

大阪樟蔭女子大学
(学芸学部)

平成 20 年度 特別研究助成費研究概要

大阪樟蔭女子大学における Self-access Center (英語学習支援センター) 運用のための理論と実例研究 (3)

— learning community and in-campus outreach —

藤澤良行
マエダ・アン
小森道彦

大阪樟蔭女子大学 Self-access Center (以下 SAC) は、2006 年に English Support Center としてスタートし、同年 11 月に学生の使いやすさを考慮に入れた改装を行い、現在まで活動が続いている。本研究はこの SAC を運営していく上での理論的背景を探り、知見を深めることを目的としている。さらに実際の運営に当たって、他大学に設置されている様々な形態の SAC を視察・見学し、SAC の運営スタッフやこの分野の研究者との意見交換を踏まえて、本学の SAC を効果的に運営する方法をさらに模索するという研究目的がある。

SAC は learner development の考え方に基づいて運営されている。つまり、学びの形態を「教師中心」から「学習者中心」へと転換し、学習者が「自律した学習者 (autonomous learner)」へ到達するための手助けとして、SAC はその足場架け (scaffolding) となり学習者を支えていく役割を持つ。SAC はただ教材・資料が置いてあるスペースではない。単なる英会話ラウンジとも異なる。学習者の居場所となるような空間であることがその機能の中心となるべきである。

先年度までの特別研究助成費により、国内 5 大学の SAC を見学し、2009 年度の同費を使用して秋田県の国際教養大学の 2 つの SAC を視察することができた。また、それらを運営しているこの分野の世界的権威である Garold Murray 教授との意見交換をへて、我々の SAC 運営の考え方・方針を補強することができた。

これまで得た知見を元に、この 2 年間に於いて下記のような 2 件の発表を行った。

- 1 「Change from Bottom-up: Building a Self-access Center — セルフアクセス・センターの「正しい」作り方」第 47 回大学英語教育学会全国大会 (於: 早稲田大学、2008 年 9 月 12 日)
発表者: マエダ・アン、小森道彦、藤澤良行
- 2 “Low Proficiency, High Proficiency Students and the Role of Self-access” Independent Learning Association Conference 2009 at The Hong Kong Polytechnic University. June 4, 2009. Speakers: Ann Mayeda, Michihiko Komori, Yoshiyuki Fujisawa.

メタボリックシンドローム回避のための一方策 －減塩調理方法とその選択－

瓦 家 千代子
蒲 田 百々子

【研究目的】 2008 年 4 月から、40～74 歳の全国民を対象にメタボリックシンドロームに重点をおいた特定健康診査・特定保健指導が実施されている。そのメタボリックシンドロームのチェック項目の一つに血圧がある。血圧の低下には減塩指導が有効であるが、減塩を実行することが重要である。そして「減塩を習慣化する」栄養教育、即ち行動変容を起こす栄養指導が強く求められている。そこで、手頃で購入頻度が高いスーパーマーケット、コンビニエンスストアなどで売られている市販惣菜、特に市販煮物に含れている食塩量を調べることを目的に、市販煮物に含まれる食塩相当量を調査するとともに、その対象として手作り煮物に含まれる食塩相当量を測定し比較検討した。

【研究方法】 市販煮物として、魚を用いた煮物（かれいの煮付け、小いわしの生姜煮）、野菜・芋を用いた煮物（茄子の揚げ煮、きんぴらごぼう、若竹煮、たけのこの土佐煮、かぼちゃの煮物、小芋の煮物）、豆・大豆製品を用いた煮物（金時豆の甘煮、昆布豆、五目豆、おからの炒め煮）、乾物を用いた煮物（高野豆腐の煮物、ぜんまいの煮物、切り干し大根の煮物、ひじきの炒め煮）、複合素材を用いた煮物（筑前煮、肉じゃが）を購入し、その内容を分解し、同じ材料、配合で手作りしたものを手作り煮物とした。その市販煮物と手作り煮物の食塩相当量を分析した。ナトリウムの測定は原子吸光光度法で測定した。

【結果】 市販煮物が手作り煮物に比べて食塩相当量が多かったものはひじきの炒め煮（市販 2.72g、手作り 1.05g）、五目豆（市販 2.19g、手作り 0.82g）、筑前煮（市販 1.77g、手作り 0.95g）、おからの炒め煮（市販 1.6g、手作り 1.00g）などであった。そして市販煮物と手作り煮物で食塩相当量がほとんど変わらなかったものは、昆布豆（市販 1.19g、手作り 1.03g）、金時豆の甘煮（市販 0.48g、手作り 0.47g）であった。市販煮物と手作り煮物に含まれる食塩相当量について統計的な解析を行なったところ市販煮物は手作り煮物に比べて食塩相当量が多く含まれていることが認められた ($p < 0.01$)。以上のことから、減塩指導の具体的なものとして市販惣菜（煮物）、調理済み食品についての正しい知識、利用法の情報を提供し、併せて手作り料理の利点、作りやすいメニューの普及など、栄養教育、指導を行なうことは実行可能な具体的な減塩指導に繋がると考えられる。研究成果は日本調理科学会平成 21 年度大会（同志社女子大学）において「市販惣菜煮物と手作り煮物に含まれる食塩相当量の比較検討」と題して発表した。

抗菌ペプチドの溶血活性測定法の条件検討

木村 雅 浩

抗菌ペプチドは抗菌活性を持った 10~100 アミノ酸残基からなる両親媒性のペプチドである。この抗菌ペプチドに対する耐性菌はほとんど出現しないことが報告されており、耐性菌が生じる抗生物質に代わるものとして期待されている。しかしながら、抗菌ペプチドの多くは赤血球を溶血する作用を持っているという問題点がある。そのため、抗菌活性を維持しつつ溶血活性のない抗菌ペプチドの開発が多くの研究者によって試みられている。

溶血活性の測定方法には、各ペプチド濃度における溶血率を測定し、溶血曲線を作成することで溶血活性を評価する方法と赤血球を完全に溶血する最小ペプチド濃度を測定することで溶血活性を評価する方法がある。前者は溶血曲線で評価するので情報量が多いことが利点である。しかしながら、測定に使うペプチド量が多く、多検体の測定には不向きである。後者は、マイクロプレートを用いて測定するため、少量のペプチドで多検体の測定ができることが利点である。しかしながら、エンドポイントを測定するだけなので情報量が限られる。そこで本研究では、両者の利点を生かすために、マイクロプレートを用い溶血曲線を作成する測定法の条件検討と本法を用いて一部アミノ酸を入れ替えた新規グラチシンアナログの溶血活性を測定した。

その結果、従来の測定に使うペプチド量の 1/10 の量での溶血曲線の作成を可能にした。また本法を用いて、新規グラチシンアナログの溶血活性を測定したところ、抗菌スペクトルが広く溶血活性の低い新規グラチシンアナログを得ることができた。この成果は、本学の打田教授、東邦大学の田巻教授との共同研究として、Makoto Tamaki, Manabu Kokuno, Ichiro Sasaki, Yumiko Suzuki, Michiko Iwama, Kenichi Saegusa, Yusuke Kikuchi, Mitsuno Shindo, Masahiro Kimura, Yoshiki Uchida: Syntheses of low-hemolytic antimicrobial gratisin peptides. *Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters* vol19 2856-2859 (2009) に発表した。

神戸ファッション美術館との学館協働事業による復元研究

伊豆原 月 絵
北 尾 和 信

筆者らは、大阪樟蔭女子大学と神戸ファッション美術館との学館協働事業として、神戸ファッション美術館の収蔵品について研究を行っているが、平成 20 年度は、特別研究助成を得たことから、この収蔵品のうち、織物の製作が 1740 年とされるフランス宮廷衣裳（ロココ時代）の作品を選び、織物から復元し、ドレスの復元研究を行った。

研究の目的と方法は、貴重な第一次資料を基に、往時の美意識やその美意識を支えた染織技術、縫製技術、構成方法などを明らかにするため、厳密な計測を行い、ドレスの復元を行った。

研究成果として、この復元ドレスは、平成 21 年 2 月 11 日から 3 月 29 日まで開催された「祝祭の衣装展-ロココ時代のフランス宮廷を中心に-」東京・目黒区美術館（ファッション・染織・現代アートで著名）において展示された。この復元ドレスの織物は、紋様の種類別に詳細な計測を行い、紋様のサイズデータ、色彩データを作成し、それらのデータを基にジャガード織りの専門家に染織を依頼し、復元を行った。ドレスの縫製および装飾部分の刺繍、フライフリンジ、ポピンレースなどは、筆者および研究グループで行った。袖口の飾りのレースについては、往時の技術で作成されたレースをフランスから輸入した。また、この展覧会の図録には、伊豆原が研究の成果を著述した。

既往研究のほとんどが、欧米の文献を基に縫製をしているか、または、着装したドレスの表面の計測結果から、パターン（構成図）を作成しているが、本研究では、第一次資料を基に細部まで調査し、計測した箇所は、10,000 箇所以上になった。その詳細な計測値を基にパターンを作成し構成も明らかにし、復元ドレスの完成をみた。これらの研究から、往時の構成方法を解明し、求められていた身体のフォルムを、色彩や紋様などから往時の美意識を知ることができた。



図1 神戸ファッション美術館収蔵品ドレス



図2 復元したドレス

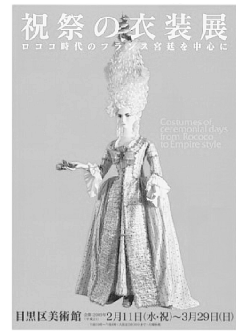


図3 目黒美術館チラシ

本学所蔵「女子用往来」の 画像データベース化と翻刻の試み (2)

西 端 幸 雄

本学図書館には、1990 年代に収集された、江戸時代の、近世庶民の女子教育用の教科書である「女子用往来」が所蔵されている。(1996 年に『樟蔭女子短期大学蔵女子用往来目録』が刊行されている)

その内容は、慶安 3 年(1650)5 月刊「女鏡」の初刊本をはじめとして、1600 年代刊 5 種、1700 年代刊 19 種を含む 83 種 (合計 172 冊) にも及び、「女子用往来」全体を見通すには貴重な資料である。

さらに、その資料的価値としては、これまで、「女子用往来」は、家政学や教育学の側面から研究されてきたが、源氏物語・伊勢物語・百人一首などが引用されている点で、国文学・国語学の面からも注目すべき資料である。それに加えて、本学が、女子大学であるという点で、現在の女子教育、また、これからの女子教育のあり方を考える上で、過去の女子教育の歴史の跡付けを辿る点で、貴重な資料であると言えよう。

ただ、この「女子用往来」は、これまで、それほど注目された資料として扱われてこなかった経緯がある。そのため、インターネット上のホームページで、「女子用往来」を公開している機関は、きわめて少ない。私見の範囲では、東京家政学院大学・奈良女子大学・奈良教育大学だけであると思われる。

こうした現状を鑑みると、83 種 (合計 172 冊) にも及ぶ、幅広い「女子用往来」を所蔵している点で、それらを死蔵することなく、画像データおよび本文翻刻データとして、積極的に、世に公開して、多くの研究者の研究に資することに意義があると思う。

そこで、平成 20 年度には、83 種 (合計 172 冊) の内、刊行年の早い「姫鑑」(1709)「女中道しるべ」(1712)「手ばこのそこ」(1745)「女中庸瑪瑙箱」(1819)「女四書芸文図会」(1835)「産屋やしなひ草」(1846)「女重宝記」(不記)の、7 種合計 46 冊をデジタルカメラで撮影し、画像データ化を行った。さらに、その画像データの良否を判定した後、翻刻作業を行い、テキストデータ化した。

なお、本年度は、画像データ化するにあたっての問題点の解明と、翻刻するにあたっての問題点の抽出に重点を置いたため、当初予定していた、1 年間で 60 冊のデジタル画像データ化とテキストデータ化という年間計画は達成できなかった点が悔やまれる。

ただ、さまざまな問題点は、一応解明されたので、今後は、作業グループの体制を整えて、着実に作業を進めていく予定である。そして、作業の半ばにおいて、何らかの形で、画像データと本文の翻刻データを、Web サイト上で公開したいと考えている。