

# 食物栄養専攻卒業生の実態調査から栄養士教育を考える

## The View on Dietitian Training Induced from Case Study of Graduates

藤本さつき 池内ますみ 上地加容子 佐藤泉  
島村知歩 花戸愛子 山下まゆ美 矢和多姫子

FUJIMOTO Satsuki IKEUCHI Masumi UEJI Kayoko SATO Izumi  
SHIMAMURA Chiho HANATO Aiko YAMASHITA Mayumi YAWATA Takiko

本学生活科学科食物栄養専攻の卒業生に対し、アンケート調査を実施した結果、現在管理栄養士や栄養士で在職する卒業生を中心に 139 名から回答が得られた。

- 1) 回答者の属性は現在専門職で勤務している人が 52 名で、栄養士経験は 1 年から 30 年以上と広範囲に渡り、管理栄養士免許取得者が 36.5% であった。
- 2) 在学中に学んだ知識や技術は、職場に限らず日常生活でも役立ったという回答が 72.7% あり、内容は「献立・調理の知識・技術」が最も多かった。
- 3) 栄養士の職務内容は、管理栄養士と栄養士の差が明確になりつつあることがうかがえ、栄養士では「食材発注・管理」や「献立作成」に従事することが多かった。
- 4) 研修会への参加状況は、管理栄養士では積極的に参加している傾向がみられたが、まだ十分とはいえないところがあった。
- 5) 在学生には、献立・調理に役立つ技術の習得に重点を置き、卒業後も研修するための支援の体制を整える必要があると考えられる。

キーワード：栄養士、管理栄養士、業務、卒業生、アンケート調査

Key Words : Dietitian, National registered dietitian, Duty, Graduate, Questionnaire

### はじめに

本学生活科学科食物栄養専攻は、1967 年に栄養士養成課程を開設して以来、約 1,800 名の卒業生を輩出しており、その多くが栄養士の資格を取得し、栄養士として活躍している。ここ数年の本学卒業生の栄養士業務への就職者は約 40% であり、全国栄養士養成施設協会の報告<sup>1)</sup> にみられる全国の短期大学栄養士養成施設卒業者の就職率と同程度の結果となっていることから、専門職養成の成果として本学は平均的であるといえる。最近の栄養士としての就職先は 67% が給食受託会社であり、福祉施設や病院へ派遣されるケース

が多くなってきている。また、卒業後給食受託会社に就職して、派遣栄養士として調理を担当している割合は高く、栄養士の職種ではなく調理員として採用される卒業生の割合は 10% 近くである。このような状況をふまえ、本学の授業では、「調理のできる栄養士」の養成を目指して調理実習と給食実習に重点をおいてきた。とくに給食実習では、時間割上 3 コマを設定して複数スタッフが担当して指導にあたっており、グループ単位での実習を充実させている。

これまでの栄養士法の改正や 2003 年の健康増進法の施行により、管理栄養士の定義・業務内容が明確化

されてきた。栄養士は「栄養の指導に従事することを業とする者」と定義されていたことに加えて、2000年の栄養士法の改正では、管理栄養士の業務が明確化され、「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導や、より高度な専門的知識および技術を要する健康の保持増進のための栄養指導などの業務を行う」として、病院や老人保健施設への必置規程が設けられた。今日国民の食と健康の問題が緊急の課題となり、幅広い層で正しい栄養教育が必要とされる中、2005年の食育基本法の施行などの動きもあり、管理栄養士や栄養士の活躍が期待されている。しかし実際は、四年制大学の管理栄養士養成施設が増加している一方で、短期大学などの栄養士養成施設が減少する傾向にあり、短期大学における栄養士養成のあり方を再検討する必要に迫られている。

そこで、本学の食物栄養専攻における教育を点検評価し、今後の教育方針を検討し、教育内容の改善向上に資するために、本専攻の卒業生を対象に卒業後の勤務状況や栄養士の職務内容についてのアンケート調査を実施した。

### 調査方法

調査時期は2006年8月で、全卒業生1,850名のうち所在を確認している1,500名にアンケート用紙を郵送し、無記名で郵送またはFAXにより回収した。

アンケート調査の内容は、①卒業後の年数、勤務状況、栄養士関連業務の従事年数、②在学中に学んだことの有用性、③栄養士としての職務内容と悩み、④研修会などへの参加状況、⑤管理栄養士免許取得への意欲、⑥母校への要望について回答を求めた。

### 結果および考察

#### 1. 調査対象者の属性と勤務状況

アンケート用紙の配布数1,500部に対し、回収数は139部で、回収率10.8%であった。回答者の属性や勤務状況を表1に示した。回答者のうち、現在専門職として勤務している人は52名で、そのうち管理栄養士13.7%（専門職勤務者の36.5%）、栄養士17.3%（同46.1%）、調理員6.5%（同17.3%）であった。勤務施設としては福祉施設が最も多く16.5%（同40.4%）、

ついで病院5.8%（同17.3%）であった。

また、卒後年数については卒業後30年以上の人が25.2%でコース開設初期の卒業生からの回答率が高く、管理栄養士免許の取得者は21.6%であった。これまでの本学卒業生の調査で把握している管理栄養士免許の取得率は、全体では約5%であるので、今回の調査では管理栄養士からの回答率が高く、意欲的に勤務してきた卒業生からの回答が高率であったといえる。

表1 回答者の属性と勤務状況

(n=139)

資格	栄養士	95	68.3%
	管理栄養士	30	21.6%
職種	管理栄養士	19	13.7%
	栄養士	24	17.3%
	調理員	9	6.5%
	一般事務・販売	14	10.1%
	その他	28	20.1%
卒後年数	2年未満	8	5.8%
	2～5年	16	11.5%
	5～10年	18	12.9%
	10～20年	26	18.7%
	20～30年	25	18.0%
	30年以上	35	25.2%

これまでの勤務経験をみると（表2）、89名（64.0%）が栄養士として職務した経験を持ち、調理関連は20.9%、販売や商品開発などを含む食品関連は12.9%であった。卒業後に食物栄養に関連したこれらのいずれかの仕事に就いた経験をもつ人は74.8%であった。

今回の調査では、本専攻で毎年送付している卒後研修会の案内に同封する形で、卒業生全員にアンケート用紙の送付を行ったため、配布数が多かったにもかか

表2 回答者の職歴

(n=139)

	栄養士		調理関連		食品関連 (販売・開発)	
2年未満	21	15.1%	10	7.2%	6	4.3%
2～5年	18	12.9%	9	6.5%	1	0.7%
5～10年	23	16.5%	8	5.8%	7	5.0%
10～20年	12	8.6%	1	0.7%	2	1.4%
20年以上	15	10.8%	1	0.7%	1	0.7%
合計	89	64.0%	29	20.9%	17	12.9%

わらず、回答数は少ない結果となった。

## 2. 在学中に学んだことの有用性

本学では在学中に学んだ知識や技術について、卒業後に職場や日常生活で役立ったかどうかを質問した（表3）。職場において、「とても役立った」または「役立った」と回答した人は72.7%であった。日常生活においては、その割合がさらに高くなり、92.8%が「とても役立った」「役立った」と回答した。

表3 在学中に学んだ知識・技術の有用性

(n=139)

	職 場	日常 生活	
とても役立った	31	22.3%	39
役立った	70	50.4%	90
役立たなかつた	14	10.1%	2
そ の 他	24	17.3%	8
計	139	100.0%	139
			100.0%

さらに、職場で役立った知識や技術の内容について、表4に示した。「献立・調理の知識・技術」が66.9%で最も高く、次いで「医学・栄養学の知識」や「食品学・衛生学の知識」が高く50%近くであった。とくに、栄養士の職務経験をもつ89名についてみると、すべての栄養士の専門分野において、より高い割合となつた。さらに、管理栄養士免許を取得している29名についてみると、「医学・栄養学の知識」や「食品学・衛生学の知識」の割合がより高くなつた。全国栄養士養成施設協会が平成15年に実施した「管理栄養士・栄養士の業務内容に関するアンケート調査」<sup>2)</sup>においても、栄養士として働く上でもっとも必要だと思われる教科目として「調理科学の実習」をあげた人の割合がとくに高く、管理栄養士の場合では「臨床栄養学」の方が高い結果となつてゐた。今回の調査においてもこれと同様の傾向であったといえる。

表4 在学中に学んで役立った知識・技術（複数回答）

	全 体 (n=139)	栄養士 経験者 (n=89)	管理栄養士 免許取得者 (n=29)
献立・調理の知識・技術	66.9%	70.8%	75.9%
食品学・衛生学の知識	48.9%	55.1%	62.1%
医学・栄養学の知識	48.2%	51.7%	62.1%
給食・栄養指導の知識・技術	38.1%	48.3%	44.8%
一般常識・その他	36.4%	34.8%	36.0%

また、「食べることは生きること、生活すべてにおいて役立っている」「主人が病気になりかけたとき、食事に気をつけお弁当まで作ることができ、検査数値がよくなつた」「子どもの離乳食作りや、その後の献立を考える時でも、短大時代の知識があるのとのないとでは違つてゐる」となど、日常生活においては、家族の健康管理などに役立つたという記述が多くみられた。食物栄養は実生活にとても身近な分野であり、職場だけでなく、家族や自分自身の食事作りや健康管理の面においても学んだ知識や技術が役立つてゐることがうかがえた。

## 3. 栄養士の職務について

栄養士関連の職歴をもつ人に対して、職務内容に関する質問を行つた結果を図1に示した。現在勤務している45名および過去に勤務経験をもつ32名、合計77名から回答が得られた。主に関わる仕事として最も多かつたのは「献立作成」で71.2%，次いで「食材発注・管理」60.3%，「喫食状況の把握」53.3%であつ

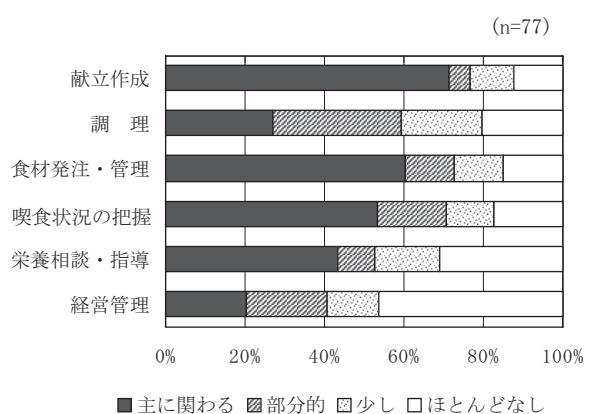


図1 栄養士の職務内容

た、「調理」に主に関わると答えた人は 27.0%にとどまり、「経営管理」は 20.3%であった。平成 15 年の全国栄養士養成施設協会のアンケート調査<sup>2)</sup>の結果と比べると、今回の調査結果は「献立作成」「栄養相談・指導」は全国平均よりも高く、「経営管理」が低くなっていた。

2000 年の栄養士法改正後の管理栄養士と栄養士の職務内容における変化について検討するために、回答者のうち現在勤務中を含めた最近 5 年以内の勤務経験者 58 名について、管理栄養士 22 名と栄養士 36 名に分けて比較した（図 2-A および図 2-B）。管理栄養士では、「献立作成」80.0%，「栄養相談・指導」76.2%，「喫食状況の把握」66.7%が高い割合を占めていた。栄養士では「食材発注・管理」65.7%，「献立作成」58.8%の割合が高く、管理栄養士とは異なる傾向であった。今回の回答者は管理栄養士の割合が高かつたことから、図 1 でみた回答者全体の結果では「調理」に関わる人の割合が低くなったと考えられる。

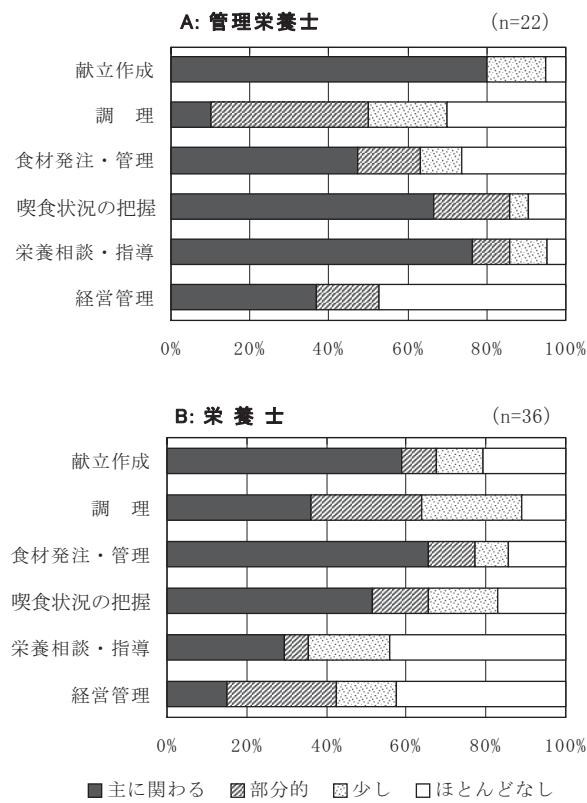


図 2 最近 5 年以内の勤務経験者の職務内容

また、現場での管理栄養士と栄養士の役割分担について、2000 年の法改正前後での比較を行うために、最近 5 年以内の勤務経験者 58 名と 6 年以上前の勤務経験者 19 名に分けて検討を行った。結果を表 5 に示した。5 年以内の勤務経験者では、「かなり分担できている」が 20.7% であり、「明確になってきている」15.5% を合わせると 36.2%，「差がない」は 27.6% であった。一方、6 年以上前の勤務経験者では、「かなり分担できている」と回答した人はなく、「明確になってきている」が 15.8%，「差がない」では 47.4% であり、明確化が進みつつあることがうかがえる結果であった。「管理栄養士あるいは栄養士の一方しかいない」などの理由で無記入の人も多かった。

表 5 管理栄養士と栄養士の役割分担

	最近 5 年以内の勤務経験者 (n=58)	6 年以上前の勤務経験者 (n=19)
かなり分担している	20.7%	0.0%
明確になってきている	15.5%	15.8%
差がない	27.6%	47.4%
無記入	36.2%	36.8%

著者ら<sup>3)</sup>が 2002 年に奈良県に勤務している栄養士を中心に行った日常業務の実態調査では、管理栄養士と栄養士の役割分担よりも、「施設職員」と「受託会社からの派遣職員」という立場の違いによる差のほうが大きいという傾向がみられていた。また、2003 年に報告された全国栄養士養成施設協会の管理栄養士・栄養士の業務内容に関するアンケート調査結果<sup>2)</sup>においては、管理栄養士と栄養士の業務の明確化について「明確になっている」が約 25%，「差がない」は 38% という結果であった。

2000 年の栄養士法の改正により、業務の対象が「物から人」へ重点が移り、病院や老人保健施設の社会保険制度も変化していることから、管理栄養士を配置する施設が増加している。今回の調査では回答数が少なかったものの、必置規程の有無や栄養士の人数、雇用形態の違いなど、職場によってさまざま状況であることが考えられるが、管理栄養士の職務が明確化し

てきている傾向がうかがえる結果であった。今後、管理栄養士と栄養士との役割分担はより進むことが明らかであると考えられる。

栄養士の勤務経験をもつ77名に対して、職場に関する悩みについて質問した。現在も勤務中の45名と過去に勤務経験をもつ32名に分けて比較した結果を表6に示した。現在勤務中の人では、「知識・技術の不足」や「給与の少なさ」をあげる人が多く、いずれも40%近くであった。一方、過去の勤務経験者では「人間関係」が最も多く、次いで「勤務時間」をあげる人が多かった。「知識・技術の不足」はどの年代層においてもあがっており、10年以上の経験者においても多く見られた。また、「人間関係」に関する悩みは勤務年数が10年未満の若い層においても多くみられた。今回の調査では、過去に勤務経験をもつ人に対して、退職理由に関する質問はしなかつたが、人間関係のトラブルで辞めたという卒業生の声はよく耳にすることである。

表6 職場の悩み

	現在勤務 (n=45)	過去に勤務 (n=32)
知識・技術不足	37.8%	28.1%
給与の少なさ	37.8%	18.8%
人間関係	26.7%	37.5%
勤務時間	15.6%	31.3%
管理栄養士の要求	4.4%	9.4%
その他	13.3%	3.1%

#### 4. 研修会の参加状況

研修会への参加状況について表7に示した。全体では、「職場から参加する」が23.7%、「自主的に参加する」16.5%で、いずれも低い割合であった。さらに、現在栄養士または管理栄養士として勤務している44名についてみても、「職場から参加」が65.9%であり、「自主的に参加」においては31.8%で低かった。勤務時間の都合がつきにくいことが多く、参加したい意思があっても行けないのが現状であると考えられる。また、現在勤務していない人では、自主的に参加しているのはわずかであり、卒業後も栄養士の有資格者とし

表7 研修会の参加状況（複数回答）

	全 体 (n=139)	管理栄養士・栄養士の 勤務者 (n=44)
職場から参加する	23.7%	65.9%
自主的に参加する	16.5%	31.8%
参加しにくい状況である	13.7%	9.1%
参加する気がない	15.1%	9.1%

ての自覚をもち続けることはかなり難しいことがうかがえた。

研修会に参加すると答えた人に年間の参加回数についてたずねたところ、平均7回であり、月1回に満たなかった。年間10回以上参加する人は9名(20%)みられ、その大半は管理栄養士であった。今回の回答者は管理栄養士免許の取得率が高い意欲的な卒業生からの回答が多く、今回アンケートに回答しなかった卒業生で多くを占めている一般の栄養士ではさらに参加が少ないと推察される。日進月歩の情勢や技術を獲得しなければならない専門職の意識としては十分とは言いたい結果である。今回は、専門誌やインターネットの活用など他の情報収集状況については質問しておらず、それらの活用度については把握できないが、今後それらも含めて自己研鑽を勧奨していく必要があるといえる。

#### 5. 管理栄養士免許取得について

管理栄養士免許の取得に対する意識についてたずねた結果を表8に示した。現在栄養士免許のみを有している95名のうち67名から回答があった。管理栄養士免許を「取ろうと思う」と答えた人はそのうち16.4%で、「取りたいが難しい」と答えた人は49.3%、「栄養士のままでよい」または「必要性を感じない」は合わせて31.3%であった。とくに、現在栄養士として勤務している27名でみた場合でも、「取ろうと思う」は25.9%にとどまっており、「必要性を感じない」も14.8%であった。

従来から管理栄養士国家試験の難易度は高く、合格率20%前後で推移していたものの、法改正後に新制度になって第1回目の国家試験となった2006年の合格率は26.8%とやや高くなった。しかし、その内訳は管理栄養士課程の新卒者が72.3%であるのに対し

表8 管理栄養士免許の取得意欲（複数回答）

	栄養士のみの有資格者 (n=67)	現在栄養士で勤務 (n=27)
取ろうと思う	16.4%	25.9%
取りたいが難しい	49.3%	48.1%
栄養士のままでよい	17.9%	11.1%
必要性を感じない	13.4%	14.8%
その他	3.0%	0.0%

て、本学のような栄養士養成課程の既卒者では8.8%であった。また、新制度においては、二年制栄養士養成課程では国家試験の受験資格として必要な実務経験が2年から3年に変更されており、管理栄養士の免許取得までの道のりは大変険しいものとなっている。

以前は、卒業生が国家試験受験のための助言を求めてくることが多かったことから、本学卒業生をはじめ奈良県内の栄養士を対象に、2002年から2005年にかけて、外部講師と学内教員による『管理栄養士国家試験対策講座』を開設した。しかし、対策講座の参加者のうち確認できた合格者は10%程度であった。年々受講者も減少していたことから、2006年度は従来の方法で対策講座を開講することは見合わせている。今回の調査で、今後本学で開催する国家試験受験対策講座を希望するかどうかを質問したところ、希望しないとの回答がほとんどであった。「勤務をしながら講座に参加するための時間を調整するのは難しい」との記述回答が多くみられた。したがって、受験意志のある人が少ない本学卒業生の場合、管理栄養士国家試験対策としては、集中講座による概論的な方式よりも個別にサポートできる体制作りなどを検討していくことが必要であると考えられる。

一方で、現在4年制大学の管理栄養士課程への編入枠は少しづつ増えている。管理栄養士国家試験の難易度は年々上がっており、より合格率の高い四年制大学への編入学を目指す学生はますます増えていくことが予想される。今後は編入学の進路指導や編入学試験への対策指導についても、積極的に取り組んでいく必要があると考えられる。

### まとめ

今回のアンケート調査では、卒業してからの年数が

少ない年代層からの回答率が低かったが、近年の就職状況からみると、調理に携わる卒業生の割合はますます高くなってきており、「大量調理についての知識や衛生面のことなどが役立った」「大量調理の経験や調理実習での行事食が、ものの見事に役に立った」などの記述があり、冒頭で述べた本学での教育内容に関する方針や指導方法が功を奏していることがうかがえた。したがって、食品学や栄養学、衛生学の基礎の上に、調理技術を持った栄養士を養成することが今後も基本方針とすべきであることが再確認できた。

一方、職場においては「知識・技術の不足」に悩むという回答が各年代層に多く、専門職の養成施設としての短期大学での教育の限界も感じられる面も多かった。今後は社会人学生の受け入れも視野に入れながら、栄養指導や食育活動に関われる能力をもった栄養士の育成も必要であり、ゼミナールなどにおいて、専門料理の調理実習や管理栄養士の国家試験を想定した試験対策など、学生の志向に合わせた教育内容も盛り込んでいく必要がある。

卒後教育の一環として、本専攻では年に一度、『夏のつどい』として卒後研修会を実施してきたが、在職卒業生は勤務の都合などで参加が困難な場合も多く、一般向けの研修内容で親睦会的な傾向になってきているのが現状である。栄養士として仕事をするにあたり直面する共通の課題を見つけて、ディスカッションなどを開いたり、最新のトピックスについて情報提供を行ったりすることも必要であると考えられる。さらに、在学生にもより積極的に参加させて、卒業生から栄養士の先輩として生の声を聞かせ、学習の動機づけを行い、人間関係を築くトレーニングも含めて学生のうちに鍛えておくべきことを認識させる機会をふやしていくことが望ましいと考えられる。

また、「忙しくて各種の研修会などに参加できない」「献立レシピの提案をしてほしい」「食育などをはじめ栄養に関する最新情報を知りたい」などの要望もあがっていたことから、今後、仕事で時間のとれない卒業生や遠方の卒業生を支援するために、ウェブサイトなどを活用して、電子メールによる問合せやホームページ上で情報提供などを行うことが検討課題であるといえる。

今回の結果は、本専攻における教育方針のあり方を改めて見つめ、卒後教育の重要性を再認識する機会となつた。今後もこのようなアンケート調査などを実施することによって、時代の流れや卒業生の意向を考慮に入れながら、教育内容のさらなる充実と卒業生へのバックアップをはかっていくことが重要であると考えられる。

なお、本研究の一部は平成18年度文部科学省私立大学教育研究高度化推進特別補助・学術研究高度化推進経費（共同研究代表 前迫ゆり）を使用して行われたことを付記する。

#### 参考文献

- 1) 全国栄養士養成施設協会：平成17年度栄養士課程及び管理栄養士課程卒業生の就職実態調査の結果、全栄施協月報、554、13-80（2006）
- 2) 全国栄養士養成施設協会：平成15年度管理栄養士・栄養士の業務内容に関するアンケート調査（2003）
- 3) 島村知歩・杉原麻起・藤本さつき・松原拳美：給食施設勤務栄養士の日常業務実態調査、奈良佐保短期大学紀要、10、55-59（2002）