臨床検査技師養成校の伝統を受け継ぎ AIの専門的知識を持つ人材育成

新渡戸文化短期大学の改革

18歳人口の減少とともに、短期大学への受験生が減少しており、短期大学の改革が叫ばれている。新渡戸文化短期大学（中野区中野区）は2024年から2028年度までの5カ年計画で短大の経営改革を段階的に実施している。2005年1月には同短期大学は「未来をささえる人材育成機能強化に向けた経営改革支援」（文部科学省）の対象校に選定された。改革の中心的な役割を果たしてきた清田裕・同学園常務理事・法人事務局長兼経営企画室長・短大事務局長に、短大の改革の取り組みについて伺った。

5カ年計画で段階的に経営改革を実施

食物栄養学科を「フードデザイン学科」に

清田常務理事

――貴短大の改革が始まった2024年の翌年、2025年に文部科学省の経営改革支援の対象校に選定されました。

清田常務理事　本学のフードデザイン学科の設置・臨床検査学科専攻科の構想やリカレント教育強化の取り組みは、「将来を見すえ、社会や時代のニーズを踏まえて人材育成方針を転換し、学部・カリキュラムの再編や、留学生や社会人といった新たな学生層の開拓など、キラリと光る教育力を軸とした、厳しい時代を生き抜く大胆な経営改革」を行う高等教育として、選定されました。選定校全国30校のうち、短大13校で、国公立の短大は2校のみです。

――改革の第1弾として、2025年度に食物栄養学科を改組しましたが、どのような改革ですか。

清田常務理事　名称を「フードデザイン学科」（定員80人）とし、食生活デザインコースと栄養士コースの2コース制に変更しました。

食生活デザインコースでは、調理学・栄養学・食品学の基礎の上に、最先端の食のトレンドやグローバルな食文化、エシカルフードを切り口に、幅広い知識と技術を2年間で習得します。企業での商品企画や開発、店舗の運営や広報等をになうことができる即戦力となる人材を育成します。

栄養士コースでは、卒業と同時に栄養士の資格が取得できる専門科目のカリキュラムによって、充実した実習や調理、医療現場の授業、学園内外の実習などを通し、食のオールラウンドヘルスマネージャーを目指します。

――フードデザイン学科」では、対象を社会人のためのリスキリング在学者にも拡大し、強化策として「教育訓練給付金」の対象コースとして申請しました。

清田常務理事　栄養士の資格取得や食の先端知識を効率的に学び、キャリア形成を目指す方にとっては、両コースとも学費負担の支援となるよう、入学金や授業料の負担が7割以上軽減されます。社会人の方は、利用すべき制度だと思います。

――ほかに、2027年度に向け、「フードデザイン学科」で取り組んでいることはありますか。

清田常務理事　イタリア食科学大学に学生を派遣（2025年から）、京都芸術大学食品造形教育部と提携し働きながら学士の資格取得（2026年から）、他の大学と連携したアントレプレナー講座開設（2027年）等、を進めています。

臨床検査学科に認定専攻科を新設（設置構想中）

AI・DXの知識を集中的に身に付ける

――次に、第2弾の改革はいかがですか。

清田常務理事　臨床検査学科（3年制）に認定専攻科（1年・定員10人）の開設を2027年度に計画しています（設置構想中）。臨床検査学科に学士取得の選択肢を広げ、国家資格取得後、より専門的な「AI・DX」人材の育成に特化したカリキュラムなど、これからの医療に必要不可欠な人材（アドバンスト エッセンシャル ワーカー）の育成を目指します。

――この新しい1年間の専攻科新設の理由はどのようなところにありますか。

清田常務理事　短大の入学者は1993年をピークに減少傾向にあります。少子化や四大志向が背景にはありますが、短大はこれまで世の中の動きに対して、カリキュラム等の対応が遅れていたことも要因の一つと思っています。今後、AI・ロボット等利活用を含む専門職（高校工業科卒業、高等専門学校卒業）や理系人材が不足すると指摘され、職種と学際間とでミスマッチが発生すると指摘されています。

そこで、本学は日本初の臨床検査技師養成校としての伝統を受け継ぎながら、臨床検査の分野で急速に浸透しつつあり、かつ要望のあるAIの専門的知識を持つ人材を育成できるカリキュラムをつくることに致しました。

当校は、四大で4年掛かり取得していた臨床検査技師の国家資格を3年間で取得し、希望者は専攻科の1年間でAI・DXの知識を集中的に身に付けます。所定単位の修得と学位授与機構の審査により、学士の学位が取得できるところが大きな特徴です。このシステムは日本初です。

――今日はありがとうございました。