



食・緑・人で専門人材育成を

温暖な気候や豊かな自然に恵まれた南九州で、「食・緑・人」をテーマに社会に貢献できる専門人材の育成に力を入れている南九州大学。宮崎市と都城市にキャンパスがあり、園芸や造園のスペシャリストを育てる「環境園芸学部」、宮崎県内唯一の管理栄養士養成機関である「健康栄養学部」、優れた教諭の育成を目指す「人間発達学部」の3学部で構成されている。少子化の影響で地方の小規模大学を取り巻く環境がいつそう厳しくなる中、南九州大の教育の特色や今後の展望について寺原典彦学長に聞いた。

■豊富な実践教育

——環境園芸学部の特色は。

環境園芸学部は全国でも数少ない学部のため、各地から学生が集まっている。南九州大学では1967年の開学以来50年以上、園芸分野を中心とした教育に入れており、現在は園芸・造園・自然環境の3本柱を5専攻に分けている。学生には野菜や花卉、果樹の生産技術はもちろん、園芸植物の新品種開発、緑空間づくり、ガーデニ

ング、生態系の保全などについて幅広く学んでもらえるようしている。学生がいろんな分野に触れられるよう、専攻ごとに学科を細分化せず、環境園芸学科の1科のみとした。実践力を身につけてもらうため、実習に入れているのも大きな特徴だ。

施設や設備も充実している。附属のフィールドセンターには、温室や、温度と湿度をコントロールできる人工気象室、庭園の施工や管理技術を学べるモデルガーデンなどがある。高所作業車や移動式クレーン車、整地していない場所でも自走ができるグローバル化への対応も行っている。他にも大学周辺の自治体との交流にも力を入れている。

日本庭園が海外から注目されていることもあり、造園分野を中心に中国の上海交通大学と連携し、留学生の交換を実施するなど、近年急速に進んでいるグローバル化への対応も行っている。他にもどこの地域でも若い学生の力を求めているので大変喜ばれている。学生にとつても地域に入り込むことは良い経験になるはずだ。

就職先としては、一般企業や造園・土木・建築関係、JA、公務員などの割合が多い。教職課程も人気があり、県内外の農業高校の教諭になる学生もある。

■健康栄養学部の特色は。

健康栄養学部には、管理栄養学科と食品開発学科がある。管理栄養学科では、管理栄養士の国家資格合格を目指している。なかなか取得するのが難しい資格だが、2014、15年は2年連続で合格率が100%で、学生の満足度も高い。

特色ある取り組みの一つに、JA青年部と連携した「食と農をキビリ隊(『キビる』)」は方言で「結ぶ」の意味がある。学生に生産現場の苦労を実際に体験してもらい、将来的に食育教育ができる人材を育成するのが目的だ。コメやイモなどの植え付けから収穫、調理までを行う。この活動を通じて、食材がどのように育てられ、自分た



インタビューに答える寺原学長

ちの手元まで来るのかを身をもつて理解できるようになる。ここまでやっているところはあまりないと思う。学生にも人気があり、地域貢献としての意義もある。

また、ファミリーマートなどと連携した商品を期間限定で記念発売したり、アスリート向けの栄養価の高い食事を研究したりしている。

食品開発科学科では、消費者と製造者の両方の視点を持った食のスペシャリストの養成を目指している。学生はつい製造者の視点だけで考えてしまいがちだが、それだけでは駄目で、自分も1人の消費者であるということを意識するのが大事だ。最近では6次産業化やフードビジネスの社会的なニーズが高まっており、食品開発科学科の役割は大きくなっていくはずだ。食品系企業や自治体、高校と連携し、サツマイモクッキー(かんきつ類のヘベスを使用した)へべすカップケーキの商品化、芋焼酎、ワインの開発を手掛けるなど、徐々に成果は上がりつつある。

——人間発達学部の特色は。

人間発達学部には子ども教育学科があり、保育士、幼稚園教諭、小学校教諭、特別支援学校教諭の資格や免許を取得できる。

特徴の一つが、「連携学校園方式」だ。大学周辺の宮崎市、都城市、三股町、鹿児島県曾於市の教育委員会などと連携協定を締結し、これらの市町の保育園、幼稚園、小学校を実習校園と位置付

けている。学生が実習期間中はもちろん、それ以外でも頻繁に訪問することで、実習校園の子どもとの意思疎通が図りやすくなり、実践的な指導力を身につけることができる。地域と密接につながり合う仕組みで、地域とともに学生を育てていると言える。

子ども教育学科においても、南九州大学の特色である環境園芸分野について学んでもらえるよう、「環境教育センター」を設置している。教職課程で必須の分野ではないが、環境への理解を深めることでも将来の役に立つだろう。「子育て支援センター」というものもある。これは学生が周辺地域の親子と一緒に遊ぶ取り組みで、特に保育園や幼稚園への就職を志望している学生には貴重な機会になつていているはずだ。まだ幼い子どもとのようになれるので、そこはうまくやらないといけない。教育の質の向上に継続的に取り組んだ上で、学生の主体性を伸ばすため、先生は相談役に回る。ただ、完全に学生に任せてしまふとすぐに立ち行かなくなるので、そこはうまくやらないといけない。教育の質の向上に継続的に取り組んだ上で、今後は入学者選抜の変更、有識者による外部評価などについても検討していくべきだ。

南九州大学には50年以上の歴史があり、全国各地で卒業生が活躍している。長年地域に根差した教育を開拓してきたことにより、さまざまな教育資源も蓄積されつつある。それらを基に、今後は最大の長所である「食・緑・人」の研究をさらに深めて地方創生の担い手となる多くの専門人材を輩出し、南九州大学ブランドを確かなものにしたい。そして、地方大学として、これまで以上に地域に必要とされる存在へと進化させていきたいと考えている。

——大学間の競争激化で生き残り策は。

少子高齢化による人口減少、急速なグローバル化などにより、特に南九州大学のような地方の小規模大学が置かれている状況は非常に厳しくなりつつある。今後も安定的に発展していくためには、差別化された独自性を持つ小規模大学としてのポジションを確立させなければならない。どの大学も今は手探り状態だと思うが、われわれは南九州

【横顔】宮崎県日向市出身。金沢大学大学院薬学研究科修士課程修了。専門は食品機能化。製薬会社での勤務経験もある。南九州大学講師や健康栄養学部長などを経て、2015年4月から現職。紫サツマイモに含まれているアントシアニン研究の第一人者で、抗酸化作用などの効能を突き止めた。推理小説、SF映画が好み。65歳。