陣）

平成16年7月23日 歯学部大会議室

2. 新潟大学教養講義『食べる』公開セミナー

子どもの『食べる』—その成育をみつめて—

講師：野田 忠（小児歯科学）

田口 洋（小児歯科診療室）

平成16年11月27日

新潟駅南キャンパス「CLLIC」

新潟大学ブックレット

『食べる』の講義を基に、新潟大学ブックレットを2000年から年1冊ずつ4冊を刊行し、この9月には5冊目が刊行されます。ブックレットも表2に示すように、講義と同様にさまざまな人の協力を得て、幅広い話題を取り上げています。

『食べる』というのは、いろいろな角度から考えることができます。新潟大学の全学教養科目として、また、ブックレットのシリーズとして、歯科の立場からは、食べることのメカニズム、発達、口腔の健康、そして介護を取り上げてきました。教育人間科学部や農学部、保健センターの先生方の協力も得ました。新潟の食文化も、お米やお酒を含めて、幅広く取り上げてきました。しかし、『食べる』というテーマは無限に広がっています。『食べる』という科目も、『食べる』のブックレットも、次なる展開を求め、大きく発展して欲しい

と思います。

『食べる』というのは、赤ちゃんからお年寄りまで、全ての人が好きな行為です。いくつになっ

ても、どんな状態になっても、いつでも、いつまでも、元気に、楽しく、美味しく、うれしい顔をして食べたいものです。



表1 『食べる』講師とテーマ

歯学部教員

野田 忠	小児歯科学	『食べる』の科学、世界の食べ物、おっぱいを飲む 新潟発『食べる』
田口 洋	小児歯科学	『離乳』そして『食べる』、哺乳・離乳そして『食べる』へ 咀嚼の発達
富沢 美恵子	小児歯科学	食べるための口腔の健康
大島 邦子	小児歯科学	口腔の健康と『食べる』、『食べる』ことと口腔の健康
山田 好秋	口腔生理学	食べることと脳の働き、プディングの楽しみ方
真貝 富夫	口腔生理学	味を感じる仕組み、味の不思議、ビールには枝豆、ビールの味 のど越しの味
山村 千絵	口腔生理学	食べることと脳の働き
山村 健介	口腔生理学	咀嚼のしくみ
大島 勇人	口腔解剖学	『食べる』を支える歯と顎
花田 晃治	歯科矯正学	日本人のルーツを求めて
森田 修一	歯科矯正学	歯並びと『食べる』
齋藤 功	歯科矯正学	美しいスマイルで楽しく食べよう
河野 正司	歯科補綴学	咬むことのメカニズム、食べることの老化
小林 博	歯科補綴学	筋の働き
加藤 一誠	歯科補綴学	歯を喪失したら
野村 修一	歯科補綴学	食べることの老化
植田 耕一郎	摂食・嚥下障害学	食べる障害と高齢者社会
大瀧 祥子	摂食・嚥下障害学	食べる障害
福島 伸一	小児歯科学	プディングの楽しみ方
梶井 友佳	小児歯科学	ビールには枝豆

新潟大学他分野教員

小谷 スミ子	教育人間科学部	食物学からみた「食べる」、野菜を食べよう、食べ物のおいしさ
鈴木 敦士	農学部	夢の加工食品ー超高压加工食品ー、新潟発「夢の加工食品」
城 斗志夫	農学部	新潟の米
橘 玲子	保健管理センター	食の病
七里 佳代	保健管理センター	食の病

学外講師

上原 誠一郎	エチゴビール	地域文化としての地ビール
伊藤 文吉	北方文化博物館	世界からみた新潟の食文化
落 希一郎	カーブ・ドッチ	作り手からみたワイン
滝沢 規朗	奥三面遺跡調査室	縄文人の食生活
山田 和子	ケルン	コーヒーと新潟
本間 龍夫	新潟食の陣	新潟の食文化
小野 義之	ラ・カーヴ	楽しく飲む・飲ませる、酒の楽しみ
堀川 裕司	キューピット	食のブランド化～流通からみた新潟の食～
斉藤 俊太郎	麒麟山酒造	新潟の誇り～新潟淡麗の秘密～
茂木 佐平治	キッコーマン	醤油と食文化
留 学 生	ブラジルほか	世界の食べ物

表2 ブックレット

『食べる』 ブックレット新潟大学5 2002年

1. 食べるの科学	野田 忠 (小児口腔科学)
2. 離乳そして食べる	田口 洋 (小児歯科診療室)
3. 食べることと脳の働き	山村 千絵 (顎顔面機能学)
4. かむことと歯	河野 正司 (摂食機能再建学)
5. 歯と顎の生物史的考察	大島 勇人 (硬組織形態学)
6. 歯並びと食べる	森田 修一 (咬合制御学)
7. 食べることの老化	野村 修一 (加齢・高齢者歯科学)
8. 食べるための口腔の健康	
1) 子ども時代に作られる基礎	富沢 美恵子 (小児口腔科学)
2) 歯を無くさないために	子田 晃一 (う蝕学)
3) 歯ぐきを守る工夫	吉江 弘正 (歯周診断・再建学)
4) 歯を無くしたら	加藤 一誠 (総合診療部)
9. 食べることの障害	植田 耕一郎 (摂食・嚥下障害学)
10. 食の病 (やまい)	七里 佳代 (保健管理センター)
11. 縄文人の食生活	滝沢 規朗 (新潟県教育庁文化行政課)
12. 日本人のルーツを求めて	花田 晃治 (咬合制御学)
13. おいしく食べる	小谷 スミ子 (教育人間科学部生活環境学)
14. 味の不思議	真貝 富夫 (感覚情報科学)
15. プディングの味わい方	山田 好秋 (顎顔面機能学)
16. のど越しの味	真貝 富夫 (感覚情報科学)
17. 夢の加工食品ー超高压加工食品ー	鈴木 敦士 (農学部応用生物化学)
18. 新潟の食文化	本間 龍夫 (新潟食の陣)
19. ウイスキーの楽しみ方	小野 義之 (ラ・カーヴ)
20. 作り手からみたワイン	落 希一郎 (カーブドッチ)
21. コーヒーと新潟	山田 和子 (ケルン)
22. 古い家のない町は、想い出のない人間と同じである	伊藤 文吉 (北方文化博物館)

続『食べる』 ブックレット新潟大学22 2003年

1. なぜ、おいしく食べられるの	山田 好秋 (顎顔面機能学)
2. 「食べる」運動の制御の仕組み ー複雑で精緻な脳の働きー	山村 健介 (顎顔面機能学)
【コラム】「食べる」と「食う」	花田 晃治 (咬合制御学)
3. おいしく上手に食べるために働く ー口のまわりのセンサーの役割ー	山村 千絵 (顎顔面機能学)
4. 味わうことの最終段階 ー飲み込むことの大切さー	井上 誠 (顎顔面機能学)
【コラム】醤油と食文化 西・東	茂木 佐平治 (キッコーマン)
5. 食べるの基礎作り『離乳』	田口 洋 (小児歯科診療室)
6. 味を感じる舞台裏	梶井 友佳 (小児口腔科学)
【コラム】グローバルに地産地消	山田 一介 (新潟青陵女子短期大学)
7. 食べ物による飲み込み方の違いを測る ー食べ物の性状と嚥下ー	林 豊彦 (工学部福祉生体工学)
8. 咀嚼・嚥下障害者用食品の開発	渡辺 紀之 (亀田製菓)
【コラム】「カレー」という「食」	本間 龍夫 (新潟食の陣)
9. おいしく食べて、健康寿命を延ばそう	野村 修一 (加齢・高齢者歯科学)
【コラム】「食べる・食べる」	野田 忠 (小児口腔科学)

『食べる』 成育編 ブックレット新潟大学31 2004年

1. 「おっぱい」から「食べる」へ、そして長い「食」人生	野田 忠 (小児口腔科学)
2. 健やかな口で育まれる「食べる」	田口 洋 (小児歯科診療室)
3. 「食べる」の発達と支援	鮎島 桂子 (静岡県西部浜松医療センター)
4. 「おっぱい」から「食べる」まで一咀嚼の発達—	小林 博昭 (小児口腔科学)
5. 赤ちゃんも味がわかる 一味覚の発達—	梶井 友佳 (小児口腔科学)
6. 飲み込む機能の発達 —嚥下の発達—	福島 伸一 (小児口腔科学)
7. 幼児期は『食べる』の発達期	松山 順子 (小児口腔科学)
8. 子どもの「食」	小谷 スミ子 (教育人間科学部生活環境学)
9. 「食べる」の発達障害と支援	鮎島 弘之 (昭和大学歯学部口腔衛生学)
10. 子どもの摂食障害	七里 佳代 (保健管理センター)
11. 小児の肥満	菊池 透・内山 聖 (医学部小児科学)
12. 子どもの「食べる」	野田 忠 (小児口腔科学)

新潟発『食べる』 ブックレット新潟大学41 2005年

1. 新潟発『食べる』	山田 好秋 (口腔生理学)
2. 新潟発の食	鈴木 敦士 (農学部応用生物化学)
3. 新潟の食の楽しみ	本間 龍夫 (新潟食の陣)
4. 『食べる』の仕組み 【コラム】お弁当	田口 洋 (小児歯科診療室)
5. いつ、どこで、誰と、何を、どんな風に食べる？ —あなたの3×365×80回の「食べる」—	川合 里子 (新潟市立興野保育園)
6. 食材のブランド化—流通からみた新潟の食— 【コラム】新潟の食あれこれ	大島 邦子 (小児歯科診療室)
7. 美しいスマイルで楽しく食べよう	堀川 裕司 (キューピット)
8. 老化と『食べる』 【コラム】「衣食住」から「医食住」へ	増山 由美子 (BSN 新潟放送)
9. 30回かめますか？	斉藤 功 (歯科矯正学)
10. 新潟の米 【コラム】枝豆とビール	野村 修一 (加齢歯科補綴学)
11. 新潟の誇り—新潟端麗の秘密— 【コラム】今晚は何の肴がいいかしら	花田 晃治 (明倫短期大学)
12. 『食べる』のネタは尽きない	野田 忠 (小児歯科学)

『食べる』 介護編 ブックレット新潟大学44 2006年

1. はじめに—『食べる』の介護—	山田 好秋 (口腔生理学)
2. 高齢者介護における『食べる』ことの意味 【コラム】片側ばかりでかむことは、やめましょう	大平 信子 (特別養護老人ホーム八色園)
3. 介護予防新時代 —注目される「食べる」と口腔ケア—	河野 正司 (新潟大学)
4. 介護者における口腔ケアの実際	大内 章嗣 (口腔生命福祉学科福祉学)
5. 要介護者の『食べる』を支える地域連携システム	隅田 好美 (口腔生命福祉学科福祉援助学)
6. 摂食・嚥下機能とその障害	野村 修一 (加齢歯科補綴学)
7. ドライマウス—唾液の重要性—	井上 誠 (摂食嚥下機能回復部)
8. 嚥下障害に対する臨床的アプローチ	伊藤 加代子 (加齢歯科診療室)
9. 『食べる』機能の発達障害児(者)の介護	井上 誠 (摂食嚥下機能回復部)
10. 摂食嚥下障害の介護の実際—現場で思うこと—	大瀧 祥子 (摂食嚥下機能回復部)
11. 魅力的な介護食でQOL (Quality of Life)の向上を 【コラム】ゴゼさんを支えたもの「食」について	船山 さおり (加齢歯科診療室)
12. いつでも、いつまでも、元気に、美味しく食べたい	新井 映子 (静岡大学教育学部家政教育学)

講義『食べる』雑感

明倫短期大学 花田 晃 治

『食べる』の講義に参加し、『食べる』に関係している、いろんな分野の人々を知った。

さらに、広く地球の上を考えてみると、まだまだ他の分野にもいろんな人々がいます、ということも改めて感じた。そして、その圧倒的多数は、食べる物に関する分野にいるように思う。このことは、『食べる』を聴講してくれた学生さんの学部が多岐にわたることからもわかる。

一方、「開高 健が喰った!」「魯山人味道」「村松友視：夢見そば」のように、食べる方に位置している人々も多い。

こうした、いわばソフト面にいる人々に対して、「歯冠の欠損部を restoration 修復することによって、口腔機能を restore 回復させ、restaurant において、おいしく、楽しく食べることができるようになる、というハード側の代表が、歯学部学生・教員と歯科医師である (restoration, restore, restaurant は同じ語源だそう)。ここに属する人々は、現在のところ、少数派のように見えるが、実は今後増えてきそうな感じが、参加していただいた講師の方々からもわかる。

ヒトは、食べる物を作る人と歯を作る人（口腔を働かす人）と食べる人の輪の中で毎日を過ごしている。要は、この三つが多く満たされれば楽しく、どれか少しでも不足すれば楽しくない。

ということは、「『食べる』を考えること」は、新潟大学という総合大学の役割の一つであるともいえる。学生さんは、『食べる』について、講義を受け、考え、世の中に出てゆく。いろんな分野で『食べる』ことに広くかかわってゆくであろう。そして教員は、講義をさらに充実させるために、『食べる』について研究してゆく。

『食べる』の講義に参加して

農学部 鈴木 敦 士

教養教育関連の委員会などで同席するうちに、野田先生から『食べる』の講義を1コマ担当して欲しいという要請を受けたのがきっかけで、2000年度から、この講義に参加することになった。私が講義に参加した時にはすでに、『食べる』は、歯学部の先生方の、食物を飲みこむ仕組みなどの基礎的な話しの合間に、食文化の話、コーヒーの話、ワインやウイスキーの話など、学生諸君の興味を引きそうな話題がちりばめられ、教養科目としての人気講義の一つとなっていた。

私は『夢の加工食品——超高压加工食品』と題して、熱に代わる食品加工法としての超高压加工法を取り上げ、講義中に世界最初の高圧加工食品のジャムを味わってもらった。新潟県は超高压加工食品の分野では我が国のリーダー的立場にあり、国際的に見ても先端を行っている。昨年からの講義科目名が〈新潟発『食べる』〉に変わったため、よりタイトルに相応しい内容となった。レポートを見る限り、超高压加工に対する学生の関心と理解を深めることが出来たのではないかと思っている。

野田先生がこの講義により平成17年度 Best Teacher Award を受賞されたことはとても喜ばしいことであった。先生の講義・実習に対する情熱、人脈の広さ、『食べる』関連のブックレットを4冊も編集発行なさった行動力等々、ただただ驚嘆すべきことばかりである。

この講義に参加させていただいたこと、一冊のブックレットの共同編集者に加えていただいたことなどに感謝し、感想と致します。

『食べる』の講義を受講して

農学部
農業生産科学科1年 永野 芙美

今回、この講義を受けようと思ったきっかけは、広報誌に載っていたのを読んだことでもあります。理由として県外出身者なので、新潟県の食べるに関することを学んでみたいと思ったからです。また、私は農学部なのですが、この講義は歯学部や農学部、教育人間科学部といった大学の先生だけでなく、キューピットや麒麟山酒造といった企業の方の話も聞くこともできるのでそこに惹かれ、この講義を受けようと思いました。

実際に講義を受けて、自分がまったく知らなかったことを知ることができて、受けてよかったと思います。人気がある理由もよくわかりました。

受講した講義はどれも面白く興味をひかれまし

たが、特にその中で印象に残っているのは、キューピットの堀川社長の講義と農学部の鈴木先生の講義です。キューピットの方の講義は、新潟県の食材に関する講義でした。その中で新潟の食材として紹介されたものは、私はどれも初めて聞くものばかりでとても新鮮でした。農学部の鈴木先生の講義では、超高压を利用した食品加工についてでした。講義の中で、6000気圧で作ったジャムや圧力で殻が割れずに中身が凝固する卵についてなど、加圧処理の食品について様々な話をしてくれました。実際に6000気圧で作ったジャムを食べさせていただきましたが、普通の加熱処理のジャムよりも格段においしかったです。

今回で、『食べる』を野田先生が主宰するのは終わってしまいますが、今回の講義を聴講できたことはとても自分のためになり、いろいろと考えることができました。

