

# 教員養成大学における食育推進インターンシップ活動の実践

## －奈良漬製造体験報告－

杉山 薫・立松麻衣子・中川 愛  
(奈良教育大学 家庭科教育講座)

The practice of internship for Shokuiku promotion at teacher's training university:  
The report on NARAZUKE making experience in the manufacturing factory

Kaoru SUGIYAMA, Maiko TATEMATSU, Ai NAKAGAWA  
(Department of Home Economics, Nara University of Education)

**要旨:** 平成 21 年度から 8 年間、奈良市内の奈良漬製造業者の工場で、将来小学校・中学校・高等学校で食育指導の中核として活動する教員（食育リーダー）を目指す学生を対象に 2 日にわたるインターンシップ（就業体験）を実施した。本インターンシップでは、(1)地域に根付いた食文化の理解 (2)食品製造の理解 (3)職業について深く考えるを目的とした。参加学生からインターンシップ後、「奈良漬を身近に感じるようになった。」「奈良漬製造の手間・辛さ・難しさを実感した。」「授業で学んだ理論で奈良漬製造が説明できるようになった。」「食品産業の現状と経営の難しさを経営者の言葉から汲み取った。」「給金をもらって働くことの責任感を感じた。」などの感想が上がり、上記の目的は概ね達成できたと判断できる。

**キーワード:** インターンシップ internship  
食育リーダー Shokuiku leader  
教員養成 training students as teachers  
奈良漬 Narazuke

### 1. はじめに

平成 20 年度から平成 28 年度まで食育グッドプラクティス（以下、食育GP と略す）における小学校・中学校・高等学校の食育指導の中心的教員（食育リーダー）育成の一環として開始した、奈良市にある老舗奈良漬製造所（株式会社 森奈良漬店、肘塚貯蔵場）でのインターンシップ（就業体験・職場体験）の内容および成果を報告する。

文部科学省の見解では、教員養成における「インターンシップ」を教員という職業の職業教育の一環としての就業体験、即ち教育現場での実践と規定している。そして、教育現場での実践以外の職場体験はインターンシップとは別のものと位置付けている。教員という職業の職業教育の一環とした職場体験をインターンシップとするのであればこの見解は正しい。しかし、教員養成のなかでの職場体験がもつ意義を考えると、教育現場以外での職場体験が軽視されてよいことにはならない。

これまでわが国の就業に関する教育は、大正時代の職業指導に始まり、1970 年代からの進路指導を経て、1999 年の中央教育審議会答申によりキャリア教育という言葉が使用され、2017 年 11 月の教育職員免許状改正で「進

路指導（キャリア教育に関する基礎的な事項を含む。）の理論及び方法」が教職に関する科目で履修されることが決まった。この背景には、近年ニート、モラトリアム、フリーター、七五三現象と言った若年層を中心とした就業および雇用の問題が大きな社会問題となり、小学校、中学校、高等学校におけるキャリア教育の重要性が認識されてきたことが挙げられる。

文部科学省は学校教育に求められているものとして「生きる力」の育成を挙げ、社会人として自立した人を育てる観点からキャリア教育を推進している。即ち、学校教育が「生きること」や「働くこと」と疎遠になったり、十分な取り組みが行われてこなかったのではないかと指摘を踏まえ、平成 14 年、同省内に「キャリア教育の推進に関する総合的調査研究協力会議」を発表している。その間、平成 15 年に「若者自立・挑戦プラン」が策定されている。このような現代の若者たちの抱える問題を打開するために教育における重要な柱として位置付けられたものがキャリア教育である<sup>1</sup>。

キャリア教育はキャリア発達を促す教育と定義され、社会のなかで自分の役割を果たすため社会的および職業的な自立に必要な能力や姿勢を育てることである。そこで、育成するべき力は、具体的には「人間関係形成・社会形成能力」「自己理解・自己管理能力」「課題対応能力」

「キャリアプランニング能力」の4領域が挙げられ、それらがさらに2つずつの能力に具体化されている。即ち、上記4領域の順に、自他の理解能力およびコミュニケーション能力、情報収集・探索能力および職業理解能力、役割把握・認識能力および計画実行能力、選択能力及び課題解決能力である。これらの能力を身に付けるため、企業の協力のもと実施できることに「職場体験・仕事体験」がある。この就業体験はキャリア教育の一環であり、特定の職業に従事するために必要な知識や技能ならびに姿勢を育成する職業教育の一環として行われる就業体験とは異なる。現在、小学校、中学校、高等学校の教育に求められているキャリア教育を指導する教員が、実際にキャリア教育の一環としての就業体験を経験することは効果的なキャリア教育の実現には必要不可欠なことであり、本インターシップの意義は大きい。

わが国では、近年表面化してきた食をめぐる諸問題の解決を目指して、平成17年に食育基本法が制定された。そこには目的、基本理念の他、関係者の責務、食育推進基本計画の作成、基本的施策、食育推進会議の設置などが謳われている。基本理念は次の7項目からなる。

- (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- (2) 食に関する感謝の念と理解
- (3) 食育推進運動の展開
- (4) 子どもの食育における保護者、教育関係者などの役割
- (5) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- (6) 伝統的な食文化、環境と調和した生産などへの配慮および農山漁村の活性化と食料自給率向上
- (7) 食品の安全性の確保などにおける食育の役割

また、第11条に教育等に関する関係者及び関係団体の責務が、第12条に食品関連事業者等の責務が謳われ、いずれも基本理念にのっとり食育活動を推進、協力することが求められている。本インターシップでは、実際に体を使った奈良漬製造という労働を体験する(体験活動)ことにより、製造作業者のチームワークを実感し、普段忘れがちな食に対する感謝の気持ちを自覚する、学校教育における食育活動(食教育)について実践的に考える機会を提供する、奈良漬と言う奈良の伝統食に触れ地域の食文化継承の重要性と課題を認識するなどの事項で食育推進運動と深くかかわり、食育の面での意義は大きい。

## 2. 活動内容

### 2. 1. 目的

- (1) 地域に根付いた食文化の理解

地域に根付いた食品の伝統的な製造に触れ、地域の食文化(製造原理を含む)を理解するとともに、身近な存在として認識する。

- (2) 食品製造の理解

実際に食品産業の現場で仕事を体験してその現状を理解する。

現行の学習指導要領では、専門教科家庭における「生活産業基礎」の目的として

- ①生活と産業の関わりについて理解させる。
- ②生活に関連する職業などへの関心を高める。
- ③必要な知識と技術を進んで習得しようとする意欲と態度を育てる。

が掲げられ、その内容と取扱いとして、生活の変化と生活産業、生活の変化に対応した商品・サービスの提供、生活産業と職業、職業生活と自己実現が掲げられている。さらに、生活と生活産業においては、食生活、衣生活、住生活、家庭経営、保育等の実生活における活動とそれらを支える産業とのかかわりを取り扱うこととされている。食育リーダー育成の一環として実施するインターシップは、これらの生活産業基礎の目的をも含むものである。

### (3) 職業について深く考える

食品製造に携わる人々を実際に見て、職業の厳しさ、人々の責任感、プロ意識、協力を直接感じ、考える契機とする。これは、学生自身の将来および教員としての進路指導・職業指導において有益である。

## 2. 2. 対象

奈良教育大学中等教科教育法Ⅲ(家庭)受講生

表1. 参加者の内訳

年度	3回生	4回生	科目等履修生	合計
21	5	1	-	6
22	9	-	-	9
23	5	-	-	5
24	4	2	1	7
25	3	-	-	3
26	5	2	-	7
27	8*	-	-	8
28	6	-	-	6

\*8名のうち1名は教育発達専修(教育学)の学生、他の3・4回生はすべて家庭科教育専修の学生

## 2. 3. 場所および日時・スケジュール

場 所: 株式会社 森奈良漬店 肘塚貯蔵場

(奈良県 奈良市 南肘塚町 120 番地の 2)

実施日時: 8月の連続した2日間で、(表2)、いずれの年度も両日とも9時45分から17時00分まで。

表2. 実施日時

年度	月日	年度	月日
21	8月19、20日	25	8月22、23日
22	8月19、20日	26	8月26、27日
23	8月17、18日	27	8月25、26日
24	8月21、22日	28	8月30、31日

行程：1日のスケジュールは以下のとおりである。作業時間中は、作業時間1時間ごとに10分間、15時からは20分間休憩をとった。

9:45 現地集合

着替え

10:00 挨拶及び社長の訓示

10:10 作業開始

12:00 昼食

13:00 作業開始

16:40 作業終了

社長の講評

## 2. 4. 作業内容

### 平成 21 年度

第 1 日目 瓜の中漬から上漬への漬替え作業

第 2 日目 スイカの選別と漬け込み（下漬）

### 平成 22 年度

第 1 日目 胡瓜（品種：朝顔）の漬け込み（下漬）

第 2 日目 胡瓜（品種：大和三尺）の上漬、スイカの中漬および上漬

### 平成 23 年度

第 1 日目 胡瓜（品種：朝顔）のドボ漬（塩漬けの下漬から塩漬の本漬）への漬替え

第 2 日目 第 1 日目の続き、胡瓜（本漬）を今年作った新酒粕への漬替

### 平成 24 年度

第 1 日目 胡瓜（ドボ漬）から塩漬への漬替え

第 2 日目 酒粕の混合 今年できた新坂貸す 1、昨年できた酒粕 4、今年の粗粕 8 の割合で混合

### 平成 25 年度

第 1 日目 茄子のドボ漬から塩漬への漬替え  
瓜の塩漬から下漬への漬替え

第 2 日目 第 1 日目の瓜の下漬作業の続き  
大和三尺の塩漬から 3 漬への漬替え  
酒粕の混合

### 平成 26 年度

第 1 日目 西瓜の塩漬から 3 漬への漬替え

第 2 日目 大和三尺の塩漬から 3 漬への漬替え  
西瓜の漬替え（第 1 日目の続き）

### 平成 27 年度

第 1 日目 胡瓜のドボ漬から塩漬への漬替え

第 2 日目 粕練り、胡瓜の漬替え（第 1 日目の続き）

### 平成 28 年度

第 1 日目 西瓜の 3 漬から 1 漬への漬替え

はやとうりの 3 漬から 1 漬への漬替え

第 2 日目 胡瓜の塩漬から 3 漬への漬替え

毎年、作業の途中で社長または作業責任者の方による工場見学・奈良漬に関する説明が 1 時間ほどあった。

## 2. 5. レポート課題

インターンシップ参加後には、年度によって多少の違いがあるが、概ね次の課題を提示してレポートの提出を求めた。

(1) このインターンシップで得られたこと。

(2) このインターンシップを機にやってみたくらいと思ったこと。できたらいいと思うこと。

(3) 奈良漬に関する知識 ①～⑥などから選択して記述

① 原理および製造法 ② 保蔵・衛生管理

③ 原料調達・輸送・販売 ④ 会社運営・経営術

⑤ 歴史 ⑥ その他

(4) 奈良漬（歴史・製造・食品としての奈良漬など）を中等教育における家庭科の教材として使用するときの授業内容。ただし、他の教科の学習レベルも考慮すること。

(5) インターンシップを通じて感じた社会のなかで社会人として生きるために必要と思われる資質（特に社員と学生との違い）。

(6) このインターンシップの感想

## 3. 参加学生の感想（レポート(1)(5)(6)より）

8年間実施した奈良漬工場でのインターンシップに参加した学生51名から提出されたレポートのうち、レポート課題 (1)このインターンシップで得られたこと、(5)インターンシップを通じて感じた社会のなかで社会人として生きるために必要と思われる資質、(6)このインターンシップの感想、について表3に整理した。

表3では、本活動の目的が達成されたかどうかを検証するために、学生の感想と目的の達成の関連を○印で記し、目的に該当しない内容は「その他」の欄に○印をつけた。また、学校教育と関わる内容には◎印をつけた。なお、表3では目的(1)～(3)は次のように略記した。

(1) 地域に根付いた食文化の理解：「食文化」

(2) 食品製造の理解：「食品製造」

(3) 職業について深く考える：「職業」

表 3. 学生の感想と目的の達成評価

実施年度	参加学生の感想（レポート課題(1)(5)(6)より）	目的の達成評価			
		(1) 食文化	(2) 食品製造	(3) 職業	(4) その他
21	・当初、食育リーダー育成の一環として何故奈良漬店でのインターンシップが必要なのか理解できなかった。インターンシップを経験して、一つの食品ができて消費者のもとに届くまでには多くの人の手間と惜しみない努力があること、単純な作業に見えても様々な原理・仕組みが関わっていることを学ぶことができたことが良かった。	○	○		
	・一つの仕事をやり遂げるには強い根性と覚悟が必要であることを感じた。このインターンシップは、食育に関するだけでなく、自分を社会的に成長させる大きな経験であった。			○	
	・奈良漬ができるまでの苦勞を知って、奈良漬に親しみが湧いた。働くことの大変さや職人の技を見ることができ、紙面では伝わらない多くの物を収穫できた。	○	○	○	
	・インターンシップとは一般的に、「将来のキャリア・夢の実現のために就職前に興味・関心のある分野で働くこと」とされているが、将来教員を目指す者が何故奈良漬製造のインターンシップを経験しなければならないのか当初理解できなかった。しかし、このインターンシップを経験して、働く人の苦勞を知り、働くということを理解するには見学だけでは不十分であることを実感した。仕事に対する考えや姿勢を忘れずに今後の活動に活かしていきたい。			○	
22	・漬種がバラエティー豊かであることに驚いた。味醂や砂糖などの甘味料を用いないというこだわりを感じた。	○	○		
	・熟練の技に感動した。	○	○		
	・きつい労働であったが、従業員の方々の優しさにより頑張れた。感謝している。				○
	・これまで学生という身分に甘えて社会を現実的に捉えていなかった。自分がもうすぐ社会の一員として生きていかなければならないというプレッシャーを感じた。			○	
	・奈良漬製造が全て手作業で行われていることに驚いた。		○		
	・従業員の方々の誇りを感じて感動した。			○	
	・人は何のために働くのか、誰のために尽くす生物なのか、再認識した。自分のスキルアップのために仕事をする人もいるが、誰かのためにやって初めて自分の存在、仕事のやりがいを感じるのだと思った。			○	
	・自分自身が職人気質でないこと、アルコールが苦手なこと、体力がないことがわかった。就職活動において、自分の適性、感心を考える上で大きな参考になった。			○	
	・新しいことに挑戦することの大切さを感じた。			○	
	・責任感、プロ意識の重要性。			○	
	・アルバイトと社員は違う。社員は自分の仕事のことのみならず、会社の利益や将来まで考えている。			○	
・お金を稼ぐことが楽ではないことを実感した。			○		
・時間を守る、時間内に仕事を成し遂げることが重要であると感じた。			○		
23	・しっかりと体力を付けなくてはいけない。周りの人の迷惑になる。				○
	・伝統の味を守る人々の努力・労力の大きさを実感した。	○			
	・従業員が奈良漬に愛着を持っている。奈良漬を「この子」と呼んでいたことからわかった。	○			
	・従業員の仕事への責任感を感じた。			○	
	・挨拶・礼儀・会話の重要性を感じた。			○	
	・奈良に居住しながら奈良漬について無知であった。食育を推進する教師を目指して奈良の特産品や郷土料理に目を向けていきたい。	○		◎	
	・多くの人の力で食品が生み出されていることを知り、食に対するありがたみを感じた。			○	
	・とにかく「しんどい」作業であった。従業員の方々が優しく指導してくださってありがたかった。				○
・奈良漬に親近感が湧いた。	○				
24	・社会人として生きるために「積極性」、「主体性」、「向上心」が大切である。			○	
	・与えられた仕事をしっかりこなす、ノルマを果たす重要性を感じた。			○	
	・奈良の食文化を身近に感じた。今後様々な食文化を体験したい。	○			
	・コミュニケーション能力が重要だと思った。			○	
	・奈良漬が完成するまでに3年以上かかること、一回漬けたらそのまま置くものと思っていたが、何回も漬替えることを知った。手間の大きさに驚いた。			○	
	・自分の扱うものに対する確かな知識が重要であることが分かった。			○	
	・常に何かに挑戦しようとする意識が大切であることが分かった。新たな漬種を取り入れたり、コンピュータでの物品管理をするというように、新しいものを取り入れるべきところは取り入れる姿勢が大切であると思った。			○	
・第三次産業が幅を利かせている世の中であるが、製造業の大切さを知った。		○			

表 3. 学生の感想と目的の達成評価 (続き)

実施年度	参加学生の感想 (レポート課題(1)(5)(6)より)	目的の達成評価			
		(1) 食文化	(2) 食品製造	(3) 職業	(4) その他
25	・社会人として根気が必要であることを感じた。			○	
	・奈良漬の製造過程と苦労が分かった。機械化できずすべて手作業で大変な作業であった。		○		
	・社会人として生きていくためには何か得意なことを見つけたり、技術を身に付けたりして、それを使った金を稼げるようにする力が求められると思った。			○	
26	・ある従業員が奈良漬工場はまだ 10 年だとおっしゃっていた。15 年～ 20 年で一人前になっていくそうで本当に難しい職業だと感じた。		○		
	・従業員が奈良漬に熱心に向き合っている姿や「この仕事すごくやりがいがある仕事だと思っています。」とおっしゃったことがとても印象的だった。熱意を感じた。			○	
	・それぞれにかかる責任の重さも学生とは大きく違うことが分かった。			○	
	・日本の食文化が少しずつ忘れられかけている現代でも、その文化を絶やさないようにと昔ながらの製法で奈良漬を作っていることに驚き、感激した。	○	○		
	・一つの物を作り上げることは一人ではやはりできにくいことを学んだ。何においてもチームワークが大切になるなと思った。			○	
	・髪の毛もくちやくちやくで汗だくで頑張った。とてもいい経験ができた。楽しかった。				○
	・働くことの大変さを実感した。とくに肉体労働という点で、体力の面や、精神力など今までには感じたことのない大変さを感じた。			○	
	・プロフェッショナルな力というのは「この人になら安心して仕事を任せられる」と思ってもらえるかどうかではないかと思った。			○	
	・自分自身が動かなければ何も仕事にならないということを実感した。動く作業だったことでそれが余計によく分かった。デスクワークであれ、自分がしなければならぬことを見据えて自ら動く、と言うことが仕事をする上では欠かせないと思った。			○	
	・社会に出るということを、考えるきっかけになった。今まで漠然と考えていたので実感がわかなかったが、自分が働くということを少しイメージできた。そのなかで、やりがいを見つけ仕事を続けることがかっこいいと思った。			○	
	・自信を持って働くためには知識が必要であるので、幅広い知識を得たいこうと思った。			○	
	・自分の将来と真剣に向き合うことができた。			○	
	27	・奈良漬製造の工程や歴史を肌で感じながら知ることができて良かった。	○	○	
・奈良の子どもたちや奈良で学ぶ全国からきている大学生たちに奈良漬の良さを伝えたい。		○		◎	
・家庭科食物分野「郷土料理について学ぶ」の単元で奈良漬をテーマとした授業を行いたい。実際に短時間作業をさせて製造工程を体験させ、製品ができる喜びを感じさせたい。		○	○	◎	
・従業員の強い体力と仕事をやり遂げる強い意志を感じた。				○	
・従業員の方々は奈良漬製造と言うきつい仕事でも、プライドを持って毎日働いている。この様子を自分たち学生に置き換えると、とても比べられたものではない。深く反省した。				○	
・従業員の時間、仕事と休憩のけじめのつけ方をみて、見習うべきと感じた。				○	
28	・奈良漬製造の大変さが分かった。		○		
	・奈良漬の製造工程がよく分かった。奈良の食文化を取り上げる際には大変役立つ。	○	○		
	・社会人としての気遣いを社員の方々から感じ取った。			○	
	・従業員を見て金をいただく対価としての責任の重さを実感した。			○	
	・従業員が仕事に対して誇りと責任を持っていることが分かった。			○	
	・自分から進んで学ぼうとする力が社会では必要であると思った。			○	
	・従業員の方々の会話を聞いて、コミュニケーション能力の大切さを実感した。			○	
	・お客様に対する責任感をもつことが大切であることが分かった。			○	
	・こつこつと積み上げていく根気強さが社会では必要であると感じた。			○	
	・熟練の技の素晴らしさを感じた。		○		
	・セロリなど意外なものが奈良漬の漬種になっていることが分かった。		○		
・守るべき伝統への情熱を感じた。	○		○		

#### 4. 目的の達成評価（全年度を通じて）

##### (1) 地域に根付いた食文化の理解

地域に根付いた食品の伝統的な製造に触れ、地域の食文化（製造原理を含む）を理解するとともに、身近な存在として認識することを目的の1つにしている。

参加学生たちは全年度、異口同音に、これまで奈良漬がこれほど手間暇かけて作られていること、製造者の情熱が込められていることなど全く認識していなかったが、奈良漬製造の辛さや難しさ、製造者の熱意を実感したことを挙げている。

##### (2) 食品製造の理解

実際に食品製造の現場で仕事を体験して製造原理や技術を理解することも目的にしている。参加学生の食品学的、食品加工・保蔵学的理解も進み、レポートには奈良漬製造の原理が説明されている。また、奈良漬製造業の技術的なテクニックのほか、営業上の難しさが存在することを理解した。たとえば、奈良漬の漬種の入手は、方策、凶作を見越して仕入・製造すること、酒粕の出来栄えや入手量・価格に常に注意していることなどを学習した。奈良漬の学習により、食品産業は、エンゲルの法則やペティの法則に支配され、他の製造業やサービス業とは大きく異なることも、実際の製造業者の話から学ぶことができた。したがって、この目的も達成できたと判断できる。なお、食品産業に関しては、レポート課題(3)③原料調達・輸送・販売、④会社運営・経営術 全国にあった奈良漬の産地のうち、奈良がなぜ生き残ったのか、漬種の仕入れの難しさ・テクニックなど、社長から教えていただいた内容の記述があった。

##### (3) 職業について深く考える。

食品製造に携わる人々を実際に見て、職業の厳しさ、人々の責任感、プロ意識、協力を直接感じ、考える契機とすることを3つ目の目的にしている。

参加学生の感想から、職業観が変わりつつあることが窺える。いずれの学生も、職業を身近なこととして捉えるようになり、職業従事者が皆、責任感やほこり、プロ意識をもって働いていることを実感している。学生にとっては、職業を見つめる良い機会になった。したがって、この目的も達成されていると判断できる。

また、彼らは本インターンシップの経験を、自らの職業体験に留めることなく、学校教育教材とする可能性についても言及している（表3◎事項）。つまり、本インターンシップは教職について深く考える機会にもなった。

#### 5. 考察

本インターンシップの反省点・改善すべき点を中心に考察する。

本インターンシップは食育 GP における、将来小学校・中学校・高等学校における食育推進活動の中心的存在となる「食育リーダー」育成の一環として実施した。このプログラムへの参加者が、本インターンシップ開始時には家庭科教育専修所属の学生のほぼ全員が登録し、本インターンシップに参加していた。しかし、時間の経過とともに、教員採用試験において複数免許者に加点があるなど、複数免許取得者に有利になり、大学も教員採用率向上のため複数免許取得を推奨するようになったこと、食育リーダーが大学内の認定資格であったためにその価値が奈良県外に広く伝わらなかったこと、入学生に占める奈良県出身者の割合が小さいことなどから食育リーダー登録者が減り、本インターンシップ参加者も平成25年度には3名にまで減少した。本インターンシップはこのような教員養成系大学のもつ特性と絡み合い、食育が華々しく叫ばれたにもかかわらず終息したことは残念であった。

食育基本法には地域の企業も協力して推進していくことが謳われている。しかし、本インターンシップを引き受けていただいた森奈良漬店は従業員十数名の小規模企業であり、インターンシップに2日にわたって協力することは企業活動上大きな痛手であることは間違いない。そのための保障に関して食育基本法は全く触れておらず、企業の好意に頼る形となっている。就業体験としてのインターンシップを続けるには、企業の好意にのみすがるのはではなく、企業の側に具体的に大きなアドバンテージを提示するなどの措置が必要であろう。

参加学生の感想には、従業員に、学生とは違う責任の重さを感じたとの記述が多くみられた。給金を受け取って働くということの意味を考えてのことであるが、ひるがえって、学生がもつべき責任とは何かを考えた学生が全くいなかったことは残念であった。また、自分自身が教職に就いて児童生徒を指導する立場に立った時に、給金を受け取って働くということの意味をどのように伝えるのか、その際、本インターンシップの経験が具体的にどのように活かされるのかを考察した学生もいなかったことは残念なことである。この点を考えれば、インターンシップ終了後に速やかに討論会・反省会を開いて皆で忌憚なく意見を述べる必要があるが、実施時期が8月末、9月からは教育実習が控えていて日程上不可能であった。なお、この時期の実施は、奈良漬製造の作業は冬季にもあるが、冬季の作業内容の重さおよび気温などの環境面から学生に就業させることは難しいこと、受け入れ企業の都合もあり決まったことで、実質上この時期以外での実施は不可能であった。

一方で、本インターンシップの成果を学生の家庭科の専門教育の面から述べる。既に記したように本インターンシップでは「インターンシップ」を専門教科家庭の一分野である生活産業基礎における定義である「就業体験・職業体験」として捉えている。高等学校専門教科家

庭・生活産業基礎においては、「就業体験は、学校が地域の企業などとのパートナーシップのもとで行う教育活動であり、生徒が実際に企業等の職場で仕事に就き、働く活動である。」と位置付けている。生活産業基礎における就業体験で学習できる事項として、本インターンシップにおける目的の他に、家庭科との関わりにおいて、「職場で必要な知識や技術と学校で学ぶ知識や技術との関連を知り、専門教科「家庭」の各科目を学ぶ意義を理解することができる。」ことが挙げられている<sup>2</sup>。本インターンシップにおいては、奈良教育大学における家庭科教育専修専門授業科目である食品学、調理学、食品保蔵学に関わる原理がいたるところに顔を出している。レポートにそれらの原理や知識を使って奈良漬の製造原理を説明していたことは成果の一つとして挙げられる。

#### 謝辞

参加学生の感想に多かったが、従業員の好意的な指導、励ましがあったればこそ、参加者全員が 2 日間の就業

をやり抜くことができたことは明らかである。また、企業として 2 日間のインターンシップは企業活動上大きな痛手であるにもかかわらず 8 年間快く引き受けていただいた。株式会社 森奈良漬店、社長 森 茂 氏、従業員の皆様に感謝する。

(本インターンシップは、食育 GP が終了した平成 23 年度以後は奈良教育大学インターンシップ推進事業として実施された。)

#### 参考文献

- 1 文部科学省, キャリア教育とは何か,  
[http://www.mext.go.jp/component/a\\_menu/education/detail/\\_icsFiles/afieldfile/2011/06/16/1306818\\_04.pdf](http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2011/06/16/1306818_04.pdf) 2018 年 11 月 15 日
- 2 鹿嶋研之助, 北村真琴, 妹尾理子, 田島 眞, 保住芳美, 元廣益枝, 本山光子, (2013), 生活産業基礎, 実教出版株式会社, pp.141-144