

高齢者の生活支援を担う 介護福祉士養成教育のあり方に関する研究 —食事支援の視点から—

A Study on the Education and Training for Care Workers Who Support the
Elderly
: From the Viewpoint of Meal Support

二瓶 さやか
Sayaka NIHEI

【要 旨】

2000年の介護保険制度導入を背景に、介護サービス提供事業所は利用者の求める質の高いサービスの提供が求められるようになり、同時に介護サービス提供の中心的な役割を担う介護福祉士を養成する養成校においても、いかにして介護現場が求める質の高い介護福祉士を養成するかが重要な課題となっている。

介護の実践現場において、近年食事支援の重要性が高まりをみせていると同時に、現場から養成校に対して、生活支援の中でも特に食事に関する実力向上を図る教育が求められているなど、介護福祉士養成教育においても食事支援のあり方についての検討が望まれているのが現状である。そこで、本研究は、介護の実践現場と養成校双方に着目し、生活支援の中でも、特に食事支援のあり方の視点に立ち、介護福祉士の養成校に所属する学生に対して食事支援に関する意識調査を実施して、養成校に所属する学生の食事支援に対する認識を明らかにすることを目的とした。

得られた回答から、食事支援の課題分析を目的とした因子分析を行い、天井効果がみられた項目についてはその重要性が認識されていると判断し、フロア効果がみられた項目の構造を分析対象とした。分析の結果、3つの因子が析出され、第1因子を「調理活動の実践への支援と環境整備」、第2因子を「自己選択・自己決定への支援」、第3因子を「食事環境への配慮」と名づけ、3つの因子に対する認識の向上の必要性が示唆された。また、介護の実践現場に従事している介護福祉士の有資格者と資格取得課程にいる養成校に所属する学生の食事支援に対する意識構造の比較分析を行い、双方は類似した傾向にあることが明らかとなり、介護福祉士養成課程の基礎教育の重要性も示唆された。

I. 研究の背景と目的

わが国において、2000年に導入された介護保険制度は、「介護の社会化」を図る福祉制度の大きな転換点となった。介護保険制度導入により、利用者は必要とする福祉サービスを自己で選択することが可能となり、在宅でサービスを受けながら地域で生活する高齢者が増加し、サービス利用の拡大、サービスの多様化、個別化が図られることとなった。こうしたことを背景に、介護サービス提供事業所は、いかにして介護を必要とする高齢者が質の高い生活を送ることが出来るか、といった視点に立ちサービス内容の充実を図ることが求められている。そして、いかにして高齢者の生活支援を担う、質の高い介護福祉士を養成するかは、介護福祉士養成校（以下：養成校）において重要な課題となっている。

養成校にて介護福祉士資格を取得後、多くが従事する介護の実践現場では、要介護高齢者に提供する介護サービスの中でも、特に食事支援のあり方が重要であることが寛木ら（2002）によって報告され、食事支援に重点を置く介護サービス事業所が増加していることも初鹿（2006）によって報告されている。

また、介護現場から養成校への指摘として「特に、食事について基本的な事柄での取り組みの中でできない学生が増加しつつあるとの話が必ず聞かれ、現場の介護支援専門員からも生活援助の実力向上を図ってほしいとの要望も出ている」ことが菊池ら（2008）によって言及されている。

このように、介護の実践現場において、食事支援の重要性が高まりをみせている一方で、介護福祉士養成教育においても食事支援のあり方についての検討が望まれている。人間の生活の営みの中心である食事といった生活支援の視点に基づいた介護福祉士の知識・実践力向上は、介護現場・養成校双方にとって重要な課題であるといえる。

本研究では、介護の実践現場と養成校双方に着目し、生活支援の中でも、特に「食事支援のあり

方」の視点に立ち、介護現場に依拠することを目的として介護現場に従事する介護福祉士の有資格者を対象として二瓶（2015）が、調査・研究に取り組んだ「食事支援の指針」¹⁾を基盤として介護福祉士の養成校に所属する学生に対して食事支援に関する意識調査を実施し、養成校に所属する学生の食事支援に対する認識を明らかにすることとした。

そして、介護の実践現場に従事している介護福祉士の有資格者と資格取得課程にいる養成校に所属する学生の食事支援に対する意識構造の違いを明らかにすることで、養成教育に求められる教育内容のあり方についての示唆を得ることを本研究の目的とする。

II. 研究方法

1. 調査概要

(1) 調査対象

対象校：介護福祉士養成校（四年制大学）

対象者：介護福祉士養成校に所属する1年生～4年生600名を対象とし、312名より回収、有効回答は302名（50.3%）であった。

(2) 調査期間

2015年11月12日～2016年1月29日

(3) 調査方法

自記式質問紙調査票を郵送送付・郵送回収

(4) 回収方法

調査対象者は、調査票に回答後、個別封筒に厳封し調査票を養成校ごとに一括返送とした。

(4) 倫理的配慮

依頼文書に研究の趣旨、倫理的配慮、研究以外の目的で使用しないことを記載し回答は無記名式とし、個別に用意した封筒にて郵送回収とした。

(5) 分析方法

食事支援の課題を明らかにするため、食事支援の指針で示した項目のなかでも、「重要視されていない」傾向にある項目について因子分析を行い、構造を概観した。

分析方法として、記述統計量で天井効果・フロア効果を測定し、天井効果は、平均プラス標準偏差の算出から5.0以上として、天井効果のみられた項目は「重要性」が高く認識されていると判断し、天井効果のみられた項目を除いて、因子分析（主因子法・プロマックス回転）を行った。

固有値の前後の差の変化とスクリープロットの変化から、因子数を3因子として、2回目の因子分析を行い、因子負荷量が概ね0.4以下の項目の12項目を除外し、3回目の因子分析を行うことにより、3つの因子を析出した。また、因子分析後尺度の信頼性はCronbach α 係数の算出による内的整合性の検討を行った。

2. 調査結果

(1) 回答者の属性

①性別：女性 270人 (89.4%)

男性 32人 (10.6%)

②学年：1年生 44人 (14.6%)

2年生 78人 (25.8%)

3年生 103人 (34.1%)

4年生 77人 (25.5%)

③介護実習の経験施設（複数回答）：

特別養護老人ホームが233人 (77.1%) で最も多く、次いで訪問介護事業所123人 (40.7%)、介護老人保健施設104人 (34.4%)、デイサービス59人 (19.5%)、障害児者入所施設45人 (14.9%)、グループホーム43人 (14.2%) であった。

(2) 「食事支援の指針」の構造

調査項目として示した80項目のうち、天井効果とフロア効果の測定により、天井効果がみられた46項目を除いた34項目について主因子法による因子分析を行った。

因子分析の結果、3つの因子が析出され、第1因子は、実際の調理活動に関する項目と調理活動への環境整備など、調理活動と環境整備に関する情報から構成されていることから、「調理活動の実践への支援と環境整備」とした。

第2因子は、「食事を取る座席を利用者が決定

できる」や「利用者が食事の量を意思表示できる」といった、食事場面における利用者の自己選択・自己決定に関する情報から構成されていることから、「食事場面における自己選択・自己決定への支援」とした。

第3因子は、「食空間に適切な照明器具を使用」「照明や窓からの日差しなどへの配慮」「テレビなど食事以外の刺激への配慮」など、食事を摂取する際の環境への配慮に関する情報で構成されていることから、「食事環境への配慮」とした。

また、因子の内的整合性を示すCronbach α 係数は、第1因子0.898、第2因子0.815、第3因子0.754で3因子において0.75以上の数値を示し、信頼性が得られた。(表1)

III. 考察

1. 食事支援の指針から示された食事支援における課題の因子構造パターン

第1因子は、調理活動の実践への支援と環境整備に関する内容である。近年、在宅介護の推進や、地域に住む高齢者への支援、認知症対応型共同生活事業所（以下；グループホーム）等において、調理を介した支援が多く実践されるようになり、要介護高齢者における調理活動のもたらす効果に関する研究が永田（1997）によって進められており、介護サービスにおける調理活動に対する支援への期待は高まりをみせている。また、調理活動の実践は、グループホームだけでなく、ユニットケアを導入している特別養護老人ホームにおいても取り組みが進んでおり、老人保健施設においては、作業療法の一環として調理活動を取り入れ、要介護高齢者の中でも特に「認知症に対する作業療法として有効である」ことが土屋（2000）、駒井（2006）らによって明らかとされているなど、施設の種別を問わず、介護サービス提供者は調理活動への知識と技術も求められている。調理活動は、基本的な調理技術や栄養面への配慮、食形態への配慮、調理活動を安全に実施するための環境

整備への配慮など、多くの知識を必要とするものである。

また、多くの学生の実習先となる、特別養護老人ホームや介護老人保健施設では、調理活動をアクティビティやレクリエーションの一環として取り入れており、学生もお菓子作りや調理活動など

と一緒に参加するケースも多くなっている。レクリエーション等に位置づけられた調理活動といったグループ活動に学生が参加することは、利用者や職員とのコミュニケーション促進の機会となることから、学生にとっても人間関係構築の一助となる大変貴重な経験の場となることが考えられ

表1 食事支援の指針から示唆された食事支援における課題の因子構造パターン
(養成校に所属する学生を対象)

第1因子 調理活動の実践への支援と環境整備 (Cronbach α = 0.898) 10項	因子負荷量		
	1	2	3
項目29 配膳を行う (職員と共にでも可)	.761	-.088	.004
項目27 盛り付けを行う (簡単な作業でも可)	.755	-.058	-.115
項目30 下膳を行う (職員と共にでも可)	.723	-.113	.060
項目28 食事に関わる準備を行う (使用する食器の選択など)	.709	-.006	.042
項目26 実際の調理を行う (簡単な作業でも可)	.591	-.077	.017
項目25 食材を購入できる機会の設定	.583	-.087	-.043
項目32 高さの調節可能な調理台を用意	.510	.172	.052
項目34 適切な調理器具の用意	.500	.214	.022
項目33 車椅子使用者も調理活動に参加できる環境の整備	.465	.178	.022
項目35 利用者の希望によりキッチンが使用可能	.396	.341	.026

第2因子 自己選択・自己決定への支援 (Cronbach α = 0.815) 9項	因子負荷量		
	1	2	3
項目72 共有の冷蔵庫があり利用者が利用できる	-.043	.650	-.015
項目71 利用者が調味料を自由に使用できる	-.090	.595	-.031
項目73 食事を取る座席を利用者が決定できる	-.018	.562	-.025
項目70 食事を取る場所を利用者が決定できる	-.071	.549	.003
項目74 利用者が照度や室温を調整することができる	-.048	.430	-.007
項目69 外食や出前などの機会	-.012	.428	-.184
項目79 さまざまなサイズの食卓を用意	.055	.389	-.025
項目78 6人以下の少人数の食卓を用意	.085	.376	.050
項目75 利用者が、食事の量を意思表示できる	.006	.342	.019

第3因子 食事環境への配慮 (Cronbach α = 0.754) 6項	因子負荷量		
	1	2	3
項目37 放送設備・テレビ・カートなどの音量調整	.003	-.053	.653
項目41 照明や窓からの日差しなどへの配慮	-.011	-.008	.608
項目40 テレビなど食事以外の刺激への配慮	.004	-.078	.592
項目42 食空間に適切な照明器具を使用	-.050	.224	.540
項目43 食空間に適切な床・壁の装飾デザイン	-.077	.072	.474
項目45 食べ物の匂いは、食事の前後のみ	.023	-.069	.454

因子間の相関	第1因子	第2因子	第3因子
第1因子	1.000		
第2因子	.474	1.000	
第3因子	.440	.487	1.000

る。

しかしながら、高齢者や認知症高齢者などが実際の調理活動を行う際には、安全面への配慮のみならず、残存能力の活用や自主性を引き出す支援方法など、様々な場面において注意や配慮を要することから、調理を介した支援のあり方に関しては、介護福祉士養成教育においても内容の充実が求められるものと考えられる。

第2因子は、食事支援における「自己選択・自己決定への支援」に関する内容である。「自己決定」は、バイステックの7原則の中にも示されているとおり個別援助の原点であることから「自己決定」を尊重するためには「選択の自由」が保障されていなければならない。

食事支援はこれまで、給食スタイルで「食事」を提供し必要な利用者に対し介助を行うというように、利用者は「受け身」の立場におかれていた。しかしながら、食事は、個々が形成してきた食文化や嗜好性などを有しているものであり、支援者が用量に配慮しながら調味料などを自由に使用できるといった配慮は、個人の尊厳を尊重することにも繋がると考えられる。また、食事支援は、単に「食事」を摂取するだけでなく、食環境の整備（食事を摂る座席の選択）によって、利用者の「自己選択・自己決定」を可能とする要素も含んでいる。このように、物理的な環境整備の視点をもつことにより、食事支援は、利用者にとって大きな意義をもたらすものと考えられる。

また、認知症などにより判断力の低下した高齢者についての自己決定支援は、制限・干渉があることを藤原（2015）が指摘しているが、個人の判断能力の制限といった枠組みのなかで、いかにして利用者の「自己選択・自己決定」の機会を創出し、どこまで支援という方法で介入するかといった視点は、介護福祉士の専門性へも寄与するものと考えられる。このことから、養成校で学ぶ段階から、利用者の能力や意欲を引き出す支援は食事など生活していくうえで、様々な場面で必要とされることや、実際の介護現場における実習等

で、利用者の生活を観察し、職員の関わりから学ぶ中で、自己選択や自己決定を実現できる支援のあり方を考える姿勢を身に付けることができるよう教授することが求められるといえる。

第3因子は、食空間に対する環境整備に関する内容である。高齢者施設の環境は、児玉ら（2015）によって、認知症高齢者のQOL概念の1つであるとされ、施設環境への配慮・調整も重要な支援の一つとして考えられている。施設の建物や設備といった物理的な環境整備だけでなく、食事支援においては、支援者の介入によってコントロール可能な環境整備の要素もあり、食事支援を取り巻く環境整備のあり方についても広い概念のもと教育を行っていく必要があると考えられる。

2. 介護福祉士の有資格者と養成校に所属する学生の因子構造パターンの比較

介護福祉士養成校に所属する学生を対象として本調査で得られた食事支援における課題の構造因子パターンと、すでに実施している介護施設に従事する介護福祉士の有資格者を対象とした調査分析²⁾における、食事支援における課題の構造因子パターンを比較したところ（表2）、示された構造因子のパターンは類似した傾向にあり、名付けた因子は養成校に所属する学生、介護福祉士の有資格者共に同様のものとなった。

得られた2つの因子構造パターンについて、3因子で示された項目の詳細について養成校の学生・介護福祉士の有資格者を比較すると、本調査分析の第2因子で示された食事場面における「自己選択・自己決定への支援」が、介護福祉士の有資格者と比較すると養成校に所属する学生の方がその重要性や必要性に関する認識が低い傾向にあることが明らかとなった。また、食事支援や食事を介した介護実践に関する認識は、養成校に所属している時点と介護福祉士を有して介護施設に従事したあとも大きく変化することはないことが考えられ、養成課程における基礎教育の重要性が示唆された。そして、本調査分析において示された

3因子と、その中でも特に第2因子の「食事場面における自己選択・自己決定」に関する項目については、更なる教育の充実を図ることが課題であることが示された。

さらに、介護福祉士養成教育と「食事」に関連した先行研究を概観すると、神部ら（2003）によ

る介護福祉養成校で学ぶ学生を対象内容に関する意識を明らかにした研究、杉永ら（1999）、湯川ら（2004）による家政学系科目に関する教員を対象としたアンケート調査に関する研究、上延ら（2011）、福田（2013）による介護福祉士養成校を卒業した介護福祉士を対象として、仕事上「役立

表2 食事支援の指針から示唆された食事支援における課題の因子構造パターン
(介護福祉士の有資格者を対象)

第1因子	調理環境への配慮 (Cronbach $\alpha = 0.898$) 12項目	因子負荷量		
		1	2	3
項目27	盛り付けを行う (簡単な作業でも可)	.882	-.057	-.147
項目26	実際の調理を行う (簡単な作業でも可)	.835	-.027	-.146
項目29	配膳を行う (職員と共にでも可)	.774	-.139	.007
項目28	食事に関わる準備を行う (使用する食器の選択など)	.755	.034	-.028
項目30	下膳を行う (職員と共にでも可)	.698	-.036	-.047
項目25	食材を購入できる機会の設定	.651	-.019	.001
項目34	適切な調理器具の用意	.558	.044	.131
項目33	車椅子使用者も調理活動に参加できる環境の整備	.553	.064	.159
項目32	高さの調節可能な調理台を用意	.536	.078	.116
項目35	利用者の希望によりキッチンが使用可能	.465	.020	.258
項目24	メニューの立案への参加 (一部でも可)	.435	.104	.109
項目51	安全に調理活動を行える十分なスペース	.394	.199	.063

第2因子	食事環境への配慮 (Cronbach $\alpha = 0.751$) 9項目	因子負荷量		
		1	2	3
項目37	放送設備・テレビ・カートなどの音量調整	.014	.637	-.118
項目42	食空間に適切な照明器具を使用	-.073	.628	.147
項目41	照明や窓からの日差しなどへの配慮	.035	.615	-.078
項目43	食空間に適切な床・壁の装飾デザイン	-.026	.542	.147
項目40	テレビなど食事以外の刺激への配慮	.013	.532	-.072
項目36	食事に合わせたBGM	.017	.484	-.110
項目65	職員は食事に合わせた服装をする	-.105	.426	.118
項目45	食べ物の匂いは、食事の前後のみ	-.030	.423	-.009
項目11	食卓の飾り物への配慮	.171	.400	-.062

第3因子	自己選択・自己決定への支援 (Cronbach $\alpha = 0.813$) 4項目	因子負荷量		
		1	2	3
項目71	食事を取る座席を利用者が決定できる	-.020	-.060	.732
項目73	利用者が調味料を自由に使用できる	.021	-.012	.729
項目72	共有の冷蔵庫があり利用者が利用できる	.027	-.055	.708
項目74	利用者が照度や室温を調整することができる	.040	.064	.529

因子間の相関	第1因子	第2因子	第3因子
第1因子	1.000		
第2因子	.474	1.000	
第3因子	.453	.517	1.000

つ」と思う家政学の内容を把握することを目的とした調査研究等がみられた。養成校における食事に関連した教育は、現行のカリキュラムの以前の旧カリキュラム時に「家政学概論」や「家政学実習」といった科目にて体系的に学習出来るカリキュラムが展開されていたことから、「家政学系科目」としての位置づけによる先行研究が見られるものの、「食事」に特化し、さらに介護現場や実際に介護現場に従事する介護福祉士と養成校に所属する学生の双方に着目した研究は少ないのが現状であることが明らかとなった。

このことから、介護福祉士の有資格者と、養成校の学生の食事支援に対する認識を比較することを目的とした本研究は、関連分野の先行研究に一石を投じることが期待されると考えられた。また、本研究によって、介護現場から指摘のある「生活援助力不足」を解消するために必要な教育のあり方、卒後、介護現場における実践力を身につける為に必要な教育内容の示唆を得ることが出来、より介護現場に即した教育の実現に繋がるものと示唆された。特に、先述の介護現場からの「生活援助力不足」の指摘に対する教育のあり方については、介護福祉士養成カリキュラムが2009年4月から大幅な改正のもと実施され、旧カリキュラムにおいて独立の科目として展開されていた「家政学」が現行のカリキュラムで「介護の基本」や「生活支援技術」の領域なかで各介護福祉士養成校の裁量に任されたことにより、各養成校の教育内容や教育効果が大きく問われるものと考えられる。現場が求める生活援助力を身につけた介護福祉士を養成するには、体系的な知識・技術を教授する授業とともに、介護現場で実際に生活を営む要介護高齢者が求める支援に適応できる能力を養う教育を行い養成校在学中のみならず、介護福祉士として現場に従事してからも発展的に学びを深めていく基礎を構築するのが養成教育の責務であると考えられる。

また、今回の調査分析における因子構造のパターンから「食事支援」＝「食事」といった概念

に限定されるのではなく、生活支援に関する他領域の知識も必要となることが示されている。人間の基本的欲求を満たすために繰り返される買い物や食事づくり、食事における団欒、後片づけといった一連の生活行為は、生きるうえでの基盤であり、介護施設で行われる「食事介助」は、介護実習に臨む多くの学生が経験する支援でもある。生活経験の少ない学生が、要介護高齢者・障害者を理解し支援するうえでは、基礎的な知識・技術の習得が必須であり、知識・技術の習得に合わせて他領域・科目との関連性を考慮した応用的な教育内容を組み込んでいく必要があると考えられる。

以上のことから、専門領域ごとに特化した旧カリキュラムの教育体系から大幅な転換が図られた現行のカリキュラムは、時代が求める介護福祉士養成教育に即したものであり、現場が求める介護福祉士養成教育の内容を明らかにしながらカリキュラムを検討することで、介護福祉士の専門性や独自性に寄与していくものといえる。

今後は、各養成校において行われている食事に関連した教育内容を明らかにするとともに、本調査で示された3因子と、実際の教育内容・教育効果等の関連性について考察を深め、現カリキュラムの特性を活かした、介護福祉士養成教育の質的向上に向けた教育のあり方について具体的な提言を行うことを課題としたい。

最後に、本調査にご協力頂いた全国の介護福祉士養成校に所属する学生・教員の皆さまに感謝・御礼申し上げます。

【附記】

本研究は、平成27年度大妻女子大学「戦略的個人研究費（S2736）」の助成を受けたものである。

【注】

1) 本研究で用いた「食事支援の指針」は、介護福祉士の養成教育や介護現場において、食事支援

のあり方や食事支援の課題について検討（教育・研修）する際に職員の共通認識を図るツールとしての活用を目的として策定したものである。策定に至るプロセスとして、「介護」の概念整理、食事支援の実態調査による現状と課題分析、介護現場に従事する介護福祉士を対象とした食事支援に対する意識調査を実施し、食事支援のあり方を示す指針として検討した項目とその具体的内容について、実践現場に従事する介護福祉士の有資格者に調査を実施して考察を行った。

「食事支援の指針」として、1. 食事認識への支援 2. 機能的な能力への支援 3. 環境における刺激と質の調整 4. 安心と安全への支援 5. 生活の継続性への支援 6. 自己選択への支援 7. ふれあいの促進の7カテゴリー、全71の項目を示している。

- 2) 注1) で策定した要介護者への食事支援のあり方を示した「食事支援の指針」をもとに、本研究と同様の調査票・分析方法を用いて、某県内に登録のある特別養護老人ホーム（154施設）、認知症対応型共同生活介護事業所（191事業所）に勤務する介護福祉士の有資格者（645名）を対象に自記式質問紙調査を実施した。因子分析の結果、第1因子を「調理活動の実践と安全への配慮」、第2因子を「食事環境への配慮」、第3因子を「自己選択・自己決定への支援」と名付け、介護現場における介護福祉士の食事支援の意識と課題を明らかにした。

【引用・参考文献】

- 廣木奈津, 松本伸子ほか：日常生活に関する痴呆性高齢者と自立高齢者の比較. 日本食生活学会誌, 15 : 278-285 (2002).
- 初鹿静江：介護予防の観点からみた認知症高齢者グループホームの食生活支援のあり方への検討. 医療看護研究, 3 (1) : 22-28 (2006).
- 菊池啓子：介護福祉士養成校における家政学実習内容の検討. 中部学院大学・中部学院短期大学紀要, 9号 : 43-48 (2008).
- 二瓶さやか：要介護高齢者における食事支援の指針のあり方に関する研究. 岩手県立大学大学院社会福祉学研究科博士後期課程学位論文 (2015).
- 永田久美子：痴呆のある高齢の人々の自己決定を支える看護. 老年看護学, 2 (1) : 17-24 (1997).
- 土屋景子, 井上桂子：重度痴呆高齢者に対する調理活動の試み. 川崎医療福祉学会誌, 10 (2) : 363-372 (2000).
- 駒井由紀子, 繁田雅弘：認知症のリハビリテーションに対する文献研究. 作業療法, 25 (5) : 423-438 (2006).
- 藤原ヨシ子, 新保幸男：ソーシャルワーカーが多職種と連携して行う自己決定支援の特徴：特別養護老人ホームの生活相談員へのインタビュー調査から. 技術マネジメント研究, 14 : 3-12 (2015).
- 児玉桂子, 足立啓, 古賀誉章ほか：高齢者の生活とその環境—認知症高齢者のための環境支援の考え方と手法— ケアと環境委員会 http://suishinkyoo.net/unitcare/u_images/pdf/jizen_kadai/jizen_2.pdf (2016/9/22).
- 神部順子, 奥田郁子ほか：介護福祉士養成教育のための「家政学」関連科目のあり方—学生の意識調査結果からの授業内容の検討—. 日本家政学会誌, 54 (6) : 501-510 (2003).
- 杉永孝子, 中村敦子ほか：介護福祉士養成における家政学系教育の現状と課題. 介護福祉教育, 7 : 38-41 (1999).
- 湯川夏子, 立松麻衣子ほか：介護福祉士養成における家政学系教育内容の再構築. 介護福祉学, 11 : 36-52 (2004).
- 上廷麻耶, 福田明：高齢者施設で働く介護福祉士に必要な家政学に関する研究. 松本短期大学研究紀要, 20 : 3-8 (2011).
- 福田明, 目久田純一：介護福祉士に有用な家政学関連教育内容の検討. 松本短期大学研究紀要, 22 : 83-92 (2013).