

3. ゼミナール演習、グループ学習、調査実習等で、タブレット端末型ノートパソコンや携帯型プレゼンテーション機器を活用し、学生の課題探求、学生相互の意思疎通を促す。あるいは、調査活動の効率化を図る。

加藤 美穂子（経済学部）
久保田 義弘（経済学部）
佐々木 達（経済学部）

目的（取組の趣旨）

経済学部では、2014 年度から新カリキュラムに移行するに当たり、学部の上位・中位の学生層の就職力の強化・向上にむけた学部の FD 活動の重要な柱の一つとして、専門ゼミナールや産業・地域調査等の調査実習科目の充実・強化を進めている。これらの演習では、インターネットによる情報収集のスキルや、データの整理と分析、資料やプレゼンテーションの作成などを、学生にきめ細やかに指導することが不可欠である。そのため、これまでも C 館等のパソコン教室や図書館のグループ閲覧室を使用しながら正規の授業と補習・サブゼミを実施してきたが、教室の利用時間や利用したい情報機器の設置状況等の制約も多く、教育活動の障害となっていた。そのため、経済学部では、経済学部調査演習室と情報機器の整備を進めている。

そこで申請者達は、この学部の取り組みの一環として調査演習科目における教育環境を整備・改善し、教育効果をより一層高めるために、この「FD を推進するための活動補助」を申請し、学部の演習科目で柔軟に利用できる情報機器（タブレット端末・モバイル PC、プロジェクター、スクリーン）を購入した。そしてこれらの機器を、産業調査演習と専門ゼミにて利用し、大学外部での調査実習の効率と質の向上、学生によるプレゼンテーションの実践と少人数教育における双方向教育の促進を図る。

方法

申請者達は、今回購入した機材を用いて、以下の取り組みを行う予定である。

①産業調査演習において、学生に大学外での調査とその成果報告を実践させる際に購入した機器を活用する。具体的には、第 1 に、調査の時点において、学生が調査協力者に調査の目的や内容等を説明する際に、タブレット端末等を用いながらプレゼンテーションを実施し、調査への回答や情報をその場で入力・整理する。これにより、現地での滞在期間中に、学生に調査結果の整理や調査内容の改善等を行わせることが可能となり、現地調査の能率化と内容を深化が可能となる。第 2 に、本授業では、調査結果をまとめたのち、学生にその結果を調査協力者の前で報告を行わせているが、調査地域が農村地帯であることから、利用する会場にプロジェクターやスクリーン等が整備されていないことも多い。そこで、購入したタブレット端末とプロジェクター等を用いながらプレゼンテーションを行うことにより、学生に貴重な経験を体験させられるとともに、本学の教育・研究成果を地域に還元していくことができる。

②専門ゼミにおけるグループでの学習作業とプレゼンテーションの訓練において、タブレット端末・モバイル PC の導入による、学生の研究作業や情報共有・ディスカッションの能率の向上を検討する。具体的には、第 1 に、携帯性の良い情報端末を整備することにより、図書館や経済学部調査演習室、アクティブ・ラーニング教室など、その時々学習に適した場所で必要な作業を実施できることが期待される。そこで、実際にそのような利便性の向上や、より能率的な教育・学習が実現できるか否か、実行にあたっての課題等を検討する。第 2 に、今回の取り組みでは、一つの端末を 6～7 名のグループで利用する予定であるが、グループ内での議論やブレイン・ストーミングの際に、出され

た意見をその場で PC に入力し、それをプロジェクターに映し出して議論の要点を整理することや、学生がインターネットで検索して得た情報をその場で他のメンバーと確認することなどが可能となる。このような利用を通じた双方向学習の可能性と課題を検討する。

成果

今年度は、予算申請の手続きに関連して機器の購入が当初の予定よりも遅れ、機器の設定にも時間がかかったため、学期内に上記の計画について限定的にしか実施できなかった。ただし、産業調査演習において、2014 年 2 月に学生が協力を得た音更町の方々の前で、FD 予算により購入した機器を用いることで調査結果の報告を行うことができた。詳細は以下のとおりである。

3-1 産業調査演習の現地報告会および FD の教育的効果によせて(担当：経済学部 佐々木 達)

3-1-1. はじめに

産業調査演習の事後調査を 2 月 20 日～24 日にかけて実施した。今年度は 7 月に本調査を行い、後期にかけて得られたデータを取りまとめの作業を行ってきた。2 月の事後調査は、①郷土食・伝統文化の聞き取り調査、②「おとふけ食のフォーラム 2014」にて今年度の調査内容を報告すること、この 2 点をねらいとして実施した。

3-1-2. 調査経過報告

○2 月 21 日

9:00～12:00 音更町産小麦(キタホナミ)によるうどん打ち体験
音更大袖振大豆の出汁をつかった大豆うどんの試食

13:00～17:00 畑の案内人講習会への参加

19:00～21:00 卒業論文報告会(4 年生)ならびに卒業論文テーマ発表会(3 年生)

○2 月 22 日

9:00～12:00 郷土食・伝統文化の聞き取り調査

13:00～17:00 おとふけ食のフォーラム 2014 への参加

13:00 開会

13:30～14:30 「医食同源 おとふけの食と健康」天使大学 荒川義人 教授

14:30～15:30 「音更の食と農の潜在力(地産地消率調査結果報告)」札幌学院大学 佐々木達

15:30～16:00 「学生から見た音更の地元力」札幌学院大学経済学部佐々木ゼミナール

16:00～17:00 クロストーク：音更町長、荒川教授、佐々木達

3-1-3. 調査と報告会の様子

① 郷土食・伝統文化の調査

本調査では、地域に古くから伝わる家庭料理を、その食材や調理過程、食べる時期・機会などを調査しながらレシピ集を作ることを目的として実施した。その際に、今年度の FD 予算で購入したタブレット型ノート PC の調査利用の可能性を試験的に行うために、調査ノートで聞き取りをしながら、その場で PC にデータとして入力するなど調査の記録とまとめを同時並行的に行う試みを行った。その成果の一部は、文末に参考資料として付しておいた。



② おとふけ食のフォーラム 2014

2月22日はおとふけの「食」や「農」をテーマにしたフォーラムに参加した。学生らは産業調査演習の調査結果ならびに事後調査の結果を「学生から見たおとふけの地元力」という題目で報告した。当日は100名を超える参加者があり、学生の報告に対して好評をいただいた。音更町役場からは、大学との継続的な付き合いを作り上げたいという評価を受け、来年度以降の調査についても打合せを行うことができた。



3-1-4. FD プロジェクトの推進にむけて

経済学部の開講科目である産業調査演習は、毎年学生とともに調査テーマと対象地域を設定し、講義の前半に資料収集の方法や統計分析方法などを学習し、夏季休業を利用して調査を行っている。学生にとって調査自体が初めての経験であることも多いが、調査を通じて現実の問題に直接触れることによって座学だけにとどまらない教育効果があると考えている。例えば、農家調査や事業所の調査では学生と同世代の人に聞き取り調査をする機会はほとんどない。ところが学生は、自分たちなりに世代間のコミュニケーションをいかに図るのか、あるいは自分で考え、調べ、行動し、まとめ、発信する、ということをフィールドワークのなかで自ずと考えている。これらは就職活動や社会人としても必要なスキルであり、学生たちの視野やものの見方、考え方の裾野を広げる機会となっている。



さらに、FD と関連させて言えば、調査活動によって得られた知見をフォーラムや現地検討会の開催によって大学と地域の連携関係の可能性を模索することはFDの推進にとどまらず、今後の大学の戦略にとって重要な位置づけになると考える。とりわけ、調査実施後の現地への成果のフィードバックは学生の学習意欲や教育効果にとっては非常に有意義であると感じた。最後に、今回の報告会にあたっては、準備段階において産業調査実習室を利用して報告のスライドの準備や調査内容の検討を行い、現地での報告にあたってはFDの予算で購入したPCとプロジェクターを活用した。

課題・展望

前述のように、今年度は購入機器が利用可能となるまでに時間がかかったことから、これらの機器を本格的に利用するのは2014年度の授業となる。そこで、2014年度に以下の取り組みを行う。

①産業調査演習において、前期における調査準備、夏季休業時の現地調査、後期の現地報告会の際に、整備した機器を利用しながら、ディスカッション、調査、プレゼンテーションの実践的な教育を行う。

②アクティブ・ラーニング教室の活用と合わせて、グループ学習でのタブレット端末の利用を通じて、学生同士の意思疎通・議論の変化を検討し、ゼミや少人数教育における双方向教育の新たな可能

性と課題を探る。

参考資料

音更町郷土食レシピ作成

煮豆入り澱粉粉かき焼き団子

4年 泉澤・山本
3年 川嶋・西永・星野・山下

① 作った人 田森さん、山西さん

② 料理名 『煮豆入り澱粉かき焼き団子』

→ 田森さんと山西さんが子どもの頃に、お母さんに作ってもらっていたものを今回再現していただいた。昔、季節関係なく軽く食べられるお菓子として作られていた。今のようにフライパンで焼くのではなく、ストーブの上で作られていた。時間が経つと固くなってしまうので、焼いてすぐに食べるのが美味しいとおっしゃっていた。



③ 使われている食材

澱粉、とら豆一升（音更町産）、80℃程度の熱湯、
ザラメ500g、白砂糖300g、サラダ油

④ 調理方法

煮豆 ・お鍋にとら豆（一升）を入れ、豆が浸かるくらいの水を入れ、一晩寝かせる。

- ・一晩寝かせた水をすて、豆が浸るくらいの水を入れる。
あく抜きのため一度 5 分程度弱火で煮た水を捨てる。
豆の薄皮が剥けないように気を付け、グツグツしないように弱火で煮る。
豆の真が少し残るくらいに火が通ったら、あく抜き（味がくどくなくなり、スッキリする）のため、水を捨てる。
- ・また、水を豆が浸るくらい入れ、ザラメ 500 g と白砂糖 300 g を入れる。煮たりそうになったら火を止めて、様子を見て、また弱火で煮るのを 2 回程度繰り返す。
→豆が柔らかくなったら出来上がり！

- 澱粉かき焼き団子
- ・ボールに煮豆と少しの煮汁、澱粉を入れ、そこにお湯を少しずつ入れてダマができないように混ぜる。
→スプーンで持ち上げて心持ち堅めに、とろっと落ちるくらいに。



- ・フライパンをよく熱し、サラダをうすく引き、お好みの大きさに広げる。両面を焼き、半透明になったら完成。

