

ストーリー性をもたせた教材で 学習者を惹きつける

～「食」に関する知識やノウハウが身につく
伝わりやすい食育教材づくり～

家庭内学習にも有効な
動画コンテンツで
実践的な知識を提供

eラーニングを活用したきっかけ

一回生全員の約1800人を対象とした「食と健康」の講義は、前学期・3回のみでの開講です。講義中に実施したアンケートでは、「料理ができない」と答えた学生は約7割にも上りました。そのような学生に対し、3回の講義では十分な説明ができませんし、実習を行うことも不可能なので、学生に実践的な知識を提供できないかと考え、eラーニングを活用することにしました。



野菜の保存法（学生ドラマ）

食べるということは一生続きますので、過年度生に対しても食について発信できればとも考えています。

知りたいことを家庭内学習で

学内での学習以外に、家庭学習や復習というようなものも非常に重要です。講義中も動画を教材として使っていますが、やはり家庭内学習でこそ視聴して欲しいと考えます。例えば、何か料理を作りたいとか、野菜の保存方法を

知りたいといった際です。

やり方がわからずに失敗して食材を無駄にするのではなく、講義中に紹介できないような具体的な内容をeラーニングにおいて学習し家庭でも実践、さらには応用してもらえることを期待しています。

学生出演のドラマを取り入れた コンテンツ制作で動機づけUP

料理を示し説明するだけではその料理が完成するまでの流れが伝わりません。ドラマ仕立てにすることで、流れや手順が分かるようになります。動画コンテンツはそういう意味でとても効果があると思い、実際に学生に出演してもらい制作し



食事のとり方（学生ドラマ）

ました。

やはり、本などの教材や言葉で伝えられないものがイメージ的に伝わり、観れば分かるという動画の魅力が活かされたと思います。料理以外であっても、文章ではなかなか伝わりにくい教育内容については、映像コンテンツを制作することで非常に伝わりやすくなると思います。



学生出演のドラマコンテンツで
動機づけを高める教材を

農学部 生物資源学科生物生産システム学
専門教育コース作物学

垣原 登志子 講師

料理に関する知識や手技は 測りにくい

例えば数学や科学といった教科であれば、基本的な知識のあるなしを筆記テストなどではつき



多様な調理道具

り測定できるのですが、料理について尋ねたとしても「全然知らない」や、「言葉の上では知っている」など、回答する学生によりさまざまです。

そして、いざ実践という手技になると個々人で大差がありますので、どこからの流れを実践すれば良いのか、度々学生と話し合い、考えなければなりませんでした。

今後は食堂でのメニューの組み合わせや、学生が一から作らなくても、電子レンジだけでできる手軽な料理なども紹介し、更に展開していきたいと思います。

教育デザイン室を利用して

個人では映像に関する知識もないので消極的に考えていました。今回、愛大GPにて大学生向けの食育に関するテキストを作成し、プラスして映像コンテンツも制作することで、調理用語を知らない学生に説明しても伝わらない部分が、動画コンテンツによりしっかりカバーされ、私たちが思っていた以上に完成度の高いものになったと思います。こちらが望んでいるものはすべて撮影できましたし、映像に関する知識不足といった不安も、いろいろ教えてもらうことで解消できました。

コンテンツの種類

動画や PowerPoint のデータを使用して制作したコンテンツを、Moodle 上で学生が聴講できるタイプです。

動画メインタイプ



調理の実習や農学部の演習林などへのロケ撮影した動画をメインに使用するタイプ。小窓に講師の解説映像を表示したり、わかりやすいように強調したテロップを使ったりなどが自由にできます。

アニメーションタイプ



ストーリー性のある説明を紙芝居風にしたリ、解説音声のみ収録し、似顔絵やイラストを使用したコンテンツも制作できます。

パワーポイント連動タイプ



準備したPowerPointの資料に沿って解説映像を撮影し、動画編集ソフトでその2つを連動させる、講義の動画コンテンツでは最も一般的なスタイルです。主にMoodleではPPTと映像の分離型、DVDやBlu-Rayなどのメディア向けに統合型を用いています。