

知的障害のある社会人を対象とした公開講座の取り組み

An Open Class for the Citizens with Intellectual Disabilities in Uekusa Gakuen Junior College

高倉誠一・山田純子・中坪晃一

はじめに

本学では、教育理念として、地域社会に開かれたコミュニティーカレッジづくりにつとめ、福祉に関する情報提供、教育・福祉・児童相談等、地域福祉のセンターとしての役割を果たすことを位置づけている。その具体化の一つとして、平成13年度から、知的障害のある社会人を対象とした公開講座を実施している。

知的障害のある市民を対象とする講座やオープンカレッジは、既に東京学芸大学や大阪府立大学等で実施されているが、本学の場合、特定の市民だけを対象とした講座を特別に設けるのではなく、市民を対象とした各種文化・教養講座の一つとして位置づけて実施している。

本稿では、平成13年度および平成14年度の2年間の本講座の取り組みについて報告する。

1. 平成13年度の取り組み — 「学んで、作って、食べよう」

(1) 講座方針

本学では、障害福祉や障害児指導・保育の専門性を備えた保育士・幼稚園教諭養成を目指した「児童障害福祉専攻」を設置し、特色のある教育を行っており、当初から、障害のある本人を対象とした講座を設けることを前提に企画を開始した。

企画開始当初、担当の教員3名で、講座の方針を検討し、次の方針を設けた。

①実技を中心に、楽しい講座にすること

どんな講座であれ、魅力ある講座とは、受講者にとって「楽しい」と感じる講座であろう。そこで、講義を織り交ぜながらも、実技を中心にして、講師と受講者が一緒に取り組む活動を用意したいと考えた。実技を中心とした講座にしたのは、知的面のハンディーキャップへの対応というよりも、受講者が「楽しい」と感じる講座にしたいと考えたからである。あわせて、障害そのものや障害に基づく困難の克服・改善を図るというよりは、その人なりに社会生活や家庭生活の中で、講座で学んだことを生かせるようにしたい、なによりも、主体的に講座に関わってもらいたいと考えたのである。

②青年期・成人期にふさわしい講座にすること

社会人を対象にした講座であるので、講座の内容及び方法を青年期・成人期にふさわしいものにしたと考えた。障害のある本人を対象にした講座ではあるが、知的能力の劣弱性に対応

した内容にするよりも、障害のない人が講座を受けても満足できる質の高い内容を用意したいと考えた。知的面のハンディーキャップについては、講座の内容面で対応するのではなく、講座の方法面で対応したいと考えた。

(2) 講座内容・方法の具体化

以上の方針から、次のように、講座の具体化を図った。

①「実技を中心に、楽しい講座にすること」に関して

講座では、食生活をテーマに、調理実習を行うことにした。食生活をテーマにしたのは、身近なテーマであることと、楽しく実習できる内容であると考えたからである。

講座は全5回とし、食生活を共通テーマに、「栄養のバランス」「調理と衛生」等、各回ごとに小テーマを設け、小テーマに関する講義に併せて調理実習を行うことにした(図1)。

講座の時間は、各回とも10:00~13:00までの3時間である。あくまで、実技を中心としたいと考え、前半20分程度を講義にあて、後は調理実習の時間とした(図2)。

講師・受講者同士の出会いや関わりも大切にしながら、講座を楽しんでもらいたいと考え、講座の進め方についても工夫した。初回に、自己紹介等を含めたオリエンテーションを設け、最終回には、野外調理を楽しむようにした。

講義を担当する講師には、講義をするだけでなく、調理から、食事、後かたづけまで受講

平成13年度 植草学園短期大学公開講座

学んで、作って、食べよう

植草学園短期大学では、「学んで、作って、食べよう」と題して、公開講座を開催します。講座では、実際に、調理実習を行います。楽しみながら、調理や栄養等について学びます。皆様のご参加をお待ちしています。

講座名	学んで、作って、食べよう
回数・時間	全5回 10:00 ~ 13:00
月日	①9月8日(土) みんな仲良くなろう 植草学園短期大学 杉山法子 調理 カレーライス・サラダ
テーマ	②9月22日(土) 栄養のバランス 植草学園短期大学 杉山法子 調理 豚汁・焼き魚
講師	③10月6日(土) 調理と衛生 植草学園短期大学 杉山法子 調理 スpagetti・サラダ
	④10月20日(土) 肥満を防ぐ 植草学園短期大学 松本幸枝 調理 野菜炒め・みそ汁
	⑤10月27日(土) 生活習慣病予防 植草学園短期大学 松本幸枝 調理 野外調理 (焼きそば・ウィンナーなど)

※知的障害のある社会人のための講座です。
 ※定員40名。定員になり次第、締め切ります。
 ※費用は、各回、参加費1000円、実習費500円程度がかかります。
 ※持ち物は、エフロン、手ふき用のタオル、「三角巾(バンダナ等可)」。

申し込みについて
 往復葉書に希望講座名・住所・氏名・年齢・勤務先等・電話番号を記入の上、下記の住所までお送りください。後日、受講票をお届けします。
 〒264-0007 千葉県若葉区小倉町1639-3 植草学園短期大学 公開講座係
 tel 043-233-9031 fax 043-233-9088 e-mail kouka@uekusa.ac.jp
 ※葉書に案内図があります。

図1 講座内容(講座の案内より)

「学んで、作って、食べよう」第2回(9月22日)計画表

受講者への願い: ①栄養のバランスに関心を持ち、その大切さを知ってほしい。
 ②豚汁や焼き魚を作り、仲間と楽しく食してほしい。

時刻	受講者の活動	支援上の留意点	準備物等
9:00~	準備	・早い人が来るかもしれないので気を配る。 ・米ときを早く来た人と一緒にする。 ・道具等の確認、準備などをする。 ・お金を間違えないように	会場案内図
9:30~	受付 ・受付をする ・靴を履き替え、ロッカー室で身支度を ・調理室へ移動	・ロッカー室:貴重品の管理・扱いに気を配る。 ・身支度の難しい人にはさり気なく支援を ・椅子を円く配置し、講義を聞きやすくする。 ・雑談しながら、待つようにする ・8G編成とする。	参加者名札 お金入れ 受付名簿 班分け票 会計報告
10:00~	講義を受ける	・全体の司会進行:高倉T ・杉山先生の講義「栄養のバランス」 ・社会人であることを念頭に、幼稚な対応はしない。 ・時間を20分以内に拘えること。	
10:25~	調理 ・豚汁作り ・焼き魚作り	・調理等については:山田Tの話 ・各グループ担当者は、山田先生の話に合わせて、必要な支援を ・グループごとに調理:わいわいがやがや、楽しく。お互いの紹介なども織り交ぜて。 ・終わったところから、できる片づけを。	テキスト(豚汁・焼き魚等)
12:00	会食	・山田Tの声かけで、各グループごとに。 ・参加者の近況や仕事などを話題にして、おいしそうに食べる。	
12:30	片付ける	・みんな	
13:00	散会する	・次回の予定など。忘れ物ないように。	

教員・ボランティアの動き
 集合・打ち合わせ:9:00・調理実習室
 散会后:器具等の確認や後片づけ

対応の原則: ①社会人であることを念頭に、幼稚な対応はしない。
 ②参加者と一層に楽しみながら、さり気なく、サポートする。
 ③安全(包丁や鍋の取扱い、ご本人の体調等)に充分気を付ける。

図2 進行表

者と一緒に活動してもらうようにした。また、講義をする際には、講義内容のポイントを絞り、図表等を用いて、できるだけわかりやすく説明することなどをお願いした。(写真1)

講座名は、わかりやすく「学んで、作って、食べよう」と設定した。

②「青年期・成人期にふさわしい講座にすること」に関して

講座では、学生からボランティアを募り、協力を得た。学生ボランティアには、知的障害のある本人が主体なので、受講者と料理を一緒に楽しみながら、さりげなくサポートすることと、社会人であることを念頭においた対応の2点に留意するようお願いした。



写真1 講義の様子

講座ごとの受講者数とボランティア等実施体制は、表1の通りである。一つの調理台ごとに、受講者、講師、担当教員、ボランティア含めて4～5名の編成でグループ分けを行った。知的障害のある本人とその家族、もしくは、作業所等の指導員が付き添っての参加もあったが、社会人であることの観点から、それぞれ個人参加と見なし、可能な限り、本人と付き添いの家族等は、別のグループに配属・編成した。

講座は、最初の20分が講義であるが、講義については、専門の講師をお願いし、その後の調理実習については、企画者の教員3名が担当した。担当の教員は、メニューの設定、食材の準備、調理テキストの作成および実技のサポートを行った。メニューは、身近な料理から選び、テキストは、大石・大井¹⁾による本人向けの調理に関する書籍を参考に編集して用いた。

表1 平成13年度公開講座 受講者数とボランティア等実施体制

回数	受講者数	講師	教員	ボランティア	計
第1回	16	1	3	7	27
第2回	16	1	3	5	25
第3回	13	1	3	6	23
第4回	8	1	3	1	13
第5回	17	1	3	1	22

なお、講座の案内については、市の広報紙への掲載や地域の新聞に広告を折り込む他、地域の心身障害者作業所、知的障害関係施設、知的障害養護学校の青年学級等に向けて案内状を送付した。対象は、「知的障害のある社会人」とするだけで、障害程度等による制限はしなかった(図1)。

(3) 実際の様子

受講者の障害種別・程度は様々であったが、最初の講義時間を短く設定したこともあり、受講者全員が熱心に耳を傾けていた。講義の合間には、講師へ本人からの質問の他に、付き添いの家族等による質問もあった。

講師が講義だけでなく、調理から食事、後かたづけまで一緒に活動したことで、講師と受講者がうち解け、気軽に質問したり、相談したりする雰囲気が生まれた。

調理についても、ほぼ、サポートなしでできる受講者もいれば、多くのサポートを要する受講者もあった。調理の中には、食材を洗うことに始まり、食材の切り分け、計量等、さまざまな活動が含まれているので、様子によって、それぞれのグループごとに受講者個人ができることを分担して取り組むようにした。その結果、受講者全員が調理に参加することができた。

包丁や鍋等調理器具の取り扱いについては、最低限の注意事項を伝えるにとどめたが、やけど等のけがは全ての講座を通してなかった。

受講者の中には、カメラを持参して、受講者同士で記念写真を撮ったり、デザートにと、庭になった果物を持参してくださる方もいた。受講者の方から、近々絵画の個展を開くとの紹介があり、後日、有志で個展の見学をするなど、講師・受講者同士の輪も広まった。

(4) 取り組みを振り返って

講座を通して、受講者の様子から、「楽しい」講座になったことが感じられた。実技を通して、講師と受講者が一緒になっての活動は、講義を「する」「受ける」の関係ではなく、むしろ、知的障害のある人と接することが初めてという講師から「楽しく充実した時間だった」との感想があったことから、この講座が「楽しい」ものであったことが感じられる。

また、調理活動を設定することによって、誰もが、それなりに参加できたこともよかったと考えている。全体に、実技を中心とした講座の持ち方は、講師と受講者が共に活動するという点で、よい方法と考えられた。

しかし、一方で、講座の内容面については課題があった。すなわち、講義と実習がそれぞれ関連をもちながら、講義の内容が実習で深まる形が適切と思われるが、講義と調理は、担当の講師と教員が、それぞれ別に立案していたこともあり、関連性の面で弱かった。加えて、調理実習そのものも専門でない教員が担当したため、実技面の技能や知識の提供ができなかった面があった。

平成14年度の講座に向けては、これらの課題への対応が必要になった。

2. 平成14年度の取り組み —「プロから学ぶ中国料理」

(1) 課題への対応と展開

上述したとおり、平成13年度の講座では、講義と実習の2本立てであることによる課題があった。そこで、平成14年度は、講義をなくし、料理そのものを楽しむ講座を設けることにした。加えて、前回は、調理の指導を専門でない教員が担当していたが、今回は調理のプロに講師を依頼することにした。

講師の依頼にあたっては、地元の飲食店に依頼を行うことにした。幸いに近隣の中国料理店の協力を得ることができた。依頼にあたって、講座の趣旨を説明し、次の3点に留意してメニューを組み立てるようにお願いした。

- ①身近な食材を用いること
- ②簡単に、おいしくできる料理を選ぶこと
- ③同じ調理方法でも、食材や調味料に変化をつけ異なる味が楽しめる料理を選ぶこと

上記について依頼したのは、家庭で生かせる料理にすることを意図したためである。特に③については、同じ調理方法を繰り返すことにより、家庭でも、実際に料理してもらいたいと考えたからである。

結果、調理のメニューは、同じ調理方法でも食材等を変えて異なる味が楽しめるチャーハンとスープにし、あと一品については、それぞれ異なる料理にした。前回は全5回の講座をもったが、やや間延びしてしまったことと、講師の都合等もあり、今回は全3回の講座にした。それぞれの講座のメニューは、表2の通りである。講座名は、「プロから学ぶ中国料理」とした。

講義ごとの受講者数と実施体制は表3の通りである。前回の講座では、受講者の家族や作業所等の職員の付き添いがあり、付き添いの方が積極的に講座を応援してくれたため、少しずつボランティアを減らしていったが、今回は、講師2名と担当教員3名で講座を進めることにした。講座時間及び講師が受講者と共に調理から片づけまで行う方法は、前回と同様とした。

講座のテキストについては、既存のテキストを使わず毎回作成した。講師が用いる食材、調理方法等にあわせて、担当教員が事前に取材して作成することにした。テキストを家庭に持ち帰って使えるように、一つの料理について、見開き1頁に納め、写真等を用いて調理手順を簡潔に、かつ、わかりやすくするように工夫した。できあがりの料理を冒頭で紹介し、メニューごとに、料理に用いる食材を写真付きで紹介した。これも、家庭で料理をしやすくするための工夫である（図3、4）。

表2 平成14年度公開講座の内容

回数	内容 (メニュー)
第1回	凌拌菜 (ネギとイカのサラダ) 家庭チャーハン (五目チャーハン) トマトと卵のスープ
第2回	タウカイジャ (エビのトマト煮) 焼き豚チャーハン キュウリと卵のスープ
第3回	麻婆豆腐 (マーボ豆腐) キムチチャーハン わかめと玉子のスープ

表3 平成14年度公開講座 受講者数と実施体制

回数	受講者数	講師	教員	計
第1回	10	2	3	15
第2回	20	2	3	25
第3回	18	2	3	23

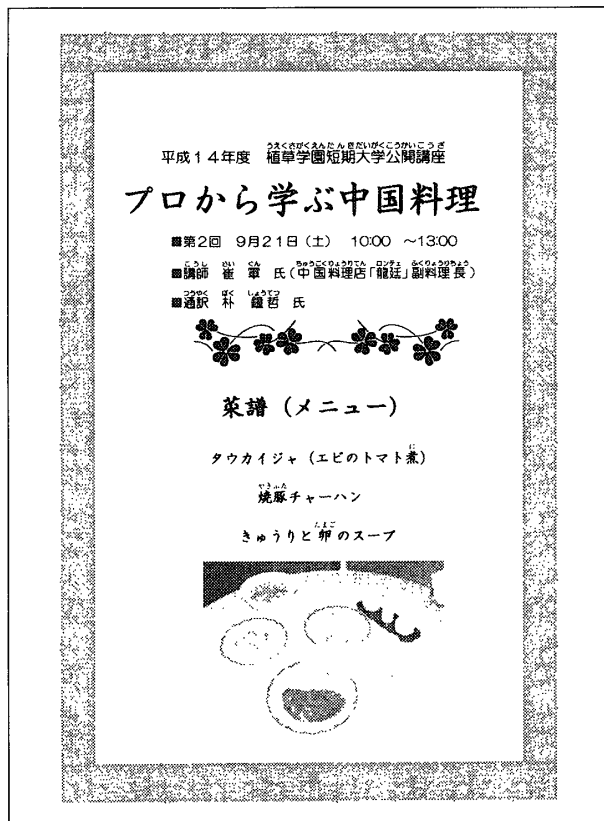


図3 テキスト表紙

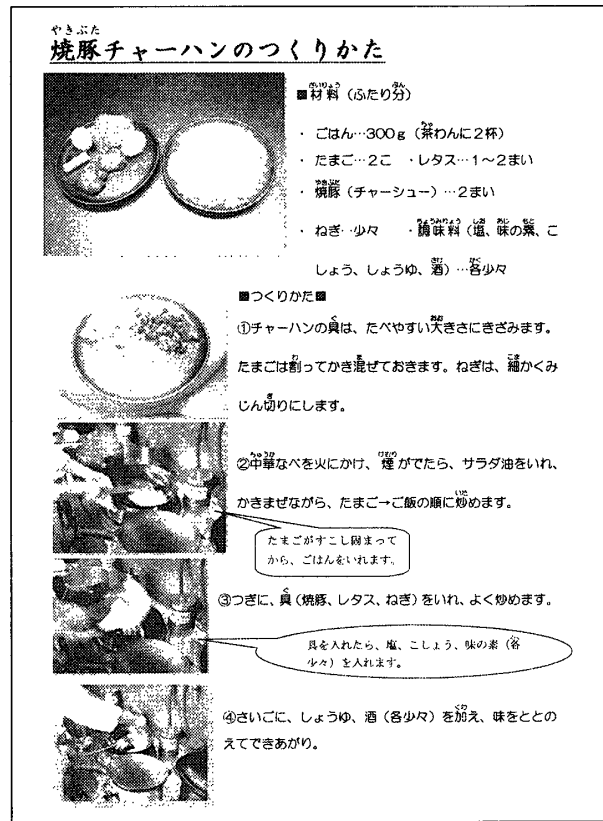


図4 テキストの内容(例)

(2) 実際の様子

講座では、最初に講師から調理のデモンストレーションをしてもらい、味見をしてから全員で調理に取りかかる進め方にした。講師の料理は、プロだけあっておいしく、調理の様子を見ているだけでも楽しいものであった。

講師が中国出身の方なので、中国の家庭料理のメニューも紹介され、中国ならではの調理方法に、本人だけでなく、付き添いの受講者からの質問も多くあった。

中国料理ということで、調理方法も比較的シンプルで、調理用具についても、炒め物から煮物まで中華鍋一つでこなせることも幸いした。講師は、受講者のテーブルを回り、受講者一人ひとりに包丁の使い方や鍋の扱い方を指導し、味付けも調整してくれた。

昼食の合間には、講師が、中国語混じりの片言の日本語で中国や料理の話を紹介し、大いに盛り上がった。講師自身も、受講者の熱心な様子に感激した様子で、毎回の講座を楽しみにしていた。料理のプロが講師になったことで、本人だけでなく、付き添いの方も十分満足できる内容になった。

講座終了後、受講者から「自宅で、毎日チャーハンを作って楽しんでいる」という話もあった。今回の講座をきっかけに、講師が副料理長をしている中国料理店に食事に行った家族もあった。なお、3回の講座を通して、やけど等の怪我はなかった。

3. 今後に向けて

調理を中心に、講師と受講者が一体になって同じ活動に取り組む講座の持ち方は、今後も継続したいと考えている。

講座を通して、知的障害のある市民とその家族、料理店、作業所等、地域との関わりも広がった。地域の作業所の中には、本講座を、毎年の行事に位置づけて、参加を楽しみにしている所もある。

今後は、より多くの参加者が得られるよう、講座の充実に努めるとともに、広報を強化するなどして、工夫していきたいと考えている。

引用文献

- 1) 大石坦、大井清吉(1986):つくって食べよう、シリーズ生活を学ぶ①、福村出版、pp. 42-43。

参考文献

- ・安藤忠、武部久美子、安原佳子(2001):知的障害者のオープン・カレッジ・テキストブック、明石書店。
- ・武部久美子、安原佳子(2001):知的障害者と生涯教育の保障—オープンカレッジの成立と展開、明石書店。
- ・平井威(2002):自分たちが利用できる福祉サービスを知ろう—東京学芸大学公開(本人)講座で学ぶ、手をつなぐ、全日本手をつなぐ育成会、No. 561、pp. 42-43。