

本学生活科学科の卒業報告における研究内容の推移

鎌田 俊彦*・前田ひろみ*・福永 英子*・水井富美恵*

Progress of Research Details in Graduation Reports in Faculty of
Science for Living at Hiroshima Bunka Women's Junior College

Toshihiko KAMADA, Hiromi MAEDA, Hideko FUKUNAGA and Fumie MIZUI

Key words: 生活科学 science for living, カリキュラム curricula, 卒業報告 graduation report,
研究分野 research area, 研究方法 research method, コンピュータ computer

I はじめに

本学においては、1967年10月に卒業報告（通称セミナー）制度が正式に発足し、それ以来、卒業時に学生の自主的研究の成果をレポートにまとめて提出させている。これは学生の個性の尊重や教師と学生の対話を深めるという意味で重要であり、多くの学生は非常に関心を持ち、意欲的に取り組んでいる。

生活科学科においても、前身である食物栄養科（2年後に食物栄養学科へ名称変更）の1期生の卒業時（1968年度）から卒業報告制度を採用し、この卒業報告を専門科目（その他）の中に入れ、卒業のための必修単位としている。研究テーマとしては身近にあるものを選んで、2年次に1年間継続して研究するのであるが、研究内容はその時々々の社会・経済状況の変化や学科課程の教育内容の変化等によって当然左右される。

1991年2月に大学審議会が、すでに1987年10月に文部大臣から受けていた諮問「大学等における教育研究の高度化、個性化及び活性化等の具体的方策について」の答申を行った。その答申の中の《短期大学教育の改善について》（答申）¹⁾に短期大学教育の課題として、社会の変化、専門職業指向、高学歴指向等があげられている。また短期大学教育改善の方向として、特色ある個性的な教育があげられている。その中にあるように、近年、高等教育への進学率が高まり、高等教育が大衆化したことに伴い、興味・関心・学力等の点で多

様な学生が入学してくるようになってきている。また、社会の高度技術化・国際化・情報化への移行、学生の指向の変化等にも著しいものがある。このような状況の中で、短期大学はこれまでも増して、様々な変化に適切に対応し、短期大学の置かれている環境、条件に応じた、多様で個性的な教育を行っていくことが求められている。このため、短期大学設置基準の大綱化が行われ、個々の短期大学がそれぞれの理念・目的に基づいて、自由かつ多様な形態で教育を実施し得るように教育改革が行われた。

生活科学科においても、この教育改革の精神にそって、3年前の1991年に食物栄養学科から生活科学科へ名称変更するとともに、生活科学専攻と栄養専攻に専攻分離し、教育内容を一新した。

したがってカリキュラムの刷新に対応して、卒業報告の研究内容に相当な変化が生じたことが予想される。また、近年における社会の急激な変化、すなわち科学技術の高度化、社会・経済の複雑化・高度化、さらには社会の国際化・情報化の進展が、学生をとりまく環境に影響して、生活科学科の教育内容の変化に先立って、学生の興味や関心が先に変化していたことも考えられる。

本年度（1993年度）の卒業報告が生活科学科2回・食物栄養学科24回、通算で26回目になり、来年度には学位授与機構認定の専攻科の設置を予定し、教育研究の上でさらなる発展を期している。そこで、今後の教育内容を精選・深化するための資料にするために、最近15年間における卒業報告の研究内容の動向を調べ、

* 生活科学科

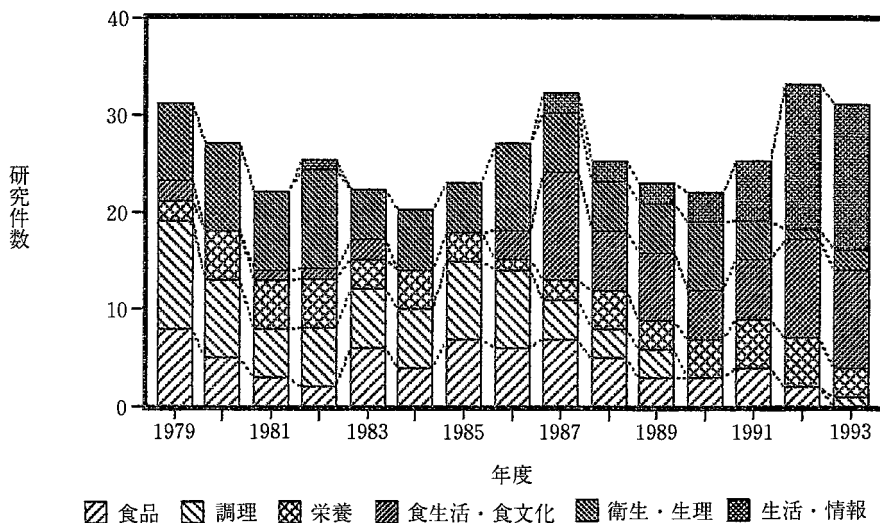


図1 研究分野別の研究件数の推移

その背景と課題について考察した。

II 生活科学科における卒業報告

1. 生活科学科の歴史と教育内容

生活科学科の前身である食物栄養学科(栄養士コース, 食物コース)は今から27年前の1967年4月に設置された。母体の広島文化女子短期大学における教育目標は究理実践による「女性の自立」の教育であり, 食物栄養学科では「調理実習」という女性の特性をのばす教育が設置以来長年にわたって行われてきた。その間のわが国の高度経済成長に伴う社会環境の変化はめざましく, その都度, 時代に合った教育課程の見直しと充実の努力が図られてきた。しかし世の中は移り変わるものであり, 小手先のカリキュラムの変更や施設・設備の充実ではどうにもならない状況が, 学科設置20数年後にやってきた。即ち, 調理実習教育では女性の自立はもはや出来なくなったのである。調理は女性の特技で日常生活に欠くことのできないものであったが, 食品の加工・保存技術の進展や食生活の多様化等によって調理実習教育の必要性が少なくなってきた。そして, 教育内容をじっくり時間をかけて検討した末に一新して, 「生活に関する教育, 健康に関する教育, 情報に関する教育」を中心に展開していくことになり, 3年前の1991年に食物栄養学科は生活科学科に名称変更され, 同時に学科の内容が生活科学専攻と栄養専攻の2つに分離された。

27年前の食物栄養学科の創設当時には, 教育課程の柱に調理学・栄養学・食品学を置いて教育が展開された。ところが社会の構造的変化によって変革を迫られ, やがて1977年には食物コースが調理科学専修と食品管理専修に分けられ, 従来の調理学・栄養学・食品学の3本柱に, それぞれ調理科学及び食品衛生管理の分野が新たに加えられた。

1991年に学科名が生活科学科へ変更され, それにともない教育課程が一新され, 生活・健康・情報の3本柱を中心とした教育が展開されるようになった。それまでの教育の中心であった調理学・栄養学・食品学に関連する科目は生活と健康の分野に組み込まれ, 新たに設けられた情報の分野には情報処理・秘書士に関連する科目が大幅に取り入れられた。

2. 卒業報告の研究内容の推移

前身である食物栄養学科の創設当初から始められた卒業報告(通称セミナー)は, 本年度(1993年度)で26回目の卒業生による自主研究レポートになる。その間のわが国の社会・経済状態の変化はめまぐるしく, 学生をとりまく環境は日常生活の面でも, 教育内容の面でも多様に変化し, それに対応した卒業報告の研究内容の変化が考えられる。

そこで, 生活科学科・食物栄養学科の卒業報告にみられる研究内容の最近15年間における推移を調べ, その背景を考察した。

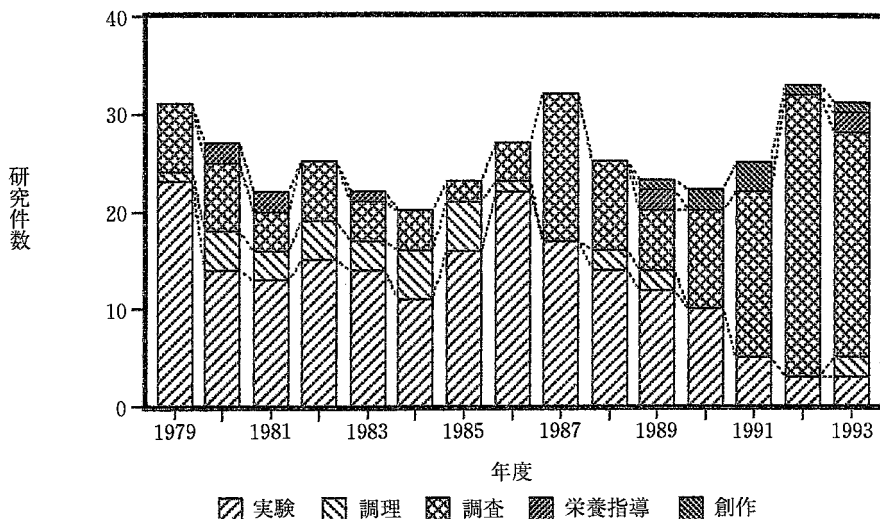


図2 研究方法別の研究件数の推移

卒業報告の研究内容の推移をみるにあたって、研究内容を研究分野と研究方法別に分類して検討し、さらにパーソナルコンピュータやビデオ装置等の視聴覚機器の利用の有無を調べた。

研究分野は、「食品学」、「調理学」、「栄養学」、「食生活・食文化」、「衛生学・生理学」、「生活・情報」の6つの領域に分類した。

研究方法については、「実験」、「調理」、「調査」（アンケート調査・聞き取り調査・文献調査等）、「栄養指導」、「創作」（情報処理、ビデオ制作、ダンス創作等）の5つの方法に分類した。

1) 研究分野の推移

研究分野別の研究件数の推移は図1に示すように、調理学、衛生学・生理学、食品学の分野の研究が数年前から減少しており、とくに調理学分野の減少は著しく、最近5年間の研究件数はわずか1件にすぎない。

一方、研究件数の増加傾向のみられる分野は、生活・情報と食生活・食文化の分野であり、その変化は著しい。また栄養学の分野には変化がみられない。

この研究分野別の研究件数の推移から、調理学・調理実習を中心とした教育はもはや成立しないと断言できる。この変化は食物栄養学科から生活科学科へ名称変更して新しい教育を展開し始めた、3年前の1991年度以前から生じている。したがって、本学における食物栄養学科の教育改革は時間的限界の時に行われたものであり、もっと遅れていれば世の中の流れに取り残

されるところであった。

ただし、現代の女子学生が「食」に関して全く関心を示さなくなった訳ではない。調理学・調理実習に代わって、食生活や食文化の分野の研究が非常に多くなっていることから、調理の理屈を深く追求したり調理技術の上達を目指すよりも、美しく楽しい食卓の演出やグルメに学生の視点が移っているものと考えられる。

1992年3月に行われた「食物栄養学科から生活科学科へ」発展を祝う会における、坂田正二 理事長・学長の開会挨拶²⁾の中に、「調理の基本技術の修得と同時にグルメ指向に呼応する教育が行えるように、見事な調理実習室Ⅰや試食室を整備したつもりである。しかし、それで女性の自立を図ろうとするものではない。女性の自立は教養教育と専門教育（生活、健康、情報）と職業教育（栄養士、教職、秘書士及び各種資格取得指導）の三位一体化によって達成しようとしている。」とあるが、遠見である。

2) 研究方法の推移

研究方法別の研究件数の推移は図2に示すように、かつては非常に多く、また主流でもあった実験の研究が激減し、また調理研究もほとんど行われなくなった。それに代わって、著しく増加した研究方法是調査によるものであり、その内容もアンケート調査、聞き取り調査、文献調査など、非常に多種類にわたっている。

この理由としていくつかの要因があげられる。即ち、学生が化学・化学実験を嫌うことや、学生自身の都合

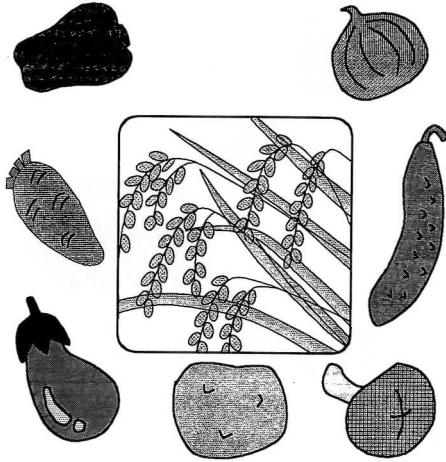
表 1. 1979年度における卒業報告の研究内容

番号	題 目	研究分野	方法
1	アオノリの利用について	食品学	実験
2	カルシウム塩とグルコノデルタラクトンで凝固させた豆腐の差異について	食品学	実験
3	餅の硬化について	食品学	実験
4	果実酒の試醸について	食品学	実験
5	ジャガイモの形態	食品学	実験
6	ジャガイモの組織学的形態	食品学	実験
7	菌種別ヨーグルトの試作とその製品の品質の差異について	食品学	実験
8	在来わさびの生育場所別成分の差異について	食品学	実験
9	豆腐のすだちについて	調理学	実験
10	プリンの応用 (いろいろな材料を使って) I	調理学	実験
11	プリン of 応用 (いろいろな材料を使って) II	調理学	実験
12	ひき肉の調理法別および副材料の添加割合による味覚、重量の変化 I	調理学	実験
13	ひき肉の調理法別および副材料の添加割合による味覚、重量の変化 II	調理学	実験
14	さらしあんの形態について	調理学	実験
15	ゼラチンの濃度について	調理学	実験
16	ドーナツの粉の種類と割合による変化	調理学	実験
17	寒天の種類によるゼリー強度からみた使用量の比について	調理学	実験
18	ゼラチンゼリーの性状に影響する諸条件について	調理学	実験
19	女子学生の摂食状況および調理法別食塩濃度について	調理学	調査
20	味覚検査による食べやすい減塩食についての検討	栄養学	調査
21	離乳食の乳児発育に及ぼす影響の調査	栄養学	調査
22	食い合わせの地方別調査について	食生活・食文化	調査
23	風土記および万葉集にみられる食物について	食生活・食文化	調査
24	重量感覚および発汗に関する実験	衛生学・生理学	実験
25	市販精肉のサルモネラ菌属検索	衛生学・生理学	実験
26	皮膚感覚に関する実験	衛生学・生理学	実験
27	市販ヨーグルトおよび乳酸菌飲料の乳酸菌生菌数検査	衛生学・生理学	実験
28	市販折詰弁当・精肉における腸炎ビブリオ及びブドウ球菌の検索	衛生学・生理学	実験
29	冷凍食品の取扱いについて (集団給食の場合)	衛生学・生理学	調査
30	食品衛生法上の表示についての消費者の意識調査	衛生学・生理学	調査
31	自動販売機の食品の衛生について	衛生学・生理学	調査

表 2. 1993年度における卒業報告の研究内容

番号	題 目	研究分野	方法
1	パスタについて	調理学	調理
2	成長期におけるスポーツ栄養～中学バレーボール選手の食事調査	栄養学	調査
3	食事療法実践のための食事会開催～外来糖尿病患者の QOL 向上	栄養学	指導
4	栄養指導におけるカウンセリング I	栄養学	指導
5	カクテル～つくる！飲む！楽しむ！カクテルワールド～	食生活・食文化	調理
6	結婚の理想と現実	食生活・食文化	調査
7	和食器に関する一考察～箸、飯碗について～	食生活・食文化	調査
8	スポーツ時の発汗と水の飲用について	食生活・食文化	調査
9	茶の薬用効果と生理作用について	食生活・食文化	調査
10	わが国の保存食について～かつお節～	食生活・食文化	調査
11	イワシの食文化的考察	食生活・食文化	調査
12	女子短大生のお弁当	食生活・食文化	調査
13	ごまの食文化的考察	食生活・食文化	調査
14	古き良き日本の味“漬物”	食生活・食文化	調査
15	自転車エルゴメータを利用した運動負荷実験	衛生学・生理学	実験
16	市販食品における一般生菌数の検索	衛生学・生理学	実験
17	おいしい水を求めて	生活・情報	実験
18	「プレゼント」について	生活・情報	調査
19	結婚前の女性の心理	生活・情報	調査
20	ディスカウント・ストアについて	生活・情報	調査
21	広島のカンパネ価格について	生活・情報	調査
22	贈答の功罪について～内祝い・茶の子～	生活・情報	調査
23	結婚について	生活・情報	調査
24	恋愛の理想	生活・情報	調査
25	女子大生の化粧に対する意識	生活・情報	調査
26	Jリーグと経済的効果	生活・情報	調査
27	妊娠とその背景	生活・情報	調査
28	ハワイ大学生の生活について	生活・情報	調査
29	贈答の功罪について～結婚式の引出物・記念品	生活・情報	調査
30	外国人の日本人に対する認識度チェック	生活・情報	調査
31	コンピュータを用いた絵本の制作～豆腐～	生活・情報	創作

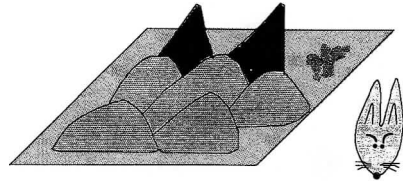
お米の本



おすしのいろいろ

ちらしずしがいにもいろいろなおすしがあるよ！君はどのおすしが好きかな？いろいろ作って食べてみよう。

あぶらあ あまから に めし
★油揚げを甘辛く煮てすし飯をつめたいなりずし



★かんぴょうや、しいたけを甘辛く煮
★自分の好きな具を巻いて食べる手巻
卵焼きや、あなごなどといっしょにの
きずし。
りて巻いた巻きずし。

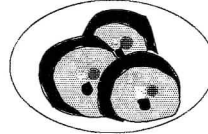
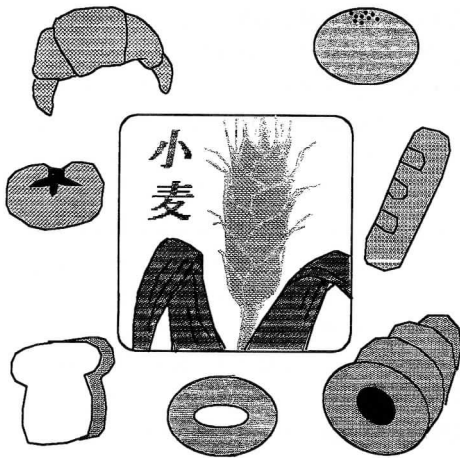


図3 コンピュータを用いた絵本の制作～お米～

パンの本

1992年度
鎌田セミナー



パンはエネルギーのもと

こむぎこ
小麦粉からできているパンはおもに炭
水化合物（糖質）とタンパク質をふくんで
います。炭水化合物もタンパク質も、から
だを動かすエネルギーになります。また、
タンパク質は、筋肉や血液のもとにもな
ります。



図4 コンピュータを用いた絵本の制作～パン～

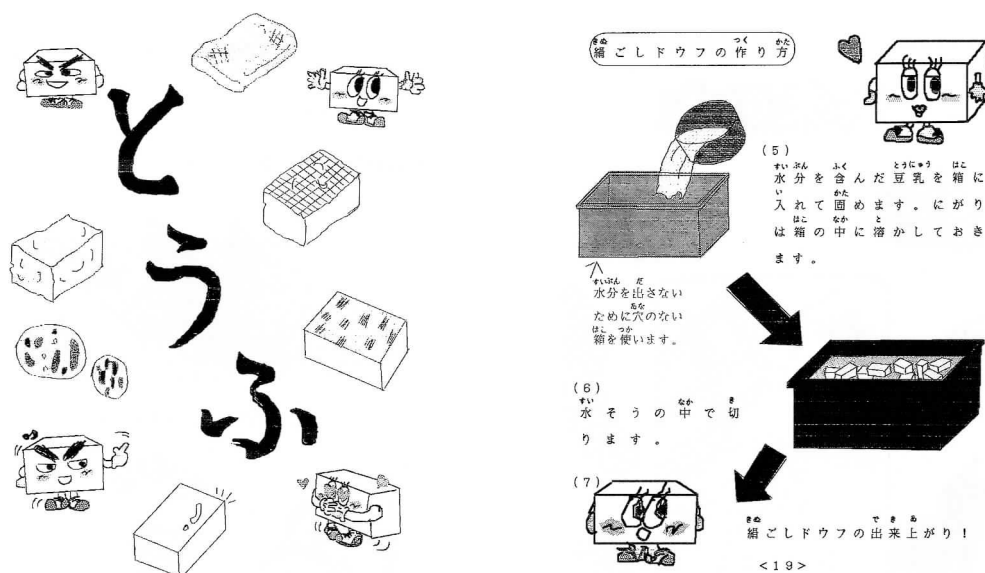


図5 コンピュータを用いた絵本の制作～豆腐～

あるいはカリキュラムに起因する研究時間の不足，さらには指導する教員の人事移動にともなう専門性の変動などが挙げられる。

かつての卒業報告研究においては，短期大学学生のもっている基礎学力・知識を考慮せず，あたかも四年制大学の卒論研究のような指導をする教員もいたようである。学生は何も解らないまま教員の指示どおりに実験操作し，卒業報告の発表会の時には教員によって用意された原稿を読んですませることも行われたようである。本学の卒業報告における「学生の自主的研究」の意義を無視した研究が行われ，発表会の時には教員間で質問のやりとりが行われ，学生が啞然としたり，笑って眺めているような光景もしばしば見られたようである。

生活科学科になってからは，学生の自主的研究を尊重するとともに，発表会の時期を遅くして講演要旨集を発刊し，さらに運営を学生に任せるなど，卒業報告に関連した大幅な改善が進められた。質疑応答も学生の間で行わせて，教員が前面に出ないように配慮している。

3. 現在及び過去における卒業報告の研究テーマ

今から15年前の1979年度と1993年度における卒業報告の研究題目を表1及び表2にそれぞれ示す。

1979年度においては，研究を分野別に分類すると，

食品学8件，調理学11件，栄養学2件，食生活・食文化2件，衛生学・生理学8件であり，この時期には調理学，食品学及び衛生学・生理学（特に食品衛生学）が研究の中心であったことがわかる。研究方法別みると，実験23件，調理1件，調査7件であり，実験的研究が主流であった当時の卒業報告研究の様子がうかがえる。

その当時の研究の中には本学の紀要に公表されたものもあり，その概略を知ることができる³⁻⁶⁾。

1993年度においては，研究分野別では調理学1件，栄養学3件，食生活・食文化10件，衛生学・生理学2件，生活・情報15件であり，現在の生活科学科における卒業報告研究の中心は生活・情報及び食生活・食文化の分野になっている。その研究内容は非常に多様で幅広い研究が行われており，15年前の研究と比較して気づくことは，研究テーマの大部分に学生の身近な問題が取り上げられており，教員主導の研究が少なくなつて学生中心の研究が行われている点である。

研究方法別では，実験3件，調理2件，調査23件，栄養指導2件，創作1件であるが，研究方法が15年前の実験中心から調査中心の研究に変化していることがわかる。調査研究の中心はアンケート調査，ついで文献調査であり，その他聞き取り調査や，これらの調査方法を組み合わせたものも見受けられる。

さらに，生活科学科における新しい教育が展開され

ようになってから、従来の食物栄養学科時代には見受けられなかったような新しい試みの「創作」研究がみられるようになった。1993年度においては「コンピュータを用いた絵本の制作」の1件のみであるが、ここ数年来この種のユニークな内容の研究が散見される。例えば、運動による消費エネルギーを考慮した創作ダンス「心拍数を目安とした運動について」、食物栄養学科創設25周年と名称変更を記念したビデオ制作「HISTORY～食物栄養学科25歳の卒業式～」、コンピュータによる食品構成の作成「パーソナルコンピュータで食品構成をつくろう」などである。いずれもコンピュータや視聴覚機器を用いるものであり、最近の研究ではコンピュータの使用が年々増加し、アンケート調査の集計や分析、さらに作図などに頻繁に利用されている。

1979年当時はパーソナルコンピュータが出始めたばかりの頃で、広く普及するまでにはいならず、コンピュータといえば大きな部屋全体を占有した大型コンピュータを指していた時代である。15年前といえば、それほど古い昔のことではないが、当時においては、今日のようなパーソナルコンピュータの普及に代表される急速な情報化社会の到来は、予測さえ出来なかった。本学においてコンピュータ教育（情報処理教育）がささやかながら会議室でレンタルの機械を用いて実施されるようになったのは、1983年10月、すなわち今から10年前のことである。わずか10年の間に3つの情報処理（コンピュータ）教室が整備され、学生が研究手段としてコンピュータを文房具のように使用するのを目にすると、隔世の感がする。

4. 卒業報告にみられる新しい試み

1) 「コンピュータを用いた絵本の制作」

この研究はパーソナルコンピュータを用いて小学校中学年向けの絵本を制作したものである。図形の描写は（株）ジャストシステムの図形ソフト「花子(Ver. 2)」を用いて行われ、また写真等の描写しにくいものについては「カラーイメージスキャナー」によるコピーが行われている。

1991年度から今年度まで3年連続して制作されており、絵本のテーマはそれぞれ図3～図5に示すように、「お米」⁷⁾、「パン」⁸⁾、「豆腐」⁹⁾である。絵本の大きさはB5版、頁数は40～50頁で、普通よりもやや厚めの用紙にカラー印刷され、業者によって製本されて、きれいな絵本になっている。

卒業報告要旨集の結果と考察の項にみられる、この研究を行った学生達の感想は、描画にたいへん苦労したこと、絵の着色がディスプレイの色と印刷した色で異なり思うようにならなかったこと、さらにオリジナルティーを出すためにイメージキャラクターを登場させて内容にメリハリをつけたり、いろいろと苦労・工夫をしている。

しかし、絵本の制作をした全ての学生がいずれも、よい絵本が出来たと胸を張っており、小学生達が楽しく読んでくれることを期待している。

2) 「カクテル～つくる！飲む！楽しむ！カクテルワールド～」

この研究は、グルメ時代の今、静かなブームをよんでいるカクテルの魅力に引かれ、カクテルについてのより深い知識を得るために行われている。

その内容は、①文献・資料集め、②市場調査、③工場見学とカクテルセミナー研修、④実習と試飲、⑤大学祭展示とデモンストレーション、⑥アンケート調査である。

この研究は特に大学祭の時に、生活科学科生活科学専攻のデモンストレーションのために展示会場の中心に置かれ、大勢の若者を集めて好評を得ていた。この研究に携わった学生達の、華やかで、生き生きとしてカクテルを作ったり、試飲後のアンケート調査をしている姿が印象に残っている。



写真1 大学祭展示



写真2 カクテル試飲

3) 「ハワイ大学学生の生活について」

「外国人の日本人に対する認識度チェック」

外国人の生活スタイルについて深い知識を得るために、ハワイへ行って同年代のハワイ大学の学生を対象に調査している。方法は英文のアンケート用紙を作成し、現地で学生一人一人に直接配布して、記入してもらおうと同時に片言の英語で話しかけることによって、アメリカ人と交流する経験を持っている。

この研究旅行を通じて、学生達は自分達の思っていたよりもハワイ大学学生が日本についての認識が薄く、日本文化に関心が少ないと感じている。またハワイの大学生が充実した学生生活を送っているのに感心し、特に休憩時間中に参考書や教科書を広げて勉強している光景をみて驚いている。

また、学生達はこの経験を生かして、もっと海外に目を向けて国際感覚を身に付けたいと思っている。

III 卒業報告の課題

全国の私立短期大学家政系学科における卒業研究の実施状況に関する調査¹⁰⁾が最近行われ、その概要が中間報告されている。この調査は1993年8月、日本私立短期大学協会家政系教育研究委員会が家政系学科を設置する会員校(218校)を対象に、アンケート調査したものである。

その調査結果の概要は次のとおりである。①卒業研究等の実施状況：66%，②名称：卒業研究が最も多く35%，ついで特別研究17%，③履修方法：2年次・必修が最も多く62%，ついで2年次・選択の30%，④単位数：2単位が最も多い，⑤担当教員：専任教員のすべてが担当，希望する教員が担当など，様々である。

この研究委員会の調査結果から、全国私立短期大学の3分の2にあたる大学の家政系学科で卒業研究等が行われていることや、その指導に携わる教員は短期大学によって様々であることがわかる。

ところで、卒業研究等のあり方について、いくつかの問題点があるように思われる。即ち、短期大学における卒業研究等は四年制大学の卒業論文研究とは根本的に異なるものである。四年制大学の卒論研究は4年次における1年間の大部分の時間を注ぎ込んで成し遂げるものであるが、短期大学のそれは2年次において1週間に1回、しかも、僅か2時間から3時間の時間を当てるに過ぎない。また基礎的な学力や知識の違いも考慮しなければならない。そうした状況のもとで、一応の形をつけねばならないために、かつての本学科

における卒業報告の中には、教員主導の少々無理な研究が行われた例もあったようである。

卒業報告の研究内容は、本学における卒業報告の主旨に沿った、肩肘を張らない、学生にとって興味と関心のある、楽しい「究理実践」の研究でなければならない。

IV おわりに

生活科学科は、1991年4月より前身である食物栄養学科の伝統の上に、新しいニーズにあった要素、とくに情報処理の理論と技術を導入して内容を一新し、特色ある個性的な教育を展開している。卒業報告の研究内容も従来の内容に加えて、生活と健康に関連した調査研究や情報処理技術を利用した研究が増加し、学科の教育目標に向けた教育・研究が着実に実施されている。

卒業報告にみられる最近15年間の研究内容の推移を要約して、次のことが指摘される。

1. 研究分野別の研究件数については、最近の数年間に調理学、衛生・生理学及び食品学の分野の研究が大幅に減少している。逆に、生活・情報及び食生活・食文化の分野の研究が著しく増加している。

2. 研究方法別の研究件数については、かつて非常に多かった実験的研究が数年前から激減し、また調理研究もほとんど行われなくなった。逆に、アンケート・聞き取り・文献等による調査研究が著しく増加している。また、パーソナルコンピュータによる絵本の制作、各種のビデオ制作や消費エネルギーを考慮したダンスの創作など、従来の食物栄養学科の卒業報告にはなかった、創作に関する研究がみられるようになった。

3. 近年の情報化社会を反映して、コンピュータを利用した研究が多くみられるようになり、さらにビデオ装置などの視聴覚機器も研究手段として利用されるようになった。

4. 卒業報告の研究内容の変化は学科の教育内容の改訂に先行して変化している。すなわち、研究内容に対する学生の興味・関心が先に変化し、その後学科のカリキュラムの改訂が行われている。

2年前に行った「食物栄養学科から生活科学科への名称変更と専攻分離」の教育改革は大成功であったが、さらなる生活科学科の発展の為には、今後とも絶えず教育内容の見直しを図らねばならない。その際に学生の卒業報告の研究内容の動向に注意する必要がある。それは学生の学問的興味の指標であり、学科の進む方向の目標と考えられる。

V 文 献

- 1) 大学審議会, 大学審議会答申《短期大学教育の改善について》, 1992, pp.42-68.
- 2) 坂田正二: 「食物栄養学科から生活科学科へ」発展を祝う会の開会挨拶要旨 (25周年記念誌付録), 広島文化女子短期大学食物栄養学科, 1992.
- 3) 三川明美, 竹本 毅: 軽度鉄欠乏性貧血学生の食事療法について, 広島文化女子短期大学紀要, 1983, 16, pp.49-59.
- 4) 八木佐和子: 栄養士課程女子学生の栄養水準と血液検査値について (Ⅲ), 広島文化女子短期大学紀要, 1984, 17, pp.63-73.
- 5) 今中鏡子, 竹内洋子: 中学生の食事調査 (1) 弁当及び給食に関する調査, 広島文化女子短期大学紀要, 1984, 17, pp.75-83.
- 6) 銭場武彦, 三川明美: 手掌にみられる半側発汗について, 広島文化女子短期大学紀要, 1987, 20, pp.27-37.
- 7) 井上聡子, 兼好一栄, 倉橋浩恵, 古林典子: お米の本, 広島文化女子短期大学食物栄養学科 (鎌田セミナー), 1991.
- 8) 小池美樹, 新宅時子, 竹中恵美, 辰見圭紀, 中元愛子: パンの本, 広島文化女子短期大学生活科学科 (鎌田セミナー), 1992.
- 9) 岡室由紀恵, 岡本真由美, 小田佳世, 島津直美, 山田幸代: とうふ, 広島文化女子短期大学生活科学科 (鎌田セミナー), 1993.
- 10) 日本私立短期大学協会 家政系教育研究委員会調査小委員会: 私立短大家政系学科における「卒業研究等」の実施状況に関する調査結果 (中間報告), 1993.

Summary

Faculty of Science for Living at Hiroshima Bunka Women's Junior College has required its students, at first the primary students 26 years ago (in 1969), to submit reports of their independent studies at the time of graduation. Research details of these graduation reports have varied depending on changes of social conditions and contents of education with the lapse of time. There are observed substantial changes both in research areas and in research methods in the progress of research details of the graduation reports during the past 26 years.

The name of former Faculty of Food and Nutrition was changed into Faculty of Science for Living 3 years ago and the contents of instruction in the faculty were also changed completely. Graduation reports in this year (1994) are the 2nd ones since we have begun to give education in accordance with new curricula.

In taking a review of the progress of research details during recent 15 years, we can indicate as follows.

1. In view of the number of studies by research area, studies in the areas of food science, cookery and hygiene and physiology have been decreased substantially in recent several years, and in the contrary, studies in the areas of food life and eating culture and living and information have been increased remarkably.

2. In view of the number of studies by research method, experimental studies which were quite typical in the past have been radically decreased and studies about cookery have also been reduced. In the contrary, research and investigation by questionnaire and hearing through literature have been increased remarkably. There have also appeared studies concerning creation including creation of dances taking into consideration energy consumption, various kinds of video works and production of picture books by means of a personal computer.

3. Reflecting the tendency toward an information society in recent years, there have appeared many studies which use computers, and audiovisual equipment including video devices has become to be used as research media.

4. Changes of research details in the graduation reports have occurred earlier than revisions of details of instruction in the faculty. That is to say, students' interests in contents of research have changed earlier and then revisions of curricula have been made.

5. The trend of research details in the graduation reports can be considered to be an indicator of scientific interests of students and also a target of preparing details of education in the faculty.