

### 事例紹介(栄養専門学校 様)

操作性にすぐれたリモートカメラを活用して、充実した実践学習を実現



●お客様  
学校法人 香川栄養学園 様  
香川栄養専門学校 製菓科  
東京都豊島区駒込

#### はじめに

香川栄養専門学校 製菓科では洋菓子、和菓子、製パンなどの各コースに分かれ、実習中心のカリキュラムが組まれており、楽しく学べる環境を整えています。

一人でできる基本作業からはじまり、グループで作る複雑な作業までを学び、1年間で約300種類のお菓子を実際に作ります。こうした製菓、製パンの技術に加えて、販売や店舗ディスプレイの学習も行われます。

また、製菓の歴史や食文化、健康や栄養などの講義も充実しており、理論も体系的に学びます。

#### 導入の背景

実習は3時間行われ、実習室の天井に取り付けたカメラで講師の手元や調理台を撮影し、室内のモニターで表示しています。製菓の実習では、作業をする上でのポイントになるところを実際に見せて、理解してもらうことが目的の一つです。大人数の学生にわかりやすく見せるためには、離れた場所からでも見る事ができる映像をうまく活用しなければなりません。例えば湯せんにつけていた材料をすぐに実習台に移して泡立てる動き、鍋の中の様子やかき混ぜている状態などをできるだけアップで、見せる必要があります。

カメラは講師の動きに合わせて、助手が操作していますが、以前のカメラでは動作が講師の動きについていけないことが多く、オートフォーカスではなかったため、映したい映像をアップにする時間に大切なポイントが終わってしまっていたりと、思い通りの映像が撮影できないことが多くありました。

## 導入のメリット

ソニーのリモートカメラは、すばやい動きにも対応し、実習室に取り付けられモニターに、講師の手元の映像や、調理の手順ごとに変化する素材の状態などがはっきりとわかります。

オートフォーカスを使って、すばやくズームアップできるようになったため、泡立てた材料の気泡がきめ細かくなっていくところや、泡立っていく様子が映像で確認でき、学生にも好評です。

また、プリセット機能を使うことによって、講師の手元、流しやガス台などあらかじめ決めたポイントですばやく切り換えて、スムーズに実習の経過

を映像として見せることができます。

理解させたい内容を、よりわかりやすく伝えることができるようになり、学生にとっても実習のポイントを見逃すことがなくなり、調理の失敗が減り、学習意欲の向上にもつながっています。

2つの教室に分けて実習を行う場合でも、カメラの映像をモニタに表示して、指示をしながら進め、実習の各ポイントで、すりあわせを行うことができます。また、両方の教室の映像を見ながら実習の進捗を確認することにも使っています。



実習の進行に合わせて、リモコンを操作します。



講師の手元は、モニターに拡大表示されます。



担当者調理学第三研究室  
調理専門課程  
製菓科 助手  
吉村 彩様

以前に使用していたカメラと違って、食品にとって大事な色味である、赤や白が鮮明で実物に近く違和感のない映像になりました。リモコン操作に対する反応速度もこれまで以上にスピーディになり、ズームなどの拡大表示もスムーズに行え、実習の流れに遅れることなく映像を表示することができるようになりました。

このため、実習のポイントを逃さずに、講師の動きを素早く追いかけることができるため、とても満足しています。実習映像はDVDなどに記録して、欠席した学生への補講教材としても活用しており、特別な講師の方に実習をお願いした場合も、記録映像として残っています。

一般のお役様を招いた体験セミナーや講習会でも、講師の手元が遠くからでも見られるため、インパクトがあり非常に好評を得ていて、学校のアピールポイントのひとつにもなっています。