

論文題目 「現代人の食行動に関する研究 ―ヒトとの関係性を視点においた分析― 」

熊本大学大学院社会文化科学研究科（後期博士課程）

公共社会政策学 地域連携政策論分野

立山ちづ子（学生番号 047-G9203）

序章	ページ
1 問題の所在	1
2 本研究の視点と方法、論文の構成	3
第Ⅰ章 現代の食の問題	
1 食と農の危機	13
2 先行研究	
1) 竹熊宜孝の「食・農」	14
2) 足立己幸の食生態学	16
3) 徳野貞雄の農村社会学からみる食問題	19
4) 1章のまとめ	22
第Ⅱ章 わが国の「食」の教育の概史	
1 アメリカの食と家政学	24
2 わが国の公教育としての食の教育の始まり	27
3 家庭科における食の教育と家政学	30
4 2章のまとめ	38
第Ⅲ章 家族・家庭と食行動の現状	
1 家庭における食生活―日韓比較調査の結果と分析―	41
2 熊本の高校生の絵から読み取る食行動	49
3 高校生の母親たちの食育の現状	58
4 3章のまとめ	59
第Ⅳ章 「食」の教育の現状	
1 1994年から2004年の家庭科食の教育実践分析―九州地区―	61
2 小中学校、関連団体の「食育」の現状―熊本県内の実践事例の分析	71
3 熊本県の高校生を対象とした県家庭部会の食育活動とその分析	73
4 4章のまとめ	85
第Ⅴ章 わが国の産業化と食	
1 食の問題はなぜおこるのか	87
2 産業構造の変化	90
3 生活の変化	90
4 食料関連産業の変化	97
5 5章のまとめ	102
第Ⅵ章 現代人の食行動に対する「食」の教育についての提言	103
終章 結語	109
	(全 120)

## 序 1 問題の所在

### 第1節 研究の背景

筆者は、高等学校で家庭科教育を担当し、そのなかの一分野としての食教育に携わってきた。1970年代の赴任当時、高校生は食べることが大好きで、よく食べていた。しかし、今日では、1日に1回食、あるいは加工品の単品だけしか食べていない、といった事例が珍しくない。身体の発育が旺盛なときにこんな食べ方では栄養不足だと心配される。また、ひとりだけで食べる、あるいは一緒に食べる人が少ないといった事例も目立つ。食卓での団らんがなければ人間関係をつくる力が育たないのではないかと危惧される。この研究では、このような若者の食の問題は人間の文明の問題であるにとらえ、人類の初期の食行動に立ち返って、ヒトとモノ（縦軸）、生産者と消費者（横軸）、という機軸をすえて食行動を分析する。

女子栄養大学教授（当時）の足立己幸（保健学博士、管理栄養士。専門は食生態学、食教育学、国際栄養学。カーテン工科公衆衛生学部客員教授。A I N（味の素「食と健康」国際協力ネットワーク）代表等として発展途上国での保健・栄養プログラムの教育等にたずさわる。厚生省中央児童福祉審議会委員、農水省畜産振興審議会委員ほか。2000年現在。）は、子どもたちのひとり食べが全国的に広がっていることを1981年に「子どもたちの食卓」としてNHKプロジェクト班との共同調査で明らかにし、その結果がNHKのTVで全国放送され、大反響をもたらした。足立らは、子どもたちの食べ物の内容（モノ）だけで無く、誰と食べたか（ヒト）を重視した。その調査結果は1982年に『なぜ、ひとりで食べるの一食生活が子どもを変えるー』（日本放送協会出版、別紙 序 1 絵1 表紙「なぜひとりで食べるの」）として発刊された。その19年後の1999年調査結果では、朝食を「子どもだけで摂る」と「ひとり食べ」がさらに増加し、家族全員でとる朝食・夕食はともに減少していた。朝夕ともにひとりで食べた子どももいた。（『知っていますか、子どもたちの食卓ー一食生活から子どものからだと心がみえるー』（日本放送協会出版、別紙 序 1 絵2 表紙「知っていますか子どもたちの食卓」）。

筆者も高校生の食事状況を、足立らが行った「食事スケッチ法」で調べてきた（別紙資料を参照の「序 1 絵3 1982年甲佐高校生の食事記録」、「序 1 絵4 1993年荅明高校生の食事記録」）。朝食のひとり食べは地方の高校生にとっても普通の食事となった。

現在、筆者は定時制高校に勤務している。2008年の定時制高校生1年19人の食事内容は、以下のものであった。食事を誰かと共に摂ったのは夕方の学校給食だけであったという者が11人（58%）、姉と一緒に摂った女子（5%）、残る7人（37%）は1日中ひとり食べであった。「さびしい」と添え書きした者がいた。食事を「主食と主菜や副菜を含んだ食べもの」とした場合、1日に3食を摂った者は1人（5%）、2食が8人（43%）、夕方の学校給食1食のほかには、パンやおにぎり、あるいは飴やスナック菓子、果物などしか食べなかったという者が9人（48%）、一人の女子は饅頭1個と飲み物で1日を過ごした。「ご飯を食べると吐く」という。このような孤食や欠食は、定時制入学者に不登校経験者や中途退学者の割合が増加してきた近年に、相関して増加している。

若者の食欲の減退は、共に食べるヒトがいないことに起因するのではないかと推測される。

若い世代での欠食は、骨形成の不全となり、高齢期にひどい骨粗しょう症となると予測されている。また、女性の栄養不足は、その子どもが低体重児となり、さらに肥満体質から糖尿病の罹患率が高くなると予測されている。朝食抜きの児童は低学力になりがちであることも明らかにされている（熊本県食育推進班、2005年調査）。心身の形成が発達段階にある子ども世代での欠食

は、その後の心身に何らかの障害をもたらすため、看過できない問題である。

今日のこのような食の問題は文明の問題であると筆者はとらえる。

## 第2節

孤食・欠食を次のように定義した。

孤食：ひとり食べ。ひとりで食べる行為。

欠食：ヒトの摂食リズムによる食事を摂らない行為。今日の社会での摂食リズムは1日3回(朝・昼・夕)に食事(主食と主菜や副菜)を摂る行為が一般的である。食の回数が0~2回以下、また「食べもの」に主食と主菜や副菜が含まれない食の行為を欠食とする。昔の欠食は食べものが不足していたために食べなかった行為である。ここでの欠食は、飽食環境にあって摂食リズムの崩れにより食べていない行為である。

孤食と欠食の関係：欠食は孤食が常態化した子どもに多くみられる。したがって、この研究では、孤食と欠食は同じ問題を含むと捉えている。

## 第3節

文明の問題として「現代の欠食」をみよう。定時制高校生は、朝食を摂っていない者が近年5年間の調査で50%前後に上る。では1日中食べていないかというそうではない。ジュースを飲んだり、パンを食べたり、お菓子を食べたりなど間食をしている者が08年の1年生で88%いた。また食事時間が不規則である者が80%いた。お腹が空いていないので、またリズムが一定していないということでの朝食の欠食であった。人間は朝に朝食を、昼に昼食を、夕方に夕食をと、限られた時間にまとめて食事をとるといふ、摂食のリズムをつくってきた。この摂食リズムが崩れているのである。

この摂食リズムは、食べ物が不足していたときにつくられてきたものである。ヒトは生きるために、家族・群れという集団で食べ物を狩猟採集し、その後農耕を始め、食べ物を栽培することが必要であった。そこで得た食べ物を、共に料理し共に食べてきた。集団で営むから時間と場所を固定することになった。しかし、わが国の高度産業社会の今日、食べ物はカネがあれば、ヒトはいつでもどこでも手に入れることができる。共に食べるヒトがいなくてもよいので、ひとりで食べることになる。また食べたくないときには食べないでも、そのうちにお腹が空いたときに食べることができる食べ物がある。食べ物がないという不安はない。こうしてみると現代の欠食はヒトが食べ物を豊富に手に入れた環境にいるからこそ生じた問題であることが明らかになる。

このように現代の欠食を捉えると、食べ物が不足する環境に対応する学問であった家政学は、現代の欠食に対応してこなかったのではなく、対応しようにもできなかったのだとみられる。だから足立はひとり食べに食生態学という、ヒトの関係性での分析を提起した。だが足立は今日の、高度産業社会における“農と食”の問題にはふれてこなかった。食べ物入手に関する“農”<sup>注1)</sup>と“食”<sup>注2)</sup>の距離が大きく隔たったことこそが、ヒトの関係性を分断しているのである。ヒトが人間となる初期から1960年代始めまで“農と食”を、ヒトは家族で群れて自分たちの労働で共に営み、「命の糧」の食べ物入手し、共に料理し、共に食べてきた。高度産業社会では“農”が産業としての“農業”となり農業を営む人は生産者となった。そしてその農産物は「商品」(モノ)となった。“食”は生産者が生産した食べ物をカネで消費者が「商品」として購入するクラシ

となった。“農”と“食”をヒトは自分の命の存続のために労働し食べるという行為から、生産者と消費者に分離し、ヒトは他者の労働の産物である食べ物をカネとの交換で入手して食べるという行為をとるようになった。カネがあれば、個別でも食べられるようになったのである。

すなわち個別に食べる、ひとり食べの問題は、この“農と食”の分離から生じている問題である。したがってひとり食べの問題への対応は、“農と食”が分離して、食べ物を商品として生産する農業（生産者）と食べ物を購入する消費者とに分かている現状を結合する理論と実践が求められることになる。これは、商品となった農産物を「命の糧」という人間初期の食べ物の位置に取り戻すことである。そのためには消費者の位置にいるヒトが食べ物入手の営みを自分の労働で行うことになる。しかし、高度産業社会の分業社会にあって、また都市生活者が増大したなかで簡単にもとにもどることは不可能である。そこで、消費者と生産者が「命の糧」としての食べ物を取り戻す行為を意識的に行うことが求められる。少数になってしまった生産者に、多数となった消費者が意識的に接近することが求められる。ここで生産者・消費者ともにクラシの価値観の変換が求められることになる。

以上のような考えを通して、ひとり食べ・現代の欠食の問題をヒトとの関係性でみるとき、徳野貞雄の生活農業論的分析パラダイムによる分析が有効ではないかと筆者は考えた。

現代の欠食問題は高度産業社会のなかで、モノ、カネ、ヒト、クラシという要素が相互に関連して生じてきた問題である。従来のモノ重視の栄養教育ではヒトやクラシ、カネの視点は欠落していた。そこで、家族のなかで誰と食べたかというヒトとの関係性に視点を置いて、今日の食行動を分析することを目的として、この論文のタイトルを「現代人の食行動に関する研究」とした。

注1) “農”を、筆者は自らの食べ物を自らが生産する（農耕や家畜飼養）行為、「命の糧」を得る行為として捉えている。ただ、それらの行為を行う人の意味も含める場合もある。

注2) “食”を、筆者は自らの判断力で安全な食べ物を選び取り、自らの労働で調理して、食べる行為として捉えている。ただ、食べ物を食べる人の意味も含める場合もある。

## 序 2 本研究の視点と方法、論文の構成

### 第1節 人類初期の食行動と家族・社会

現代人の食行動を分析する際には、人類の初期の姿にたちもどってることが課題解決のキーを得られるのではないかと筆者は考える。現代においても、人間は人間以外の動植物を食べる。その原型は人類の初期にみられるからである。

石毛直道（農学博士。専門領域は文化人類学。国立民族学博物館館長。1998 年現在）は、「人類の初期にさかのぼれば『人間は料理をする動物である』『人間は共食をする動物である』という2つのテーゼにたどりつく。そしてこれが食事文化の出発点となる」<sup>1)</sup>と述べている。

人間は食べ物を得るために、分業と共同の関係を営んできた。この分業と共同の関係のあり方が社会の原型となり、暮らしの原型となった。以下に、人間が食べ物を得るために営んできた人と人の関係、男と女の関係、家族関係、家族と家族の関係、そして社会集団の形成について、石毛直道と田中二郎（理学博士。専門領域は人類学。京都大学大学院教授・京都大学アフリカ地域研究資料センター長。1998 年現在。）の研究成果でみる。

化石人類に関する最近の研究によれば、人類はおよそ 500 万年前に誕生していたといわれている。

る。人類は、その歴史の 99.8%以上を、狩猟採集によって生活してきた。現代文明が基盤とする農耕牧畜文化は、1 万年の歴史をもつにすぎない。その間に、私たちの生活と文化は、変貌をとげたとはいうものの、食行動をはじめとして、その原点は深く狩猟採集時代に根ざしている。田中二郎は次のように述べる。「ヒトに限らず、動物にとって、食は性と並んで、生存上最も重要な行動である。動物は食物を摂取するが、これは食事ということはない。食事はヒトがヒトたりえてはじめて現れた、まさしく人間的な行為である。動物も、食物を摂るとき、おそらくある種の快感を味わうのであろうが、それはあくまでも固体レベルにおける本能充足であって、食物は固体を維持していくための栄養補給源となるにすぎない。こうした個体維持の機能のうえに、人間の食事には、さらにあらたな役割がつけ加わっている。すなわち、食行動は、単なる個体維持のレベルを超えて社会的な意義をもつようになった。その行動は、質的な変化をきたし、集団単位とした共同飲食となり、社会的なコミュニケーション、さらには超自然とのコミュニケーションのレベルにまで高められるにいたっている。」<sup>2)</sup>。このようにして、食事は社会的行為となった。

食事の発生は、狩猟と肉食、および獲物の分配と密接な関係をもっていたと考えられている。霊長類は一般に、植物食を中心としながら、昆虫や小動物をも食する雑食性の系統群である。人類は一貫してこの霊長類としての特性を保持し、食の基盤を植物におきながら、狩猟という新しい生計手段を発達させてきた。

田中二郎は、アフリカの乾燥したオープンなカラハリ砂漠に住むブッシュマンの調査を行い、以下のように推測している。動物の狩猟は、従来の植物採集に比べて、困難かつ不安定な食料獲得手段であったにもかかわらず、獲物の肉のおいしさと栄養価の高さに魅せられた人類は、狩人への道を選択していった。男たちは、共同して狩りに専念するようになり、忍耐と労苦のちに動物をしとめることができたときには、この獲物の肉を、群れの仲間たち全員で分け合って食べたのであろう。木の実や草の根に比べて、肉は味がよく、だから、食の基盤である植物採集の方は、出産や育児のためベース・キャンプからあまり遠出することのできない女性たちにまかせた。男女間の分業が確立し、家族という社会単位ができあがっていった。

集団による共同狩猟の必要性と、未熟な頼りない状態で生まれる赤ん坊の養育と保護のため、数家族以上の規模の集団的なまとまりと永続的なベース・キャンプが不可欠となり、近隣集団との間にも緊密な連帯関係が結ばれていったものとみられる。日々に採集した植物性食物は各家族の単位で消費されたが、男性たちがもたらしたまさかの肉は、集団のメンバー全員で分配され、賞味された。肉を囲んでの食事は久しぶりの大ごちそうであり、人々は楽しく歓談し、また、多くの場合、歌や踊りに興じたことであろう。食事は、ヒト化の過程を通じ、また、集団の連帯と相補いながら、確立していったとみられている。

食文化の原型は、以下のような過程を経てつくられていったと推測される。

植物食が中心であった霊長類の採食パターンには、草食動物同様、はっきりしたリズムがない。人類のみが、肉食を取り入れ、定住的な寝ぐらをもつようになり、限られた時間にまとめて食事をするようになった。摂食のリズムは、肉食動物であるイヌ科やネコ科のそれと類似するようになった。

ひとつの生計手段としての狩猟の発達、定住的な寝ぐらと、そこをベースとした食料の集積と再分配、分業、家族、さらにそれを超えた社会集団の形成など、もろもろの社会経済的な発達をもたらす結果となり、それらの諸要素間の複雑なフィードバックを通じて、人類特有の食行動

を形づくっていく基盤が整っていったと考えられる。

また、今村薫（名古屋学院大学経済学部講師。人類学。1998年現在）は、アフリカの雨の多いコンゴ森林のなかの狩猟採集民ピグミーの1988年以来の調査によって、かつては狩猟こそが狩猟採集民の食生活の根幹であると考えられていたが、現実の食生活は、女性が日々を集めてくる植物性食物に寄って支えられている事実を明らかにした。採集は単独でよりも集団で行われることが多いこと、集団のサイズは植物資源の季節変動や分布状況、採集地までの距離に対応している事実を明らかにした。さらに集団採集が、単独採集よりも効率が高く、かつ個々人の収穫量の差異を小さくして平均化の効果をもたらす事実を明らかにした。これは、集団で採集に出かけることによって、共同や情報交換などという社会的交渉がより頻繁に生起し、それが効率を高めるための重要な役割を果たしていることを物語るものである。さらに調理と分配について、今村は初老の女性が関与した食事を分析して以下のことを明らかにした。食べものの種類ごとに、分け与えられる人数を比較すると、鍋を使って大量に煮炊きする料理や臼を使って搗きくずして調理するものなどの場合に、多くの人が集まり、そして分け前に与る傾向が強くなる。根茎のように、熱い灰の中に埋め込んで1～2時間放置し、空腹のときに取り出して食べたり、果実を採集袋から取り出して生のまま頬ばったりするような、たいして調理を必要としない食べものは、少人数で消費される。鍋を囲んだり座りこんだ人びとは、さまざまな話題に花を咲かせながら、一連の作業を気軽に手伝いあう。彼らの助けあいと分かちあいは、共同や分配などといった社会経済的実用の範囲を超えて、「過剰」ともいえるばかりである。場を共有し、体験を共有することが、狩猟採集民社会の平等主義を支える屋台骨ともなっているのである。食物材料の獲得から調理を経て消費にいたる、人びとのこの過剰なまでの相互交渉の積み重ねによって、ヒトの食事は築きあげられてきたとさえいうことができる。

そして、石毛は、男女の性的分業にもとづく、食の分配を通じて、共食単位としての家族機能が成立したと述べる<sup>3)</sup>。

以上のように、食べものが不足していた時代には、飢えて死なないように人は分業と共同の食行動で暮らしてきた。

毒抜きをして食べる技法が発達した。次に毒のないものを選別する方法を獲得し、この選抜が栽培植物の発生に結びついた。毒の少ない植物を、意識的に便利のいいところへ植え替える。そして畑が成立した。東南アジアからニューギニア、南米などでこうした農耕が始まる。西アジアでは氾濫原で麦の栽培を始めた。ここから文明が生まれてくる。灌漑が始まり、拡大するとともに、社会の重層化が起こってくる。栽培法もさらに発展し、鋤の発明、家畜の農耕への利用、穀物の保存法の確立などによって、生産性が飛躍的に上がり、農耕に従事しない階層が形成されるようになる。そして、こうした階層の出現はさまざまな技術を発展させる基礎となった<sup>4)</sup>。人は、自分で採ってあるいは作って食べるという暮らしの農業社会では、家族や群れの中で共同の労働をして共に食べた。産業化が進むと、より多くの利益を求める資本主義経済へ移行し、自分は作らないでも食べることができるようになった。国も貿易を通して、世界の分業社会に組み入れられ、自国で作らない食べものを国民は食べられるようになった。そして、人は飽食状態の社会で、好きなものだけを食べるという行動をとるようになった。さらに、近年では欠食がどの世代にも日常化している。食べものが豊かな状況のなかで、食欲が低下しているという問題が生じている。

## 引用文献

- 1) 石毛直道監修 (1998) 講座 食の文化 第一巻 人類の文化, 石毛直道筆「なぜ食事文化なのか」, p32～33, 〈財〉味の素食の文化センター, 東京.
- 2) 石毛直道監修 (1998) 1), 田中二郎筆「狩猟採集民の食」, p134～146.
- 3) 石毛直道著 (2005) 食卓文明論, p17～21, 中公叢書, 東京.
- 4) 石毛直道監修 (1999) 第七巻 講座 食のゆくえ, 吉田集而筆「食と技術と人類史と」, p.306～307, 〈財〉味の素食の文化センター, 東京.

## 参考文献

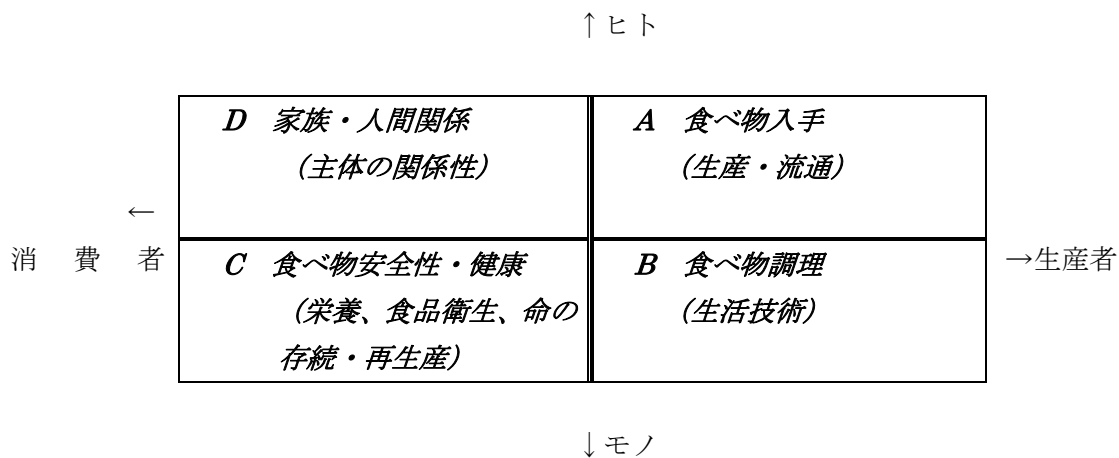
田中葉子他著 (2007) NHK スペシャル それでも「好きなものだけ」食べさせますか?, 日本放送協会出版, 東京.

## 第2節 研究の分析の視点—食の営みの4つの行為

筆者は、このような歴史を通して、産業社会の今日の食の問題を、食を通じた現代の文明問題としてとらえる。竹熊宜孝は医者として、また足立己幸は栄養学者として、徳野貞雄は農村社会学者として、これらの問題を研究してきた。筆者は、家政学食教育からだけでの対応はむずかしいと考えて、社会学的なアプローチを試みた。

この研究に取り組むために、筆者は人の食の営みを分類して4つの要素で構成されると考え、次のように図式化した (序 2 図1 人の食の営みの4つの行為 構成要素の図式化)。

序 2 図1 人の食の営みの4つの行為 構成要素の図式化



人は血縁集団をもととする家族・群れのなかで暮らし、自分自身で自然界から食料を得て、調理して食べ、健康を維持し、さらに次の世代を育ててきた。この家族の自給自足の暮らしの食行動を、図の4つに分類できると考えた。すなわち、A 食べ物を入手する行為 (これは近代化のなかで、生産・流通の産業となる)、B 食べ物調理の行為 (第一次的産物を食べやすくするための作業を行う、生活技術)、C 食べ物の安全性を見分け、保持し、さらに健康を維持する行為 (栄養、食品衛生、命の存続・再生産)、D 家族・人間関係 (コミュニケーション、食文化の伝〈継〉承) の4つの行為である。これらの4つの行為を、自給自足する家族の暮らしにおいて、構成員は自分自身が主体者として営んだ。このような暮らしは、わが国では 1960 年代前半まで、続いていた。その後、産業化が進展するなかで、人は家族から離れて行動し、主体者から他者の労働

に依存する暮らしへ移行してきたといえる。すなわち、今日、食に関するさまざまな問題は、この家族で暮らしていたときの4つの行為を、分業化が進む社会のなかで、家族を離れて個人として行動する暮らしとなり、4つの行為を他人に依存するようになったことによって生じてきたとの見方ができる。

上の図は、次のように読み取る。縦軸（3本線）は、上がヒト、下がモノ、また横軸（2本線）は、右が生産者、左が消費者、それぞれ外に向かうほどその度合いが強くなることを意味する。

この分類した4つの行為、A、B、C、Dをこの研究の分析基準とした。

### 第3節 研究の方法

筆者は、この研究に以下のような方法で取り組んだ。

1 文献収集をして、筆者の「現代人の食行動に関する研究」の枠組みを考えた。まず人類の食行動を、食文化という視点でみるために、主として石毛直道監修『講座 食の文化』全七巻（第一巻 人類の食文化（1998年）、第二巻 日本の食事文化（1999年）、第三巻 調理とたべもの（1999年）、第四巻 家庭の食事空間（1999年）、第五巻 食の情報化（1999年）、第六巻 食の思想と行動（1999年）、第七巻 食のゆくえ（1999年））、石毛直道著『食卓文明論』（2005年）を参考文献、引用文献とした。欠食について歴史的にみるために菊池勇夫著『飢饉 一飢えと食の日本史』（2000年）、子どもの食の現状把握のために、『NHK スペシャル それでも「好きなものだけ」食べさせますか？』（2007年）、室田洋子編著『こっち向いてよ 食卓の絵が伝える子供の心』（2004年）、岩村暢子著『変わる家族 変わる食卓』（2003年）、岩村暢子著『〈現代家族〉の誕生 幻想系家族論の死』（2005年）を参考文献とした。

第Ⅰ章の「2 先行研究」では、竹熊の著作物（『土からの医療』（1979年）『土からの教育』（1983年）『田舎一揆』（1989年）『米とかあちゃん』（1990年）『いのち一番』（200年）ほか）を引用・参考文献とした。足立の著作物（『なぜひとりで食べるの』（1983年）『知っていますか 子どもたちの食卓』（2000年））、江原絢子編『食の文化フォーラム 19 食と教育』（2001年）を引用文献とした。徳野貞雄の著作物（『少子・高齢化時代の農山村における環境維持の担い手に関する研究』（2005年）を引用文献とし、『年報 村落社会研究』第26集の徳野筆の論文「農業危機における農民の新たな対応」（1990年）、第33集の「生活農業論からみた有機農業運動」（1998年）、第39集の「変動する現代農村の農業組織と生活構造—福岡県大木町「きのこの里」グループ実践例より」（2004年）、『農村の幸せ、都会の幸せ』（2007年））、内閣府編『平成19年版 食育白書』を参考文献とした。

第Ⅱ章の「わが国の『食』教育の概史」では、アメリカ家政学の動向について本間千枝子他著『世界の食文化 12 アメリカ』（2004年）を引用文献とし、ローラ・シャビロ著『家政学の間違い』（1991年）を参考文献とした。わが国の食教育の歴史については、江原絢子著『高等女学校における食物教育の形成と展開』（1998年）、日本家庭科教育学会編『家庭科教育 50年』（2000年）、豊川裕之著『「食生活指針」の比較検討—栄養素から献立へ—』（1987年）、竹下和男著『シリーズ 子どもの時間 台所に立つ子どもたち “弁当の日からはじまる「くらしの時間」香川・国分寺中学校の食育』（2006年）を引用文献とした。近藤とし子（栄養改善普及会創始者）著『生涯現役 食の語りべ六十有余年の記』（2000年）、『自然と人間を結ぶ 食育活動 Vol.1 「食事バ



ランスガイド」－考え方から活用法まで』(2006 年)を参考文献とした。家政学の論考については『日本家政学会誌』創刊号(1950 年)から(1993 年)までの目次掲載の論考題目、2008 年「Vol.59 No.9」を引用文献とした。

第Ⅴ章の「わが国の産業化と食」では、高度成長を考える会編『高度成長と日本人 2 家庭篇 家族の生活』(1985 年)、日本生活学会編『生活学 第二十五冊 食の 100 年』(2001 年)、久武綾子他著『年表と図表で読む戦後家族 1945~96 家族データブック』(1997 年)、中尾明作『インスタントラーメン誕生物語 幸せの食品インスタントラーメンの生みの親・安藤百福』(1998 年)、NHK プロジェクト X 制作班『コミック版 プロジェクト X 挑戦者たち 82 億食の奇跡 魔法のラーメン〈日清カップヌードル〉』(2002 年)、また、I 会社の資料はインターネットで収集し、引用文献とした。このほか、農林水産省編『食料・農業・農村白書 ～新たな「食料・農業・農村基本計画」に基づく「攻めの農政」へ～平成 16 年版』を参考文献とした。

**2 実態調査**は、子どものひとり食べや現代の欠食という問題の背景にある家庭の食生活の実態を把握する必要があると考えて行った。人間の食行動には、産業化が影響しているとみられるので、産業化が熊本県より進んでいる地域として福岡市を、遅れて進んでいるとみられる韓国を、比較対照するために対象とし、以下のような方法をとった。

1) 第Ⅲ章の「家庭における食生活」の調査では、韓国を訪問し、成人の場合は徳野貞雄教授と同行し、その知人を介して農村や事業所、研究所などの訪問先で調査した。中高校生対象では、中学生は徳野貞雄教授の知人の勤務先である大きな団地のそばの中学校で、また高校生は知人が勤務する高校を訪問し知人を介して、それぞれ食生活調査を実施した。九州農政局の場合、消費・安全課の職員に依頼しその同僚を対象に調査した。宇城市小川町の場合は在住する知人を介して行った。高校生の場合は、熊本県高等学校教育研究会家庭部会(県家庭部会と略称)家庭科学研究委員会が企画した調査結果を「高校生への「食育」活動 Ⅲ 報告書」(家庭科学研究委員会の編集)に記載しているものを引用文献として、筆者が再整理した。

2) 福岡市民対象の調査は、徳野貞雄の調査結果を引用した。

3) 高校生の食事スケッチと母親の食育の現状については、2007 年度に県家庭部会家庭科学研究委員会委員が所属校で分担して調査し、その結果を前述の「高校生への食育活動 Ⅴ 報告書」に記載している内容を引用文献として、筆者が再整理した。

**3 実践の収集**では、食の教育の現状の把握と分析をするために、九州地区の大学家庭科教育関係者の共同研究活動や県内の食育活動発表会に参加して資料を収集した。食の教育実践にモノ重視の教育だけでなく、ヒトとの関係性の視点が置かれているかを分析する資料とした。

1) 第Ⅳ章の 1 の「1994 年から 2004 年の家庭科『食』の教育実践分析－九州地区－」では、筆者が共同研究したところの研究代表者桑畑美沙子の「2005 年(平成 17)年度～2007(平成 19)年度科学研究費補助金 基盤研究(c) 研究成果報告書『九州・沖縄の「生活課題」「生活文化」にかかわる家庭科の授業研究』課題番号 17500434」(2008 年)に報告した、筆者執筆の「食物の実践」を引用し、再分析して一部修正した。

2) 第Ⅳ章の 2 の「小中校、関連団体の『食育』の現状－熊本県内の実践事例分析」の資料は、

その年の研究発表会に筆者が参加し、入手した配布資料を分析資料とした。

3) 第Ⅳ章の3の「熊本県の高校生を対象とした県家庭部会の食育活動とその分析」の資料は県家庭部会家庭科研究委員会が編集した、2003～2007年度の毎年1回発行の「高校生への「食育」活動 報告書」のⅠ～Ⅴを引用文献とした。

4) 「食」の教育についての提言では、日本家庭科教育学会九州地区共同研究会編『授業実践にみる九州各県の地域に根ざした家庭科の課題』（2006年）に筆者の家庭科教育の授業実践を記載している論考を引用し、再分析し一部修正した。

#### 研究方法の概要の一覧

1	文献研究	第Ⅰ章 先行研究、第Ⅱ章 わが国の「食」の教育の概史、第Ⅴ章 わが国の産業化と食
2	実態調査	第Ⅲ章 家族・家庭と食行動の現状（1 日韓比較調査、2 熊本の高校生の食行動、3 母親たちの食育の現状）
3	実践の収集	第Ⅳ章 「食」の教育の現状（1 1994年から2004年の家庭科食の教育実践分析、2 小中学校、関連団体の「食育」の現状、3 熊本県の高校生を対象とした食育活動とその分析、第Ⅵ章 現代人の食行動に対する「食」の教育についての提言

#### 第4節 論文の構成

本論文は、序章と終章を含む8章からなる構成とする。構成図を「図 序 2 第4節」に示す。

キーワードは、「食行動、高校生、家族、ヒト・モノ・カネ・クラシ、農と食、生産者と消費者、共食・料理、食教育、ヒトの関係性」である。

##### 本研究の目的

第一に、高校生という現代の若者の現代の孤食や欠食は、高度産業社会の飽食の環境のなかで、家族の縮小化に起因したヒトとの関係性の希薄化が影響して生じた食行動であり、人間力の低下をもたらす文明の問題であることを明らかにする。第二に家政学・家庭科教育における従来の食の教育は栄養教育というモノ重視であり、ヒトとの関係性の視点が欠落していたことを明らかにし、このような食の教育では現代の若者の孤食・欠食には対応できないことを指摘する。第三には、本論文の独自性として、現代人の食行動を、モノ・カネ・ヒト・クラシを関連させて分析し、ヒトとの関係性を重視する食の教育を提案した点である。

序章においては、現代の若者（高校生）の孤食・欠食という今日的食行動の課題を述べ、人類の初期に立ち戻って食行動と家族・社会について歴史的に概説し、研究の目的と課題を設定した。

第Ⅰ章においては、近年の食の問題に対して取り組まれた研究と実践の成果を明らかにする（課題1）ため、3人の先行研究を取り上げ、分析した。高度成長が始まった時代に医・食・農をつなぐ考え方を提示した竹熊、食べ物が豊富になった時代の子どものひとり食べを社会問題として提示した足立、食と農の危機が顕在化した今日の社会問題への対応として生活農業論的分析方法を提示した徳野、この3人の研究を概説し、成果を明らかにする。

第Ⅱ章においては、わが国の「食」教育が栄養教育というモノ重視でおこなわれてきた背景を明らかにする（課題2）ため、わが国の家政学・家庭科食教育を歴史的に概説して分析する。明治期に導入されたアメリカ家政学の創始された時代はモノ不足のなかで産業化が進み、効率性と

科学性を重視する、消費者中心の栄養教育であったという経過を、そしてわが国の家政学が今日までこの栄養教育を継続してきた経過を述べる。このモノ重視の食教育では、食が過剰となって生じた、ヒトの関係性による孤食・欠食の問題には対応できていないことを分析する。

**第Ⅲ章**においては、高校生に孤食や欠食という食行動の増加の背景を明らかにする（課題3）ために、韓国・福岡市・熊本と産業化の進展が異なる地域での食事調査結果を分析する。産業化の進展と家族の縮小化と食行動の関連を分析し、ヒトを人間として育ててきた家族での料理作りや共食の食行動の崩壊が進み、ヒトの関係性の希薄化が進行していることを明らかにする。

**第Ⅳ章**においては、現代の食の教育について、家族間の食行動を問題化する視点が弱いために家族のヒトの関係性を深める展開には発展しないことを明らかにする（課題4）ため、今日の家庭科食の教育実践事例と食育推進事業実践事例を取り上げて分析する。地域の生産者（農）や生活者が参加した栽培体験や地産地消の料理教室の活動の内容を概説する。これらの活動がモノ重視の展開となり、農と食の接近に向かう消費者育成や地域におけるヒトの関係づくりを志向する視点は芽生えているものの、自分自身や家庭内の日常の食行動が焦点化されていないという課題を残した。結果として家族内のヒトとの関係性の深まりには向かわなかったことを明らかにする。

**第Ⅴ章**においては、ヒトの食環境が、急速な産業化の進展により食料の不足状態から脱し、飽食状況を生み出した経過を明らかにする（課題5）ため、産業化・人の移動・家庭生活・食と農の分離・食生活・食関連産業について、それぞれの変遷を概説した。その結果として、ヒトが家族で群れて食を満たす食行動から、個別の食行動をとることを可能にしたものであることを明らかにする。

**第Ⅵ章**においては、ヒトの関係性を高める食の教育の家庭科授業実践事例を提示するため、孤食・欠食という食行動の問題を抱えた極小化の家族で暮らす定時制高校生を対象に、地域のヒトと食べ事（料理・共食）を継続し、出産・子育て体験聞き書きや高齢者と交流など地域での共生観の育成をねらう「家庭科」授業の実践事例を提示する。

**終章**では、本論全体に関するまとめと今後の課題を述べる。

## 図 序 2 第4節 論文の構成

### 序章 研究の意義と目的

現代人の若者（高校生）の孤食・欠食という食行動は、人間力の低下という文明の問題ととらえ、従来の栄養教育（モノ重視の食の教育）に、ヒトとの関係性の視点の導入の必要性を提示する

### 第Ⅰ章 現代の食の問題

課題1：近年の食の問題に対して取り組まれた先行研究の実践の成果を明らかにする

医師：竹熊宜孝

1960~80年代

病が食により、食の安全性は農によると、人間と自然のいのちのために、医・食・農をつなげた食行動を提起。食農教育を提起、生協活動の展開

栄養学者→食生態学者：足立己幸

1970後半~1990年代

「食事スケッチ」法での食事調査により、子どものひとり食べの広がり指摘し、栄養教育からヒトとの関係性で食行動を分析することを提示

農村社会学者：徳野貞雄

1980年後半~2000年始め

農と食の分離により農と食が危機的状況に陥った今日的課題に、食べものを取り巻く経済的原理（モノ・カネ）と生命・生活原理（ヒト・クらし）を相互関連で分析する生活農

		業論的分析パラダイムを提示
--	--	---------------

## 第Ⅱ章 わが国の食教育の概史

課題2：わが国の「食」の教育は、アメリカ家政学を導入した栄養素教育中心の家政学が明治期に導入され、今日まで継続し、モノ重視で展開されてきた。この家政学・食の教育にヒトの関係性の視点が欠けていることを明らかにし、孤食や欠食という今日的課題に対応できないことを指摘する

食と農の分離	食生活の変化	食料関連産業の増大
産業構造の変化、“農”が農業へ、生産者と消費者の分離、女性の就業化、消費者人口の増大	台所の電化、家族・世帯構成員の減少、外食・食の外部位の進行、加工食品・インスタント食品の広まり、工業的食材商品化の進行、洋食化	インスタント食品製造、家畜・肉・乳・油脂関連等の食材の輸入量の増大、流通の拡大、食料自給率の低下（食材の外国への依存率が高まる）

## 第Ⅲ章 家族・家庭と食行動の現状

課題3：高校生に孤食や欠食という食行動が増加している。その背景に家族の縮小化がある。ヒトが家族で群れて行ってきた料理作りや共食という食行動を通して築かれてきた、ヒトを人間とする育成環境が崩壊している。家族内でのヒトの関係性の希薄化が進行していることを明らかにする。

韓国、福岡市、熊本の食事調査	熊本の高校生の家族形態と、共食・食事内容・家事参加との関連	高校生の親を通じた家庭での食育の実態
産業化の進展と共に家族が縮小化し、料理・共食の食行動が減退し、家族関係の希薄化が進行していることの分析	家族の極小化により、共食行為が減少し、食事内容も貧食化し、家事参加度（料理作り）も低下することの分析	ヒトが人間として育つ家族間での食行動としての親世代から子ども世代への伝承力が崩壊し、ヒトの関係性が希薄化していることの分析

## 第Ⅳ章 「食」の教育の現状

課題4：地域の生産者（農）や生活者が参加する食の教育の展開により、農と食の接近に向かう消費者育成が志向され、地域におけるヒトの関係づくりは芽生えている。ただ、家庭内の日常食が焦点化されないため、家族間の食行動が問題化されないままとなり、家族のヒトの関係性を変化させる動きには発展しなかったことを明らかにする

地域の食文化の資源を教材化した家庭科食教育の実践事例では、食と農をつなぐ積極的消費者育成につながる展開でありヒト・クラシを重視するが、家族間の食行動の問題は焦点化されていないことの分析	農業体験活動や地産地消の料理教室などを導入した小中学校と関連団体の食育推進事業による教育実践事例では、モノ重視であり、家庭内の食行動との関連が弱く、家族・地域のヒトの関係性を深める展開に向かっていないことを分析	食と農の共生をめざす高校生対象の食育推進事業が、地産地消の料理作りに止まり、家庭の日常食との関連が弱く、家族間の食行動の見直しへと発展しなかった展開には、ヒトとの関係性の視点がなかったことを分析
--	---	---

## 第Ⅴ章 わが国の産業化と食

課題５：ヒトの食環境は、急速な産業化の進展により食料の不足から脱し、飽食状況を生み出した。その結果、ヒトは家族で群れて食を満たす食行動から、個別の食行動をとることを可能にした。ただ、生産者と消費者の距離が拡大し、食べものはカネとの交換物としてのモノとなり、食と農の危機の問題が発生。人間は「料理する動物、共食する動物」というテーゼは崩壊。いつでもどこでも何でも作らないで一人で食べられる食環境が進行してきたことを明らかにする。

## 第Ⅵ章 現代人の食行動に対処する「食」の教育についての一つの提言

孤食・欠食という食行動の問題を抱える、家族が極小化している定時制高校生を対象に、地域のヒトと食べ事（料理・共食）を継続し、出産・子育て体験や高齢者と交流など地域での共生観の育成をねらう「家庭科」授業を通して、ヒトの関係性を高める実践事例の提示

## 終章

本論文をまとめ、今後の課題を述べる

## 第Ⅰ章 現代の食の問題

### Ⅰ 1 食と農の危機

近年、食の安全性が脅かされる事件が相次いでいる。消費者は自らの食べものが手に入るまでを他者に依存している今日の食の状況に、大きな不安を抱くようになった。これは食べ物の生産者・製造者という供給側と、食べる消費者側との距離が拡大してきたことによって生じた問題である。

2007年には、食品偽装では食肉加工販売会社・ミートホープによるミンチ肉偽装があり、生協利用者を含む消費者の信用を裏切った。石屋製菓は「白い恋人」の賞味期限を改ざん、和菓子メーカーの赤福の製造年月日の改ざん、食肉加工製造会社の比内鶏のブランド鶏肉偽装、高級料亭の船場吉兆による消費期限切れ菓子販売等が続いた。これらは、品質表示という、消費者が安全性を確認できる重要な資料の内容をごまかしたのである。1960~1970年代に加工食品が増加するなか、安全性を求める消費者運動によって食用色素使用の規制（1967年）や乳製品の製造年月日表記の義務化（1968年）などが始まり、現在では加工食品には品質表示が義務化されている。ところが、この表示内容を事業者が偽装したのである。

さらには、生産・製造過程を外国に依存して起こった事件がある。中国で製造された冷凍餃子への農薬混入事件は、その製品の一部が生産者と消費者が提携して安全性は高いとされてきた生活協同組合の商品にも含まれており、安全性を意識してきた消費者にとって驚愕するものであった。その後、中国で家畜農家による牛乳へのメラミン混入事件が明らかになった。乳製品は中国から海外へ輸出され、被害は数カ国に波及しているという。わが国でも冷凍食品の菓子や惣菜として輸入され、給食を通して病院や老人保健施設などやスーパーなど一般消費者向けにも出回った。

そして、輸入された工業用ののりなどにしか使えない汚染米を食用に転用した事件がある。焼酎・日本酒、ういろやあられなどの菓子類、さらには赤飯やおこわになって病院や特別老人ホーム、保育園の給食に、さらにはでんぷんとして学校給食にも使われた。

消費者側では、「次々に問題が出てきて何を信じてよいかわからなくなった。」「誰が作ったものかわからないものはこわくて食べられない。」という声が大きくなっている。

今日のこれらの問題は、作る側と食べる側の信頼関係が崩壊してしまった状況を顕現化させた事件である。事業者が食べ物の安全性より利潤（カネ）を優先させた、食べ物ではなく商品（モノ）として扱ったことによって惹き起こされた事件である。

わが国の食べ物は、穀物自給率28%という先進国のなかで最低の状況にある。世界の貿易農産物の10分の1をわが国一国で輸入している農産物超輸入国である。食べ物の原材料や加工食品の大部分は海外に依存している。食べる側（消費者）と作る側（供給側）の距離は大きく離れている。

国内の食べ物の原材料を供給する“農”は、農業就業人口が約5%でありその大半は高齢者である。また新規学卒者は全国でも2000人程度である。供給側の持続的生産力は衰退している。

他方で、消費者のグルメ志向は強い。残食や購入したものを手付かずのまま捨てるという量は輸入農産物に匹敵するほどである。飽食の極みにある。

食べ物の安全性についての不安は、このような食と農の距離の拡大によってもたらされている。

## I 2 先行研究

以上のような食の実情のなか、食全体を検討するに当たって、以下の3人の研究を取り上げた。

①医学の立場から医と食をつなげてみる医師の竹熊宜孝、②栄養学から食生態学へ変わった足立己幸、③食全体を社会的に捉える徳野貞雄、である。

### I 2 1) 竹熊宜孝の医・食・農

— 主として1960年～80年年代における公立菊地養生園の活動と食農教育 —

公立菊地養生園診療所を開設し所長に就任した(1975年4月)医師の竹熊宜孝は、1960年代後半自らの飽食による肥満、肝臓病、糖尿病などの経験から病は食に起因するとし、また農村婦人の健康障害に直面するなかから、生産者の健康を保障するには消費者が生産段階についての認識を高めることが必要と考えた。竹熊は、医・食・農をつなぎ、危機に瀕した地球と人間の命を守るのは“いのち”の原点に立った農業であるとした。自らも農を営み、農を通した食教育、一人一人の命への目覚めを提起し、熊本県内だけでなく全国的な講演活動を今日まで続けている。

#### I 2 1) (1) 竹熊宜孝の医から食、食から農への運動の理念と活動

竹熊は、現代医学を学び、臨床医として第一線で活躍していた。が不養生が重なって、自身が肝臓病、肥満症、糖尿病などに苦しむことになった(1965年)。そこで小川紘(ただし)医師(町医、漢方と食養の大家)を訪ね、「あなたは肥料のききすぎだ。断食でもして肥料ぬきをやれば、病気はすべてよくなる」<sup>1)</sup>といわれ、断食を決断した。その後、大阪八尾市の開業医である甲田光雄のもとで、10日間の断食を行い、その前後1ヶ月間修行した。飽食による病に罹患した体験から、食べものの量を制限し、洋食化が広まるなか和食のよさを見直し、また加工食品が増加するなか食品添加物の多用に警告を発し、食べものの質を吟味して選択し食することを提起した。

1966年には、熊本農村医学研究会を立ち上げ、農協・農協婦人部と共同して、農村婦人の健康調査を5ヵ年計画で始めた。1970年には熊本市会館で「健康を守る県民の集い」を開催し、講演者には、農薬その他の化学物質の多用に疑問をなげかける『複合汚染』の著者である有吉佐和子をすえた。県民の農業生産者、そして消費者に化学物質の多用の危険性を知らせる活動を行った。竹熊が医・食・農一体化の運動を展開するに至った理念と経緯について、竹熊自身の記述の引用で以下に説明する。「医学には薬学・薬理学はあっても、食学・食理学はない。栄養学はあっても、その中に医学はないのである。病は食からといわれながら、医学にはその視点がないのはおかしいことである。・・・私が、医から食、食から農への志向をはじめたのはそれからである。食や農業、そして人間の住む環境全体から問い直しをやらなければ解決できない次元になりつつあるのに気づいても、自ら実践し、正しいことは証明しないと説得力に欠ける。そこでその実践と運動の輪を広めんがために、昭和49年に大学を辞した」<sup>2)</sup>。『『医学は農業に、農業は自然に学べ』というのが、私の現在の心境であるが、なぜ自然界の動物は病気が少なく、雑草や自然の樹木は健康に育ち、人間が過保護に育てる家畜、ハウス野菜、庭木などは病気も多いか。この単純な疑問が、私の目を土に向けさせることになったのである。土には命が宿り、土そのものが生きているのである。・・・今日、われわれの食べているものが、果たして健康で安全なものといえるだろうか。・・・われわれは自ら食を正すことによって、薬ひとつ使うことなく病気を癒したし、家族も親戚も、そして患者さんも健康になっている。・・・現代文明の宿命ともいえるべき病気との対決

が医学に課せられているが、われわれのいのちにかかわる食べ物と農業が、これ以上不自然にならないようにすることこそ、先手の医療だと考える。私はそれを『土からの医療』といって、医・食・農一体化の中で命を守る運動をすすめてきたのである。」<sup>3)</sup>

## I 2 1) (2) 竹熊の活動の概史

竹熊が菊池養生園に赴任して3年目には、菊池の大地には医食農の理念が根付いていた。開園と同時にはじめた健康診断は、年間に1万人を越えた。人々はこの健診受診後、竹熊が行う養生説法に耳を傾けた。そして竹熊自らが栽培する養生農園の虫食い野菜にも心を向けるようになった。竹熊の「養生小話」の講演受講者は、生産者、消費者、そして食の指導者（栄養士、学校給食、家庭科教員、食生活指導員など）、さらには流通業者、行政関係者、医療関係者など、さまざまな立場の人々であった。1万人以上の訪問者があり、また、請われて全国的に講演を展開した。

2006年には、韓国からの一般人、幼稚園教諭、教員などの受講者が目立つようになった。2008年9月には、韓国の全国TV放送を行うマスコミからの取材を受けている。

竹熊は自らが行った断食療法を「食わぬ養生会」として、年末年始に断食会を1981年から開始し、今日まで続けている。

また、医・食・農学生を主とする対象で、8月の第3金土日曜に合宿をして、講義と農作業の体験を含む研修をするセミナーを始めた。いのちの原点、食と土を考える集いと竹熊は説明する。セミナーはその後、対象者を一般にも広げ、参加者は一般人の親子参加が目立つようになった。2008年現在まで継続している。

「養生園祭」を1年に1回開き、メインテーマは「いのち」、それにかかわる諸々のことが毎年のテーマに設けられている。養生園祭のねらいは「地域のあらゆる層に呼びかけ、手造りの食をわかちあい、識者の話に耳を傾け、人間と自然のいのちを考える」こととされている。養生園周辺の地域の住民だけでなく、県外からも多数の参加がある。1970～90年代のテーマに、いのちと食物、いのちと文化、いのちと子供、いのちと教育、いのちと伝承、いのちと平和、いのちと農、そして米、いのちと水、いのちと環境（平成元年）などが設けられた<sup>4)</sup>。

1987（昭和62）年には、「いのち危うし」と題して、若月俊一氏（長野県佐久病院院長、当時、農村医学）の特別講演と、野外劇「米騒動、百姓一揆」が大々的に行われた。その「一揆文」の概要は以下のものであった。

「米は宝。自然の恵みをたのんで勤勉貯蓄、秩序を重んじ、相互扶助の心をやしない、共同して物づくりに励む、民族の資質を形成してきた。生活感情も宗教儀礼も、農耕から生まれたものである。・・・稲作文化をもつわれわれの組織の力、情報のシステムといったものが、いま西洋文化を圧倒する道のりを示している。・・・農村の消滅は、日本文化の変質をせまるものである。・・・なによりも健康といのちを守るために、後悔のない農業をどうつくっていくのかこれからの大きな課題。地方が自立し、活性化するための大戦略、そういう烽火をいま、上げた。」<sup>5)</sup>

竹熊は「養生とは」として、「自ら病をみつけ、手当てし、癒すことなり。そして食養生（金養生）、心の養生（政治倫理）、身の養生（環境問題）」と捉え、環境問題にも関心と運動を広げた。合成洗剤やゴルフ場の農薬使用の問題を提起し、ホテルを育てる会を発足させている。竹熊は「この養生の精神を理解し、日本の大病、地球の大病を救ってもらいたい。」<sup>6)</sup>と述べている。



食べものの安全性を守るために、生産者と消費者をつなぐ活動を起こした。竹熊は、泗水町有機農業研究会、さらに県内の有機農業研究会という生産者と、生活協同組合などの消費者と、それぞれをつなげ、生産者は安全な食を消費者に供給し、消費者は安全性を見分けた行動をとり生産者の再生産を支援する価格での購入という、農と食をつなぐ活動を実践化した。

## I 2 1) (3) 竹熊の活動の考察

1) 竹熊の活動は、市場原理で動くようになった食べ物の生産と消費の社会システムに、「いのち」を考えて食べることを、生産者と消費者に対し、問題を啓発し、提起した。

2) 養生園の活動は地産地消と旬の食材の摂取を進め、環境との共生の視点を提起した。

竹熊宜孝の研究と活動は、個人が、健康といのちを守るための意識と行動を育てることが主眼とされた。産業化が進み、生産者と消費者の距離がしだいに離れて暮らす社会に移行するわが国において、生産者と消費者が手を結ぶことで、安全な食が得られることを提起・啓発する活動であった。筆者の4つの分類での分析では、C 食べ物安全性についての啓発活動から、A 食べ物入手・農という生産段階への関心を喚起した。B 食べ物調理のあるべき方向を診療所での養生弁当を通して提示した。

### 引用文献

- 1) 竹熊宜孝著 (1989) 田舎一揆 病める大地に立つて, p.12, 地湧社, 東京.
- 2) 前掲書1), p.14
- 3) 前掲書1), p.16
- 4) 前掲書1), p.24-25
- 5) 前掲書1), p.29
- 6) 前掲書1), p.49

### 参考文献

- 竹熊宜孝著 (1981) 鍬と聴診器—混迷する医・食・農を問う—, 地湧社, 東京.
- 竹熊宜孝著 (1983) 土からの医療 クマさんの養生説法, 地湧社, 東京.
- 竹熊宜孝著 (1991) 米とかあちゃん 粗末にするとバチかぶる, 家の光協会, 東京.
- 安部周二著 (2000) いのち一番 竹熊宜孝聞書, 西日本新聞社, 福岡.

## I 2 2) 足立己幸の食生態学 — 主として 1970 年後半～1990 年代

### I 2 2) (1) 「子どものひとり食べ」の調査

足立己幸は、食事を栄養素という「モノ」の摂取だけの角度から、食事風景のなかの人（ヒト）の姿を含めて捉え、ヒトとの関係性で把握することを提起した。

足立はわが国の子ども達の間に関心と家族と一緒に食事をしないという孤食が 1970 年代後半から広がり始めていることを明らかにした。足立らは、1981 年 9 月、全国の小学 5 年生 1067 名の協力を得て「子どもたちの食生態調査」を実施した。この調査結果で明らかになった「子どもたちのひとり食べが全国的に広がっていること、それにつながる食生活のさまざまな問題点や健康上の問題点が深刻であるなど悪循環の実態」を当時のNHKの朝の生活番組「おはよう広場」やNH

K特集「こどもたちの食卓―なぜひとりで食べるの」で「世に問いかけ」た<sup>1)</sup>。足立はこの頃の食の専門分野の対応について次のように記している。「当時は、栄養学の専門分野では、食事については何を食べるかが課題であり、どう食べるか、いわんや誰と食べるかは研究課題の範囲とはされていなかった。」<sup>2)</sup>ただ外国での反応は違った。1985年のイギリス、ブライトンでの国際栄養学会で発表したときは多くの研究者から質問せめを受けている。その3年後に、足立はアメリカのミネアポリスで開催された国際家政学会のシンポジウムではシンポジストとしてこれらの結果を発表している。また、国内では「社会学や教育学分野では関心が高く、・・・当時、家族の崩壊が社会的な問題となりはじめていたときだったので、その栄養面や健康面との直接的な関連の実態、さらには家族と一緒に食べる回数、または子どもがひとりだけで食べる回数は数量的に扱える家族崩壊の指標としても使われたから、これらの分野の方々には新鮮であり、有効であったようだ」と述べている。

足立らの研究は、当時、家政学や家庭科教育、栄養士などの分野では重視されなかったのである。この10年後の1991年1月に、足立らは「ひとり食べその後」の追跡調査を実施している。この結果では「10年前に比べて『ひとりで食べる』子どもの比率が高くなっていったこと、とりわけ『ひとり食べ』が日常化している子どもの場合は共食観も貧困であること、さらには両親の共食観についても貧困であること等」<sup>3)</sup>を明らかにしている。

## I 2 2) (2) 足立の食の教育

その後、1997年には、食行動・食生活や栄養・食教育の理論モデルづくり(資料 下の枠の中)や概念化を試みた。実践の場で、その検証を“生活実験”と名づけた。この実験で、キーワードは“楽しい”であることが浮かびあがってきた<sup>4)</sup>という。

資料 「足立己幸の食教育(広義の栄養教育)の定義」

### 食教育(広義の栄養教育)とは

人々に対し、人々がそれぞれの生活の質(Quality of life)の向上につながるような、望ましい食生活を営む力とライフスタイルを形成するための学習の機会を提供すること、並びに、そうした食生活を実践しやすい食環境(フードシステムや栄養・食情報システム)づくりの両方からのアプローチを、栄養学や関連する学問等の成果を活用しつつ、すすめるプロセスである。

ここでいう食生活を営む力とは、食べる行動、食事を準備したり作る行動と栄養・食情報等の受発信によりその能力を形成し、伝承する行動から構成され、かつその方向決定の要因は健康状態、食嗜好、食物観や食事観、食知識や技術等である。また、すすめるプロセスとはアセスメント、計画、実施、評価とその総体である。(足立己幸 1997)

1983年に出発した足立らの「自然から食卓まで子ども自身が構想し、実践する食事づくりセミナー」(食生態学実践グループ主催)は、子どもたちも、その学習を支援する筆者ら栄養関係者たちも、さらにセミナーを支える地域の農業者や生活改善グループの人びとも“楽しい”“苦しい”ことも多いが楽しい”と感じるなかで展開された<sup>5)</sup>。

また、2000年には、調理にあまり興味をもっていない人を対象として、“栄養・食の世界への道案内”の可能性と有効性を検討するために、食物(料理)モデル「実物大そのまんまカード」を開発し、高齢男性向けの食事セミナーを開催した。「食事作りを“調理”に矮小化してしまわず、食事の全体像を構想する喜びをふくめて、・・・調理を入り口にした食への興味とは異なる入り口もあることを提案したいとの考え」からであると足立は説明している<sup>6)</sup>。

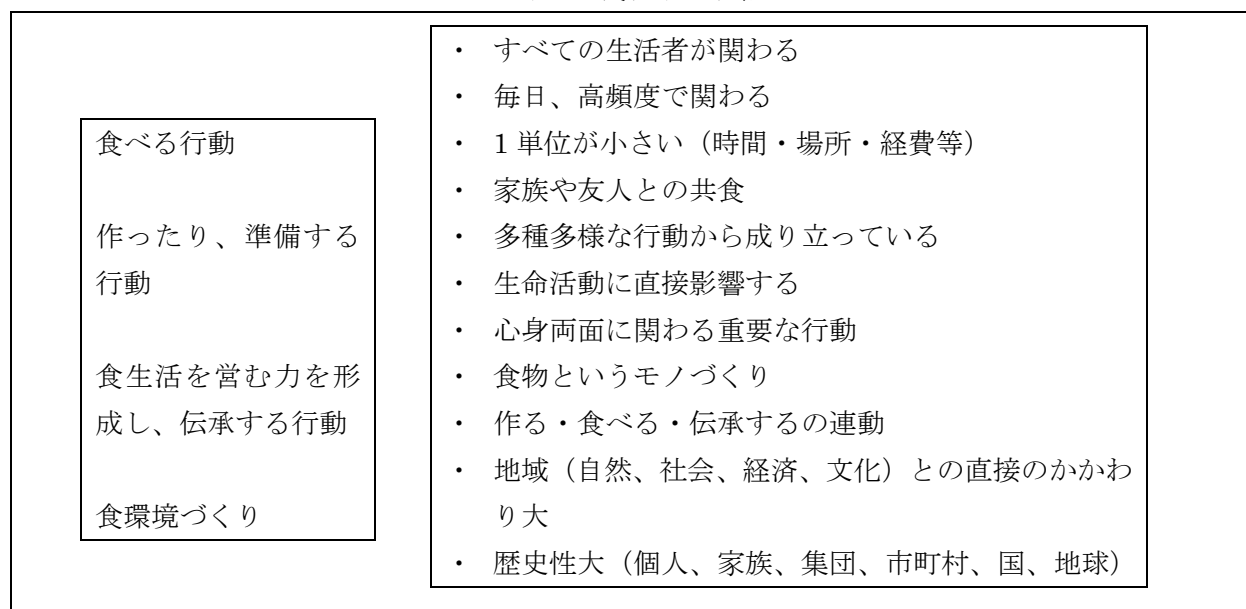
2001年には、日本の国際協力事業団（JICA）農業技術協力の一貫である「生活向上のための研修システム開発」のリーダーという役割の要請を受けて、「フィリピン・ボホール島の主婦たちの教材『地域産食物ガイド』づくり」に取り組んだ。この地域ではすでに農業技術指導により、地域性を生かした作物の生産性があがり、自家菜園とそのシステム化が進み、各種の作物が収穫されていた。しかし、現地所属栄養士は国の保健省が作成した図をそのまま使って説明をするという現状にあった。栄養士が繰り返して行う栄養や食物の研修は、住民の日常の食生活での実行につながっていなかった。足立らの支援のなかで「私たち地域の産物を活用した、健康な生活のための食品の組み合わせ（食品群）」の1枚の図が仕上がった。このワークショップを通して、住民らは、自分たちの食事の見直しを始め、作付けやフードシステムの見直しや改変までを視野に入れる機会となった。

これらの活動を経て、足立は、食行動の特徴について、主要な点を次の枠（I 2 図1 食行動の特徴）のように記している。

さらに、食生活を営む力につけ加えるキープレイズとして「自分（たち）にとって望ましい食事や食生活の全体像を描き、それを日常生活に具体化する力」をあげている。足立は「栄養・食の教育（学習）とは、生活者が栄養・食の専門家の支援を生かして、それぞれの生活の質（QOL）の向上につながるような食生活を営む力を育むプロセスである」と述べ、学習者に主体があり、従来の栄養の専門家が他を“対象者”として指導するという栄養指導からの転換を指摘している。

足立は、2000 年度に公表された「食生活指針」の策定委員であった。「食生活指針ビジュアルガイド」の図中の料理や食材の作成にあたっては日本人の食文化や自給状況の視点を入れて検討した<sup>7)</sup>という。

I 2 図1 食行動の特徴



## I 2 2) (3) 足立の研究・実践の分析

足立の研究・実践は、筆者の4つの分類の視点では、「B 生活技術」、「C 食べ物の安全性・健康」、「D 家族・人間関係」の行為に関する内容である。Dのヒトとの関係性で食行動を把握

する視点を初めて提唱した功績は大きい。「A 食べ物の入手」に関する内容は含まれていないか、あっても微小であり、足立の食教育の視点には、Aは含まれないように思われる。

#### 引用文献

- 1) 足立己幸・NHK「こどもたちの食卓」プロジェクト著(2000) 知っていますか 子どもたちの食卓—食生活からからだと心がみえる—, p.6, 日本放送出版協会, 東京.
- 2) 前掲書1), p.6
- 3) 前掲書1), p.8
- 4) 足立己幸(2001) 栄養指導から食の学習・食環境づくりへ—国内外の多様な実践に学ぶ—, 江原絢子編『食と教育』食の文化フォーラム 19, ドメス出版, p160)
- 5) 前掲書4), p. 161
- 6) 前掲書4), p.166
- 7) 前掲書4), p.174~181

#### 参考文献

足立己幸・NHK「おはよう広場」著(1983) 食生活が子どもを変える なぜひとりで食べるの, 日本放送出版協会, 東京.

### I 2 3) 徳野貞雄の農村社会学からみる食問題 — 1980 年後半~2000 年始め

#### I 2 3) (1) 福岡市民の食生活に関する調査から

徳野は、福岡市民の食生活に関するアンケートを、1987(昭和62)年と2003(平成15)年に実施している。その結果について、徳野貞雄は前半と後半(省略)に分けて、次のように考察している<sup>1)</sup>。

《前半:「福岡市民の食に対する行動や意識は、まず第一に、食行動がますます外部依存化し、家族の“食力”が落ちている。“食力”とは、食に対する知識や調理能力など自立的な生活能力である。第二に、食の安全性に対しては、頭の中で膨らんでいるが、判断や行動として危ぶまれることも多い。全体として、福岡市民の食に対する状況は、“飽食の中の危機”が一段と悪化していると判断される。

A) 食生活の実態からみてみると、朝食を「食べない」が平日 17.0%(13.0%—1987 年調査)、休日 20.0%(11.7%)に増加している。朝食に「ごはん」を食べる人は 50%を割り、「ごはん」は朝食の主食ではなくなり、基礎食のひとつとなっていることが判明した(図1-1:略)。また、朝食を「ひとり」で食べるが平日で 34.7%(18.3%)、休日で 23.8%(12.5%)と倍増している(図1-2:略)。これらの原因は、福岡市民の世帯構成が極小化していることも大きく影響している。「1人暮らし」10.2%、「2人暮らし」23.7%、「3人暮らし」が 21.0%と、福岡市民の3分の1が二人以下の世帯、54.9%が三人以下の超小規模世帯となっている。食べモノや食べるカネはあっても、一緒に食べるヒト、作ってくれるヒトがいないのである。現代日本の最大の貧困の一つであろう。

同様のことは、平日の昼食における「市販の弁当・惣菜」が 15.3%(2.9%)に急増しているように、食の外部依存化が進行している。そして、自分の食事を作る能力も、「自分では調理していない」が、朝食 30.5%、昼食 36.1%、夕食 32.9%となっており、男性は 50%を超えている。福岡の郷土料理である「がめ煮」の調理は、女性で 76.0%、男性は 15.0%しか作れない。

すなわち、【世帯の極小化→家族の“食力”の低下→食の外部依存化】という構図が、明白に読み取れる。福岡市民の食問題は、量やモノの問題ではなく、質やヒトの問題に転化してきている。

以上のように、現代の福岡市民の食生活は、自分の意志や生活技術および家族世帯の食力によって食生活が維持されるのではなく、食品メーカーや外食産業などへの依存をますます強めている。食に対するある意味での貧困化が進行し、その対抗として「スローフード」運動などが高揚する。

また、個人および家族世帯の食力の低下の中で、食への安全志向が行政やマスコミによって強調されることによって、時には強迫観念的に作用することも見受けられる。食と農については、グローバル化や産業化が進展する中で、自分の個体として安全や健康を守るためには、従来に増して、「食と農」に対する関心を持ち続けなければならない。》

徳野は、家族世帯の極小化が欠食やひとり食、またご飯ではなくパン類の食事といった事象を生じさせていることを明らかにした。また料理をしないことも家族の極小化と関連することを明らかにした。さらにヒトの食行動が産業化の進展により、外部依存度を高め、食に対しての貧困化が進行していることを指摘した。

### Ⅰ 2 3) (2) 生活農業論—生産者と消費者の関係

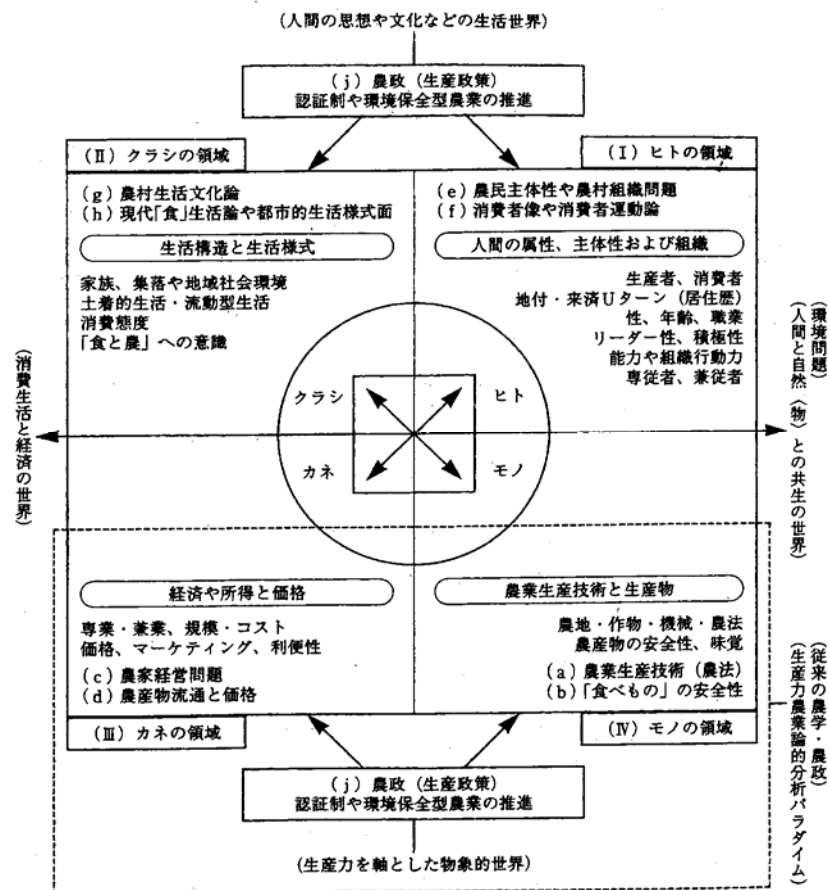
徳野は農村社会学者である。現在の高度産業社会での食と農の状況は、生命・生活原理と経済原理が鋭く対立・矛盾する構造にあり、生産力農業論だけでは対応できないとして、生活農業論を提唱した。

図で生活農業論的分析パラダイムをみる(Ⅰ2 図2生活農業論的分析パラダイム)<sup>2)</sup>。これは、農業・食料問題を分断化しないで、相互関連性の中で分析しようとする。農業・食料問題を〈モノ〉と〈カネ〉の経済的原理だけでなく、〈ヒト〉や〈クラシ〉といった生命・生活原理からの考察も重視する。クラシには、農業生産や農家だけでなく、都会の人や消費行動なども含まれて、〈モノ〉の領域では、農産物生産の生産力や農法とともに食べ物の安全性も含まれて、〈カネ〉の領域では、農家経営、流通問題、消費者の消費行動も含まれて、〈ヒト〉の領域では、農民の主体性や消費者の人間像について、〈クラシ〉の領域では、農家の家族問題や都市の生活様式について、相互関連的に分析し検討される。さらに、この総合的視点から、A) 人間と自然との共生に関する問題や、B) 現代の高度消費社会のあり方についても考察することを不可欠としている。

この生活農業論的分析パラダイムの展開では、〈モノ〉〈カネ〉〈ヒト〉〈クラシ〉の四領域の課題が、生産者側要素と消費者側要素、それぞれにあり、これらを連関させて検討することが重要であるとする。生産者側要素とは、(a)農業生産物や生産技術の要素—農地、作物、機械、農法など (c)農業経営の要素—専業、兼業、規模、生産コストなどとともに、(e)農民の主体性や農村組織問題—担い手、高齢化、リーダー問題など、(g)農村生活問題—世帯の極小化、花嫁問題、相続問題、都市への他出者との関係などである。消費者側要素は、(b)食べ物の安全性—狂牛病問題での買い控え行動や残留農薬問題など、(d)農産物流通と価格—外国産農産物の購入行動と価格、ほんもの主義と安物主義の二極分解、(f)消費者像や消費者運動論—独居者と家族の消費行動の差異、生協や産直グループの動向など、(h)現代「食」生活論都市生活様式論—ファストフードとスローフードの対立、外食と移動型生活様式などである。徳野は消費者側要素については従来ほとんど検討されてこなかったという。生活農業論的アプローチとは、農業問題を従来の狭い農業生産領域だけでなく、広く現代の社会生活領域全体のなかに位置づけしなおすことであるとする。

「農業は単に経済的行為ではなく、生活なのである」「生産者も消費者も人間である。非経済的なさまざまな社会的・自然的価値をも追求している。この価値の多くは、人間の長年の“農”的営みの中から創られたものである」。そうであるから、資本主義発生期以前から営まれて続けている“農”を狭い経済的枠組みの中だけでの農業としてとらえることや、消費者を市場原理や経済合理性の中だけに押し込めてみることをやめて消費者に対するアプローチを変えることを提唱している。

I 2 図2 生活農業論的分析パラダイム



### I 2 3) (4) 「生活農業論」から「身土不二から農都不二へ」

徳野は、現代の「食と農」理論は、〈モノ〉という生産領域と〈カネ〉という農業経済論だけの世界では分析できないと述べる。農村の担い手に関する問題と、消費者の年齢や世帯属性など〈ヒト〉の問題と、〈クラシ〉の領域、すなわち世帯の極小化や少子・高齢化状況にさらされている農村および都市の人々の相続問題から日常問題までを含む生活課題と、都市住民の食の行動様式や、さらに故郷や農村、自然に対する価値観や態度など、現代の高度産業社会の中で生きている農村、都市居住者総体の生活の問題として、「食と農」の問題をとらえる分析理論<sup>3)</sup>として、「生活農業論」を考えた。

この主要な4領域に加えて、(i)「食と農」に対する文明史論的思想（環境主義や近代化批判など）からの考察、(j) 農水省を軸にした歴史的に展開してきた生産力主義的な農水省行政の性格や、補助金を軸にした行政主導で展開してきた政策手法など、農政などの影響の検討、および(k)

環境問題を軸に、人間と自然の共生関係をめぐる考察、(1) 現代社会の経済社会構造や消費生活構造の考察、すなわち農家の兼業化の進展程度や食品産業の展開状況との連関性の考察なども加えている。

現在の「食と農」の分析は、生産者／消費者、農村／都市、安全性／コスト、生産力／自然などを個別的、対立的にではなく、相互関連的に全体を有機的に分析していく手法をとらなければアプローチや問題解決が難しくなっていると述べる<sup>4)</sup>。

### I 2 3) (5) 徳野貞雄の研究・実践の分析

現代の食と農の、飽食と農業危機のなか、徳野は以上のような考え方をもち、農村を回り、また、マスコミや講演活動などをおして、消費者の農への参加が必要であることを提起している。

4つの分類のなかのAの生産の持続性の課題解決には、消費者が農を理解し、農を行動に取り入れることが重要な鍵になるとし、消費者と生産者の交流を不可欠とした。徳野の研究と実践は、Dの家族内だけでの人間関係ではなく、地域における人間関係のつながりをも重視する。Aから発し、Cの安全性、Bの生活技術、Dの家族・人間関係4つの全部を含む研究と実践を展開した。

#### 引用文献

- 1) (財)福岡都市科学研究所(2003)平成15年 福岡市民の食生活に関するアンケート 結果の概要、p.8-10
- 2) 研究代表者 徳野貞雄(2005)『少子・高齢化時代の農山村における環境維持の担い手に関する研究』平成13年度～平成16年度 科学研究費補助金(基盤(B)(2))研究成果報告書、p.53-55)
- 3) 前掲書2), p.36
- 4) 前掲書2), p.111-113

### I 2 4) 1章のまとめ

医師の竹熊は、食べ物の安全性に重点をおいた視点で、人間と自然のいのちのために、医・食・農をつなげた食行動を提起した。産業化は資本主義経済のもとで進んだ。“農”から農業に移行し、農産物はカネを多く得る手段となり、大量生産が迫られ、農薬と化学肥料が多量に使用された。生産者自身も健康を害し、消費者は農薬が残留した食べ物への不安と健康障害、そして化学肥料他使用による地下水汚染など、生産者も消費者も食べ物の安全性に対する不安が増大した。また、工場で加工される食べ物が増加した。製造過程で添加される食品添加物の多使用による安全性の不安も増大した。このような社会状況のなかで竹熊は命を守る視点で化学物質の摂取に対する警鐘をならしたのである。その後、消費者運動や有志の農業者による、無農薬あるいは減農薬として、また有機質肥料を使った生産が少しずつ広がってきた。農産物の販売方法は、安全性を考慮した農産物には表記をして、消費者の選択の資料とされるようにはなって、安全性は消費者の判断力である程度は保証されるようになった。食べ物の安全性の確保についてはかなり改善されてきた。竹熊は、いのちを守る食べ物を選ぶ力の育成、安全な食べ物を選ぶ力を育成する農業体験の進めを、医・食・農を結ぶ内容で全国的な講演活動で提起した。いのちを守る医の立場から食

と農を結ぶ教育の重要性を指摘した先行研究である。

足立らは、食べるモノがほぼ豊かになってきたところで、「食事スケッチ」法での食事調査により、子どものひとり食べの広がり指摘し、栄養素教育からヒトとの関係性で食行動を分析することを提示した。子どもたちの食事は、親との共食が減少し、共食をしない子どもの食事は、貧食化していることを指摘した。モノはあるが、ヒトはいないという食卓風景となってきたのである。子どもの心がけが悪いから、家族が多忙だから、子どもが孤食となっているわけではない。親が家にいても孤食をしているのである。食卓はコミュニケーションの場であり、家庭内での食卓でのコミュニケーションが衰退することは、人間関係をつくる力の低下となる。子どもたちの食の問題は、家族のなかのヒトの関係性の変容による問題とみて、従来の栄養教育の食教育に、ヒトとの関係性の視点の導入を初めて提起した先行研究である。

徳野は、福岡市民対象の 1987 年と 2003 年の調査結果の比較から、家族の縮小化に伴い、孤食や欠食が広がっていることを明らかにした。また、孤食の場合、ご飯よりパンを食べる傾向にあることも明らかにした。ヒトは、産業化の進展とともに、家族との共食が減退していくのではない。さらに、徳野は、食べ物の安全性と供給の持続の 2 つの不安を抱える“食”の危機を、生産側の問題と関連させて分析する視点を提示した。農業従事者の人口は減少し、供給の将来的な不安が拡大しつつある。このため農業の産業としての存続は大きな課題である。農業の担い手育成には、営む農家の所得補償が不可欠である。安全な食べ物を持続的に入手したいと願う消費者が、生産者の現実を経営や生産過程他の理解をする必要がある。増大化した消費者が、生産者の農業支援をしていかなければ、この資本主義社会の市場主義のもとでの持続はむずかしい。消費者と生産者の距離が拡大化した今日、この距離を短くすることが緊急の課題となってきた。この食と農が危機的状況に陥った今日的課題に、徳野は生活農業論的分析方法によるモノ・カネ・ヒト・クラシを相互に関連させて、分離している生産者と消費者の行動の転換を図ることを提起した。高度産業社会におけるヒトの食行動を、食べ物を取り巻く経済的原理（モノ・カネ）と生命・生活原理（ヒト・クラシ）を関連させて考察する研究であり、今後の食教育に示唆される内容が多いとみて取り上げた先行研究である。

筆者の 4 つの分類によって先行研究を分析すると、竹熊の研究は C で問題を提起し、その後の実践活動を通して A を重視する食農教育を提起した。足立の研究は B・C の実践と研究に、D のヒトとの関係性の重視する食教育を提起した。徳野は食と農の分離の再統合を視野に入れ、生活農業論的分析パラダイムを考案し、A・B・C に D のヒトとの関係性を重視する食教育を提起していると分析した。



## 第Ⅱ章 わが国の「食」の教育の概史

この章の目的は、わが国の近代初期に始まった食の教育が、4つの分類ではB 食べ物調理・C 食べ物安全性・健康の内容であり、A 食べ物入手・D 家族人間関係が抜けた食の教育であったことを歴史的にたどって明らかにすることである。わが国の食の教育は、1900年代に起こったアメリカ家政学の影響を受けて始まり、科学的合理的な調理方法で栄養中心のモノ重視の食の指導であり、ヒトとの関係性が欠落した食の教育は今日まで引き継がれてきていることを明らかにする。

### Ⅱ 1 アメリカの食と家政学—日本の「食」に影響を及ぼした「食」の動向の概史—

#### Ⅱ 1 1) アメリカでの外食の習慣の広まり

アメリカで外食の習慣が始まったのは、産業革命の頃からである。レストランは18世紀にもあったが、利用するのは旅人くらいだった。産業化にともない、仕事場が家から遠くなると、労働者は昼食に家に帰らず家から持参した昼食を食べ、それ以外は食べもの売りからサンドイッチやゆで卵などをかうか、レストランで食べるかだったが、レストランは値段が高く、利用することはほとんどなかった。

外食するということは、他人が作ったものを食べるということであり、外国からの移民、つまり自分とは違う民族の食べものを食べることも意味した。屋台は手押し車から馬車に替わり、それが次第に労働者向けの安価な食堂になっていった。食堂の食事は家庭で食べるものと大差ないスープ、シチューのような煮込み料理、レバーや魚のフライ、ポークチョップ、目玉焼きなどであった。メニューは果物や野菜を含まないことがほとんどだった。グルメ料理を作る高級レストランは第二次大戦頃までは少数の金持ちが行くところだった。また、金持ちは家庭に住み込みのコックを置いていたので、グルメ料理も家で食べた。

19世紀に始まった製造業における大量生産の影響を受けて、大量生産の建売レストランともいえる、「ダイナー」と呼ばれる簡易食堂ができた。調理場とカウンター、簡単なテーブル席からなる簡素な飲食の設備が取り付けられていた。レストランの大量生産化は、建物だけでなく、調理、客への料理の出し方にも及んだ。その最たるものが、1880年頃、アメリカで考案されたキャフェテリアである。キャフェテリアは、人件費を節約し、料理を「工場生産」のように大量につくるので、温かい料理が安く食べられるということで人気が高まった。ただ、ダイナーも、キャフェテリアも個人経営が多く、店による格差が大きかった。

チェーンのレストランが登場したのは、1830年以降といわれ、東部の工業都市を中心に広がっていった。

ハンバーガーは1920年代、30年代にファーストフード・レストランやダイナーでの人気メニューとなった。家庭ではめったに食べることはなかった。それがアメリカ中に広がったのは1950年代以降のことである。マクドナルドもこのなかで急成長した<sup>1)</sup>。

ホットドッグは、地域のよって食べ方が違う。アメリカ最初のピッツァ店は1906年にニューヨークに開かれたとされる。

#### Ⅱ 1 2) 食のアメリカ化運動

20世紀の初め、アメリカは急速な工業化・都市化によって陥った社会の弊害をただし、新しい工業化社会に対応した秩序を築こうとする「革新主義」の時代だった。革新主義の運動に参加し

た改革者や政治家は、主としてワスプ（WASP アングロサクソン系プロテスタント）の中産階級であり、イギリス伝来の文化や政治制度の基盤につくられた「アメリカ文明」は世界に誇るべきものであり、自分たちはその担い手であると信じていた。彼ら革新主義者はジャーナリスト、教育者、ソーシャルワーカー、政治家、実業家と多様な人々からなっていたが、共通していたのは、「科学的」「能率的」な社会を理想とするところだった。人間の理性の能力を信じる啓蒙主義者たちの伝統の中にいた。そのような時代に、世界各地から移民の群れが入ってきた。ワスプとは文化的に異質の集団であり、イギリス文化を基礎とする「アメリカ文明」をおびやかすように見えた。さまざまな移民が持ち込んだ外国の食は、革新主義者や改革者たちからの攻撃を受けることになった。

改革者たちが移民の食のあり方を否定する態度は 2 つの要素からなっていたと見られる。1 つは、当時の風潮だった科学信仰からくる家事の科学化・合理化志向。これは家政学の設立へと向かった。もう一つは、アングロ・サクソン優越の考え方である。後者は前者の家事合理化の具体的内容を規定し、結局は全体として、家事の科学化・合理化運動はワスプの文化を基準にしたアメリカ運動として展開されることになった。その標的の中心に置かれたのが食べものだった。

食のアメリカ化を推進する改革運動を率いたのは中産階級の女性たちだった。改革者の女性たちは、移民が食べる外国の食べものは、経済的合理性や食事の計画によるのではなく偏屈な習慣によって決められているので望ましくない、さらには、彼らの食生活が貧しい原因は貧困にあるのではなく無知にあると考えていた。とは言え、全国的に共通した伝統的な「アメリカの食べもの」が特にあったわけではない。そこで、アメリカの食べものを確立して、それを移民たちに教えなければならぬと考えたのである。アメリカの食べものを追求するなかから、「ドメスティック・サイエンス」「ホーム・エコノミクス」と呼ばれる学問、「家政学」が生まれた<sup>2)</sup>。

## II 1 3) ニューイングランド・キッチンから家政学の設立へ

「アメリカの食べもの」として食の改革者たちが推奨したのは、自分たちに馴染みのある質素なニューイングランドの伝統的な家庭料理だった。19 世紀末から 20 世紀初めにかけて、科学崇拜の風潮は社会改革運動を動かし、食の改革運動も例外ではなかった。栄養価を考え、材料を正確に量る科学的合理的な調理方法を教える家事専門家が、料理学校で教えたり料理の本を書いたりして活躍した。このようななかで、移民たちの食べるものは身体に悪いということで退けられた。

科学的合理的な食を移民の労働者に推奨する改革者たちは、食事を健康の観点からのみ考え、移民たちの生活における食の占めるそれ以上の役割—楽しみ、家族や民族の絆、アイデンティティ—を理解していなかった。科学的合理的な食生活を労働者階級に教えることに失敗した改革運動家たちは、矛先を中高等学校の生徒たち、とくに女子の家庭科教育を重視した。それは「女性を教育すれば家族を教育することになる」と考えたからである。中高等学校の生徒を対象にするということは、中産階級の子女を教育することを意味した。アメリカ社会の多数派である中産階級の家族に科学的合理的な食生活を広げることになり、運動の影響は広範囲に及んだ。

改革者たちは、「科学的」家庭科教育の普及を追及しながら、家庭科の基盤になる学問としての「家政学」の構築をめざすことになる。1899 年、科学者であるリチャーズは、他の女性の改革者・研究者・教育家とともに「家政学」の内容と基準を考えるための会議をニューヨーク州レーク・

プラシッドで開いた。この会議が発展して 1908 年、「家庭、施設、コミュニティにおける生活状態の向上」を目的とするアメリカ家政学会が設立された。

科学的合理的な食を追求する家政学が、さまざまな移民がもたらした食文化をニューイングランド風の「アメリカの食」に同化させ、あるいは排除したのである。同じ頃、食品工業は付属の研究所で栄養士や家政学者が考案し実験を経て完成させた缶詰やパッケージ食品を大量に生産するようになっていた。そして衛生的で栄養価の高い食品の摂取を主張する家政学者や改革者たちは、清潔な工場で生産された加工食品がその基準にかなうと考えた。こうした改革者たちの支持も得て、加工食品は国民の間に普及していくことになった。

1920 年代頃からは改革者の側に変化が起こり、外国の食べものに対する偏見も薄くなっていく。1930 年代には食における多様性を重視する傾向が強まり、大恐慌下や第二次世界大戦後下には 1920 年代の傾向に変化が起きるかに見えた。しかし、戦争が終わると、消費経済は急速に拡大し、食品企業は強大な力をもって人びとの食生活をリードしていった。加工食品が幅を利かすことになった。家庭を預かり料理を担当する女性たちも加工食品は衛生的で栄養があると信じられる上、調理の手間が省け保存も利くことから受け入れ、その結果アメリカの台所は食品企業の支配するところとなっていった。

食の歴史家たちは、豊かなアメリカの食を駄目にしたのは、家政学、アメリカ人の外国人嫌い、食品工業の興隆だとする<sup>3)</sup>。

## II 1 4) ファストフードの定着

マクドナルドは 1940 年にマクドナルド兄弟がカリフォルニア州サンバナーディノに開いたハンバーガーのドライブインに始まる。1955 年にこの事業に参加し、後にこれを譲り受けたレイ・クロックが大きく発展させた。ハンバーガーファーストフードチェーンはホワイト・キャッスルやホワイト・タワーなど他にも存在したが、それらが都市の労働者相手に商売をしていたのに対し、クロックは戦後の郊外人口の増加、ベビーブームを察知し、郊外の家族をターゲットにして成功した。清潔を保ち、子ども連れの家族が気安く来るような店にすることに努めた。クロックがマクドナルドを始めた前年、ケンタッキー・フライドチキンも最初の店を開き、ベビーブームの家族相手に売り上げを伸ばし、大きく成功している。

1950 年代は、特に家庭信仰が高まった時代だったが、その中心にあった女性の多くは外で働いていた。たとえ加工食品の組み合わせから作るにしても、家族のために毎日メニューを考え食事をつくることは、働く女性にとって大変な仕事だった。また、専業主婦であっても、家事・育児は以前よりも要求される内容が多く、料理に割ける時間は少なかった。そのような女性を料理から解放し、しかも家族が団欒のできる、清潔で安価な、味もまずまずのレストランが、マクドナルドのようなファーストフードレストランだったのである<sup>4)</sup>。

### 引用文献

- 1) 石毛直道監修 (2004) 世界の食文化 12 アメリカ 第 4 章, 有賀夏紀筆, メルティングポットの中, p.160-166, 農山漁村文化協会, 東京.
- 2) 前掲書 1), p.171-173.
- 3) 前掲書 1), p.174-183.

4) 前掲書 1), p.208..

## Ⅱ 2 わが国の公教育としての食の教育の始まり

### Ⅱ 2 1) 家庭における食の教育

#### Ⅱ 2 1) (1) 都市における食物教育

わが国では、少なくとも、中世以来、その家の妻（女主人）が、衣食住の手配、使用人の指導・管理を行ってきた。近世においても大きくは変わらず近代に引き継がれた。

1900 年代以降、都市へ人口が集中した。農村部では養蚕業によって所得が向上し、食生活が変化し始めた。このような動きのなか、家庭における食物教育は外からの影響を強く受けるようになった。家庭内、地域内で伝承されてきた食物の取り扱い方やその食べ方など食物摂取に関するものごとが、従来の方法のみでは処理できなくなり、その機能を社会や学校にゆだねていく部分が多くなっていった。家事使用人がいる家庭でも、家事のほとんどすべてを主婦が担っていた。家庭の食物教育を担う母親は、それまで家庭内で伝承されたもの以外の新しい知識・技能を家庭外から得る必要に迫られていった<sup>1)</sup>。

#### Ⅱ 2 1) (2) 農漁村における食物教育

農山村の家庭では子どもも大事な働き手であり、7, 8 歳になると子守をし、学校を休んで仕事を手伝う場合も多かった。各家の食物教育は主としてその家の主婦権をもった者が受け持ち、かなりあとになるまで続いたとみられる。各家の食習慣はその家の母から娘に、姑から嫁に伝えられていった。都市生活者のように簡単に他の新しい方法によってその食生活や食物教育内容を変化させることなく、第 2 次世界大戦中の 1940 年くらいまで長く続いた<sup>2)</sup>。

### Ⅱ 2 2) 食物教育の概史—明治期から平成期まで

明治以降の学校教育における食物教育は、女子のみを対象とした家事、裁縫のうち家事の一領域として、初等、中等、高等教育において教えられてきた。「高等女学校において必修科目とされた『家事』の中での食物教育(食生活を営むうえに必要な知識と技能を習得するための教育)<sup>3)</sup>は、・・・全国的にほぼ同レベルの教育が行われていた」。高等女学校教育は「いわゆる『良妻賢母』の育成を目的とした」。この家事、裁縫は、1943 年の中等教育改革において家政科として統合された。家政科は第 2 次世界大戦後に、中等学校が統一されて教育課程の男女格差が是正された新学制のもとで再び改められ、家庭科として新しく出発した。しかし、新学制のもとにおいても小学校を除く中学校、高等学校の中等学校での家庭科は、依然として女子のみを対象とする教科であった。

家庭科が中学校、高等学校で初めて男女に同等に開かれた教科となったのは、1985 年にわが国が女子差別撤廃条約を批准したことを契機とした 1989 年に改訂された学習指導要領による。この改訂で中学校において食物領域は男女に必修となった。また、高等学校においては、家庭一般のほか、生活一般、生活技術の二科目が新設され、三科目から一科目を男女が選択必修することとされた。食物教育が男女の学ぶべき領域として少なくとも制度上全面に出されることになった。新しい家庭科は、男女の役割分業意識を改める教科であり、人間の一生を視野に入れた総合学習の場であるなどの期待がもたれた<sup>4)</sup>。その後、2000 年の改訂で科目名が家庭総合（4 単位）、家

庭基礎（2単位）、生活技術（4単位）と変わり、この3科目からの選択必修となった。全国的には2単位履修を選択した学校が多い。家庭科教育全体の時間は縮小される流れにあり、食物教育も同様である。他方で、2005年に食育基本法が施行され、学校全体の活動で食育を推進することとされている。従来、食物教育を担ってきた家庭科と食育をどう関連付けて展開するのか、今日、現場では模索が続けられている。

## Ⅱ 2 3) 高等女学校における食物教育の理念と実践

### Ⅱ 2 3) (1) 高等女学校教育の始まりと食物教育

高等女学校は、1891（明治24）年の中学校令改正（勅令第243号）によって「女子ニ必須ナル高等普通教育ヲ施ス所ニシテ尋常中学校ノ種類トス」と学校体系に位置づけられ、高等女学校規程（文部省令第一号 1895年）によって修業年限6年、尋常小学校（修業年限4年）を入学資格とする学校であった。家事は裁縫とともに、女子に固有の学科目としてその内容、時数が示された。家事の内容は「衣食住家計簿記家事衛生育児其ノ他一家ノ整理経済等に関スル事項ヲ授ク」とされ、食物はその一分野であった。1943年の中等教育改革によって科目名およびその内容が大きく変更されるまで、高等女学校の家事は女子に必修の学科目とされ、食物教育もその中で教授された<sup>5)</sup>。

食物の教授内容は、食物の成分、その摂取量に関する内容である。今日の栄養学的内容、各食品の性質を解説した食品学あるいは食品材料学的内容、それに調理法、献立など今日の調理学的内容を中心とし、これに食品貯蔵法、飲用水（浄水法）、庖厨器具等がある。このなかの栄養学的内容はそれまでの日常の食生活にはみられなかった内容であった。

1903（明治36）年の教授要目は1911（明治44）年に改められた。家事については「婢僕ノ扱ヒ方」は削除され、地域性を考慮した内容となった。ただし、「割烹」が「調理」に変わったけれども、「飲食物ノ調理」の内容はほとんど変化しなかった。しかし、高等女学校への進学者の階層が広がり、それにとまって教育内容は変化していった<sup>6)</sup>。

### Ⅱ 2 3) (2) 高等女学校用教科書の家事教科書内容とその特徴

1899年の高等女学校令公布以降、多くの著者によって高等女学校用の家事教科書が発行された。それらのほとんどは文部省の検定を経て発行された。著者は、明治期まではほとんどが女性であったが、大正期になると、①自然科学分野を専門とする男性著者が加わったこと、②栄養学の発展に伴いその内容が整えられてきたこと、③洋風料理の材料、献立が増加してきたこと、④献立に分量の指示が増加したことなどの変化が認められた。

日本では1887（明治20）年に東京衛生試験所の田原良純によって日本人に合わせた栄養所要量（保健食料）の基準が示され、また日本人の常用食品の成分表が発表されている。ただ、ビタミンの発見は、1910年代に入ってからであり、日本の栄養学も1910年以降に発達した。1921年、内務省栄養研究所が開所され、基礎的・応用的研究に加え、新聞や講習会などを通じた経済栄養献立の紹介など、栄養学と実生活を結びつけるための栄養指導が始まった。献立事例を掲載する教科書では、材料分量が記され、多くがメートル法になった。1921（大正10）年の度量衡法改正による。献立例には、摂取できる炭水化物、蛋白質、熱量等が計算され、示されている。栄養本位の献立を志向したものとなっている。内務省栄養研究所の初代所長の佐伯らは「家事科は

応用科学である」として、「我が国の家庭文化は極めて幼稚であって、之を向上発展させ、其の生活を合理化させることは家事科の使命である」と述べている。東京女高師の家事科の物理・化学の教員であった近藤耕蔵は「平民的で、而も応用のきくやうに」と「大和民族の生活合理化に貢献する」ことを目標に掲げている。近藤の「科学的」教育の具体的視点は、「割烹の仕事に関して最も関係のある科学は物理学、化学、生物学などであらうが、中にも物理学の如きは、たとえば、米の淘洗にも大根を切るにも、物を煮るにも殆ど凡ての作業に於て其の一挙一動毎に直接関係をもった学問のやうに思う」と述べ、それぞれの調理法の物理的、化学的解説を行い、計量について解説している。目分量主義によることは「不利不経済」な教育法であり、「現代の忙しい世の中には億び難い」として、正確な数量を計器で測ることで、自ら目分量でもよくなる方法が上達の早道であると説明している。近藤は、将来の「割烹教育」は実習ばかりでなく基礎的実験が課せられ、「一層科学的考察の下に取り扱われるやうになって、女子の頭を科学的に陶冶する上の重要な科目となるであらう」として、シカゴで見学した実験的調理法にふれている。

高等女学校を主対象とした調理実習用教科書（割烹教科書と称す）は、1908年から1942年までに18種が発行されている。「各書の実習回数は二二回から六五回まで幅があり、平均では三八回であった。実習料理の内訳を見るといずれも和風料理が大部分を占め、平均七五％が和風料理、二一％が洋風料理であり、中国料理はわずかに四％であった。」「四種の教科書の中でもっとも西洋料理の比率が高かったのは、熊本第一高女の教科書として編纂された『料理のしおり』（1939年発行）である。」「白飯、寿司など他かの教科書と共通した料理はきわめて少なく『共通料理』としてあげた四〇種のうち、わずか六種の料理しか含まず、他はきわめて独自の料理が掲載されている。・・・その料理のいずれも熊本の地域性に視点を置いたものとはいえない。」状況であった<sup>7)</sup>。

「一九二〇～三〇年代の日常食は、米、麦、雑穀など穀類を主食とし、朝食は味噌汁、漬物、簡単な煮物がつく場合もあり、昼食は汁がないことが多く、朝食に一品煮物などが加わる形、夕食では飯に汁、煮物または焼物、漬物が普通の組合せであった。したがって、高等女学校用の教科書の全てに記載された茶碗蒸しや三分の一以上の教科書に登場するてんぷら（精進揚げ）、蛤または鯛の潮汁、刺身などは日常のものであったとはいえない。」また洋風料理についても、この時代には「都市生活者に少しずつ普及した」ものであった。

高等女学校の調理実習は、日常の食生活の改善や地域特性にその教育目的をおいていなかった。日常とは異なる饗応職や行事食、さらには新しい洋風料理の紹介などに目が向けられていた。

江原絢子は、高等女学校の食の教育の成果を次のようにみている。

「高等女学校での食物教育の経験が生徒の家庭内に新しい食物を取り入れたばかりでなく、学校で行われた講習会等によって高等女学校が地域に新しい食文化、とりわけ都市や欧米文化からそれをもたらす重要な媒介の役割を担うことになった」。こうして「地域性を全く無視した高等女学校の食物教育が、食生活の画一化への変容に影響を与えた。」「栄養学の知識は食生活の改善に寄与した反面、各地域で長い間培ってきた食の文化を否定した。」「学術的、数値的な内容は、その知識のない多くの大衆にとっては説得力があり、ある意味では強制力を持っていた。地域の生活体験からくる食生活のあり方には長い間にその土地に合致した方法があつて、そのなかには合理的なものが含まれていた」が、「人びとは新しい知識、技能を『正しい』ものとして無批判に受け入れ、地域に根ざした食生活に次第に自信を喪失して画一化していくことをむしろ支持したり、

あるいは一部だけを変化させることで、それまでの地域に根ざした食生活全体のバランスを崩すことも考え得ることである。」高等女学校の食の教育をこのように分析する江原は、今後は、地域の食生活に与えた学校の食物教育についての影響の検討が求められると述べている<sup>7)</sup>。

#### 引用文献

- 1) 江原洵子著(1998) 高等女学校における食物教育の形成と展開, 第三節 家庭における食物教育, p.46-47, 雄山閣, 東京.
- 2) 前掲書1), p.50-51.
- 3) 前掲書1), p.1
- 4) 前掲書1), p.3-4.
- 5) 前掲書1), p.91.
- 6) 前掲書1), p.108.
- 7) 前掲書1), p.125-140.
- 8) 前掲書1), p.368-369.

## II 3 家庭科における食の教育と家政学

### II 3 1) 小中高校の食の教育

学校教育における「家庭科」は、第二次世界大戦後の教育改革によって新設された。「米国教育使節団報告書」(1946年3月、連合国軍最高司令官に提出)は、教育の機会均等と男女共学をすすめることを促した。『新教育指針』(1946年6月)では第三章に女子教育として、個人的社会的な自律、科学的教養の向上、経済的自立をめざした職業教育の必要性を説いている。

1947年5月公布の学校教育法施行規則で教科課程が規定され、家庭科が成立した。『学習指導要領 一般編』では、具体的な教育目標が4つの面に分けられてあげられており、「二 家庭生活については」とある。このなかには3つの項目が以下のようにあげられている。①家庭生活を進歩させる態度をもつ、②家庭生活を民主的にし、楽しく明るくしていく態度を持つ、③家庭生活の営みを科学的合理的に考え、能率的にする知識と技能とを身につけ、生活を向上させることができるようになる<sup>1)</sup>。

これらの内容は、かつてアメリカにおいて、食のアメリカ化を推進する改革運動を率いた中産階級の女性たちの動き<sup>2)</sup>に重なる。新制の小学校および中学校が1947年に発足した。『学習指導要領 一般編(試案)』が文部省著作として刊行された。このなかで食の教育の目標は、小学校「家庭」では第5ないし6年で「食事の支度や食品に興味を持ち、進んでこれを研究する態度」とある。中学校(「職業(家庭)」では第7ないし9年で「栄養が十分で、経済的で且つ楽しい食事をととの得る能力」とある。高等学校の「食物」の教材は家族の食事を整えるための、食品の研究や調理方法、保存食の作り方等に及ぶ内容であった。1958年には中学校の科目名は「技術・家庭」となり、1977年の「食物」の目標は「(1) 簡単な日常食を通して、青少年に必要な栄養及び食品の性質について理解させ、青少年の食事を整える能力を養う (2) 青少年向きの献立作成及びその日常食の調理を通して、食品の選択について理解させ、青少年にふさわしい食事を計画的に整える能力を養う。 (3) 成人向きの献立作成及びその日常食の調理を通して、成人の栄養

について理解させ、成人にふさわしい食事を計画的に整える能力を養う。」となっている<sup>3)</sup>。このときに中学生であった層は、2008年の今日、43～45歳となり、大部分の女性が今日の中学生から高校生の年代の親世代となっている。この時代は女子のみに必修であった。

高等学校の家庭科は、1960～1993年まで女子必修が続いた（1970～80年代に一部の学校での自主的な男女の履修が始まっている）。この頃の調理実習例（「家庭一般」教科書、1967年度）<sup>6)</sup>は以下のようなものである。

1	なま物・酢の物
	①まぐろのわさびじょう油 ②小あじときゅうりの三杯酢 ③フルーツサラダ
2	しる物・飲み物
	①鶏肉くず打ち、みつ葉の吸い物 ②コンソメジュリアン ③かぼちゃのポタージュ
	④清湯三糸。①レモネード ②コーヒー。
3	ゆで物・あえ物
	①木の芽あえ ②貝と野菜のホワイトソースあえ
4	煮物
	①さばのみそ煮 ②うま煮 ③じゃがいものそばろあんかけ ④ロールキャベツ
5	蒸し物
	①中華まんじゅう ②蒸し魚タルタルソースかけ ③ブレッドプディング
6	いため物
	①卵のいため焼き ②紅焼炒魚片
7	焼き物
	①あじの塩焼き ②魚の照り焼き、付け合せ筆しょうが ③ハンバーグステーキ
	④ロックケーキ ⑤鍋貼餃子
8	揚げ物
	①てんぷら ②魚のフライ ③ドーナツ
9	寄せ物
	①フルーツゼリー ②淡雪かん ③ない豆腐
	(参考) 家族の献立調理
	①あずき飯 ②きんとん ③スパゲティミートソース ④親子どんぶり

上記の10事例（資料の「(参考) 家族の献立調理」も1事例とした）を調理手法で分類すると、西洋料理（9/10）・中国料理（4/10）となる。日本料理は、すべての事例に含まれるが、当時としては饗応食や行事食とみられるもの、動物性たんぱく質や油を多用する調理である。日常の食事とはかけ離れた調理実習であったとみられ、新しい料理を学ぶ位置づけであった。これらの食教育を当時学んだ高校生は、2008年の今日には60歳前半の母親世代であろう。

同様に、1982年度使用教科書の調理実習例<sup>7)</sup>をみると、西洋料理（4/10）・中国料理（1/10）、日本料理（5/10）となり、日本料理は5割であった。この学習をした1981年頃の高校生は、2008年現在40歳前半であり、今日には大部分が中学生以上の母親世代であろう。

1994年以降のわが国の高校の家庭科教育は、男女必修履修である。2002年の調理実習例<sup>6)</sup>では、日本料理が5/8、西洋料理が4/8、中国料理が1/8（デザートと惣菜の実習例で日本料理と西洋料理



を列記している)と、日本料理の割合が 60%を超え、80 年代の教科書よりはふえている。日本料理の内容はかつて行事食・饗応食であったが今日では家庭の食事でも日常化してきた献立となり、また西洋料理や中国料理も日常食的なものとなっている。

以上の内容からみると、第二次世界大戦後の学校での食の教育は、欧米の食事文化の導入に力を入れていた明治期以降の高等女学校食物教育とあまり変わらない、家庭の食生活を学校教育によって啓発・改善するという内容であったといえる。

江原絢子は、「高等女学校食物教育は、・・・地域によって異なる多様な実生活に対応する内容を持ったものではなかった。地域のとりわけ日常の食生活とかけ離れた内容であり、食物を扱ってはいるけれども、むしろ上層のハレ食の伝統文化、西洋の学術、文化の紹介といった意味合いが当初の教育内容にはあった」と述べている<sup>8)</sup>。

ただ、近年の家庭科の「食生活」<sup>註1)</sup>の学習内容には、地域の食文化、日常食を取り入れる動きがある。2008 年に改訂された中学校の学習指導要領では、前回の 1998 年と今回の 2008 年を比較すると、次の表 1 のようである。中学校の最新の学習指導要領では、地域の食材や食文化が明示された。

表 1 学習指導要領 中学校 「技術・家庭科家庭分野」  
1998 年 「A 生活の自立と衣食住」と 2008 年「B 食生活と自立」の比較<sup>9)</sup>

	1998 年	2008 年
食事	生活の中で食事が果たす役割や、健康と食事との関わりについて知る	自分の食生活に関心をもち、生活のなかで食事が果たす役割を理解し、健康により <b>食習慣</b> について考える
栄養	・栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養の特徴について考える ・食品の栄養的特徴を知り、中学生に必要な栄養を満たす 1 日分の献立を考える	・栄養素の種類と働きを知り、中学生に必要な栄養の特徴について考える ・食品の栄養的特質や中学生の 1 日に必要な <b>食品の種類と概量</b> を知る 中学生の 1 日分の献立を考える
食品	食品の品質を見分け、用途に応じて適切に選択することができる	(「栄養」との重複)・食品の栄養的特質や中学生の 1 日に必要な <b>食品の種類と概量</b> を知る
調理	簡単な日常食の調理ができる	基礎的な日常食の調理ができる
衛生	食生活の安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理ができる	安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理ができる
食文化		<b>地域の食材を生かすなどの調理を通して、地域の食文化について理解する</b>
食生活		<b>食生活に関心をもち、課題をもって日常食又は地域の食材を生かした調理などの活動について工夫し、計画を立てて実践できる</b>

桑畑美沙子は、中学校では 1980 年代以降「食文化」的視点の導入、90 年代以降に「地域の食文化」にかかわる学習の導入を容認し始めたとみる。高等学校では教科書に 1981 年に「食文化」

の語句が使用され、以後食文化の記述は量的に拡大し、内容的に進化していったこと、文部省は1980年代に食文化学習を容認していたとみる<sup>10)</sup>。

食生活懇談会は1983年に、私たちの望ましい食生活—日本型食生活のあり方を求めて」を提言している。わが国のそれまでの洋食化推進の流れが変わったのは、アメリカ政府が1977年に「アメリカ人の食事目標」(マクバガン報告)を発表したことによる<sup>11)</sup>。70年代のアメリカは、心臓病、癌、糖尿病、脳卒中などの病気が蔓延していた。この原因は、脂肪・たんぱく質・砂糖・塩の摂り過ぎ、および過剰なカロリー摂取であるとされた。そして、国民の栄養改善に乗り出し、その理想とするところは、当時の日本人の食べ方であった。日本人の食材が宣伝され、肉食より魚食が健康的であるとする風潮が生まれた<sup>12)</sup>。アメリカでの食生活改善政策が、わが国の行政において洋食化推進の流れを日本型食生活に転換することになり、食の教育の流れを日本の食事文化に目を向ける方向へ動かし始めたのである。

#### 引用文献

- 1) 日本家庭科教育学会編(2000) 家庭科教育 50年 新たなる軌跡に向けて, p2~4, 建帛社, 東京.
- 2) 本間千枝子・有賀夏紀著『世界の食文化 12 アメリカ』農山漁村文化協会、p172)
- 3) 前掲書1), p.259~263.
- 4) 前掲書1), p.10.
- 5) 前掲書1), p.263.
- 6) 稲垣長典他著(1967) 新訂 家庭一般(家庭 065) 教科書, p.63-100, 学研書籍, 東京.
- 7) 寺元芳子他著(1981) 家庭一般(家庭 012) 教科書, p.150-183, 学習研究社, 東京.
- 8) 江原絢子著(1998) 高等女学校における食物教育の形成と展開, p368, 雄山閣, 東京.
- 9) 熊本県高等学校家庭科主任会での配布資料(2008年10月4日) 学習指導要領 中学校「技術・家庭科家庭分野」
- 10) 桑畑美沙子著(2008) 「地域の食文化」に視点をあてた食育の研究, p.54~58, 風間書房, 東京.
- 11) 豊川裕之著(1987) 「食生活指針」の比較検討—栄養素から献立へ—, p.89, 農山漁村文化協会, 東京.
- 12) 石毛直道地監修 本間千枝子・有賀夏紀著(2004) 世界の食文化 12 アメリカ, p.245, 農山漁村文化協会, 東京.

注1) 1998年12月14日告示の「中学校学習指導要領 技術・家庭」の家庭分野では、A生活の自立と衣食住のなかで「(5) 食生活の課題と調理の応用」と記されて、「食物」は使用されていない。(日本家庭科教育学会編(2000) 家庭科教育 50年 新たなる軌跡に向けて, p269, 建帛社, 東京.)

#### 参考文献

- 1) 岩村暢子著(2003) 変わる家族 変わる食卓 真実に破壊されるマーケティング常識, 勁草書房, 東京.
- 2) 岩村暢子著(2005) 〈現代家族〉の誕生 幻想家族論の死, 勁草書房, 東京.

## II 3 2) (1) 大学に家政学部の設置—アメリカ家政学の影響

わが国で高等教育機関に家政学部が設置されたのは、第二次世界大戦後に女子大学ができて以降のことである。1947年の家政学部設置基準の目的には次のようにある。「家政学部は家庭生活

並びにこれに類する集団生活に関する学芸を教授研究して生活文化の向上の発展に寄与する能力を展開させしむる事を目的とする」とある。

日本の女子大学および家政学部の設置には、GHQ の文化・教育部門を担当していた CIE のホームズ博士 (Lulu Haskell Holmes) の強力な助言と指導があった。第二次世界大戦後、ホームズ博士は C I E の女子高等教育顧問として来日した。したがって、日本の家政学は、レイク・ブラシッド会議に源をもつアメリカの家政学を踏襲しているところが多い。アメリカ合衆国においても、19 世紀初めまでの家庭生活は、バターや小麦粉などの生活物資は使用人を使って家庭内で生産していた。家庭は作業場でもあった。しかし、産業革命による機械化が進んで多くの生活物資が工場で生産されるようになると、手仕事が少なくなると同時に工場労働者が増加し、使用人になる人が減少し、家事の合理化は必須のことになった。また、学校や病院が整備されて、教育、看病が外部化されると、家庭には安らぎの機能が求められるようになり、家事を上品な仕事ととらえたいとする風潮になった。アメリカの家庭の近代化は、科学的に家事をすることであると考えられ、「科学的な母性」「科学的な料理」などという言葉が使われた。しかし、科学性、清潔性が強調され、伝統的なものは汚く、また外国から移住してきた人びとの食べ物を合衆国流にしようとすることもあった。缶詰は清潔な食べ物であり、料理を均質化すること、清潔なキッチンがよいとの考え方が導入された。これは軍隊や病院、学校などの給食に生かされた。家政学を学んだものは集団の施設で働くようになり、これがのちに栄養士になる。一方では食の均一化、衛生志向はファストフード産業にもつながっていったと考えられる<sup>1)</sup>。

#### 引用文献

- 1) 江原洵子編 (2001) 食と教育, 下村道子筆「第 2 章 家庭科・家政学系における食教育」, p.144-147, ドメス出版, 東京.

## II 3 2) (2) 日本家政学会の創立と概史

日本家政学会の総会第一回は 1949 (昭和 24) 年 10 月 30 日に日本女子大学 (東京・目白) で行われた。学術雑誌としての「家政学雑誌」の創刊はこの翌年の 1950 (昭和 25) 年である。家政学会の目的は、「家政学並にその教育に関する研究の促進と普及をはかること」とされている。「創立以来、会としての毎月の理事会、時々開かれる評議委員会、ほぼ隔月催される研究発表の例会、年に一度の総会其の他家庭科教育に関する諸問題の研究及び運動等に就ては、相当の努力を払って来た」<sup>1)</sup>と述べている。

この 5 年後の 1956 年に、前川當子 (大妻女子大学、当時) は、「家政学と隣接科学—家政学の諸問題 第一報」として次のような論文を発表している<sup>2)</sup>。

- 1 家政学は女子の大学で重要な地位を占めているが、家政学が学として成立するのかという現実にある。
- 2 家政学の現在の試論では、「家族及び家庭生活並びに家政のあり方を研究する学であり、且つ知識と技術の学問である」と整理している。
- 3 「家政学雑誌」(日本家政学会編) の 1~16 号 (128 例) の研究発表を分類し、次の結果を得て、自然科学面が重点的に研究されていることを明らかにした。

#### 第 1 表

食物関係	38.28%	被服関係	32.81%	住居関係	12.50%	保育関係	5.47%	家庭管理関係	5.47%	家族経済関係	3.13%	家族関係	1.56%	原論関係	0.78%
------	--------	------	--------	------	--------	------	-------	--------	-------	--------	-------	------	-------	------	-------

第2表

物理化学に基礎をおくもの	50.78%	調理裁縫、技術的なもの	14.84%
調査、統計学の技術を用いたもの	8.59%	生物学に基礎をおくもの	7.03%
家庭管理的なもの	7.03%	心理学に基礎をおくもの	3.91%
経済学に基礎をおくもの	3.13%	原論的（家政学）なもの	0.78%

第3表

自然科学関係（物理学、生物学、医学衛生）	61.72%
社会科学関係（調査、家庭管理、家族経済学、心理学）	22.66%

- 4 家政学は、隣接する科学との関連性の広さをもち、そのどれにも属さない独自の科学と私見されるとする。そして、「家政学とは『家族という field（場）の限定がおかれその中で、家族が相互に関係しあいながら共同生活を運営することを研究する学問である』と研究対象を捉えることができる」とする。

「更に基礎科学と研究方法」について、「家政学とは、自然科学と人文科学並びに社会科学（特に社会学と経済学）の基礎の上に立つ、謂ば中間存在の正確を持つ知識と技術の学である」とする。

「更に家政学は、目的論的なものであり、家庭の安定、幸福の目的実現の秩序の中に存して合目的的に動いているのである。従って、人文科学、特に哲学の分野とも相関関係のあるもので、自然科学の機械観的傾向と相違するものであって、この両者を同時に保持する複雑な科学である」

- 5 「家政学の本質は諸々の基礎科学、隣接諸科学によってその素材を得て、家庭生活を内外諸環境に如何に適応してゆくかであって、——家政学とは適応概念をよりどころとして統合出来るものであると観て、その意味において、家政学の本質は適応科学である」

1958年に前川は、「家政学の諸問題（第3報）」としてこの論を次のような内容でしめくくっている<sup>3)</sup>。日本とアメリカの家政学雑誌を、1951年から1957年7月までの資料を、集計し分類調査を行った。資料は、日本家政学雑誌236例、アメリカのJournal of Home Economics281例の合計517題である。資料の分類を、アメリカ家政学会で用いている項目を参考にし、日本の家政学分野のあり方を考慮して、次の10項目とした。

- (1) 食物栄養関係 (Food and Nutrition)
- (2) 被服関係 (Textiles and Clothing)
- (3) 保育児童関係 (Child Development)
- (4) 家族関係 (Family Relation)
- (5) 家族経済関係 (Family Economics)
- (6) 家庭管理関係 (Home management)
- (7) 住居 (家具設備) 関係 (Housing and Household Equipment)
- (8) 施設管理 (経営) 関係 (Institution Management, institution Administration)
- (9) 家政学原論関係 (Prinnciples of Home Economics)

(10) 教育関係 (Education)

その内容に従って、次のように三科学分野に大別している。

自然科学分野： 食物栄養関係、被服関係

社会科学分野： 保育児童、家族関係、家族経済、家庭管理

人文科学分野： 教育関係、家政学原論的なもの、歴史的文書研究等

その結果は、次表のようにまとめられている。

	家政学雑誌 236 例	Journal of Economics 281 例
食物栄養関係	34.32%	28.47%
被服関係	38.98%	16.01%
保育児童関係	3.81%	6.05%
家族関係	0.85%	8.90%
家族経済関係	2.96%	3.91%
家庭管理関係	6.78%	5.34%
住居（家具設備）関係	9.32%	4.27%
施設管理（経営）関係	0.85%	2.85%
家政学原論関係	1.28%	0.35%
教育関係	0.85%	23.85%

三科学分類

	家政学雑誌 236 例	Journal of Economics 281 例
自然科学分野	3.81%	23.13%
社会科学分野	20.34%	32.74%
人文科学分野	75.85%	44.13%
計	100%	100%

研究方法調査

	家政学雑誌 236 例	Journal of Economics 133 例
実験的方法	73.30%	51.13%
調査、統計的方法	21.61%	48.12%
文献的資料による方法	5.09%	0.75%
計	100%	100%

これらの結果についての前川の考察がある。両国の量的比率について、「一般文化の進歩が遅れている社会あるいは時代において、調理・裁縫等に関する実技が家政学の重要な位置を占めていたのである。しかるに、米国のごとく物質文明の進んだ国において、幸福な家庭を営むための主婦の仕事は、衣食住に関する家事はもちろん、家族間の心理的な問題に至るまでその範囲を拡大し、家族関係や、社会の進歩との適応等の問題が家政学研究者の関心を持つようになったことが感ぜられる」としている。

この論文発表の 10 年後、1966 年 9 月から 1967 年 8 月までの 1 年間の家政学雑誌の掲載状況の内訳をみると以下の表のようであった<sup>4)</sup>。

	食物	被服	児童	住居	その他	計
受理数	4 1	3 2	6	9	2 6	1 1 4
掲載数	3 3	3 9	3	2	1 0	8 7

筆者は食物関連の論文の研究題目を、1950 年～92 年までのなかで 3 箇所を抜粋して別紙一覧にし、これを以下の表のようにまとめた。上段に総数を、筆者の 4 つの分類のほぼ B、C に相当する自然科学的なもの以外の食文化他に関わる（B・C 関連以外）題目数を下段に記した。

	1950～1961 年	1980～1984 年	1990～1992 年
食に関する題目・総数	2 0 2	2 4 6	1 8 6
食文化ほかに関する題目(B,C 以外)	1 4 (6. 9%)	1 1 (4. 5%)	7 (3. 8%)

＊別紙参照 第Ⅱ章 「日本家政学会誌」の食に関連する論文題目の一覧

これらから、家政学における“食”に関する研究は、B、C に関する自然科学的分野である食品化学、調理学、栄養学、食品衛生学などが大部分であった。筆者の 4 つの分類でみると、B 食べ物調理（生活技術）、C 栄養・健康の保持（生命の生産、再生産）に限られている。すなわち、A 食べ物の入手、D 家族・人間関係、コミュニケーションに関連する研究は皆無に近い<sup>注1)</sup>。このような家政学研究の流れのもとで、小中高校の家庭科教育の指導者が育成されてきた。したがって、家庭科の授業は、教科書には家庭生活・保育・家庭経済・住居等の分野の内容が含まれていても、授業時間は食物・被服の分野に大部分を配分していたという、筆者の 1970 年代から 1990 年代までの経験からいえる実態であった。高校では家庭科男女必修が 1994 年度から実施された。日本家庭科教育学会家庭科教育問題研究委員会では、家庭科男女必修の成果と課題を明らかにするために、2003・04 年に高校生・教師・社会人対象に調査を行った。家庭科学習では実験・実習を中心とする実践的・体験的な学習が大きな特徴とされている<sup>5)</sup>。このなかで、「授業で実施した実験・実習等に対する生徒の「役立ち感」の結果を見ると、1 位は「調理実習」で 48.5%が役立ったと回答している<sup>5)</sup>。また食生活に関する学習の成果をみた調査<sup>6)</sup>では（下の表 1 「食生活に関する学習の成果」）、肯定的な回答の第 1 位は 6 項目中で「自分で簡単な食事を作ることができる」であった。家庭科食の教育では、近年においても B・C に関わる生活技術の習得に重点がおかれており、また学ぶ生徒の側もそのことを望む傾向にある。ただ、第 4 位に「食生活を振り返り、問題点を考える」や第 5 位に「食料自給率や食べ残しについて考える」、第 6 位に「地産地消や地域の伝統料理への関心をもつ」について肯定する割合は過半数前後である。B、C 以外に、A や D についての関心も高まってきている。食と農の危機、地球環境の危機という課題のなかで、教育の内容は変わりつつあるとみられる。ただ、ヒトとの関係性で、孤食・欠食という食行動を課題としてとらえる視点はまだすえられていないようである。

表 1 食生活に関する学習の成果 (割合、%)

項 目	そう思う	ややそう思う	あまり 思わない	思わない	無回答・不明
自分で簡単な食事を作ることができる	39.3	37.1	17.7	5.5	0.4
食品の管理・保存を考える	25.4	43.8	25.0	5.6	0.2
盛り付けやマナーに気をつける	24.2	43.1	26.0	6.5	0.2
食生活を振り返り、問題点を考える	21.4	46.4	26.3	5.8	0.1

食料自給率や食べ残しについて考える	20.7	40.0	30.7	8.4	0.3
地産地消や地域の伝承料理への関心をもつ	12.6	30.9	43.4	12.8	0.2

#### 引用文献

- 1) 大橋廣 (1950)「発刊の辞」会長. 日本家政学雑誌 第一巻 第一号, 2.
- 2) 前川當子 (1956) 家政学と隣接科学—家政学の諸問題 第 1 報. 日本家政学雑誌 第 7 巻 第 1 号 28—30.
- 3) 前川當子 (1958) 家政学の諸問題 (第 3 報). 日本家政学雑誌 Vol.9 No.3 148—152.
- 4) 会務報告(1967)家政学雑誌投稿掲載状況 (昭和 41 年 9 月～42 年 8 月). 日本家政学雑誌 Vol.18 No.6 450.
- 5) 日本家庭科教育学会家庭科教育問題研究委員会 (2007) 高等学校家庭科男女必修の成果と課題—高校生・教師・社会人調査の結果, p.10—11.
- 6) 日本家庭科教育学会家庭科教育問題研究委員会 (2007) 前掲書 5) p.21.

注 1) 日本家政学会には、2008 年現在、次の 17 組織の部会がある。被服整理学、民族服飾、被服材料学、被服構成学、被服衛生学、被服心理学、服飾史・服飾美学、色彩意匠学、食文化研究、食品組織、住居学、家族関係学、家政学原論、生活経営学、児童学、家庭経済学、家政教育。食関連の組織は、食文化研究（会員数 210 名）、食品組織（同 45 名）の 2 つである。食文化研究部会では、「会誌 食文化研究」が 2005 年より年 1 回の発行で、2007 年現在 3 号まで発刊されている。（出典：日本家政学会誌（2008）521 Vol.59 No.9 p.43—48）

## II 4 2章のまとめ わが国の「食」の教育の概史—

この章においては、今日の食の教育が栄養・調理というモノ重視の内容であり、ヒトとの関係性から食行動を捉える視点が欠落してしまう背景を明らかにすることを目的とした。

### 1 アメリカの家庭科教育・家政学

わが国の食の教育は、アメリカの家政学の影響を受けている。19 世紀のアメリカでは工業化が進み、20 世紀初めには工業化・都市化の弊害をだし、新しい工業化社会に対応した秩序を築こうとする運動が起こった。移民の食は経済的合理性・食事計画のない偏屈な習慣によるものにとらえる改革者たち、WASP アングロサクソン系プロテスタントの中産階級層は、家事の科学化・合理化運動を展開し、食事を健康の観点からのみ考えた。家庭科教育を通して中産階級の家族に科学的合理的食生活を広げた。この家庭科の基盤として家政学が構築され、1908 年に家政学会が設立された。移民がもたらした食文化を排除し、食品業界では栄養士や家政学者が考案した缶詰・パッケージ食品を大量生産するようになった。これらが衛生的で栄養価が高い食品であり、アメリカの食の基準にかなうとされ、加工食品が国民に普及した。このようにして食教育は B、C を重視して展開された。

2 わが国の食の教育の公教育としての始まりでは、後の家庭科教育につながるころの 1895（明治 28）年に設置された高等女学校における食物教育を取り上げた。高等女学校では家事科の一つの分野として食物の教育が始まった。その内容は食物の成分、その摂取量に関するもので、今日の栄養学的、食品学、調理学的内容であった。1887（明治 20）年に栄養所要量の基準が提示

され、1910年にビタミンの発見、1921年には内務省栄養研究所が開所された。その初代所長の佐伯らは「家事科は応用科学である」として「我が国の家庭文化は極めて幼稚であって、之を向上発展させ、其の生活を合理化させることは家事科の使命である」と述べ、栄養学と実生活を結びつける栄養指導が開始された。東京女高師家事科の物理・化学の教員であった近藤耕蔵は「生活合理化に貢献する」ことを目標に、「科学的」教育の具体化として物理学、化学、生物学を料理作業の一挙一動の解説に活かした。シカゴで見学した実験的調理法を参考にしたとみられ、「割烹教育」は実習だけでなく基礎的実験を課し、「女性の頭を科学的に陶冶する重要な科目となる」と述べている。わが国の食教育はアメリカの家庭科教育の影響を強く受け、B、C重視で始まったのである。

3 第二次大戦後の食教育は家庭科教育で行われてきた。家庭科の設立には、1946年の米国教育使節団の報告書が関わっている。「新教育指針」では女子教育のねらいとして、個人的社会的な自律、科学的教養の向上、経済的自立をめざした職業教育を掲げた。1947年の「学習指導要領一般編」の「家庭生活」では、1) 家庭生活を進歩させる態度をもつ 2) 家庭生活を民主的にし、楽しく明るくしていく態度をもつ、 3) 家庭生活の営みを科学的合理的に考え、能率的にする知識と技能とを身につけ、生活を向上させることができるようになる、の具体的な目標があげられた。そして中学校の食の教育では、「職業・家庭」の食物の目標に「栄養が十分で、経済的で且つ楽しい食事をととのえる能力」とされた。また高等学校「家庭科編」の食物の指導内容は調理技術、保健的な食物の選択、栄養であった。国民の大部分が自給自足的な暮らしであった時代であり、実生活にいかすねらいでのB、C重視の食の教育が行われた。新しい家庭科で始まった食の教育は、20世紀初めのアメリカの食の改革運動に重なるものがあった。

4 次に、戦後の家庭科教育の基盤となった、わが国の家政学の業績を分析した。わが国の家政学会は1949年に設立された。その学術雑誌は「家政学会誌」として1950年に創刊され、今日まで発行されている。前川當子はこの会誌に記載された研究論文の分析を、1956～58年にかけて3回行っている。そして家政学の試論では「家族及び家庭生活並びに家政のあり方を研究する学であり、且つ知識と技術の学問である」と整理し、「家政学雑誌」の1～16号(128例)の研究発表を分類した結果、自然科学面が重点的に研究されていることを明らかにしている。1958年にはアメリカのJournal of Home Economics(281例)と日本の家政学雑誌236例を分類し、「一般文化の進歩が遅れている社会あるいは時代において、調理・裁縫等に関する実技が家政学の重要な位置を占めていたのである。しかるに、米国のごとく物質文明の進んだ国において、幸福な家庭を営むための主婦の仕事は、衣食住に関する家事はもちろん、家族間の心理的な問題に至るまでその範囲を拡大し、家族関係や、社会の進歩との適応等の問題が家政学研究者の関心を持つようになったことが感ぜられる」と考察している。

筆者は家政学雑誌の食に関連する論文題目を分析し、次のような結果を得た。

	1950～1961年	1980～1984年	1990～1992年
食に関する題目・総数	202	246	186
食文化ほかに関する題目(B,C以外の内容)	14 (6.9%)	11 (4.5%)	7 (3.8%)

前川がかつて指摘した自然科学面の重視という、すなわちB、Cの重視は今日まで継続してい



る。このような家政学の動向は、小中高校における家庭科教育に影響していると推察される。食べ物が不足状況にある社会に対応するために研究されてきた家政学・家庭科教育はモノ重視で継続され、現代の孤食・欠食という飽食環境の下で家族関係が希薄化した、ヒトとの関係性によって生じた今日的課題の解決に対応できなくなっていることが明らかである。

5 現代の食の教育をみる。中学校の 2008 年告示学習指導要領の「技術・家庭科家庭分野」では、「・栄養素の種類と働きを知り、中学生に必要な栄養の特徴について考える。・食品の栄養的特質や中学生の 1 日に必要な食品の種類と概量を知る。・中学生の 1 日分の献立を考える」とされ、このほかに、食習慣、日常食の調理、安全と衛生、地域の食文化、食生活への関心を持たせるという内容である。依然として B・C 重視であるが、新たに食文化や食生活の学習が加わり、ヒトとの関係性の視点が含まれることとなった。今後、孤食・欠食に対応する食の教育の展開が期待されるところである。

### 第Ⅲ章 家族・家庭と食行動の現状

高校生に孤食や現代の欠食という食行動が増加しているが、その背景には高度産業社会の飽食環境下での、家族の縮小化があるとみられる。ヒトが家族で群れて行ってきた料理作りや共食という食行動を通して築かれてきた、ヒトを人間とする家族の育成環境が崩壊しているとみられる。この章では、産業化の進展により家族におけるヒトの関係性の希薄化が進行し、孤食や欠食が増加し、また親世代の子どもの食自立育成力が弱化していることを明らかにする。

#### Ⅲ 1 家庭における食生活一日韓比較調査の結果と分析一

この節では、産業化の進展と共に家族が縮小化し、料理・共食の食行動が減退し、家族関係の希薄化が進行していることを明らかにする。韓国は日本より産業化が20年ほど遅れている。福岡市は産業化が熊本より進んでいる。これらの韓国と福岡市と、熊本を比較し、産業化・近代化のなかで、家族のなかでの「人間は料理をする動物である」というテーゼが家庭外食、外部化へ、家族のなかでの「人間は共食する動物である」というテーゼが孤食（個）食化へ、と進み、家族のなかでヒトとの関係性が希薄化していることを明らかにする。

##### Ⅲ 1 1) 研究の目的

足立らは、ヒトの食生活の構造について、地域や暮らしとのかかわりで人間の食行動やその形成に注目するヒトとの関係性で分析する食生態学の観点から明らかにした。「家族との共食」という観点から、子どもたちにとって、おいしい食事、楽しい食事との直接的な関連がある、心身両面からの健康への影響が大である、日常性が高い、子どもたちが意思決定できる部分を持つ行動である、にもかかわらず（20年前には）栄養学や関連の学問分野でほとんど手つかずであったと足立は述べている<sup>1)</sup>。

また中村靖彦は、子どもひとりだけの食卓には、速さ、簡便さを求めるあまり、共に食えることによって生まれるはずのコミュニケーションが軽視されると指摘している<sup>2)</sup>。

子どもたちの食事の実態を表す言葉として、孤食（ひとりで食べる）だけでなく、小食（食べる量が少ない）、個食（自分の好きなものを各々が食べる）、粉食（粉を使った主食を好む）、固食（自分の好きな決まったものを食べる）などの表現がある<sup>3)</sup>。

「子どもの食生活は現代の食事情を映す鏡」<sup>4)</sup>といわれるが、高校家庭科食教育を30年余担当してきた筆者も同感する経験をもつ。

ここでは、韓国（主として都市部）・福岡市・熊本県（都市部と農村部）の住民を対象とした調査結果を比較・考察した。この調査対象に韓国を加えたのは、就業構造の変化の過程が、日本の1955－1975年の過程と、韓国の1975－1995年の過程がほぼ重なり、概ね20年の時間差があるとされるためである（別紙参照 Ⅲ 1 3）考察のための資料、表B・C）。とはいえ、その後韓国では急速な産業化が進んでいるので、調査結果では都市化の影響が反映している面があるかもしれない。福岡市は熊本県よりも産業化が進んでいるという点から取り上げた。調査結果の分析・考察の1つの視点は①主として孤食（ひとり食）事情を家庭の食生活調査で明らかにすることである。2つめは、②食事行為と産業化の関連性を明らかにすることである。3つ目は、③熊本県では食育推進計画を策定し（2006年5月10日）、2010年度までの5年計画で、朝食を食べない子どもを

0%にするなどの数値目標を設定しているが、この食育推進計画の「朝ごはんを毎日食べる」などの推進により成果を上げうるのかどうかについて考察することである。

#### 引用文献

- 1) 足立己幸 (2000) 共食観からみた子どもたちの食生活, からだの科学, p.212、
- 2) 中村靖彦著(1998) コンビニ ファミレス 回転寿司, p207, 文芸春秋, 東京.
- 3) 足立己幸・NHK [子どもたちの食卓] プロジェクト著 (2000) NHK スペシャル 知っていますか 子どもたちの食卓 食生活からからだと心がみえる, p.62, 日本放送出版協会, 東京
- 4) 中村, 前掲書2).

### Ⅲ 1 2) 研究の方法

#### 1) 現代の家庭における食生活に関する実態調査

##### (1) 調査対象者

##### ア) 成人 (記号 A)

韓国: 47名 (男 23 女 24)

(内訳) 農村振興庁職員とその知人他 男 12、女 9

(水原市－ソウル市南部－を中心に)

高校 (2校: 大学受験者が多い高校) の教員とその知人他

(テグ広域市) 男 11、女 15

熊本: 71名 (男 43 女 28)

(内訳) 九州農政局消費安全部職員 (熊本市) 男 18、女 3

宇城市小川町海東地区 (農村地域) 男 25、女 25

##### イ) 中・高校生 (記号 H)

韓国: 143名 (男 78 女 65)

(内訳) 中学生 (水原市 新しい団地にある中学校 1校、2クラス)

男 45、女 35

高校生 (テグ広域市 新しい団地にある高校 1校 2クラス。大学受験率が高い) 男 33、女 30

熊本: 県内の高校生 全日制 (普通科、専門学科を含む)

1,086名 (男 504、女 582)

定時制通信制 150名 ( 71、女 79)

#### (2) 調査時期 2005年8月～12月

#### (3) 調査方法

韓国の場合①訪問先での依頼、②知人に配布と回収の依頼

熊本の場合①成人については、知人に配布と回収の依頼

②高校生の調査結果は、筆者が属する熊本県高等学校教育研究会家庭部会で発行した「高校生への『食育』活動Ⅲ 報告書」<sup>注1)</sup>を引用文献とした。

福岡市の場合 熊本大学徳野貞雄教授が調査設計・分析を担当した「平成 15 年福岡市民の食生活に関するアンケート結果の概要」(財団法人福岡都市科学研

究所) から引用した。

#### (4) 調査対象者の属性

ア) 年齢 上段：実人数、下段：割合

	10 歳代	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代以上	計
韓国・成人	0 (0.0%)	1 (2.1%)	15 (31.9%)	20 (42.6%)	10 (21.3%)	1 (2.1%)	47 人 (100%)
韓国・中高生	143 (100%)	0	0	0	0	0	143 (100%)
熊本・成人	0 (0.0%)	8 (11.3 %)	15 (21.1%)	27 (38.0%)	19 (26.8%)	2 (2.8%)	71 (100%)
熊・高・全日	1,086 (100%)	0	0	0	0	0	1,086 (100%)
熊・高・定通	—	—	—	—	—	—	150 (100%)
福岡市・成人	65 (8.3%)	154 (19.7%)	130 (16.6%)	119 (15.2%)	161 (20.6%)	151 (19.3%)	781 (100%)

\* 熊本・定時制通信制には、10 歳代が約 9 割を占め、20 歳代以上が 1 割弱含まれる。

イ) 既未婚の別

割合%

	合計 (母数)	計	未 婚	既 婚	既婚後死別離別
韓国・成人	47 人	100%	16.7	77.1	4.2
熊本・成人	71	100	8.5	88.7	2.8
福岡市・成人	781	100	36.2	63.4	無回答 0.4

\* 福岡市の場合：「結婚している」、「結婚していない」、「無回答」の 3 分類である。

注 1) 熊本県高等学校教育研究会家庭部会では、2003 年～2007 年までに食育活動に取り組み、各年度に活動報告書を発行している。「高校生への『食育』活動Ⅲ 報告書」(A 4 版、120 頁)は 2005 年度の活動報告書であり、平成 18 年 3 月に発行されたものである。ここではこのなかの p.3～p.23 の調査結果を資料として、筆者が分析考察した。)

### Ⅲ 1 3) 現代の家庭における食生活に関する実態調査 結果

(別紙参照 Ⅲ 1 家庭における食生活、Ⅲ 1 1) 成人、表 1A～13A、

Ⅲ 1 2) 中高校生、表 1H～表 14H、図 1)

#### ・成人グループの調査結果 一覧

表 1-1A 日韓・成人・職業別

表 1-2A 家族の人数

表 2-1A 家庭で、ふだん(平日) 家族が親子で会話しながら過ごす時間

表 3A 朝食を食べましたか

表 3-1A 朝食(平日) を誰と食べましたか

表 4A 夕食を食べましたか 表 4-1A 夕食（平日）を誰と食べましたか

表 5-1A 朝食（平日）はどこで作ったものですか

表 6-1A 朝食は（平日）どこで作ったものですか

表 7-1A その朝食に満足ですか

表 8-1A その夕食に満足ですか

表 9-1A 朝食（平日）の主食の内容

表 10-1A 夕食（平日）の主食の内容

表 11A 朝食（平日）の副食の内容

表 12A 夕食（平日）の副食の内容

表 13-1A あなたはふだん次のような症状がありますか

#### ・中高校生グループの調査結果 一覧

表 1H 家族の人数

表 2-1H 家庭で、ふだん（平日）家族が親子で会話しながら過ごす時間

表 3H 朝食を食べましたか 表 3-1H 朝食（平日）を誰と食べましたか

表 4H 夕食を食べましたか 表 4-1H 夕食（平日）を誰と食べましたか

表 5H 朝食（平日）はどこで作ったものですか

表 6H 夕食（平日）はどこで作ったものですか

表 7-1H その朝食に満足ですか

表 8-1H その夕食に満足ですか

表 9-1H 朝食（平日）の主食の内容

表 10-1H 夕食（平日）の主食の内容

表 11H 朝食と一緒に食べないときの理由

表 12H 夕食と一緒に食べないときの理由

表 13-2H 次に上げる料理を下ごしらえ済みの食材を使わないで、自分で最初から調理することができますか

表 14-1H あなたはふだん次のような症状がありますか

図 1 韓国・テグ・高校 自分で作れる料理

（別紙参照 III 1 3）考察のための資料）

表 A 世帯・平均世帯人員数の推移（日本・韓国）

表 B 産業 3 部門 就業者の割合（調査対象地）

表 C 産業 3 部門 就業者の割合（日本・韓国）

表 D 実労働時間（全産業）（日本・韓国）

表 E 年間労働時間（全国・熊本県）

表 F 家計 1 世帯あたり年間調理食品費支出額推移（日本・家計調査）

表 G 売上上位 10 社外食産業会社現況（韓国）

表 H 主要ファミリー・レストラン売上額推移（韓国）

表 I キムチ 1 人当たり消費量（韓国）

### Ⅲ 1 3) (1) 主として孤食(「ひとり」食)事情を家庭の食生活調査で明らかにする。

「食事を摂っているか」では、朝食の場合、「食べていない」が最も多いのは、高校生の熊本定時制通信制(以下、「熊定通」と略記)で42.7%、次は対照群の成人・福岡市2003年(以下「福・03」と略記)の17%である。夕食を「食べていない」は、どの群も朝食よりぐっと少ない。(表3A、3H、4A、4H)。

表3A 「朝食を食べたか」 (割合 %)

回 答 者 (人)		食べた	食 べ な い	無回答
47	韓・成	83.0	6.4	10.6
71	熊・成	85.9	12.7	1.4
239	福・87	87.0	13.0	-
781	福・03	82.5	17.0	0.5

表4A 「夕食を食べたか」 (割合 %)

回 答 者 (人)		食べた	食 べ な い	無回答
47	韓・成	95.7	0.0	4.3
71	熊・成	98.6	0.0	1.4
239	福・87	98.3	1.7	-
781	福・03	93.3	5.0	1.7

「韓国・成人」を「韓・成」、「熊本・成人」を「熊・成」、「福岡市1987年」を「福・87」、「福岡市2003年」を「福・03」と略して表記

表3H 「朝食(平日)を食べたか」 (割合 %)

回 答 者 (人)		食べた	食 べ な い	無回答
143	韓中高	90.9	7.7	1.4
1086	熊高全	90.3	9.2	0.5
150	熊定通	56.0	42.7	1.3
781	福・03	82.5	17.0	0.5

表4H 「夕食(平日)を食べたか」 (割合 %)

回答者(人)		食べた	食べない	無回答
143	韓中高	98.6	0.7	0.7
1086	熊高全	95.3	4.2	0.5
150	熊定通	91.4	2.6	6.0
781	福・03	93.3	5.0	1.7

「韓国・中高校生」を「韓中高」、「熊本・高校全日制」を「熊高全」、「熊本・高校定時制通信制」を「熊定通」、「福岡市2003年」を「福・03」と略して表記

「ひとり」食が多いのは、朝食について、成人・福・03の34.7%(表3-1A、2A)、中高校生グループ(以下「中高G」と略記)では熊定通の65.1%、続いて熊本全日制(以下、「熊全日」と略記)の52.2%である(表3-1H、2H)。夕食について、成人では福・03年の18.4%、ほぼ同じで熊本18.3%である。(表4-1A、2A)。中高Gでは韓国が26.1%、熊定通の24.7%が続く。(表4-1H、2H)。朝食・夕食ともに、成人より中・高校生の方が、「ひとり」食の数値が高い。

表3-2A 「朝食を誰と食べたか」 (割合 %)

回 答 者 (人)		ひとり	家 族 と 一緒に	その他
47	韓・成	18.2	68.2	4.5
71	熊・成	16.1	79.0	3.2
239	福・87	18.3	77.5	2.3
781	福・03	34.7	61.4	2.7

表4-2A 「夕食を誰と食べたか」 (割合 %)

回 答 者 (人)		ひとり	家 族 と 一緒に	その他
47	韓・成	10.6	68.1	17.0
71	熊・成	18.3	74.6	5.6
239	福・87	13.0	78.6	6.7
781	福・03	18.4	74.0	6.4

表3-2H 「朝食(平日)を誰と食べたか」 (割合 %)

回 答		ひとり	家 族 と	その他
-----	--	-----	-------	-----

表4-2H 「夕食(平日)を誰と食べたか」 (割合 %)

回 答 者		ひとり	家族と一	その他
-------	--	-----	------	-----

者（人）			一緒に	
143	韓中高	29.5	63.6	5.3
1086	熊高全	52.2	39.2	8.0
150	熊定通	65.1	27.9	4.7
781	福・03	34.7	61.4	2.7

（人）			一緒に	
143	韓中高	26.1	46.5	26.8
108 6	熊高全	18.1	71.5	8.9
150	熊定通	24.7	50.0	16.7
781	福・03	18.4	74.0	6.4

高校生が家族と一緒に食べない理由として、朝食では熊定通の場合「寝坊」（52.8%）が多い。（表 11H）これは夜遅くに寝て昼頃起きるという生活リズムによるものである。熊全日では自分の「課外活動」（34.7%）、そして「家族が仕事」（25.4%）をあげている。夕食の場合も同じ理由（「寝坊など」熊定通 39.5%、熊全日 16.3%。「家族が仕事」熊全日 34.5%、熊定通 22.8%）である（表 12H）。

（＊表の番号は、別紙資料から抜粋して本文に取り込んでいるため、多少の順不同がある）

表 11H 朝食を一緒に食べないときの理由

（回答者を母数とする）

（割合％）

回答者		課外活動	塾など	遊び	アルバイト	家族が仕事	家族つきあい	一緒に嫌だ	寮や下宿	寝坊など
850	熊高全	34.7	0.5	0.7	0.9	25.4	1.8	0.7	7.5	27.8
144	熊定通	0.0	0.7	1.4	21.5	22.2	1.4	0.0	0.0	52.8

表 12H 夕食を一緒に食べないときの理由

（回答者を母数とする）

（割合％）

回答者		課外活動	塾など	遊び	アルバイト	家族が仕事	家族つきあい	一緒に嫌だ	寮や下宿	寝坊など
722	熊高全	16.3	5.8	7.8	6.5	34.5	2.4	1.8	8.6	16.3
114	熊定通	1.8	3.5	14.9	13.2	22.8	1.8	2.6	0.0	39.5

韓国の高校生は、訪問した際の聞き取りによると、夕方から夜にかけて学校に残って大学受験のために 21 時過ぎまで自主学習をするという。以前には弁当を朝に 2～3 個を持たせるという状況があったため、家事労働の負担と食品衛生上の問題から、親たちが 1996 年の大統領選で要望し、学校給食が 10 年前から全国で始まった。昼だけでなく希望者は夕食も学校給食を食べる。その数は少なくないという（韓国の高校生のみの結果では、夕食を「学内食堂」で食べるが 41.3%）。このことから帰宅後の「ひとり」食も多くなり、また「友人などと食べる」の割合も多くなっている（韓国の高校生のみの結果では、夕食を「友人などと」食べるは 50.8%）。これらの事情から熊本も韓国も、大学受験という高学歴化に向かう社会のなかで「ひとり」で食べることが多くなり、家族と一緒に食べない形態が作り出されているとみられる。

成人の場合では、筆者の高校家庭科の授業で生徒が描いた絵について、この 20 年間を振り返ると、近年では父親が朝も夜もないといった食事風景が目立つ。親の長時間労働、早朝や夜中などの変則的な勤務形態が「ひとり」食に影響しているとみられる。親子の会話時間は 30 分以下という家庭が、韓国で 65%、熊全日・定通でも 3 割ほどを占める（表 2－1A、1H。親子の会話時間、参考資料 表 D・E 労働時間）。家族の団らんもゆっくりできていないと推察される。

石毛直道は「個人単位に炊事をし、1 人だけで食べることが通常とされる社会はない。そして最も日常的な共食集団は家族である」と述べている。しかし現実には「食べていない」や「ひとり」

食などの食形態が増加している。にもかかわらず、どの群も満足感が高い結果となっている。そのなかで最も低い数値は、成人で朝食の「福・87」が78.9%（表7-2A）、夕食の「熊本成人」87.3%（表8-2A）。中・高校Gでは朝食の「熊全日」71.0%、夕食で「熊定通」の82.2%（表8-2H）。朝食の方が夕食より満足感が低い。とはいえ、どの群も満足度が高い数値である。このような実態について徳野貞雄は「危機を危機として感じられない危機」との警告を発している。

ところで「不満」について、朝食で成人の福岡市は1987年12.4%、2003年11.5%で他の群より高い（表7-2A）。これを主食の内容（表9-2A）と連動してみると、「ご飯・もち」の割合が他の群より低い。中高G（表7H,8H）が、成人G（表7A,8A）より、朝・夕食ともに「不満」の数値が高い（熊本・成人の夕食を除く）。このことは、朝・夕食ともに「ひとり」食が成人Gより高く、また「ご飯・もち」食が成人Gより低いという結果と連動するのではないかとみられる。

以上の結果から、「ひとり」食になると満足度が低くなり、「ご飯・もち」食では満足度が高くなるといえる。（＊表の番号は、別紙資料から抜粋して本文に取り込んでいるため、多少の順不同がある）

表7-2A

その朝食に満足か (%)

	満足	不満
韓・成	88.7	2.3
熊・成	85.4	9.7
福・87	78.9	12.4
福・03	82.2	11.5

表8-2A

その夕食に満足か (%)

	満足	不満
韓・成	93.6	2.1
熊・成	87.3	9.9
福・87	90.4	2.9
福・03	92.6	3.7

表9-2A

朝食の主食は? (%)

	飯・餅	パン他
韓・成	66.0	8.6
熊・成	77.5	15.5
福・87	60.3	41.0
福・03	50.3	47.4

次に夕食で「不満」がもっとも高いのは熊本・成人9.9%である（表8-2A）。これを「どこで作った食事か」と連動してみると、「市販の弁当・惣菜」の割合が他の群よりかなり高い（12.7%）（表6A）。韓国では「社内食堂や飲食店」の割合は高いが（23.4%）、「不満」は少ない（2.1%）。これらの結果から、食事の満足感に影響する要素として、家庭内食かそれに類似する飲食店で高く、「市販の弁当・惣菜」という外食では低くなるといえる（表5A、6A、表8）。

表5-2A 朝食（平日）はどこで作ったものか(%)

	家庭・下宿	市販の弁当・惣菜	社内食堂・飲食店
韓・成	77.3	2.3	9.1
熊・成	85.5	9.7	3.2
福・87	94.0	0.1	4.1
福・03	88.7	7.0	2.8

表6-2A 夕食（平日）はどこで作ったものか(%)

	家庭・下宿	市販の弁当・惣菜	社内食堂・飲食店
韓・成	72.3	0.0	23.4
熊・成	80.3	12.7	5.6
福・87	90.8	1.7	4.6
福・03	86.9	4.4	7.4

同じく韓国の中・高校生の夕食の「不満」（表8-2H）が他の群より高いことは、「家庭」で作ったもの（表6H）が低い（71.1%）ことと連動するとみられる。中・高校生は、夕食を家庭で家族と一緒に食べたいと思っているのであろう。

表7-2H

その朝食に満足か (%)

表8-2H

その夕食に満足か (%)

表9-2H

朝食の主食は? (%)



	満足	不満
韓中高	83.4	11.4
熊高全	71.0	15.0
熊定通	82.5	12.8
福・03	82.2	11.5

	満足	不満
韓中高	86.6	7.7
熊高全	89.8	4.3
熊定通	82.2	4.1
福・03	92.6	3.7

	飯・餅	パン他
韓中高	74.8	21.0
熊高全	59.9	29.7
熊定通	39.3	20.7
福・03	50.3	47.4

### Ⅲ 1 3) (2) 食事行為と産業化の関連性についての考察

「ひとり」食（表3-1A、1H。4-1A、1H）は、成人（A）の場合、産業化が進んでいる「福・03」が最も多い（表B）。福岡市の結果は、1987年より産業化が進んだ2003年の方が朝食も夕食も「ひとり」食が多い。

韓国の場合、中・高校生では朝食を「家族と一緒に」食べる割合は高いが、夕食では熊本高校生より低い。成人では朝食も夕食も熊本より低い。「表1-1A」のように、回答者に公務員が多く、昨年訪問した際に垣間見た知人たちの生活の様子から推測されるのは、仕事のつながり上から夕食を外食でとる場合も少なくないとみられる。熊本成人の対象者には農林業従事者が15.5%含まれている。今回の調査対象者では、熊本より韓国において、産業化が進んでいる都市部で暮らす人たちが多かったためではないかとみられる。

表1-1A 日韓・成人・職業別

(割合 %)

合 計 (人)		農林業	商工サ ービス 業	管理職 専門職	事務・ 技術職	労務食	パート などの 主婦	家事専 念の主 婦	学生・ 生徒	無職・ その他	無回答
47	韓・成	6.4	4.3	53.2	17.0	0.0	4.3	4.3	2.1	8.5	0.0
71	熊・成	15.5	5.6	4.2	46.5	8.5	5.6	9.9	1.4	2.8	0.0
239	福・87	0.5	13.7	10.5	16.9	5.8	6.4	23.9	10.5	11.6	0.3
781	福・03	0.3	11.1	14.2	16.8	5.1	9.1	15.1	12.2	14.1	1.0

また、中・高Gの方が、成人Gより「ひとり」食が多い。成人Gが育った時代より産業化が進んだ環境で育っている中・高Gの方に、「ひとり」食が多いという結果として出たのではないかとみられる。（表C）。

これらの結果から、産業化が進むことと、「ひとり」食の進行は連動しているといえる。

### Ⅲ 1 4) 食育推進計画の「朝ごはんを毎日食べる」などの推進により成果を上げることができかどうかについての考察

産業化は年々進んできた。これと連動して、「ひとり」食（孤食）が進んできた。これからも産業化が進むとみられるなか（表B、C）、「ひとり」食（孤食）を減退させることはむずかしいとみられる。

労働時間（表D、E）は、過去には減少傾向をたどってきたが、近年では業種・事業所しだいでは、長時間にもどるところも出てきた。父母の労働時間の長さや労働形態に影響を受けて、家族と一緒に食事をとれない子どもたちが大幅に減少することは今後も難しいとみられる。

食育推進基本計画（2006年3月31日：政府 食育推進会議決定）の基本方針では、「食に関す

る感謝の念と理解」、「食に関する体験活動」、「伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と自給率の向上への貢献」、「食品の安全性の確保等における食育の役割」が列記されている。

消費者の側では、食の外部化が進み、調理食品の購入は増え続けてきた〔V 3 2〕 図3、V 3 3〕 図1〕。生産の側では、国内生産額に占める農・漁業の割合は減退し、食品産業のウエイトが増加してきた。この流れを逆にすることは不可能とみられる。韓国でもほぼ似たような動きをしていくものと予想される（表G, H, I）。

これらの結果から、食育推進基本計画（2006年3月策定）の実効性はきわめて弱いのではないかと予想される。

食生活は、法律や行政の指導によって変わる面より、社会構造による変動が大きいとみられる。

高校生が自分でできる料理は、筆者の30年間余の調理実習指導の経験から、どんどん減退していることを実感してきた。すなわち表Fの「調理食品費支出額」の上昇と、高校生の調理能力は逆比例をしているとみる。また図〔V 3 2〕 図3〕の外食率と調理能力についても同じく逆比例しているとみる。韓国の高校生の調理能力は熊本の高校生より低い。韓国でも、外食産業（表G）やファミリーレストラン（表H）が増大する傾向にある。自分で調理する力は、日本も韓国も低下し続けていくと予想される。

これらの調査結果から、「人間は共食する動物である」「人間は料理する動物である」というテーマは、産業化の進展により崩壊しつつあることが明らかになった。結果として、家族のなかでのヒトとの関係性の希薄化が、韓国でも福岡市でも熊本においても、進んでいるといえる。

\*この項は、西日本社会学会 第64回大会 自由報告（1）の⑤ 2006. 5. 20）を一部加筆・修正。

### Ⅲ 2 熊本の高校生の絵から読み取る食行動

#### Ⅲ 2 1) 研究の目的

この節での目的は、家族構成員数・世帯の縮小化が、①高校生の家族との共食行動を減退させる、②高校生の食事内容の貧食化につながる、③高校生の調理作業参加度を低下させる、④高校生の健康状態の悪化につながる、この4点を仮説とし、検証することである。

#### Ⅲ 2 2) 研究の方法

調査時期 2007年10～12月

調査対象者 熊本県立の9校 193名（男 73, 女 120）

全日制 8校、146名（男44、女102）、定時制 1校47名（男29、女18）

調査方法 ・家庭科の授業時間に家庭科教師が指示して、高校生が記入する。・調査用紙に、1日の生活時間と家事の内容と時間を記入、食卓のようすを絵で記録する<sup>注1)</sup>。

分析の方法 ・調査対象者を、全日制生徒を家族形態により（A）全日制・拡大家族、（B）全日制・核家族の2つの群に分け、さらに（C）定時制生徒とし、この（A）・（B）・（C）の3つの群に分類して、集計・分析した。

内訳	（A）全日制・拡大家族	合計 52名（全体の26.9%）
	（B）全日制・核家族	合計 94名（全体の48.7%）
	（C）定時制	合計 47名（全体の24.3%）

＊下記の表は、定時制の内訳である。

	拡大家族	核家族	単独	計	割合
男	2	25	2	29	61.7%
女	0	15	3	18	38.3%
計	2	40	5	47	100%
(割合)	(4.3%)	(85.1%)	(10.6%)	(100%)	

注：定時制の核家族のなかで、全調査者の 72.3%が単親世帯である。

また、記録された絵の内容を読み取り、朝食と夕食について、①朝（夕）食なし、②人の姿なし、③私一人、④きょうだい、⑤家族大人一人、⑥家族大人二人、⑦友人の 7 種に分類し、集計した。

さらに、食卓の人の姿と食事内容の関係をみるために、朝食の場合は、①ご飯かおにぎり、②ご飯・みそ汁、③ご飯・みそ汁・おかず、④ご飯・おかず、⑤飲み物だけ、⑥パン（小麦粉製品）、⑦パン（小麦粉製品）・飲み物、⑧パン（小麦粉製品）・飲み物・おかず、⑨パン（小麦粉製品）・おかず、⑩その他、⑪不明に分類した。

夕食の場合は、①ご飯かおにぎり、②ご飯・みそ汁、③ご飯・汁物（みそ汁）・おかず、④ご飯・おかず一品、⑤ご飯・おかず二品以上、⑥パン（小麦粉製品）、⑦小麦粉製品・飲み物、⑧パン（小麦粉製品）・飲み物・おかず、⑨パン（小麦粉製品）・おかず一品、⑩パン（小麦粉製品）・おかず二品以上、⑪不明に分類し、集計した。

注 1）ここでは、熊本県高等学校教育研究会家庭部会が発行している「高校生への『食育』活動 V 報告書」（平成 20 年 3 月発行、A4 版、全 136 頁）を引用文献とした。この文献の p.15～23 に調査結果と資料の一部が記載されている（筆者のまとめによる）。資料は熊本県高等学校教育研究会家庭部会家庭科研究委員会委員 9 名が、それぞれの所属校（9 校）で家庭科授業時間に生徒に記入を課したものである。この項は、筆者がこれらの全資料について分析・考察を行ったものである。

### Ⅲ 2 3）調査結果の分析

高校生が、調査日に、朝食と夕食を誰と一緒にとったかについて、家族形態別に分析した。

『仮説 a 家族構成員数の多い方が、家族との共食行動が多くなる』

#### Ⅲ 2 3）（1）「共食行動」について

##### Ⅲ 2 3）（1）① 「朝食」について

ア）「朝食なし」（表 1 参照）の割合は、拡大家族では 7.7%、核家族では 9.6%、定時制では 42.6%で、定時制が最も多かった（別紙 第Ⅲ章 現代人の食行動、絵 0－1 定時制「朝食の欠食①」、絵 0－2 定時制「朝食の欠食②」）。2006 年度の 3 群に分けない場合の調査結果では、9%であった。

この結果から、家族の形態により欠食率は異なり、家族構成員数の少ない方が朝食の欠食率は高いといえる。（別紙 絵 1 拡大家族「欠食なし」）

表 1 「朝食なし」 (割合、%)

	朝食なし	人の姿なし	私一人	きょうだい	家族大人一	家族大人二	友人	計
--	------	-------	-----	-------	-------	-------	----	---

						人	人以上		
全 日	拡大	7.7	13.5	38.5	1.9	15.4	23.1	0.0	100
	核	9.6	19.1	35.1	2.1	20.2	10.6	3.2	100
定時制		42.6	31.9	21.3	0.0	2.1	2.1	0.0	100

イ) 朝食を食べている高校生が誰と一緒に食べたかを描かれた絵で読み取った。(別紙 p 42 第Ⅲ章 図 2 熊本の高校生の絵から読み取る食行動、 図 1 「朝食を誰と摂ったか」 参照)

「人の姿がない」絵を描いた高校生は、拡大家族 13.5%、核家族 19.1%、定時制 31.9%であった。定時制が最も多かった。(別紙 絵 2 定時制「朝食を摂るが、“人の姿なし”」)

「私一人」で食べた絵は、拡大家族 38.5%、核家族 35.1%、定時制 21.3%であった。拡大・核の 2 つの家族形態ではこの割合が最も多かった(別紙 絵 3 核家族「朝食を“私一人”で摂った」)。ひとり食は、どの家族形態でも常態化していると推察される。

「きょうだい」で食べた高校生は、少なかった。

「家族大人一人」と一緒に食べた高校生は、拡大家族 15.4%、核家族 20.2%、定時制 2.1%であった。「家族大人二人以上」と一緒に食べた高校生は、拡大家族 23.1%、核家族 10.6%、定時制 2.1%であった(別紙 絵 4 拡大家族「朝食を“家族大人 2 人以上”と共に摂った」)。朝食を家族の大人と一緒に食べている高校生は、「大人一人」と「大人二人以上」を合わせると、拡大家族が 38.5%、核家族 30.8%、定時制 4.2%であり、拡大家族が最も多かった。

高校生は、家族構成員数が多い家族で朝食を家族の大人と一緒に食することが多いといえる。

### Ⅲ 2 3) (1) ② 「夕食」について・・・(別紙 p43 図 5 「夕食を誰と摂ったか」 参照)

ア) 「夕食なし」(表 5 を参照) の割合は、3 つの群とも、朝食より少なかった。

イ) 「人の姿なし」の絵は、拡大家族 11.5%、核家族 19.1%、定時制 51.1%で、定時制が最も多かった(別紙 絵 5 定時制「夕食を“人の姿なし”で摂った」)。

「私一人」は、核家族 14.9%で最も多く、次に定時制 10.6%、拡大家族 9.6%の順であった。

「きょうだい」は、どの群も少なかった。

「家族大人一人」は、核家族が 25.5%で最も多く、拡大家族が 17.3%であり、定時制では 0%であった(別紙 絵 6 核家族「夕食を“家族大人 1 人”と共に摂った」)。

「家族大人二人以上」は拡大家族が 51.9%、核家族が 34%であり、定時制では 0%であった(別紙 絵 7 拡大家族「夕食を“家族大人 2 人以上”と共に摂った」)。

「友人」は、定時制で 25.5%であった。これは学校給食を喫食する高校生の回答である。定時制では、夕食を学校給食で食べた者が 47 名中 27 名 (57.4%) いる。この「友人」のほとんどは、学校給食と一緒に食べた姿である(別紙 絵 8 定時制「夕食を“友人”と共に摂った」)。

「大人一人」と「大人二人以上」を合わせると、拡大家族が 69.2%、核家族 57.5%、定時制 0%であり、拡大家族が最も多かった。高校生は、家族構成員数が多い家族で夕食を家族の大人と一緒に食することが多いといえる。

表 2 「夕食なし」 (割合、%)

	夕食なし	人の姿なし	私一人	きょうだい	家族大人一人	家族大人二人以上	友人	計
					人	人以上		

全	拡大	7.7	11.5	9.6	1.9	17.3	51.9	0.0	100
日	核	4.3	19.1	14.9	1.1	25.5	34.0	1.1	100
定時制		12.8	51.1	10.6	0.0	0.0	0.0	25.5	100

『仮説 a 家族構成員数の多い方が、家族との共食行動が多くなるといえる（家族構成員数・世帯の縮小化は高校生の家族との共食行動を減退させる）。』は検証された。

### Ⅲ 2 3) (2) 食事内容について

『仮説 b 高校生の食事内容は、家族構成員数の多い方がメニュー数が多い（家族構成員数・世帯の縮小化は貧食化につながる）』について

①朝食について・・・表2（別紙 p42 図2「朝食の内容と家族形態」参照）

ア) 拡大家族と核家族は、ご飯食の方がパンなどの小麦粉食より多い。ただ、拡大家族では、パンなどの小麦粉食の割合が核家族より多い。定時制では、他の2つの群より小麦粉食の割合が多く、飲み物だけの割合も多い（別紙 絵9 定時制「朝食にパン類を摂る割合が多い」）。

「ご飯・みそ汁・おかず」の食事をとった高校生は、拡大家族で 22.9%、核家族で 22.4%、定時制では 11.1%であった。これに「ご飯・みそ汁」を合わせると、拡大家族で 31.2%、核家族で 30.6%、定時制 14.8%であった。家族構成員数の多い方がみそ汁を食べる割合が多い（別紙 絵10 拡大家族「朝食を1人で摂るが祖父母との同居でみそ汁を食べている」）。

「パンと飲み物・おかず」をとった高校生は、拡大家族で 10.4%、核家族で 9.4%、定時制で 7.4%であった。

イ) 「ご飯かおにぎり」と「パンなど小麦粉製品」の単品についてのみでは、拡大家族はご飯を、核家族はパン類を食べている割合が多い（別紙 絵11 拡大家族「朝食に単品のときご飯を食べている」、別紙 12 核家族「朝食に単品のときパン類を食べている」）。

表3 「朝食」の内容（「朝食なし」を除外） (割合、%)

		ご飯か おにぎり	ご飯・ みそ汁	ご飯・ みそ汁・ おかず	ご飯・ おかず・ 品	飲み物だ け	パンなど 小麦粉製 品	小麦粉製 品と飲み 物	小麦粉製 品と飲み 物・おか ず	小麦粉製 品とおか ず	その他	不明	計
全	拡	10.4	8.3	22.9	12.5	2.1	4.2	16.7	10.4	0.0	2.1	10.4	100
日	核	8.2	8.2	22.4	18.8	1.2	10.6	8.2	9.4	3.5	0.0	5.9	100
定時制		7.4	3.7	11.1	25.9	11.1	0.0	25.9	7.4	3.7	3.7	0.0	100

ウ) 「私一人」「きょうだい」で食べた者のなかで（表4・表5 参照）、拡大家族も核家族も、ご飯食がパン類より多い（別紙 p42 図3「朝食内容と『私一人』『きょうだい』」参照）。

定時制では、パン類の割合が他の2群より多い（拡大家族：ご飯食 23%、パン類 16.8%）  
（核家族：ご飯食 22.3%、パン類 15.4%）（定時制：ご飯食 11.1%、パン類 18.5%）。

表4 朝食内容と「私一人」「きょうだい」（「朝食なし」を除外） (割合、%)

		ご飯か おにぎり	ご飯・ みそ汁	ご飯・ みそ汁・ おかず	ご飯・ おかず・ 品	飲み物だ け	パンなど 小麦粉製 品	小麦粉製 品と飲み 物	小麦粉製 品と飲み 物・おか ず	小麦粉製 品とおか ず	その他	不明	計
--	--	-------------	------------	--------------------	------------------	-----------	-------------------	-------------------	---------------------------	-------------------	-----	----	---

				おかず	品		品	物	物・おかず	ず			
全	拡	10.4	4.2	2.1	6.3	2.1	4.2	6.3	4.2	0.0	2.1	2.1	43.8
日	核	4.7	3.5	5.9	8.2	1.2	7.1	1.2	5.9	1.2	0.0	2.4	41.2
定時制		3.7	0.0	3.7	3.7	7.4	0.0	14.8	3.7	0.0	0.0	0.0	37.0

エ) 家族の大人と一緒に食べた場合、ご飯食もパン類食も、汁物とおかずがつく食事が多い。メニューの数は、拡大家族の方が核家族より多い(表5、別紙 p42

図4「朝食と『家族大人一人』『家族大人二人以上』参照)。

表5 朝食内容と「家族大人一人と」「家族大人二人以上と」(「朝食なし」を除外) (割合、%)

		ご飯か おにぎ り	ご飯・ みそ汁	ご飯・ みそ 汁・お かず	ご飯・ おかず 一品	飲み物 だけ	パンな ど小麦 粉製品	小麦粉 製品と 飲み物	小麦粉 製品と 飲み 物・お かず	小麦粉 製品と おかず	その他	不明	計
全	拡	0.0	2.1	12.5	6.3	0.0	0.0	6.3	6.3	0.0	0.0	8.3	41.7
日	核	2.4	2.4	10.6	5.9	0.0	1.2	2.4	3.5	2.4	0.0	3.5	34.1
定時制		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	7.4	0.0	0.0	0.0	0.0	7.4

朝食の内容は、誰と摂るかというヒトとの関係でみると、家族構成員数が多い場合の方が多い。また、家族の大人と一緒にとる場合の方が多い。

### Ⅲ 2 3) (2)

#### ②夕食について

ア) 夕食の内容で、「主食はご飯かパン(小麦粉製品)か」をみると(表6 参照)、「ご飯」を食べた高校生は、拡大家族では70.0%、核家族では81.8%、定時制では66.0%であった。定時制ではこの記録時での献立は「ご飯」給食であり、定時制の「ご飯」の回答者のほとんどが学校給食を食べたものである。夕食では、大半がご飯を食べている。家族のタイプ別にみると、核家族でご飯を食べる割合が多い。

表6 「夕食」：主食はご飯かパン(小麦粉製品)か (割合、%)

		ご飯か おにぎ り	ご飯・ みそ汁	ご飯・ みそ 汁・お かず	ご飯・ おかず 一品	ご飯・ おかず 二品以 上	パンな ど小麦 粉製品	小麦粉 製品と 飲み物	小麦粉 製品と 飲み 物・お かず	小麦粉 製品と おかず 一品	小麦粉 製品と おかず 二品	不明	計
全	拡	70.0					12.0					18.0	100
日	核	81.8					8.0					10.2	100
定時制		66.0					10.6					19.1	100

イ) 夕食で、「ご飯・おかず二品以上」を食べた高校生は（表7、別紙 p43 図7「夕食の内容と家族形態」参照）、拡大家族で 36.0%、核家族 25.8%で、拡大家族の方が多かった。「小麦粉製品・おかず二品以上」は拡大家族 3.8%、核家族 1.1%で、拡大家族の方が多かった。図7の定時制の「ご飯・みそ汁・おかず」「ご飯・おかず二品以上」の2つの山は学校給食を食べた者である（別紙 絵13 拡大家族「夕食におかず2品以上は拡大家族に多い・絵14 核家族「夕食におかず1品は核家族に多い」）。

家族構成員数の多い家庭で、高校生の夕食のメニュー数は多いといえる。

表7 「夕食」の内容（「夕食なし」を除外） (割合、%)

		ご飯・おかず にぎり	ご飯・み そ汁	ご飯・み そ汁・お かず	ご飯・お かず一品	ご飯・お かず二品 以上	パンなど 小麦粉製 品	小麦粉製 品と飲み 物	小麦粉製 品と飲み 物・おか ず	小麦粉製 品とおか ず一品	小麦粉製 品とおか ず二品	不明	計
全	拡	0.0	0.0	14.0	20.0	36.0	0.0	4.0	0.0	4.0	4.0	18.0	100
日	核	1.1	3.4	25.8	24.7	25.8	3.4	0.0	0.0	3.4	1.1	9.0	100
定時制		0.0	0.0	34.1	9.8	36.6	4.9	0.0	2.4	4.9	0.0	4.9	100

ウ) 「夕食」を誰と食べたを以下にみた（表8（別紙 絵15 核家族「夕食を“私1人”で摂る」））

表8-1 夕食内容と「私一人」「きょうだい」（「夕食なし」を除外） (割合、%)

		ご飯・ おにぎり	ご飯・ みそ汁	ご飯・ みそ汁・ おかず	ご飯・ おかず一 品	ご飯・ おかず二 品以上	パンなど 小麦粉製 品	小麦粉製 品と飲み 物	小麦粉製 品と飲み 物・おか ず	小麦粉製 品とおか ず一品	小麦粉製 品とおか ず二品	不明	計
全	拡	0.0	0.0	0.0	2.1	2.1	0.0	2.1	0.0	0.0	0.0	2.1	8.3
日	核	1.1	0.0	3.4	4.5	2.2	1.1	0.0	0.0	1.1	0.0	2.2	15.9
定時制		0.0	0.0	2.4	0.0	2.4	0.0	0.0	2.4	0.0	0.0	2.4	9.8

表8-2 夕食内容と「人の姿なし」（別紙 絵16 拡大家族「夕食を“人の姿なし”で摂る」）

(「夕食なし」を除外) (割合、%)

		ご飯・ おにぎり	ご飯・ みそ汁	ご飯・ みそ汁・ おかず	ご飯・ おかず一 品	ご飯・ おかず二 品以上	パンなど 小麦粉製 品	小麦粉製 品と飲み 物	小麦粉製 品と飲み 物・おか ず	小麦粉製 品とおか ず一品	小麦粉製 品とおか ず二品	不明	計
全	拡	0.0	0.0	0.0	8.3	8.3	0.0	0.0	0.0	4.2	0.0	0.0	20.8
日	核	0.0	1.1	6.8	3.4	5.7	2.3	0.0	0.0	2.3	0.0	0.0	21.6
定時制		0.0	0.0	19.5	7.3	19.5	4.9	0.0	0.0	4.9	0.0	2.4	58.5

表8-3 夕食内容と「家族大人一人と」「家族大人二人以上と」（「夕食なし」を除外）

(別紙 p44 図8-3「夕食内容と「大人一人以上」、別紙 絵17 拡大家族「夕食を“家族の大人

2人以上」と共に摂る」、絵 18 核家族「夕食を“家族大人1人”と共に摂る」)

(割合、%)

		ご飯か おこぎり	ご飯・ みそ汁	ご飯・ みそ汁・ おみず	ご飯・ おみず一 品	ご飯・ おみず二 品以上	パンなど 小麦粉製 小麦粉製 品	小麦粉製 品と飲み 物	小麦粉製 品と飲み 物・おみ ず	小麦粉製 品とおみ ず一品	小麦粉製 品とおみ ず二品	不明	計
全	拡	0.0	0.0	14.6	10.4	27.1	0.0	2.1	0.0	0.0	4.2	16.7	75.0
日	核	0.0	2.2	15.6	17.0	18.2	0.0	0.0	0.0	0.0	1.1	6.8	61.4
定時制		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

高校生の夕食のメニュー数は、「家族の大人」と食べた場合の方が、「私一人」「きょうだい」より多い。

『仮説 b 高校生の朝食も夕食も、メニュー数は家族構成員数の多い方が豊かである（高校生の食事内容は、家族構成員数・世帯の極小化により貧食化する）』が検証された。

### Ⅲ 2 3) (3) 調理作業参加度と家族構成・世帯

『仮説 c 家族構成・世帯の縮小化は高校生の調理作業参加度を低下させる』

### Ⅲ 2 3) (3) ①普段の家事労働への参加・・・表 9 (別紙 図 9-1 「家事参加状況」参照)

高校生の普段の家事労働参加状況をみる。

表 9-1 高校生の普段の家事労働参加状況 (重複回答)

(割合、%)

		家事 しない	食事づくり			配膳	片付け（食器他）			食材購 入	ゴミだ し	その他	小 計 （人）	対象数 （人）	一人 頻度 （回）
			米とぎ	下準備	調理		下げ	洗い	拭き						
全 日	拡	17.3	11.5	21.2	15.4	30.8	73.1	21.2	7.7	3.8	0.0	9.6	94	52	1.8
	核	19.1	14.9	14.9	11.7	29.8	72.3	30.9	13.8	8.5	7.4	19.1	193	94	2.1
定時		42.6	14.9	12.8	14.9	31.9	55.3	34.0	12.8	4.3	10.6	0.0	90	47	1.9

ア) 家事をしない高校生は、定時制が最も多く 42.6%であった。次に核家族 19.1%、拡大家族 17.3%であった。拡大家族と核家族では大差がなかった。

イ) どの種の家事をしているかをみると、3群ともに最も多いのは「食器を下げる」、次に「食器洗い」「配膳」であった。

ウ) 食事作りへの参加のなかで、「下準備」「調理」をしているのは拡大家族が最も多い。

エ) 家事を行った頻度が多いのは、核家族の 2.1 回である。が他の 2 群と大きな差はない。

表 9-2 夕食を「私一人」又は「きょうだい」で摂った高校生の家事参加

(割合、%)

	家事 しない	食事づくり			配膳	片付け (食器他)			食材購 入	ゴミだ し	その他	小計 (人)	対 象 数 (人)	一人の頻 度 (回)
		米とぎ	下準備	調理		下げ	洗い	拭き						
全	拡	4.0	0.0	0.0	0.0	4.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5	4	1.3



日	核	4.5	2.2	2.2	3.4	1.1	10.1	3.4	1.1	1.1	0.0	2.2	27	14	1.9
定時		0.0	2.4	2.4	2.4	6.4	9.8	4.9	2.4	0.0	2.4	0.0	10	4	2.5

夕食を「家族の大人」と一緒に摂った高校生のなかで（表9-3を参照）、家事への参加は、「ゴミだし」以外は、拡大家族の方が核家族より多い。

表9-3 夕食を「家族大人一人」又は「家族大人二人以上」で摂った高校生の家事参加（割合、%）

		家事 しなひ	食事づくり			配膳	片付け（食器他）			食材購 入	ゴミだ し	そ の他	小計 (人)	対象数 (人)	一人の 頻度 (回)
			米とぎ	下準備	調理		下げ	洗い	拭き						
全	拡	10.0	10.0	18.0	12.0	22.0	54.0	20.0	8.0	4.0	0.0	10.0	73	36	2.0
日	核	10.1	10.1	9.0	4.5	22.5	46.1	16.9	6.7	3.4	5.6	10.1	104	54	1.9
定時制		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-

以上の結果から、家族員数の多い方が、高校生は家事をふだんに行っているといえる。家事の内容では、食器片付けや配膳が多く、食事作りを行う高校生は半分以下である。食事作りを行う者は、家族員数の多い拡大家族が少しは多いものの、定時制や核家族との大差はない。

ただ、夕食を「大人一人」又は「大人二人以上」と摂った高校生のなかでは、「食事作り」や「片付け」を行う者は拡大家族の方が核家族より多い。

### Ⅲ 2 3) (3) ② 高校生の夕方の生活行動と家事労働への参加

高校生が夕方の17時から18時の生活行動について調査した。この内容と家事への参加状況をみる。（表10、別紙 図10-1「夕方17時～18時の生活行動」参照）

ここでは、拡大家族と核家族の2つの群での比較を行う。

ア) 高校生の夕方の過ごし方は（表10-1を参照）、「自由」に過ごしている者が最も多い（拡大家族26.9%、核家族30.9%）。次に多いのは、「部活」（拡大家族21.2%、核家族20.2%）である。3位は拡大家族では「課外」（17.3%）、核家族では「TV」視聴（10.6%）と、2つの群では異なる。

表10-1 高校生の夕方の17時から18時の生活行動（割合、%）

	部活	課外	下校	自由	TV	アルバイト	夕食	手伝い	自動車 学校	小計 (%)	対象数 (人)
拡大	21.2	17.3	9.6	26.9	9.6	0.0	3.8	7.7	3.8	100	52
核	20.2	7.4	9.6	30.9	10.6	7.4	1.1	6.4	6.4	100	94

イ) 夕方の過ごし方の内容別に家事労働への参加状況は（表10-2を参照）、拡大家族では「TV」「夕食」「手伝い」「自動車学校」といった過ごし方の全員（100%）が参加していた。核家族での全員参加は「夕食」「手伝い」のみで、拡大家族より家事参加割合が少なかった。

「部活」「課外」への参加者のなかでは、核家族の方が拡大家族より家事に参加している。

表10-2 高校生の夕方の17時から18時の時間帯に家事をした高校生

（項目別にみる）（割合、%）

	部活	課外	下校	自由	T V	アルバ イト	夕食	手伝い	自動車 学校	小計 (%)	家事をした 数 (人)
拡大	72.7	77.8	80.0	78.6	100	—	100	100	100	82.7	43
核	89.5	85.7	77.8	69.0	80.0	85.7	100	100	83.3	80.9	76

ウ)「食事作り」参加について(表10-3参照)、「下準備」や「調理」への参加が目立つのは、拡大家族では「課外」(7.7%)「手伝い」(5.8%)である。核家族では、「T V」(4.3%)である。

部活動、課外活動への参加者のなかでは、拡大家族の方が核家族より家事に参加している。

課外活動が、家事への参加をより妨げているのは核家族の方であり、拡大家族の方には影響が少ないとみられる。

表10-3 「食事づくり」への参加状況 (別紙 図10-3 『食事づくり』への参加状況 参照)  
(割合、%)

	食事つく り	部活	課外	下校	自由	T V	アルバ イト	夕食	手伝い	自動車 学校	対象者 数 (人)
拡大	米とぎ	3.8	1.9	0.0	3.8	0.0	—	1.9	1.9	0.0	52
	下準備	1.9	7.7	1.9	1.9	1.9	—	1.9	5.8	0.0	
	調理	1.9	3.8	0.0	1.9	1.9	—	1.9	3.8	0.0	
核	米とぎ	2.1	0.0	2.1	0.0	4.3	2.1	0.0	2.1	1.1	94
	下準備	1.1	0.0	2.1	2.1	4.3	2.1	0.0	3.3	0.0	
	調理	2.1	0.0	1.1	1.1	4.3	2.1	0.0	1.1	0.0	

表10-3-1 「食事づくり」への参加状況

	食事つく り	小計 (人)	割合 (%)	対 象 者 数 (人)
拡大	米とぎ	7	13.5	52
	下準備	12	23.1	
	調理	8	15.4	
核	米とぎ	13	13.8	94
	下準備	14	14.9	
	調理	11	11.7	

表10-4 「片付け」への参加状況

	片付け	小計 (人)	割合 (%)	対 象 者 数 (人)
拡大	食器下げ	36	69.2	52
	食器洗い	11	21.2	
	食器ふき	4	7.7	
核	食器下げ	63	68.5	94
	食器洗い	29	31.5	
	食器ふき	12	13.0	

全日制の高校生の夕方の過ごし方は、以上の結果から、最も多いのが「自由」に過ごす者であり四分の一を超えていた。2位は「部活動」で過ごす者であり五分の一を占めた。3位は「課外活動」または「TV」などで過ごす者である。部活動や課外活動に参加していない高校生は、家事労働に参加する割合は高い。ただ、食事作りを行う高校生は少ない。行っている家事の内容はほとんどが食器の片付け、そのなかでも「食器下げ」である。食事作りには、核家族よりも拡大家族

の高校生の方が参加している。

『仮説 c 家族構成員数が多いほど、高校生は調理作業に参加する頻度が高い（家族構成・世帯の縮小化は高校生の調理作業参加度を低下させる）』が検証された。

仮説（c の補足）全日制の高校生では、課外活動に参加している拡大家族の高校生は、食事づくりに最も参加している。

以上の結果から、家族の極小化により、共食行為の減少と食事内容の貧食化、家事参加度（料理作り）の低下が明らかにされ、ヒトとの関係性の希薄化が進んでいるといえる。

### III 2 3) (4) 健康状態

『仮説 d 家族構成員数・世帯の縮小化は、高校生の健康状態の悪化につながる』

健康状態を、1～4の数値で、良い方を「1」に、悪い方を「4」で記す方法で調べた。その結果を表 1 1 で示した。（別紙 図 11「健康状態と家族形態」、図 12「夕食を摂った人と健康状態」を参照）

表 1 1 健康状態と家族形態 (人・割合%)

		よい ⇔ 悪い				無記入	対象数
		1	2	3	4		
全	拡大家族	16(30.8%)	20(38.5%)	10(19.2%)	3( 5.8%)	3( 5.8%)	52(100%)
日	核家族	26(27.7%)	37(39.4%)	20(21.3%)	7( 7.4%)	4( 4.3%)	94(100%)
定時制		3( 6.4%)	7(14.9%)	19(40.4%)	10( 21.3%)	8( 17.0%)	47(100%)

ア) 拡大家族も核家族も「よい」の回答の割合が多い。定時制では「悪い」が 21.3%を占めた。

イ) 夕食の絵で、「家族の大人が一人以上いる」場合と「私 1 人」・「きょうだい」を比べると、いずれも「よい」方に山がある。拡大家族や核家族では、「私 1 人」・「きょうだい」の夕食でも、「大人と」と傾向は大きくは変わらない。

高校生の健康状態は、拡大家族・核家族では「よい」が多い。「家族の大人」と夕食を一緒にとらなかった「私 1 人」・「きょうだい」でも、「悪い」は少なかった。「家族構成員数が少ない」・「共食の機会が少ない」定時制では、「悪い」が多かった。

『仮説 d 家族構成員数・世帯の縮小化は、高校生の健康状態の悪化につながる』は検証された。

### III 3 高校生の母親たちの食育の現状

#### III 3 1) 研究のねらい

ここでは、『仮説 高校生の母親は、高校生の食行動の自立に対してあまり関心をもっていない』ことを検証する。

#### III 3 2) 研究の方法

熊本県高等学校教育研究会家庭部会家庭科研究委員会で調査した集計結果の分析<sup>注1)</sup>

調査対象者：熊本市内の S 高校（180 人）と熊本市郊外の M 高校（21 人）の合計 201 人である。保護者会での回答であり、ほとんどが母親（女性）であった。

調査時期： 2007 年 11 月～12 月

注 1) 「高校生への『食育』V 報告書」（平成 20 年 3 月発行、全 136 頁）の p.24～30 を筆者が再分析した。

### Ⅲ 3 3) 調査結果の分析・考察

(1) 子どもに教えたり、伝えたりしていることは、1位「食事の姿勢」78.6%、2位「好き嫌いをしないこと」73.1%、3位「栄養のバランスを考えて食べること」66.7%が上位にある。

下位にある項目は、「料理技術の習得」23.4%、「食べ物と生活習慣病のこと」26.4%、「食べ物生産をする人への感謝」28.9%、「食べ物の安全性」についてであった。これらは食行動の自立を育成する要素である。親は自立育成に関心が低いといえる。(別紙 Ⅲ 3 図1「高校生の親が子に伝える内容」参照)

(2) 食べ物購入の行動では、冷凍・調理済みの食品の利用が半数を超える。産地表示はよく見ている(別紙 Ⅲ 3 図2「親の食べ物購入の行動」参照)。

(3) 食事づくりの悩みでは、「献立」が最多(83%)で、「料理技術」が4人に一人ほどである。「時間不足」を三人に一人が悩んでいる。(別紙 Ⅲ 3 図3「親の食事づくりの悩みや苦勞」参照)

(4) 家族の会話は、食事中によく行われている。その内容は学校のことやニュース、TV 関連が多い。(別紙 Ⅲ 3 図4「食事中の家族の会話」、Ⅲ 3 図4-2「食事中の家族の会話の内容」参照)

(5) 家族のふれあいは、食事中や食後の団らんが大部分である。家庭において、「食事を摂る」行為は、家族の親世代から子ども世代への文化の継承や世代間の交流の時間として重要であることが示唆される。(Ⅲ 3 図5「親子のふれあいはいつ?」参照)

(6) 伝統的な料理(行事食や郷土料理)を家庭で作ることについては、「よく作る」は10%にすぎなかった。「時々作る」は66.2%であった。(Ⅲ 3 図6-1「伝統的な料理作り」、Ⅲ 3 図6-2「伝統料理を子どもと一緒に作るか」、Ⅲ 3 図6-3「子どもと一緒に伝統料理を作らない理由」参照)

この伝統料理を、子どもと一緒に作っている親は、「よく作る」がわずか2%であった。「時々作る」でも34%、3人に1人でしかない。ほとんど(62%)が一緒に作っていない。作らない理由として、「時間がない」が57%、「作れない」が21%、「興味がない」が17%であった。伝統食を、親だけでなく子どもも多忙であるために作らない、あるいは親自身がすでに作れない、興味がないという実情にある。伝統食を親世代から子ども世代へ伝承する行為は衰退している。

以上の結果から、『仮説 高校生の親は、子どもの食行動の自立育成に対してあまり関心をもっていない』ことが検証された。

### Ⅲ 4 3章のまとめ - 「家族・家庭と食行動の現状」 -

1 産業化の進展度合いが異なる、韓国・福岡市・熊本の3地域の家庭における食生活調査を行い、その結果から家庭生活における家族との食事行為が産業化の進展とともに崩れ、ひとり食が増加することを明らかにした。将来的により高収入をめざす子どもの教育は高学歴化し、そのために学校での長い拘束状態、また親の長時間や変則的な勤務という就労形態もあり、朝食や夕食を家族とともに食べることはしない。家族構成員は減少し、家族とともに食べようにもヒトがいない。ヒトが少ないと食べ物は簡便なものとなる。家族の縮小化によって、家庭内でともに料理し、ともに食べるという、人間本来の食行動をとらない。ただ、食べ物は身の回りに豊富に

ある。いつでもひとりでも食べることができるという飽食環境にある。現代の若者のひとり食（孤食）は、高度産業社会の飽食環境下で、家族の縮小化というヒトとの関係性を起因として生じていることを明らかにした。

2 熊本の高校生の食事の絵から読み取った食行動を分析した。家族構成員数の縮小化と高校生の食生活の関連を分析するねらいをもち、家族の形態別、構成員の多少による機軸を設け、全日制を拡大家族と核家族の2つの群に分け、定時制を一つの群として、3つの群で比較考察した。定時制の家族構成員の内訳は拡大家族（4.3%）、核家族（85.1%、このうち全調査者数の72.3%は単親家庭）、単独（10.6%）である。

朝食の欠食率は定時制で最も多く、拡大家族で少ない。家族の大人と一緒に食べた者は拡大家族が多い。夕食を家族の大人と一緒に食べた者も拡大家族が多い。また食事内容では、朝食に「ご飯・みそ汁」、またはこれに「おかず」が加わったメニューは拡大家族と核家族が多い。家族員数が多い方が食事内容も多い。夕食も同じ結果である。家事作業への参加状況は食器片付けや配膳を行うくらいで、食事作りを行う者は半分以下である。食事作りは拡大家族が他の2つの群より少しは多い。健康状態は、拡大家族・核家族では「よい」が大半を占めるが定時制では「悪い」の方が多い。高校生という若者は、家族構成員の縮小化により大人との共食の機会が減り、食事内容が貧弱化し、結果として健康状態の悪化をもたらすということが明らかにされた。

3 熊本の高校生の母親たちの食育の現状では、食事のマナーや栄養教育を重視し、料理技術の習得や食べ物生産、安全性についての関心は高くない。食生活では、冷凍・調理済みの食品の利用は半数を超え、産地表示はよく見ている。献立選びに大半が悩んでいる。家族のふれあいは、食事中や食後の団らんで行われている。伝統料理作りは大半が時々作る程度である。子どもと一緒に作る者は3人に1人程度であり、作らない理由としては、時間がないとする者が過半数で、作れない者が5人に1人で、興味がないとする者が6人に1人であった。これらの結果から、伝統食を親世代から子ども世代へと伝承する行為は衰退しているといえる。また、高校生の母親は子どもの食行動の自立育成にあまり関心をもっていないといえる。

## 第Ⅳ章 「食」の教育の現状

この章では、食の教育において、地域の生産者（農）や生活者が参加するという方法での展開により、農と食の接近に向かう消費者育成が志向され、地域におけるヒトの関係づくりは芽生えているものの、家庭内の日常食が焦点化されないため、家族間の食行動が問題化されないままとなり、家族のヒトの関係性を変化させる動きには発展しなかったことを明らかにする。

### Ⅳ 1 1994年から2004年の家庭科食の教育 実践分析—九州地区—

この節では、地域の食文化の資源を教材化した家庭科食の教育の実践事例を取り上げている。食と農をつなぐ積極的消費者育成につながるものであり、ヒト・クラシを重視した展開となっている。ただ、家族間の食行動については焦点化されていないために、家族におけるヒトとの関係性を深めるにはいたらなかった実践となっていることを明らかにする。

ここでは、1994年から2004年に発表された、小中高校の家庭科食の教育の実践を、「地域の生活課題」を取り入れているかどうかを視点として分析した論考を取り上げる。

これは、『九州・沖縄の「生活課題」「生活文化」にかかわる家庭科の授業研究』<sup>注1)</sup>に報告されたもので、この論考で分析資料とした教育実践は、共同研究に参加した10名が分担して収集したものである。熊本、宮崎、大分、鹿児島、沖縄の各県から1269事例を収集し、地域にかかわる事例368事例（高等学校149事例、中学校140事例、小学校79事例）を確定した。それを、衣生活、住生活、食生活、家庭経営・家族・保育・福祉の4つの領域に分け、分担してそれぞれが分析した。

分析基準は、共同研究者たちの論議の結果に設けられた次の5点である。

基準① 学習方法に地域の視点があるか（学習方法）

基準② 学習内容に地域の視点があるか（学習内容）

基準③ 自身の生活を見つめ、子ども自身の課題に気づく視点があるか（子ども自身の課題）

基準④ 地域や社会を見つめ、そこでの生活課題に気づく視点があるか（地域の生活課題）

基準⑤ 地域を変えようとする視点や地域再生の視点があるか（地域再生）

このうち、「食物の実践」を筆者が担当した。この報告書に記載した内容を引用し、この稿の最後に4つの分類での考察を加えた。

注1)『九州・沖縄の「生活課題」「生活文化」にかかわる家庭科の授業研究』は、桑畑美沙子（熊本大学教育学部教授）を研究代表者とする、宮瀬美津子（熊本大学教育学部）、久保加津代（大分大学教育福祉科学部）、熊谷和世（大分市教育委員会）、福原美江（宮崎大学教育文化学部）、伊波富久美（宮崎大学教育文化学部）、倉元綾子（鹿児島県立短期大学）、浅井玲子（琉球大学教育学部）、国吉真哉（琉球大学教育学部）、立山ちづ子の共同研究である。『九州・沖縄の「生活課題」「生活文化」にかかわる家庭科の授業研究 課題番号 17500434 2005年（平成17）年度～2007（平成19）年度科学研究費補助金 基盤研究（C）研究成果報告書』は2008年3月に発行された。

#### Ⅳ 1 1)「食」の教育の実践とその分析

##### Ⅳ 1 1) (1) はじめに

1999（平成 11）年 3 月告示の学習指導要領では、高校家庭科の普通科目では「家庭・地域社会との連携」が、専門科目では「地域や産業界と連携した教育」を重視することになり、教科目標では「男女が協力して家庭や地域の生活を創造する能力と実践的な態度を育てる」ことになった。また、小・中学校家庭科においては、1998 年 12 月告示の学習指導要領では、「近隣の人々との生活を考え」（小学校）、「家庭生活と地域とのかかわり」（中学校）などが、学習内容として編成されている。このように、小・中・高校における現行家庭科の教育課程では、これまでの「家庭生活」中心の学習から、「地域社会」を含めた学習へ踏み出す目標や内容になっている。したがって、今回の分析対象とした食物事例は、1994～2004 年の実践であるため、前述の改訂学習指導要領の内容が少なからず影響していると推察される。

ところで、私たちの暮らしは産業の動きに左右される。食生活における食材供給の側面で見ると、農業を含む第一次産業従事者は、1950 年の約 60%から 2000 年には約 5%にまで低下した。また、食料産業業種別国内総生産の農漁業部門は 1970 年には 30%を占めていたが、2002 年には 12%までに低下した。その分、製造業や流通業、飲食店の割合が増加している。また、食の外部化率が 1975 年の 28%から 2001 年には 44%までに増加している。

私たちの社会は、大部分が自給自足的生活者、すなわち生産者でもあり消費者でもあるという人口構成から、大部分が消費者という人口構成に急速に変化してきた時代である。そして高齢社会であり、農山村地域では生産者と消費者の両側面をもつ高齢世代が現役として活動している。他方では、子どもたちは消費者の立場で暮らす生活者である。このような地域の人々の暮らしの様子を明らかにしておくことは、食生活教育の生活課題が把握しやすくなると考える。

今回収集した食物実践の総計は 178 事例で、そのうち分析基準 3, 4, 5 に該当する割合は、基準 3 が 3.9%、基準 4 が 17.4%、基準 5 が 5.1%であった。校種別別では、小学校と中学校がそれぞれ 47%で、高校は約 20%で、小・中の半数以下であった。その背景には、地域を対象とする授業は、通学範囲、履修時間、学校規模などの要因が影響すると思われる。

本稿では、これらの事例を、a. 食べ物の安全性、b. 郷土料理、c. 「食べ物とは」、d. 米、の 4 つのテーマで分類すると後掲資料のとおりで、20 事例を抽出することができた。これらの 20 事例は、1 次的生産者が同居、または近隣に存在する農漁村地域で展開された授業であった。その意味では社会の産業構造が 1 次から 3 次的な産業へ変動していく過程で、家庭や地域の生活のなかで、「喪失」されていくものと「創出」されていくものとが混在する環境にあったといえる。このことが、食物実践における生活課題として自覚され設定されたともみられる。

##### Ⅳ 1 1) (2) 本稿の目的と方法

本稿では、①食材供給の生産者と消費者の双方の関係について理解し、安全な食べ物が持続的に供給される社会づくりに参加する力、②地域の暮らしと食文化を継承し創造する力、③食べ物と命を育む力、などの食生活力を育成する学習方法・内容に求められる条件を明らかにし、今後の教材開発や授業づくりに資することを目的とする。

分析対象は、上記の 4 つのテーマで抽出した 20 事例のなかから、さらに 6 事例について抽出し、その学習方法・内容などから、食物実践における「生活課題」をより具体的に分析しようと試み

たものである。なお、分析対象の6事例を、年代別に並べたのは、前述の社会の動きが反映していると考えからである。

#### Ⅳ 1 1) (3) 6事例の分析

##### a「食べ物の安全性」を中心とする実践

##### 事例①「子どもたちの心、からだ、未来をみつめて」

これは、日教組主催の第50次全国教育研究集会（2000年1月）で報告されたレポート（鹿児島県教職員組合へ文化部編『鹿児島の教育』2000年2月）であり、中学3年「保育」（20時間）の一部である。生徒数の記述はないが、「中学1年生26名の担任をしている」ことから、この3年は20～30名のクラスと推測される。指導計画は以下のとおりであるが、食物関連の部分は記述とおりに詳細を記し、その他の箇所は概略を記した。

##### 年間指導計画 保育

1	オリエンテーション
2	男女のからだのしくみ・妊娠と出産
3	生育史から学ぼう
4	母体に影響を与える
5	野菜の栽培 安全性の高い野菜、穀物、果物を選ぶには？自分はどう行動するか？
6	収穫と調理 収穫した野菜、いも、落花生などを使った調理・自然素材を使った調理。よもぎだんご、からいもせん。
7	命と・・・地球環境。未来をみつめて

この実践記録は、上記の指導計画の5・6を主として記載されている。題材設定の動機は、12年前に「ポストハーベスト」のビデオをみて「ノーポスト・ハーベスト」にしなければならないと考えたという。

授業の始めはこのビデオの視聴である。ところが生徒はあっさりと無農薬が一番、そして安全安心の買い物の仕方まで明解に答える。授業者は「安心が店頭に並んでいる？」「家で安心野菜を栽培している？」と投げかけるが、子どもの返事はない。授業者は「じゃあどうする？」と次に進める。

##### 栽培をしよう。無農薬一番

12年間の取り組みが始まった。①小さな学級園に、家庭から持ち寄ったサツマイモのツルを植えて40個も収穫、青シソも育ち大成功。ふかしイモとシソの天ぷらにして試食。②一人一鉢で野菜栽培。初めてみる小粒の種に驚く。③家庭科菜園作り。家庭科室の前に外枠作り、腐葉土と有機肥料（牛糞ほぐし）を混ぜたりして土入れの作業。8年目に見事な野菜が育つ。④再び一人一鉢であるが班栽培から個人栽培へ。⑤家庭科菜園ではケナフを栽培。栄養価が高いので天ぷらやジュースとして試食。⑥学校菜園の完成：校舎横にPTAの協力で開墾し土入れをした。そして1年と3年はピーナッツ・枝豆を、2年はサツマイモを植える。無化学肥料なので、レンゲを撒く計画。サツマイモとピーナッツは鹿児島の特産物である。



この無農薬栽培過程で、授業者も子どもも、地域の作物に関心が深まり、農家の方との話から農業で生活を支えている人の悩みがわかってきた。「無農薬野菜の栽培はほとんど不可能?」。なぜ・・商品にならないのか(消費者は虫食いを買わない)。なぜ・・農薬散布と化学肥料を使用しないと収穫が少ないのか。体に悪いことは知っていても農薬を散布している、広い畑の虫取りは多忙でできない。子どもたちは大量生産を少ない人力で生産しなければ経営として成り立たないという今日の農業(生産者)の課題に気づく(基準4)。⑧無農薬野菜や果物を栽培した子どもたちは「安全な野菜が店頭に出ない理由が分かった。だから行動をおこすことを学んだ:栽培する、賢い消費者になる、協同組合(生協)の利用。」とまとめていく(基準5)。また、職員研修や学級PTAや町内学校保健だより(1996年)で、安全安心の知識を広報した。⑨「自然の素材を大切にするようになった」。特産物の落花生でピーナッツ豆腐、サツマイモでからいもせん(種子島の郷土料理)、よもぎだんごの郷土料理実習実践)で終わる。こうして最後に、子どもたちはそれまでよく食べたていた市販のおやつではなく、郷土産物を使ったおやつの価値が高いことに気づく。ここで市販品を優先的に選んでいたという自分自身の生活課題に気づいたのである(基準3)。

この実践は栽培体験と家庭や地域との連携で、子どもが自分自身の生活をみつめ、生産者の課題と消費者の課題に気づき、生活者として地域の暮らしと食文化の継承と創造までに発展させている。記述が不明確で分かりにくい、単年度の実践は上記の⑤～⑨であろう。授業者は12年間も継続して取り組んでいるので、短時間で基準3、4、5に達する展開が可能になったとみられる。

### 事例②「食生活を自分の手で」

本事例は、事例1と同様に中学3年を対象に、全3時間の授業計画で、最後の1時間の展開である。

1時:食事の計画を立てよう。

2時:食生活を見直そう。

3時:食品売り場をのぞいてみよう(本時)。

目標は、地域のトマト生産者の方の話を通して食品の選択について考え、消費者としての意識を高めることである。子どもたちは生産地に暮らしてはいるが消費者の立場にいる。

本時の授業は、前時の輸入食品のポストハーベスト農薬の学習の振り返りから始まり、以下のように進められる。・ビデオを見てなぜ「黄色灯」が必要なのかを考える(地域の農家が農薬を使用しないトマト栽培を行う理由を考えることは、地域の生活課題に気づかせる展開である。基準4に該当)。・ゲストティーチャー(トマト農家)の話を聞く。・質問を班の代表者が発表する。・話し手の回答を聞いて新たに質問する。・「地産地消」や「スローフード」の言葉について知る(地域の生産者と消費者の結びつくことで、安全な食べ物が生産され、また入手されるという仕組みへと変えることが提案されている。基準5に該当)。最後のまとめで授業の感想を書く。

この実践記録はA4版2ページと短く、生徒の感想記録はない。生徒は生産者の話や「たんせい込めて作られ」た完熟トマトの味を知ること、生産者の食べ物栽培への熱い思いを直に感じる体験をする。

「黄色灯」の点灯は、生産者が安全なトマト栽培に向けた、最新の農薬不使用での害虫駆除法

である。

ところで、事例1は1999年、事例2は2003年の実践である。1992（平成4）年に「有機農産物および特別栽培農産物（「無農薬栽培農産物」や「減化学肥料栽培農産物」など）に係る表示ガイドライン」が制定され、生産者・消費者の双方からの要望で、1999（平成11）年にJAS法の改正が行われている。このように安全な食べ物の生産を促す動きは、生産者・消費者の双方で進められてきた。事例2は、そのような社会背景のなかで、安全な食べ物の生産を推進していくには、消費者の位置に立つ子どもたちが、地域の生産者と生産方法を知る必要があることを生活課題としており、そしてそれを授業目標に設定しているため、基準3、4、5を短時間で達成しているといえる。

#### **b「郷土料理・地産地消」を取り上げた事例**

大量生産・大量消費が進んだ近年、それは地域の産物で築いてきた食文化を破壊してきた時代でもあった。郷土料理や地産地消を題材に取り上げることは、崩壊されつつある地域の食文化を取り戻す営みであると同時に、子どもたちそして地域の暮らしの存続と創造につながる活動である。

##### **事例③「地域の人とつくる地域の食材を使った肉・魚の学習」**

本事例は、海と向き合う地域の中学校2年を対象（1学年4学級）に、1998年に実践された。県内最大の漁業基地であるが、漁業不振と過疎化・高齢化の問題を抱えている。子どもたちは生産地に暮らしながら、部活や塾に忙しく、地域や親たちの暮らしの実態を捉えていない。

13時間の展開は、①学習計画を立てる、②肉（魚）の調理実習、③肉（魚）の調理上の性質、④VTR視聴、⑤ソーセージ作り、⑥加工食品と食品添加物、⑦魚を使った郷土料理、⑧私たちの暮らしとこれから、である。この⑦は生徒から希望が出された項目で、授業者は老人会に参加協力を依頼して、日常食でもある鰯のすり身とあおさ汁、きびなごの刺身を実習した。子どもたちは「生き生きと楽しいときを過ごした。」「家でも作ってみた」「とてもおもしろかった」という感想が他の授業より多く、普段の授業ではみられなかった姿があった。生徒のまさは、ソーセージづくりでは試食を班の友人たちと一緒にできなかったが、魚の実習ではおばちゃんと一緒にあおさ汁を食べた。子どもたちはそれまで家庭において調理をしていなかったという自身の生活課題に気づき、動き始めたといえる（基準3）。

⑧のVTR視聴では、大量生産のため安価な穀物資材で太らせ、化学肥料を与えすぎた穀倉地帯の砂漠化について知る。子どもたち自身の地域のかつての養殖業が鰯を大量に捕獲した結果として、現在の不漁にあえいでいるという実態に子どもたちは気づく（基準4）。が、授業実践はここで終わる。

授業者は⑦で老人会の協力を得て、調理実習を共にした。これだけで終わらず、老人たちがかつての生産者であったという生活経験の聞き取りが欲しかった。子どもたちはその語りを通して、基準5に該当する「地域再生」へのアイディアを提案できたのではないだろうか。

##### **事例④「地域の食文化に根ざした学習」**

本事例は、宮崎県の全国唯一の年間全寮制の公立農業高校で、農業科、生活科学科などがある専門高校における実践である。生活科学科の2年13名と3年20名を対象にしたもので、2003

年に報告されている。1999 年版学習指導要領で、学校と地域の連携が明記された以降の実践である。

「家庭一般」の履修後、授業者は「食物」の夏休みの課題として、県内の食生活について身近な高齢者から「子どもの頃の食事」の聞き取り調査を指示したところ、生徒の祖父母が 50～60 代であり、地域による差はみられなかったという。山村部では「冠婚葬祭習慣の簡素化」運動が徹底し、特徴が見出せなかった。ただ、しいたけ生産が全国第 2 位の県北地区では行事食にも日常食にもしいたけが多く利用されていた。そこで、授業の目標は、県の特産品の椎茸利用の新しい料理開発をめざすことになった。ただ、この授業における生徒の立つ位置が、生産者であるのか、消費者であるのかが不明確であるため、生徒自身の生活課題の把握が弱くなったとみられる。生徒自身の生活課題を見つけさせるためには、たとえば、授業者は聞き取り調査であり成果がなかったとしているが、1960 年代前後に急に産業化が進むなか、家庭や地域の自給自足的生活のなかで築かれてきた生活者の食文化が変容・消失したものごとがなかったのか、などを丁寧に読みとり、祖父母世代と、生徒自身の食生活の違いを考察することを通して、生徒自身の生活課題を明らかにできたのではないかと思われる。ここでの基準 3 への取り組みが弱かったことは残念である。もしそれができていれば、基準 4 の課題把握もできたのではないかと思われる。

1961 年制定の農業基本法は農業生産の選択的拡大、生産性の向上、構造改善を進め、農業就業人口を減らし、自立経営農家をふやそうとするものであった。そして自給自足的農業から市場経済下の農家経営へ転換させられていく。宮崎県主催の「しいたけ料理コンクール腕自慢大会」は、生産者が地域の暮らしと農業経営が存続することを期したものである。この大会で優秀賞を獲得した生徒たちは、その後、諸塚村のしいたけの加工と普及に取り組む生活改善グループの女性たちの目覚ましい活動に接し、また村の「しいたけ館」を見学し、村の概要と産業についての説明を聞いている。このような参加型の学びを通しての生徒の声は記述されていないが、生徒は生産者が抱える地域の生活課題に気づいていったこと（基準 4）が推測される。

翌 2002（平成 14）年度は、「生産から消費までを考えるキノコ研究」の料理・加工の部分を担当した。また農業「総合実習」で、村営の「しいたけ団地」を訪ね、しいたけ栽培の方法を学び収穫を体験した。さらに生活改善グループからしいたけ料理講習を受けた。「山村文化交流」では、「椎茸料理の研究家」として、自信を持ってオリジナルのレシピづくりに意欲を燃やすようになった。生徒は自分たちの活動が地域に役立つこと意識しはじめていく。

地域住民対象の学校主催開放講座「キノコ講座」で、生徒は地元産キノコを使って 4 品の調理実習を行い、「生徒の祖父母世代の参加者には大好評であった」という。授業者はさいごに「かつての『家庭料理』は今や農産物に付加価値をつける手段の 1 つとして『産業』に姿を変えつつある。」と述べている。生徒たちの活動が、地域住民に地元産物の価値の高さと産業化の可能性を提示するという、地域を変えた実践として読みとることができる（基準 5）。

この事例では、生徒は地域の生産者の次代を担うものとして地域の活動に参加している。ただ生徒の日常生活は、消費者の位置にあったのではないか。生徒自身の生活課題が明確に結実していないため、地域の生産者の生活課題の把握も弱く、またこの学習を通しての消費者と生産者の関係のあり方への発展や、地域の暮らしの存続についての関心もみられない。

学校と地域はなぜ連携する必要があるのか。授業者は食生活学習を地域の暮らしの維持と創造にどう結び付けていくのか、展望をもって取り組むことが大切である。

### c 「米」を扱った事例

#### 事例⑤「人間らしく生きられる力を、どう高めていくか～生活者としての力をつける～」:『米』を学び、『米』に学ぶ

この事例は、川と田んぼに囲まれた地域にある小学 5 年生対象で、2001 年に展開されている。学校規模の記載はないが、1 学年 1 学級とみられる。

社会科学習で「食料」として米を意識し、栽培過程から自分の口に入ってくるまで、生産する人の苦労、工夫、課題をみつめていくという学習を行ったところ、子どもたちは「見たことはあるがやったことはないから体験して調べたい」という。さらに子どもたちは、なぜ米を食べようになったのか？、米の栄養は？、米を使った料理にはどんなものがあるか？、など社会科の内容をこえた課題を出した。授業者は、これらの課題を追求させることを通して、子どもたちは米が命と地域を支えている価値ある食料とわかり、食文化に目を向けることができるだろうと考えた。

学習計画は、①社会科・総合学習・特別活動、②視聴覚（T. V.）、③家庭科（14 時間）の 3 本が平行して進行する組み立てである。①は生産体験で、ゲストティーチャー・餅つき・米の学習。②では、人と米の出会い・田んぼの生物・品種改良・米と祭り・世界の米料理などの展開。③では、ア. なぜ米を食べるのだろうか（0.5）、イ. 栄養って何だろう（0.5）、ウ. 用具の使い方（ゆで卵を作る）（2）、\*米に関する聞き取り調査、\*米を使った料理を家の人と作る、エ. ご飯がおいしいのはどんなとき（1）、オ. おいしいご飯をたいてみよう（1）、カ. 米を使った料理を作ってみよう（4）、キ. おいしさだけで考えて作ったのかな（1）、ク. 米の料理カレンダーを作ろう（2）、ケ. 米を使ったおやつを作ろう（2）となっている。

米の栽培は、保護者の「バケツ栽培では、人の知恵と人々のつながりは見えてこないかもしれませんね」の話を受けて、田んぼを借りた。田植えはクラスの子の祖父母がゲストティーチャーとなり、おやつの“こびる”にはある母親が古代米のおにぎりをごちそうしてくれた。昔の米作りについてはある祖父が話し、機械化の以前には牛をつかい、子どもも勉強より仕事を、そして米はお金といっしょだったこと、作った人が食べられないこともあったことを知る。かつての地域や社会の生活課題に気づくことになる（基準 4）。

苗を持ち寄って植えた田んぼでは、品種が異なるために実りの時期がずれ、結果的に米の種類、開花の観察、もち米とうるち米の区別ができた。収穫作業は祖父母たちの協力で、稲刈りでは鎌使いを、脱穀作業では 2 人用脱穀機を、籾の選別では唐箕を使った。これらの作業を通して、子どもたちはチームで行うことを「とてもこちよかった」と述べるようになった。このことは子ども自身が、自分たちの日ごろのつながりが大切であることを生活課題として自覚した結果の発言と理解される（基準 3）。

学校給食中にご飯粒を数え、稲が実る時期に、家庭科では米の勉強を始めた。家庭での聞き取りは、米料理とおいしいと感じるとき、祖父母には昔と今の食べ方の違い、米にまつわる思い出、孫に伝えておきたいことなどである。授業者は食べ物や食べ方が家庭で話題になることを意図していたため、学級通信では「家の人と米を使った料理を作ってみよう」と提案する。

授業では家庭での料理体験をふまえて、炊飯実験や調理実習を行った。ここでも父親の手伝いがあった。試食後は献立と栄養学習。さらに、米と私たちの食生活の関係をすることで、米という食べ物の豊かさ、食に対する人々の知恵や工夫に気づくだろうと考え、「米の料理カレンダー」

作りに取り組んだ。地域には2月のあられづくり、冬の甘酒、十五夜の団子、10月のお祭り餅などが残っていた。これらを通して、子どもたちは「米こうじって何?」「お彼岸って?」「七草がゆってなぜ食べるん?」「餅まきにはどんな意味があるん?」などの疑問を出し、分担して調べた。

実践記録はここまでであるが、この後は、学習発表会で米の学習は終わるとしている。

家庭から「うちの子は学校のことはあまり話さない子でしたが、聞き取り学習や実習をしてからよく話すようになった」「今日の味付けは何?とか聞くようになった」「今年は実家の稲刈りに行き、活躍しました」と、子どもの暮らしに変化が起こってきたことが伝えられた。子ども自身が自分の生活課題に気づいた結果としての変容とみられる(基準3)。

子どもの日記には「米はたくさんの手間がかかってようやく食べられることがわかった。私たちは楽しんでやったけど、農家の人は大変だ。機械をつかう気持ちがよくわかった。でも大変なわりには収入が見合わないから、ほかの仕事をする人が多いという。でもそうなったら困るな。米を作る人がいなくなったら困るな。私は米が好きだから」と記されていた。子どもは米農家の経営や米にたいする農業政策の課題に気づいている(基準4)。

家庭や地域に米の生産経験者が存在し、その資源を授業者がフルに活用したので、生産に関する技術・米と暮らしの人のつながり、米食文化など、いろいろな技の伝承と情報を、子どもたちは歴史的にまた直接的に収集できた。他方、授業者の記述はないが、家庭や地域の人々は子どもたちに米と暮らしについて語っていくことの重要性に気づいたからこそさまざまな協力が得られたに違いない。親や地域住民が、協力連携して地域を考える次世代を育成する行動をとるように変わったといえる(基準5)。

#### **d「人間の食べ物とは」を考える事例**

##### **事例⑥「人間が『食べる』ってなんだろう～養豚と解体と豚汁～」**

本事例は、熊本市に隣接する農村地域の中学2年対象の実践である。指導計画は明記されていないが、以下のように整理される。

題材観は次のようである。新興住宅地と農家が混住する地域にあり、子どもたちは人と結び合うことがうまくできない。授業者は担任の愛子が養豚業という家業を口にしないことを直接的な課題としてこの題材を設定する。授業者自身が家庭訪問で豚に接し、楽しむだけでなく、養豚の方法そして労働の大変さを知る。そしていただいた豚肉のおいしさを味わう。子どもたちにも同じ体験をさせようと、以下の授業展開となる。

(1) クラスキャンプで愛ちゃん家の豚肉を使ってカレーを作る

(2) 調理実習で愛ちゃん家の豚肉で豚汁を作る

(3) 愛ちゃん家の豚の見学

(4) 豚の解体についてのお話

(5) 「人間が『食べる』ってなんだろう」を考える

・豚の一生

・VTR視聴「人間は何を食べてきたか～血の一滴までも生かすソーセージ作り～」

・畜産流通センターでの豚の流れ

この展開は、(1)を除けば家庭科の授業8時間と推測される。実践記録としての記載はないが、実践終了後、「愛子は「(自分のクラスでは)家が養豚をしていることをいっても平気」というよ

うに変わった。愛子自身が家業に対して卑屈な思いをもつことや学級の子どもたちが養豚業に対してもつ偏見。これらのことを子どもたち自身が生活課題として気づいたことが読み取れる（基準3）。子どもたちは、愛子の子の豚の肉を味わい、訪問して豚と出会い、さらに親たちの労働や豚の解体を通して、自分たちが「食べる」までの全様を知る。これらを通して、地域や社会の人たちが養豚業を他より低い職業とみることは偏見であると、子どもたちは気づいていく（基準4）。また子どもたちの職業観が変わることで、愛子は「(家業をいっても) 平気」と変わっていく（基準5）。このような変化を後押ししたのは、養豚をする人がいないと豚肉は食べられないと気づいたからである。食べ物の生産過程の理解は職業差別の解消にもつながる。

実践はさらに、「食事には小さな生命がいくつも入っているということだ」と、自分の命が他の命の「おかげで生きていける」ことに気づいていく。食べ物が元は命を育てていた生き物であったことを知らなかったという自身の課題に気づいている（基準3）。

#### 参考文献

岸彦彦著（1996）食と農の戦後史，日本経済新聞社，東京。

#### IV 1 2)「食の教育」の4つの分類によるまとめ

- (1) 食の教育に、「地域」と「生活課題」・「生活文化」という要素が含まれることが重要であるととらえ、さらに「生活課題」に向き合う人の育成の視点を、授業者がねらいにすえて実践しているかどうかを分析した論考である。
- (2) 九州地区の1269の実践事例から地域にかかわる368事例を抽出し、このなかの食教育の実践は178事例であった。これらから分析基準③「自身の生活を見つめ、子ども自身の課題に気づく視点があるか（子ども自身の課題）」分析基準④「地域や社会を見つめ、そこでの生活課題に気づく視点があるか（地域の生活課題）」分析基準⑤「地域を変えようとする視点や地域再生の視点があるか（地域再生）」のなかの④を含んだ実践20事例を抽出し、この論考はこのなかの6事例について、詳しく分析したものである。
- (3) 6事例を4つのテーマで分類し（A食べ物の安全性、B郷土料理、3「食べ物とは」、D米）食生活力を育成する学習方法・内容に求められる要素を明らかにし、今後の教材開発や授業づくりに資することを目的としている。
- (4) 「a食べ物の安全性」に重点を置いた実践の事例①では小学生が食べ物の栽培体験を通して、消費者が安全な食べ物栽培の苦労を理解し、生産者と消費者の双方が安全性と価格の面から生協活動などの流通段階の改善の必要性に気づく内容である。同時に、これまで利用していた市販の食べ物より郷土の産物の価値が高いことに気づき、郷土料理の技術を習得する展開となっている。事例②では、中学生が地域の特産物であるトマトの栽培方法を生産者から聞き、消費者が安全な食べ物入手するためには、生産者と消費者が結びつくこと、スローフードの生活観に気づかせる内容である。筆者の4つの分類では「A食べ物入手」「D家族・人間関係」に力点を置いた授業実践である。
- (5) bは「郷土料理・地産地消」に重点を置いた実践である。事例③では中学生が漁村で魚の調理を老人会と共に行うことで地元食材への関心を高め、元気付くというものである。事例④では高校生が地元特産のしいたけの加工・普及を地元の人々と行い、地元の産物や家庭料

理を「産業」に発展させようとする力を発揮した実践である。4つの分類では、「A食べ物入手」「B生活技術」「D家族・人間関係」の学習が展開されている。

(6) c は「米」に重点を置いた小学校の実践である。事例⑤では保護者の協力を得て米栽培を行い、米料理、米に関わる年中行事や米食文化の調べ学習・聞き取りなどを行い、子どもたちが家族との会話がふえ、農業経営や農業政策への関心が高まったという内容である。4つの分類では、「A食べ物入手」「B生活技術」「C 栄養・健康」「D家族・人間関係」のすべてが学習内容とされ、とりわけDの点での成果が大きい。

(7) d は「人間の食べ物とは」に重点を置いた中学校の実践事例⑥である。豚の飼育現場の訪問、解体についての講話、そして豚汁の実習を通して、人の食べ物は別の命をもつ生き物であることを理解し、さらに養豚業に対する差別感を解消するという内容である。4つの分類では、「A食べ物入手」「B生活技術」「D家族・人間関係」が含まれ、とりわけDの点での成果が大きい。

(8) 以上の6事例に共通するのは、「A食べ物入手」「D家族・人間関係」が学習されていることである。いずれも、従来の家庭科の食の教育では抜けていた内容である。これらが可能となったのは、6事例のすべてで、地域の生産者が授業に参加または関わっていることがあげられる。すなわち、これらの実践の新しさは、地域の人材を活用し、地域の社会的資源を学習内容として、農水産物生産地にあつて、食べ物入手に関わるクラシについて、歴史的変化や現状を理解し、自らが食べ物とクラシをどう創っていくのかを考えさせようとしている実践である。これまでの家庭科教育食の教育では、BやCに重点を置いてきたがゆえに、食材を生産するヒトのクラシは視野に入っていなかった。すなわち、「食べる」ことから始まる消費者側だけのモノの学習に終わっていた。

食べ物生産に関わる教育が、学校教育では国民一般を対象として必須にされなかった。産業としての農業の、その農業者を育成する一部の農業関連の学校だけでしか行われなかった。大半の学校は農村にあつても農業に関する学習は位置づけられなかった。学校教育は第二次、第三次産業に従事するための学習であり、そして消費者育成の学習内容であったのである。

徳野が述べる“農”は近代の学校教育では無視された。したがって産業化が進み、第一次産業が衰退していくなかで、食べ物の生産に関する学習はそれに伴って衰退してきた。農産物を「命の糧」としてとらえる文化は衰退してきた。

ここで取り上げた6事例では、課題を抱える生産者の授業参加によって、「命の糧」としての食べ物の生産のあり方や経済構造を問い、“農”に立ち返ることを気づかせ、また食べる側の消費者を徳野が分類した積極型消費者としての育成を目指す展開が可能となったといえる。「地域の生活課題に気づき、地域の再生の力の育成を目指す」という家庭科教育研究は、農と食に分離している現在を、過去をたどって課題を明らかにし、未来に向けた学習内容を探るものである。徳野の生活農業論的分析パラダイムは、今後の食の教育を具体化する場合の、理念と方法に有効である。

このように、生産者と消費者が、「命の糧」としての食べ物の持続的な供給の保障を求めて関係づくりを進めることは、人間関係(D)を密にする。食べ物入手(A)を共に行う行為であり、狩猟採集時代にとっていた群れの共同行動に重なる。ただ、家族間の食行動について焦点化されていないために、家族におけるヒトとの関係性を深めることは弱い実践となった。

「生活課題」「生活文化」を視点においた家庭科食の教育の実践は、従来の栄養教育のモノ重視の実践を越えた、地域のヒトとヒトの関係性を深めるという成果はみられた。ただ、家族のカネとクラシの関係の理解、家族のヒトとの関係性を深めるという成果は弱かった。

#### IV 2 小中学校、関連団体の「食育」の現状—熊本県内の実践事例の分析

ここでは、農業体験活動や地産地消の料理教室などを導入した小中学校と関連団体の食育推進事業による教育実践事例を分析し、家庭内の食行動との関連が弱く、家族・地域のヒトの関係性を深める展開に向かっていないことを明らかにする。

##### IV 2 1) 研究の動機と資料収集について

研究の動機は、筆者が所属する熊本県高等学校教育研究会家庭部会（略称：高校家庭部会）の「食育ボランティア活動」（これは、熊本県農政部管轄の食育推進事業で、登録団体は県食生活改善推進連絡協議会、県栄養士会、県学校栄養士会、JA くまもと、くまもとふるさと食の名人、高校家庭部会の6団体）の2003～06年の4年間の活動の分析から、主な成果として地産地消の料理技術は習得されたが、食料自給率向上への意識の高まりや食料生産活動に対する理解などについての成果は低いことが明らかになったからである。

そこで他の食育活動についても分析を進めるために資料収集を熊本県内に広げた。筆者は以下の会に参加し、そこで配布された印刷物を入手した。熊本県教育委員会が指定した小中学校の食育推進事業実施校報告（平成15,16,17年度）、熊本県農政部主催「食育活動交換会」（前述の「食育ボランティア活動」6団体の報告会、平成16,17年度）、九州農政局主催の九州地域食育推進ボランティア活動発表会（九州7県から一団体ずつ、大学生・食生活改善推進員・生産者団体・生産者と消費者の民間団体が報告：熊本市で07年1月）である。これらの資料について、以下の10項目のキーワードを用いて分析・考察を試みた（別紙資料 参照 第IV章 現代の「食」の教育、IV 2 小中学校の「食育」の現状①・②平成15年度～平成17年度、IV 2 ③平成16年度熊本県食育ボランティア活動・IV 2 ④平成17年度熊本県食育ボランティア活動、IV 2 ⑤平成18年度九州地域食育推進ボランティア活動発表会）。

①農業（生産）体験・生産者の支援、②食料自給率・後継者・農業政策、③生産者と消費者をつなぐ、④特産物・地元の農産物への理解や誇り・地産地消、⑤食べ物調理・生活技術、⑥食べ物の安全性、⑦健康維持・栄養、⑧残食の扱い、⑨マナー・食べ物への感謝、⑩家族人間関係・他の人との関係。

##### IV 2 2) 研究の結果

その結果、主な活動は、小中学校では、①食と農をつなぐ取り組みで、稲、ナス・トマトなどの野菜、大豆などの植物性食品の栽培体験、②地域の農産物を学校給食に利用、③餅つき大会や地産地消の野菜料理会開催、④学校栄養職員を講師に栄養学習、⑤食べ物の大切さ、生産者への感謝の念の育成、⑥学校の活動を保護者に啓発・広報といったものであった。また県「食育ボランティア活動」では、①地産地消の料理技術の習得、②栄養学習、③ふれあい食事（園児、小学生、老人会など）の開催などであった。九州地域食育推進ボランティア活動では、地産地消、郷



土料理の伝承、そして食事バランスガイドの啓発などが主な活動であった。

#### IV 2 3) 結果の分析・考察

以上の結果を分析し考察すると、現在の食育活動は、地産地消への関心を高め、地元農産物の伝統的な、あるいはその創作料理の技術習得であり、また健康維持と生活習慣病予防の食生活の啓発が主である。その内訳は植物性食品の野菜と米が中心の食材であり、食料自給率低下の主因である動物性食品と油脂類の近年の大幅な増加に対する具体的な取り組みはみられず、また自分たちの日常食への考察がほとんどみられなかった。田植え体験をしても、収穫した米は餅つき大会となり、日常食の米消費拡大には向かっていなかった。小中学生の活動では食農教育を展開しているとはいえ、生産者と消費者をつなぐことや、今後の食料需給や安全性、農業労働と所得、農業就業への関心を高めることについてはほとんどふれられていなかった。またこれらの活動は農山村かその近郊地域での展開であり、食料消費量が多い都市部での報告はみられなかった。以上の分析から現状の食育活動では、わが国の食料自給率の向上にはあまり貢献しないと推察される。

さらに、これらの実践を、4つの分類で分析を行った。

上記の分類の10項目を、以下のように筆者の4つの分類で組み変えて分析した。

A：①農業（生産）体験・生産者の支援、②食料自給率・後継者・農業政策、③生産者と消費者をつなぐ、④特産物・地元の農産物への理解や誇り・地産地消、⑧残食の扱い、

B：⑤食べ物調理・生活技術、

C：⑥食べ物の安全性、⑦健康維持・栄養、

D：⑨マナー・食べ物への感謝、⑩家族人間関係・他の人との関係。

これらの事例は、Bの「生活技術」中心に展開されたことは明らかである。また、その食材はこの事業のテーマである地産地消の推進に添って、地域の産物が利用されているものの、特産品の利用の進めや、餅つき大会や伝統料理や郷土料理、創作料理の講習という展開になった事例がほとんどである。地元の食材で共に料理する場を設けることで参加者は楽しむ。「人間は料理する動物である」のテーゼに添う活動である。ふだんの生活では家族員がそろわない、あるいは単身で共につくことはしない、そのような現状にあって、大勢で共に料理することでヒトとして復権するのである。充実感を得て、楽しい。ただ、この活動で経験した生活技術が、現在の日常の食に取り入れられていく度合いは、家族構成員が縮小化しているので、あまり高くはないと推察される。

Aの「食べ物入手」に関して、栽培体験や生産者の話を聴く場を設けた事例はあるが、生産段階における再生産をどう保障していくかにかかわる事例はみられない。生産の再生産が行われなければ、供給の持続は切れるのであるが、その視点に発展する展開が抜けている。生産者が四苦八苦して生産を続けている現実を、消費者である子どもたちに理解させ、食べ物の持続的供給につながる消費行動をとる消費者の育成が課題となっているはずである。この課題意識の弱さは、指導する教師自身に食と農の距離の短縮化をねらいとする認識が低かったからだと考えられる。

Cについては、栄養素の知識、生活習慣病予防知識の普及であり、これまでの学校の給食指導や家庭科食の教育、保健所栄養士などによる食の教育に類似する内容にとどまっている。

Dについて、学校での食育活動であるため、学校に保護者を招く、親子料理教室などの活動が

ある。家族との食を中心としての団らんをすすめる標語作成といった活動もある。ただ、これらの学校での食育活動の取組みは、家庭の日常の食への成果はあまり大きくはなかったのではないかと推察される。また、これらの食の活動を通して、家族におけるヒトの関係性の深まりも大きくはなかったと推察される。(西日本社会学会 第65回大会 於 下関市立大学 2007年5月19～20日 自由報告。これを一部加筆修正した。)

#### IV 3 熊本県の高校生を対象とした県家庭部会の食育活動とその分析

この節では、食と農の共生をめざす高校生対象の食育推進事業が、「地産地消」の料理作りに止まり、家庭の日常食に「地産地消」をどう取り入れるのかという視点は弱く、結果として家族のヒトとの関係性を深める展開にほとんど発展しなかったということを明らかにする。

##### IV 3 1) 熊本県内の高校生対象の県家庭部会の食育活動の経過

2000年に「食生活指針」を、文部科学省・厚生労働省・農林水産省が共同で策定した。これを具現化するため、啓発活動として、熊本県では「くまもと 21 農業振興運動」にもとづき、2001年度に農政部が主担して「食育ボランティア活動」事業を起こした。この事業の基本的な考えは、食と農の共生づくりによる県民の健康的な食生活の実現であり、目標として①食生活指針と②地産地消活動の普及・実践活動が掲げられた。関係機関団体を活かし、県民へのボランティア活動を展開するとし、県食生活改善推進連絡協議会とくまもとふるさと食の名人（主としてJA女性部の各地のリーダー：生産地からの情報発信を行う任務をもつ）の参加で始まった。県家庭部会は県家庭科指導主事からの誘いでこの活動に参加することを2003年度の総会で決定し、具体的な活動の企画・運営は、家庭科研究委員会<sup>注1)</sup>で担うことにした。「食育ボランティア活動」事業には県栄養士会、県学校栄養士会、県保育協議会なども加わり、2007年度まで継続された。この間、県農政部経営技術科の主担で「食育活動交換会」と称して毎年度末に、各団体の代表が実践事例を発表・交換する催しが行われた。

県家庭部会は2003年度から5年間にわたって、その年度の活動を報告してきた。また、毎年度末に「高校生への『食育』活動 報告書」を発行してきた。ここでは、これらの報告書5冊を分析資料とした<sup>注2)</sup>。

注1) 家庭科研究委員会（以下「研究委」と略称）は、熊本県の高等学校家庭科教師が男女履修を進める運動のなかで熊本県高等学校教育研究会家庭部会に設置されたものである。この研究委は、家庭科の女子のみ必修の教育課程を、①男女共に履修できる教育課程を各学校で設定するように促すこと、②それまでの良妻賢母教育の家庭科を男女が学ぶ教育内容に創造することの2点をねらいとしていた。研究委は前進を家庭科推進委員会といい、この設置に際し、筆者は熊本県高等学校教育研究会家庭部会の1981年度の総会に同志の人たちと前述の趣旨を提案して実現した。それ以降今日まで、この組織の運営に参加してきた。

ちなみに、県家庭部会には、家庭科の男女履修を進める筆者らの提案により1977年度の総会で研究部が設置された。この活動は調査研究部、指導研究部、実習ノート研究の三部門に別れ、会員の希望でそれぞれに所属し、研究の大テーマ「人間形成をめざす家庭科教育をすすめるには」を掲げて進められた。1982年度教育課程改訂で男女の履修が入り、男女履修向け「家庭一般」の指導資料の作成の必要性から家庭科推進委員会が設

置されたものである。

研究委は会員の中から自薦他薦の10名から構成される。指導顧問として熊本県教育庁高校教育課指導主事(家庭科)と県教育センターの家庭科指導主事が加わる。活動はときどきの課題に対する調査や提案を行ってきた。家庭科の男女必修が教育課程改訂により全国で実施された平成元年度(1998)から、「家庭科情報」紙(B4用紙1枚表裏印刷)に活動をまとめて県内全高校職員対象に配布するという広報を今日まで継続している。

注2) 報告書の5冊とは、以下のようである。

「高校生への『食育』活動 報告書」 平成16年3月発行、A4版 全76頁

「高校生への『食育』活動 II 報告書」平成17年3月発行、A4版 全98頁

「高校生への『食育』活動 III 報告書」平成18年3月発行、A4版 全120頁

「高校生への『食育』活動 IV 報告書」平成19年3月発行、A4版 全125頁

「高校生への『食育』活動 V 報告書」平成20年3月発行、A4版 全136頁

編集は、いずれも熊本県高等学校教育研究会家庭部会家庭科研究委員会であり(筆者は、この5冊の報告書の編集に中核的位置で携わった)、発行は熊本県高等学校教育研究会家庭部会である。

#### IV 3 2)「食育ボランティア活動」に登録した高校での食育活動

##### IV 3 2) (1) 5年間の活動の講師とテーマ

県家庭部会での食育活動は、家庭科研究委員会での調査活動のほかに、地産地消をテーマとする郷土料理などの講習会開催他(家庭科授業の中で実施)が展開された。この活動は家庭科教師の自主的な希望によって年度当初に「活動を行う」という登録を家庭部会事務局にして、県からの補助金(各年度70万円程度)の一部を受けて(1校2万円程度)行った。登録した高校は、県内94高校の中で、2005年度13校(14%)、06年度～18年度18校、19年度20校(21%)であった。

登録校では、その地域で活動する地域の住民を外部講師とした。その講師を種別にまとめると以下の表1の通りである。

地域の生産者関係(くまもとふるさと食の名人・農業者・JA関係者)が最も多く、次に多いのが食生活改善推進員、そして行政関係者(栄養士・生活改良普及員ほか)であった。これらの方々・団体は、自らが県の「食育ボランティア活動」に参加しているので、高校の家庭科における授業時間でのセットは、食育活動の実践の機会ともなったのである。

表1 食育ボランティア登録高校における外部講師の種別

年度	実施校	食生活改善 推進員	くまもとふ るさと食の 名人	農業者・JA 関係者	事業所・職人	行政(栄養 士・生活改良 普及員ほか)	保護者・老人 会・婦人会
2003	13	2	6	1	1	3	0
2004	18	4	7	3	3	5	3
2005	18	6	8	2	3	6	3
2006	18	9	9	4	5	7	2
2007	20	9	6	5	4	4	0
〈計〉	87	30	36	15	16	25	8

地産地消による郷土料理などの講習会開催他がテーマとなっているので、料理教室の内容は、以下の表2のような内容となった。すなわち地域の伝統食が最も多く、次に地域の農産物を利用した料理、また行事食が多かった。このほか、地元の和菓子料理店長を講師とした和菓子料理、食肉店長の指導で、または農業学科で育てたニワトリを解体実習しての料理講習などもあった。

表2 食育ボランティア登録高校における料理講習の内容別

年度	実施校	行事食	地域の伝統食	地域農産物の料理	その他
2003	13	1	10	4	2
2004	18	5	10	7	1
2005	18	6	10	4	3
2006	18	7	11	6	5
2007	20	2	11	6	3
〈計〉	87	21	52	27	14

登録高校における活動は、料理教室のなかで、料理方法の説明、料理技術の習得をめざしての技の具体的な伝授、そして会食が行われた。登録校によっては、栄養的価値と生活習慣病予防法、地域の食文化の歴史、地元食材の生産方法、生産農家の経営状況などの講話が加わる場合もあった。ほとんどの学校が、2時間の授業の中での展開という時間的な制約があり、料理の方法・技能の習得が主となり、会食を楽しんで会を閉じることになった。

#### IV 3 3) 5校の展開事例と分析

ここでは、2003年度から2007年度の間に活動を継続した「食育ボランティア活動」登録の5高校の展開事例を取り上げる。5校の実践について、ア) この活動のねらいである「食と農の共生づくり」が達成されたのかどうかを分析し、次にイ) 4つの分類A B C Dによる分析を行う。これらを通して、家庭科食の教育の成果と課題を明らかにする。

##### IV 3 3) (1) 5校の展開事例

##### IV 3 3) (1) ① KN高校

この高校は、熊本市郊外の田園地帯に1978年度から位置する。隣接して旧市街地や新旧の住宅が広がる。熊本県の農業教育の中心校で、通学者は全県下に広がる。

「食育ボランティア活動」は学科の中の女子のみ生徒で構成される生活科で、2004年度から2007年度の4年間、継続して展開されてきた。担当者の家庭科教師は、04と05年度が同じ、06と07年度が同じである。

2004年度の活動のねらいは、1 食文化の伝承、2 地産地消である。外部講師は、地域のふるさと食の名人2名で、このほか農業改良普及センター職員、地元の婦人会からの参加があった。1回目は3年生(40名)対象に、郷土料理講習会を行い、いきなりだんご、からし蓮根を実習した。2回目は生活科1年(41名)対象に、地域農産物利用講習会として、里芋とおから入りメンチクロック他を実習した。2回ともに、食材の特徴、その選び方の講習も行った。この催しを校内職員には職員朝会で紹介し、見学を呼びかけた。

2年目のねらいは、04年度の2本に食の安全・安心を加えて3本を設け、2回実施した。1回

目は生活科 2 年生（40 名）を対象に、郷土料理講習会としてからし蓮根とだご汁を、外部講師としての地域婦人会の一人の方の指導で実習した。2 回目は生活科 1 年（42 名）を対象に郷土料理講習会としていきなり団子、だご汁を実習した。食材を植物性だけでなく、鶏肉をも地元産としたことで、安価な輸入の外国産肉との比較で、価格は高くても安全性を重視して国産を選ぶという視点を提示している。

3 年目の 2006 年度の活動のねらいは 2 年目と同じである。1 回目は生活科 2 年（40 名）を対象に、郷土料理講習会で、からし蓮根・れんこんハンバーグ・れんこん白玉・れんこんドーナツ。2 回目は生活科 1 年（42 名）対象で、いきなりだんご・だご汁。外部講師はふるさと食の名人が一人ずつとれんこん生産農家の方であった。れんこんの調理手法に重点を置いた展開であった。

4 年目の 2007 年度のねらいは、前年度の食の安全・安心と地産地消に、食生活指針をすえた 3 本である。1 回目は生活科 3 年（40 名）対象で、地域食材のナスの料理と「健康な食生活」の講話があり、食生活改善推進員 11 名の参加があった。食事バランスガイドの具体化と BMI の算出法の講習も受けた。2 回目は生活科 2 年（40 名）対象で、れんこん生産農家の方を講師に、からし蓮根・れんこんハンバーグ・れんこんの豚肉巻き揚げを実習した。地元食材と手作り出しのおいしさへの気づきがあった。

#### IV 3 3) (1) ②YM 高校

県南の八代市郊外にある一学年 5 学級の普通高校である。八代市周辺は県内だけでなく全国的にも有名なトマト・晩白柚・生姜などの生産地である。家庭科教師は 2004～07 年度まで同じ担当者である。2004 年度に、この地元農産物を取り入れ、食文化伝承と地産地消の 2 本をねらいとした展開を行った。1 年生の「家庭基礎」科目の履修で時間割では 1 時間授業である。年度末に計画して、他教科の協力を得て 2 時間と昼休みという時間帯で行った。外部講師は農業改良普及センターの紹介で、5 地域から 5 クラスにそれぞれ 3～4 人が参加した。「地域農産物の伝承調理会」のテーマで、メニューは 4 タイプとなった。1 つはトマトご飯・トマトだご汁・トマト蒸しパン・サラダ・白和え、2 つめは生姜ご飯・生姜きんぴら・晩白柚サラダ・晩白柚漬け・かき玉汁、3 つめは赤飯・のっぺ汁・お宝煮豆・豚の生姜焼き・田舎饅頭、4 つめは山菜おこわ・鯛のつみれ汁・晩白柚サラダ・晩白柚ゼリーであった。日頃は家庭科教師一人での多人数生徒の指導のため、使用しなくなっていた蒸し器やすり鉢を、多人数でのこまやかな指導のもとで使いこなした。また食材は J A や保護者の生産者から調達され新鮮であった。と同時に余剰分を生徒が家に持ち帰り、この料理会や地元農産物のことが家庭での話題となるという広がりもあった。

2 年目の 2005 年度は、ねらいとして、前年度 2 本に、食料資源の浪費と食の安全・安心を考えることが加わっている。3 年生選択履修科目「フードデザイン」で外部講師一人、和菓子講習会とした。地元産の栗を使って茶巾絞りを実習した。1 年生 4 クラスに 1 回ずつ、外部講師 2～6 人を迎えて展開した。メニューは 4 タイプで、主な食材は地元特産のトマト・生姜・晩白柚を使ったもので、前年度に似た内容であった。加わったのは九州農政局職員から食事バランスと食料自給率の課題についての講話があった。会食では、外部講師と協力した他教科教師も参加して食についての話題で盛り上がった。家庭科教師は、生徒が複数指導によって調理技能の習得ができたことをよろこぶという姿をみて、日頃の一人指導者では生徒把握が不十分であることを改めて振りかえり、複数指導者の必要性を提案している。

3年目の2006年度は、1年生4クラスでの展開で、ねらいも活動内容も、05年度とほぼ同じである。

この活動についての校内での理解が進み、また外部講師も協力する生産農家も慣れてきたので、準備も実習もスムーズに進んだ。対象生徒は初めての实習であるが、事前の予告や前年度からの話題も伝わり、心待ちにした雰囲気の中での展開となった。教師の感想に「日頃の実習では取り入れにくい調理法（里芋の皮をむく・ごぼうのさがき・饅頭を丸める・赤飯を蒸す）も体験させることができた。また食事の大切さや地域の産物、農業に目を向けさせることもできた」とある。地域の協力者の活動は高校生の食の力を高めることに大いに寄与しているといえる。

4年目の2007年度も1年生4クラスを対象とし、そのうちの3クラスは昨年度とほぼ同じメニューで、あと1クラスには地元産の梨を使ったパウンドケーキ、くず餅を加えている。この展開の事前に、文部科学省が食育標語や食に関する小論文を募集していたのでそれに応募する形で調理会や食への関心を高める取り組みをしている。またその中の優秀作品を当日のレシピの裏面に印刷し、校内や講師に対してアピールを行った。家庭科教師の地区研究会をこの調理会と同時開催し、他校の家庭科教師の研修の機会としている。生徒の地元農産物への愛着が高まっている。

#### IV 3 3) (1) ③QM 高校

この高校は県南の人吉市内にある。相良藩の人吉城跡地を中心に伝統的な市街地があり、隣接して農村地域、さらに山村が取り巻く盆地地帯である。初年度の2003年度から食育ボランティア活動に参加し、初年度は3年生の2クラスを対象に、混ぜご飯・だんご汁・むらさき饅頭・紅白なますを外部講師を迎えて展開している。講師はこの会の開催を喜び、校内の他教科教師も参加したので生徒は張り切って実習した。

2年目は担当者が替わり、このあと07年度まで同じ家庭科教師が担当している。2004年度は6クラス、3年生の建築科や機械科などの専門学科の「家庭総合」2年目履修の12月に展開した。外部講師はこの地域の食生活改善推進員の方々と、7クラスに7名ずつが参加した。ねらいは食文化の伝承（継承）の1本である。メニューは共通で山菜おこわ・柿なます・つぼん汁・ねったんぼの4種を、班で分担して実習した。生徒がとても喜んだ調理会となり、講師も次年度の開催を要望した。

3年目はねらいに地産地消を加え、3年生6クラスを対象に、前年度と同じメニューで展開した。外部講師も同じ方々であった。食材の事前配布では、料理と材料の組み合わせがすぐ分かるような工夫をしたので、実習がスムーズに進んだ。授業を校内の公開授業としたので、他教科の協力があり、盛会となった。また地元マスコミの取材もあり、食育活動の地域住民への広報につながった。生徒の90%が卒業後この地域を離れる。この生徒たちにとって、外部講師との交流、伝統的な郷土料理の実習は楽しい経験であり、思い出ともなった。

4年目と5年目は5クラスを対象に、同じメニューを同じ外部講師で展開した。校内では公開授業とした。4年目の生徒の感想では「地域の人たちとつながる楽しさを学びました。就職してからも自分で料理を作ろうと思います」といった、料理を作る意欲を高めることにおおいに寄与した調理会となっている。5年目の生徒の感想では、「郷土料理のすばらしさや料理することの面白さなど多くのことを学びました。これから親元を離れるので、できるだけ自炊をして、この講習会で学んだことをいずれ自分の子どもや孫に伝えたいと思いました」と述べている。地元の講

師の方々もこの郷土料理講習会の開催を楽しみとし、回を重ねて交流が深まり、郷土の人々の食の営みが生徒たちにしっかり伝承されていることが伺える。

#### Ⅳ 3 3) (1) ④KK 高校

この学校は熊本市の北部に設置されて 20 年ほどの、県内では新しい、進学率が高い普通科高校である。農村と新興住宅地の混住地域にある。2004～07 年度の 4 年間、同じ家庭科教師が担当している。

1 年目、最初の活動は、生徒の同好会（クッキング&アレンジメント：普通科 2 年 10 名）で家庭菜園に取り組んだ。文化祭では食の安全・安心のテーマで展示発表。3 学期に同好会と希望者（生徒・職員）で郷土料理講習会（からし蓮根・いきなり団子・いきなり団子汁）を開いた。また学校の花壇を整備して、野菜を植えた。生徒の感想に「案外自分でも手軽に作ることができることがわかった。」とある。家庭科履修は「家庭基礎」2 単位のため、食育活動の取り入れ方を模索している。

2 年目は、活動のねらいを食文化伝承、食の安全・安心、地産地消の 3 本としている。活動対象者は、前年に活動した同好会に加え、家庭クラブ員・「フードデザイン」選択者、「家庭基礎」履修者のなかで活動できる者や時間を利用して拡げた。活動内容も、学校の花壇を菜園とみなして、既に植えつけられていた梅やヤマモモを使って、ジャムやシロップ漬け、干し柿などの加工実習を行った。校庭の菜園で収穫した豆やサツマイモを使って、赤飯やいきなり団子、大学芋などの調理実習を行った。保護者を外部講師として洋菓子講習会を同好会で行った。生徒の感想では「旬のものを使って料理する方が何倍もおいしくできるということを知った」「祖母がいきなり団子をよく作っていたが手伝ったことがなかった。これからは一緒につくりたい」とある。

3 年目は活動のねらいが前年に食習慣と食生活指針が加わって 5 本となり、ほぼ 2 年目と同じような展開である。菜園での栽培野菜の種類はふえた。レタス・ほうれん草・ねぎ（一文字）・高菜・唐辛子・じゃがいも。しばらくして綿・ささげ・大豆・落花生が加わった。新しく加わったのは「自立への道—調理講習会」として、3 年の進路決定者対象（30 人参加）に、朝食・昼食・夕食・お菓子の料理講習会 4 回を開いたことである。この事前に 3 年保護者対象〈60 名〉に食生活の自立について啓発講演会を行った。生徒の感想では「食物や食生活の自立について考えることができるようになった。」「旬の野菜を間近に見たり食べたりすることができて、おいしいと本当に思えるようになった。手作りは、技術とやる気が必要なこともわかった」とある。教師は、「家が農家であるとか、親や祖父母の時代の食生活や農作業の話など日本の伝統的で大切にしてきたものへの話題も増えてきた」と述べている。

4 年目の活動のねらいは 3 年目と同じく 5 本である。活動は前年とほぼ同じであるが、菜園にニラやブロッコリー、ソラマメ、ヤーコン、オクラなどが加わった。さらにコーンを食用（スイートコーン）と飼料用の 2 種を、また飼料用キビも植えた。菜園の土作りに EM 菌を使って堆肥づくりをした。フードデザイン選択生は、災害時の炊き出しの実習としてだご汁の大量調理を行い、全教職員に試食配布した。保健委員会・養護教諭と連携して、「疲労と食生活に関する実態調査」を行った。食育講演会を保護者対象に「これから大人になる高校生のために～子育ての視点で考える食育～」と題して実施。いまだきの大学生の食卓の紹介、生徒が「下宿生活で体験中～母とのお弁当作り」の研究発表をした。これらの調査結果や講演会などの事後報告を「保健だよ

り」で保護者へ配布した。このような活動を通して、保護者からは食育に関する質問や家庭での実践例など前向きな取り組みのようすの話がふえてきた。また、生徒自身が家庭での実践や将来の生活について親子で考えるきっかけとなったという。

#### Ⅳ 3 3) (1) ⑤YK 高校（定時制）

この学校は、熊本市内の南部に位置する県内の定時制高校の中心校である。定時制では近年、不登校経験者や中途退学者の入学者が大半を占めている。通学生は市内出身者が大部分であるが、全県一区のため遠距離通学生もいる。2 年以降になるとほとんどの生徒がアルバイトなどをして働きながら通学をする。

食育ボランティア活動には、2003 年度から登録した。熊本市西部のナス生産農家を外部講師として、ナスの料理実習とナス生産過程や販売状況の講話を受けた。対象は、1 年〈50 名〉、2 年（50 名）であった。

2 年目は、ねらいに食料資源の浪費を考える、食文化の伝承（継承）、食の安全・地産地消・食生活指針の 5 本を置いた。生産農家を外部講師とし、地域の食生活改善推進員（家庭科授業に 1 年に 5 回参加している人たち）も共に学ぶ形で参加した。1 年生対象では、米農家でふりさと食の名人、ナス農家で農業女性アドバイザーという方々、2 年生と 3 年生の対象では、ピーマン生産農家で農業女性アドバイザー、ミカンの生産農家でふりさと食の名人という方々であった。生徒の感想には「地元の農産物の良さを知ることができてよかった。地域にとれたものを使うことで、地域の活性化をはかり、化学調味料などを使ってないものを食べることで、身体の健康を守ることできる。みんなで作ると楽しいし、それぞれの持ち味が出てとてもよいと思う。ナスの生産や歴史、成分などについての紙芝居で勉強できた。」とあった。

3 年目は、ねらいを前年から食生活指針をはずした 4 本にした。食材を、1 年生対象ではナス、2 年生対象ではピーマン（パプリカ）、3 年生対象では県産の牛肉として、それぞれ生産農家を外部講師とし、生産過程や農家経営についての講話を受けた。また、九州農政局職員から食料自給率についての講話を受けた。生徒の感想では、「いろんな食糧事情がわかってよかった。日本の食糧自給率が 40%と低く、このまま減り続けていくことは大問題だと思う。農業の人たちが大事に育てた牛をこれからはありがたきいただくと思った。食べものを大事にしよう。自国で食料を生産できるように国がちゃんと後押ししてやるのが、食生活ひいては環境を守ることにつながる。」と食べものの生産過程や持続的供給についての理解が進んでいる。

4 年目は、1 年生と 2 年生では同じ内容で、季節の野菜を使ったフランス料理、3 年生では県産の小麦粉を使ってケーキを実習した。前者はフランス料理店長、後者はケーキ店長を外部講師とし、地域の食生活改善推進員も参加した。フランス料理店長からは「フランスの食文化・食生活について」、ケーキ店長からは「生き方について」、また小麦生産農家の方からは「小麦生産過程や農家の食への思いについて」それぞれの講話を受けた。生徒は、「食べものは命だ」「農業の大事さがわかった」「自分も地産地消していこう」「フランス料理は奥が深いなあ」などの感想を述べている。

#### Ⅳ 3 3) (2) 「食育ボランティア」活動を通して、「食と農の共生づくり」は進んだか

「食育ボランティア活動」事業は、熊本県が取り組む「くまもと 21 農業振興運動」にもとづき、



2001 年度に農政部が主担して起こした。事業の基本的な考えは、食と農の共生づくりによる県民の健康的な食生活の実現であり、目標は①食生活指針<sup>注1)</sup>と②地産地消活動の普及・実践活動とされた。この目標の①食生活指針のなかに、②地産地消活動の考えは含まれているにもかかわらず、地産地消活動を取り出しているのは、この運動を強力に推進するためであったと推察される。

「農」側から「食と農の共生づくり」を目指しているのである。登録校ではこの意向をしっかりと受け止め、料理教室では「地産地消」をすべての学校で活動のねらいにすえた。

県家庭部会家庭科学研究委員会では、この活動 2 年目（2004 年）から 5 年目（2007 年）まで、実施後の生徒の感想を共通項目で調査してきた（筆者が原案を作成）。ここでは、前記の 5 校についての結果を分析する。今日の高校は学校間格差があるので〔別紙参照 図 IV 3 3〕－（1）の①・②、5 校の生徒の感想〕、生徒の感想を学校ごとでグラフ化した。〔別紙参照 図 IV 3 3〕－（2）の①～⑤「学校別、生徒の感想」〕これをもとに分析を行う。

2004 年度では、「料理技術の習得」「料理をつくる意欲の高まり」「地域の人たちとつながる楽しさ」が全 5 校（KK 校の「地域の人たちとつながる楽しさ」を除く）で高い。2007 年度でもほぼ同じ傾向となった。

これらの結果から、この活動では、料理をする楽しさを経験し、自身で作る意欲を高めるという成果はあったといえる。また、「食卓をともにする楽しさ」は食生活指針のねらいの 1 つである「食事を楽しむ」に通じる項目で、外部講師や地域の方の参加で共に作り会食を通して楽しんでおり、ほぼ成果があった。

「地域の伝統行事や食べもの」については、郷土料理をテーマとした KN 校や QM 校で成果がみられた。「地元の産物への愛着」は地元農産物を利用した料理を農家からの産直食材で展開した YM 校で 3, 4 年目に成果がみられた。「無駄のない食べものの利用」は菜園に取り組む KK 校や農家の講話を受けた YM 校・QM 校・YK 校で成果がみられた。

次に、数値が小さかった項目に着目する。最も小さい項目は「農業への理解」であり、理解は深まらなかった。次に「自給率アップの必要性」への関心が高まっていない。「安全な食べ物の選び方」も KK 校を除いて成果が小さかった。食材に地元産を利用したことで「地元産は安全」として注視されなかったものと思われる。果たして安全性に全く問題はないのだろうか。

この事業のねらいは「食と農の共生づくり」であった。YK 校では、生産農家の講話を毎年設けたためか、「農業への理解」や「自給率アップの必要性」の数値は小さいとはいえ、この学校内での数値としては他の項目との大差はない。したがって成果が少しはあったとみてよいかもしれない。だが、大半は「食と農の共生づくり」が進んだといえない。この背景には、今日の国民の 90%以上が都市的な暮らしを主流とした生活文化、すなわち消費者の生活観で暮らしていることが反映している。とりわけ、今の高校生は農業を専門学科での学び以外で体験することは、幼稚園・保育園や小学校での一時的なものか、あるいはしていない。講師として小中高校の食育活動に参加してきた某生産者は、農産物の生産過程について子どもたちが基本的な理解がないので「説明することが多くて疲れてしまった」と嘆いていた。農から離れた暮らしを日常とする現代の高校生が、農についての理解を 1 回の講話や体験で深めることは困難であるといえる。

他方で、農業生産者も生産者過程やその経営、生産の持続性については自らふれることが少ない。少数者になってしまった農の関係者は、多数の消費者の生活文化に迎合してしまっているようにさえある。この活動では、生産者の視点をもって講習する任務を持つ「ふるさと食の名人」

を多数の学校で招聘した。しかし具体的な展開は料理実技講習で終わった。このことは前述の生徒の感想に反映している。地産地消による料理教室だけでは「食と農の共生づくり」は困難である。

「食と農の共生づくり」を定着させるには、多数者である消費者側と生産者側からの双方からのアプローチが必要であるという課題が明らかになった。

注1)「食生活指針」までの経過

1983年に食生活懇談会は「〈農水省〉私達の望ましい食生活―日本型食生活のあり方を求めて―」を答申している。望ましい食生活には(1)栄養的にみて、(2)安全性からみて、(3)国土・資源の有効利用からみて、(4)食の文化からみて、の4つの条件が必要としている。この「(1)栄養的にみて」のなかに、「望ましい食生活の方向」として「①総熱量のとりすぎを避け、適正な体重の維持に努めること ②多様な食物をバランスよく食べること ③コメを基本食料としての役割とその大切な意味を認識すること ④牛乳の摂取に心がけること ⑤脂肪、特に飽和脂肪酸が多く含まれている動物性脂肪のとりすぎに注意すること ⑥塩や砂糖などのとりすぎに注意すること ⑦緑黄色野菜や海草の摂取に心がけること ⑧朝食をしっかりとること」とある。(出典：豊川裕行著(1987)「食生活指針」の比較検討，p.167―190，農山漁村文化協会，東京。)

1985年に厚生省保健医療局健康増進栄養課から「〈厚生省〉健康づくりのための食生活指針」が出された。この内容は、1 多様な食品で栄養バランスを 2 日常生活活動に見合ったエネルギーを 3 脂肪は量と質を考えて 4 食塩をとりすぎないように 5 こころのふれあう楽しい食生活をの5項目である。(出典：豊川裕行著(1987)，前掲書，p.191―202。)

2000年に文部省・厚生省・農林水産省(当時)の共同で、次の「食生活指針」10項目が出された。

1 食事を楽しみましょう 2 1日の食事リズムから健やかな生活リズムを 3 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを 4 ごはんなどの穀類をしっかりと 5 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて 6 食塩や脂肪は控えめに 7 適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を 8 食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も 9 調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく 10 自分の食生活を見直してみましょう (出典〈財〉食生活情報サービスセンター パンフレット，2005年)

#### IV 3 3) (3) 5校の食育活動の4つの分類による分析と考察

5校の実践記録を年次別に4つ分類で分析したものが、下記の「表IV 3 3) (3) -①5校の食育活動の4つの分類」と、「表IV 3 3) (3) -②4つの分類によるまとめ」である。

これらの分析から、5校の活動は、1つに「食べ物調理」(B)が中心であったといえる。2つに、1回から4回(4年間)までの活動を重ねるなかで、「食べ物調理(B)」中心の活動ではあっても、「食べ物入手(A)」「食べ物安全性・健康(C)」が加わっていき、「人間関係(D)」の内容にも広がっている。活動を継続することで、成果は少しずつ高まったといえる。

ただ、Dの内容は、この活動に参加した地域のヒトとの関係の深まりであり、自分の家族のヒトとの関係についてはこの報告書の記述を見るかぎりではほとんど深まっていない。自らの日常食の実態を考察していない。高校生も参加した大人も、地産地消という食べ物のモノに注視しているため、料理技術や健康意識を高めるB、Cに重点が置かれてしまう。日常の食事というモノの摂り方が、家族のヒトとの関係によって変動することに注目する視点をすえる必要がある。また、カネとクラシの関係については、企画者の家庭科教師にその視点がなかった。ヒトの食行動は、農業者と消費者のいずれの家計(カネ)とも密接な関係がある。この視点の欠落は、家庭科

食の教育の大きな課題であるといえよう。

表Ⅳ 3 3) (3) -①5校の食育活動の4つの分類

\*「くまもと食ふるさと名人」を「くま食ふる名人」と略称、

校名	実施年	ねらい	実習名と主な講話	外部講師	4 分類の記号
KN 高校	2004(1)	食文化の伝承 地産地消	いきなり団子 からし蓮根 里芋メンチコロッ ケ	婦人会	B
	2005(2)	食文化の伝承 地産地消 食の安全・安心	いきなり団子 からし蓮根 だご汁 輸入肉と国産肉	くま食ふる名人 生活改良普及員 婦人会	B、A
	2006(3)	食文化の伝承 地産地消 食の安全・安心	蓮根料理 いきなり団子 だご汁	くま食ふる名人 生産者（農家）	B、A
	2007(4)	食文化の伝承 地産地消 食の安全・安心 食生活指針	ナス料理 蓮根料理 食事バランスガイ ド・BMI の講話	食生活改善推進員	B、C
YM 高校	2004(1)	食文化の伝承 地産地消	地元特産物のトマ ト・生姜・晩白柚を 使った料理 赤飯・のっぺ汁・山 菜おこわ・いわしつ みれ汁・煮豆	農業改良普及センタ ー（生活改良普及員） くま食ふる名人 生産者（農家） J A職員	B、A
	2005(2)	食文化の伝承 地産地消 食料資源の浪費 食の安全安心	トマト・生姜・晩白 柚を使った料理 赤飯・炊き込み飯・ のっぺ汁・・煮豆・ 饅頭	農業改良普及センタ ー・くま食ふる名人 生産者（農家） J A職員 九州農政局職員 和菓子職人	B、A、C
	2006(3)	食文化の伝承 地産地消 食料資源の浪費 食の安全安心	トマト・生姜・晩白 柚を使った料理 赤飯・山菜おこわ・ いわしつみれ汁・の っぺ汁・煮豆・田舎 饅頭	八代地域振興局農業 普及課 くま食ふる名人 生産者（農家） J A職員	B、A、C
	2007(4)	食文化の伝承	トマト・生姜・晩白	八代地域振興局農業	B、A、C、(D)

		地産地消 食料資源の浪費 食の安全安心	柚を使った料理 地元特産の梨を使 った料理	普及課 くま食ふる名人 生産者（農家） J A職員	
QM 高校	2004(1)	食文化の伝承	山菜おこわ・つぼん 汁・柿なます・ねっ たんぼ	食生活改善推進員	B
	2005(2)	食文化の伝承 地産地消	山菜おこわ・つぼん 汁・柿なます・ねっ たんぼ	食生活改善推進員	B、(D：マスコミ報 道)
	2006(3)	食文化の伝承 地産地消	山菜おこわ・つぼん 汁・柿なます・ねっ たんぼ	食生活改善推進員	B、(D)
	2007(4)	食文化の伝承 地産地消	山菜おこわ・つぼん 汁・柿なます・ねっ たんぼ	食生活改善推進員	B、C、(D)
KK 高校	2004(1)	(未記入)	いきなり団子 からし蓮根 だご汁 正月料理	生産者（農家） 保護者（栄養士）	B、A、C
	2005(2)	食文化の伝承 食の安全安心 地産地消	いきなり団子・から し蓮根、洋菓子、学 校菜園栽培とその 収穫物の調理・加工 (うめ、やまもも、 その他野菜)、文化 祭展示(資料「食卓 の向こう側」)	保護者(栄養士・一般)	B、A、C
	2006(3)	食文化の伝承 食の安全安心 地産地消 食生活指針 食習慣	2005 年にほぼ同じ (産物は柿・ささ げ・大豆が加わる)、 生徒の家庭に種を 配布(家庭菜園のす すめ)、3 年生調理 講習会(食の自立)	保護者(3 学年委員 長)	A、B、C、D
	2007(4)	食文化の伝承 食の安全安心 地産地消	学校菜園栽培とそ の収穫物の調理・加 工、文化祭展示(食	なし	A、B、C、D

		食生活指針 食習慣	糧事情・バイオマス)、保健員会と連携で「疲労と食生活に関する調査」、食育講演会(「これから大人になる北校生のために」保護者対象)ほか		
YK 高校(定時制)	2004(1)	食料資源の浪費 食文化の伝承 食の安全安心 地産地消 食生活指針	熊本市の農産物利用の調理(米、ピーマン、みかん、ナス、大根、じゃがいも)、講話(生産過程について)	生活改良普及員 くま食ふる名人 生産者(農家) JA職員 九州農政局職員 食生活改善推進員	B、A、(D)
	2005(2)	食料資源の浪費 食文化の伝承 食の安全安心 地産地消	熊本市の農産物利用の調理(米、ピーマン、ナス、牛肉)、講話(生産・牛飼養の過程、食料自給率について)	生活改良普及員 くま食ふる名人 生産者(農家) 食生活改善推進員	B、A、C、(D)
	2006(3)	食料資源の浪費 食文化の伝承 食の安全安心 地産地消	熊本市の農産物利用の調理(米、蓮根、里芋)、講話(生産の過程、食料自給率について)	くま食ふる名人 生産者(農家) 食生活改善推進員 九州農政局職員	B、A、C、(D)
	2007(4)	食料資源の浪費 食文化の伝承 食の安全安心 地産地消 食生活指針	県産の小麦、野菜類を使った調理	料理店長(洋菓子、フランス料理) 生産者(農家) 食生活改善推進員	B、A、C、(D)

表Ⅳ 3 3)(3) - ②4つの分類によるまとめ

記号	A	B	C	D
分類項目	食べ物入手 (生産・流通)	食べ物調理 (生活技術)	食べ物安全性・健康(命の存続・再生産))	家族人間関係 (主体の関係性)
5校の集計	14	20	13	10

\* 5校の4年間の活動なので、各項目で全合計数は、「20」となる。

#### IV 4 4章のまとめ－「食」の教育の現状－

##### IV 4 1) 1994年から2004年の家庭科食の教育実践分析—九州地区—

九州地区の1269の実践事例から地域にかかわる368事例を抽出し、このなかの食の教育の実践は178事例であった。「a 食べ物の安全性」に重点を置いた実践の事例①では小学生が食べ物の栽培体験を通して、消費者が安全な食べ物栽培の苦労を理解し、生産者と消費者の双方が安全性と価格の面から生協活動などの流通段階の改善の必要性に気づかせた。事例②では、中学生が地域の特産物であるトマトの栽培方法を生産者から聞き、消費者が安全な食べ物を入手するためには、生産者と消費者が結びつくこと、スローフードの生活観に気づかせた。「b 郷土料理・地産地消」に重点を置いた事例③では、漁村の中学生が老人会との調理実習で地元食材への関心を高めた。事例④では山村の高校生が特産のしいたけの加工・販売を地域の人と共に産業化する活動を行った。「c 米」に重点を置いた実践の事例⑤では、米の栽培、料理などの変化を家族や地域での聞き取り活動を通して農業の経営や政策に関心が高まった。「d 人間の食べ物とは」に重点を置いた事例⑥では養豚現場での聞き取りと調理実習などを通して「人の食べ物は別の生き物の命」であることを理解した。以上の6事例に共通するのは、地域の人材を活用し、地域の社会的資源を重要な教材として、歴史的視点で、モノ、ヒト、クラシを学習内容に取り入れていることである。ただ、家族のヒトの関係性がどう変化してきたかという視点は弱かった。また農山漁村の人口が減少していった要因としてカネの問題がある。モノ、ヒト、クラシにカネの要素を組み込む展開が期される。

##### IV 4 2) 小中学校、関連団体の食育活動の現状—2005～2007年の実践事例の分析

ここでの分析資料は、a 県内の小中学校（平成15,16,17年度）、b 県内関連6団体の「食育ボランティア活動の報告（平成16,17年度）、c 九州地域食育推進ボランティア活動発表会報告の3種類である。活動を分析するために、4つの分類によるA 食べ物入手に関する内容に、①農業（生産）体験・生産者の支援、②食料自給率・後継者・農業政策、③生産者と消費者をつなぐ、④特産物・地元の農産物への理解や誇り・地産地消、⑧残食の扱いを含めた。B には⑤食べ物調理・生活技術を、C には⑥食べ物の安全性、⑦健康維持・栄養を、D には⑨マナー・食べ物への感謝、⑩家族人間関係・他の人との関係を含めた。

この分析から、3種の活動報告では、③生産者と消費者をつなぐという活動はあまり行われていなかった。a 小中学校の活動での子どもたちの農業体験は一時的なもので終わってしまう。生産者の持続的な生産を応援する消費者の育成という視点はなかったようである。地産地消という視点が、地元農産物で料理会をして楽しんで終わった。共に料理する、共に食べるという体験を楽しんだことは成果である。これが家庭での日常的な食事へ何らかの影響をもたらしたのだろうか。

b 県「食育ボランティア活動」や c 九州地域食育推進ボランティア活動では、①地産地消の料理技術の習得、②栄養学習、③ふれあい食事（園児、小学生、老人会など）が主であり、4つの分類のBとCの活動中心であった。

食と農の距離を短縮化するために、消費者が食べ物入手（A）に関する理解を深め、積極的な消費者を育成するというねらいはこの活動ではすえられていなかった。

##### IV 4 3) 熊本県の高校生を対象の県家庭部会の食育活動のまとめ

この事業は食と農の共生づくりがねらいとされた。県家庭部会は 2003 年度から 2007 年度の 5 年間にわたって活動してきた。登録した高校は、県内 94 高校の中で、2005 年度 13 校〈14%〉、06 年度～18 年度 18 校、19 年度 20 校〈21%〉であった。登録校における活動は、料理教室開催が主であった。ここでは 5 校の展開事例を取り上げ、ア)「食と農の共生づくり」のねらいの達成度合いをみ、イ) 4 つの分類による分析を行った。

2004 年度では、「料理技術の習得」「料理をつくる意欲の高まり」の数値が 5 校でともに高い。この事業のねらいである「食と農の共生づくり」について、消費者となっている高校生は、農についての理解をあまり進めることができなかった。地産地消による料理教室だけでは「食と農の共生づくり」は困難であることが明らかにされた。

これらの分析から、5 校の活動は、1 つに「食べ物調理」(B) が中心であったといえる。2 つに、1 回から 4 回(4 年間)までの活動を重ねるなかで、「食べ物調理 (B)」中心の活動ではあっても、「食べ物入手 (A)」「食べ物安全性・健康 (C)」が加わっていき、「人間関係 (D)」の内容にも広がっている。活動を継続することで、成果は少しずつ高まったといえる。ただ、D の内容は、この活動に参加した地域のヒトとの関係の深まりであり、自分の家族のヒトとの関係についてはほとんど深まっていない。自らの日常食の実態を考察していない。高校生も参加した大人も、地産地消という食べ物のモノに注視しているため、料理技術や健康意識を高める B、C に重点が置かれてしまう。日常の食事というモノの摂り方が、家族のヒトとの関係によって変動することに注目する視点をすえる必要がある。また、カネとクラシの関係については、企画者の家庭科教師にその視点がなかった。ヒトの食行動は、農業者と消費者のいずれの家計(カネ)とも密接な関係がある。この視点の欠落は、家庭科食の教育の今後の大きな課題であろう。

## 第V章 わが国の産業化と食

わが国は、第二次世界大戦後以降、とりわけ 1960 年代以降、急速に産業化が進んだ。食べ物を供給する農林水産業の第一次産業は急激に衰退し、第二次産業そして第三次産業が増大した。すなわち消費者の増大である。同時に、農と食の距離が拡大した。食べ物は、資本主義社会のもとで「モノ」となり、「カネ」との交換で誰でもどこでもいつでもひとりで手に入れて食べられようになった。ヒトの食行動は、加工食品の増加、外食や食の外部化などにより、家族との共食・料理づくりが減退した。ここでは産業構造の大きな変化が人びとの食行動様式を大きく変えたことを、1948 年生の筆者の体験をも含めて明らかにする。

### V 1 食の問題はなぜ起こるのか

飽食そして現代の欠食、食べ物の安全性の不安という、今日の食の問題は、食べる側である消費者が急増し、その消費者が“農”から離れ、他者が生産した農産物を商品として購入するという状況から生じている。他者が生産した食べ物を食べるという、供給（農：生産・作る、製造）と消費（食べる）の 2 つに分かれてしまっている今日の社会構造が食の問題を引き起こしている。食の問題は食と農の分離の問題である。これらの問題を、さらに筆者の人の食の営みの 4 つの分類でみると、近代化・産業化が進むことで、A 食べ物を入手する行為（これは近代化のなかで、生産・流通の産業となる）を他者の労働に依存する消費者が増大した。また、B 食べ物調理の行為（第一次的産物を食べやすくするための作業を行う、生活技術）も工業的食材商品化が進み、他者に依存するようになった。さらに、C 食べ物の安全性を見分け、保持し、さらに健康を維持する行為（栄養、食品衛生、命の存続・再生産）も食品衛生行政を進めることで、製造業者に対する品質表示の義務付け他により他者の判断に依存するようになった。その結果、人は判断力を先人から継承する必要がなくなり家族内での食文化継承の重要性は低下し、D 家族・人間関係（コミュニケーション、食文化の伝（継）承）は希薄化へと向かっている、とみることができる。ひとり食べや現代の欠食は、食べ物の入手から口に入るまでを他者に依存する度合いが大きくなったところで生じた問題である。

わが国の食と農は、この 100 年間で急変した。江戸期には飢饉が起り多くの者が死んだ。明治期に入っても、飢えは解消されず、山や海岸を農地に変え、農地と食料の確保が国の重大事業であった。第二次世界大戦後以降もしばらくは同じ状況が続いた。

ところが 1960 年前後から高度経済成長が始まった。農業就業構造が大きく変わり、農山村の若壮年層は都市労働者として流出した。その結果、農作業労働力の補填として、機械化や農薬による農作業の合理化が進んだ。農家の子弟が都市で、農産物を商品として買うという意味での現代的消費者になっていった<sup>1)</sup>。この消費者の食行動様式の変化が食の問題に大きく影響している。

1961 年に「農業基本法」が公布され、以降 40 年にわたり基本法農政が展開された。生業としての“農”から、経済に特化した産業としての「農業」への転換政策であった。農業のあり方として、都市のサラリーマン並みに所得を得るため、商品的作物の導入とその専作化（お金になるキャベツだけをつくること）が、選択的規模拡大路線として展開された。地力の消耗や商品価値の高い作物づくりのために、化学肥料や農薬などが大量に使用された。また産地間競争に勝ち抜くため、徹底的なコスト低減のための省力化が指導された。この間に、農家が“生産者”という

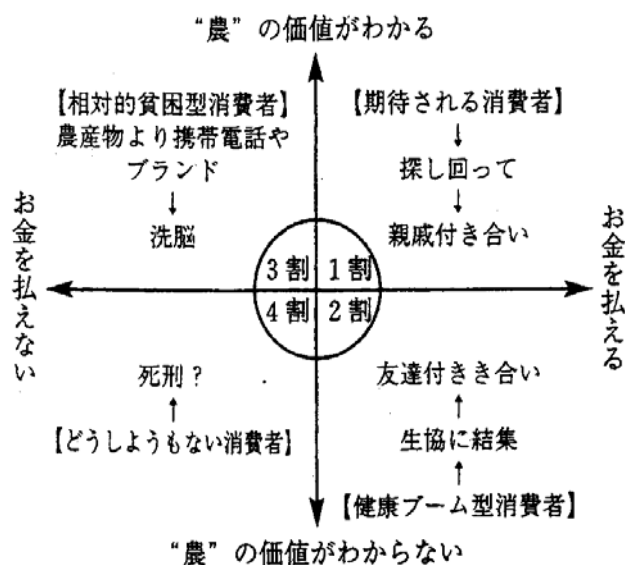


呼び名に変わり、農産物が“命の糧”から「商品」に変わっていった。すなわち、“農”が工業化・資本主義化された「農業」に変わったのである。この間に農村から多くの人々が離農し、都市へ出た。都市の消費者は、農産物を価格と見栄えを軸とした商品としてみるようになり、スーパーなどの安売りに群がった。日本人の「食と農」が大変動した<sup>2)</sup>。

都市へ移動した消費者は、どんな消費行動をとるようになったか。徳野貞雄は、今日の消費者について「農業者からみた消費者の類型」として、次のように分類している。①積極型消費者：現代の商品的な「食と農の歪み」に対して、産直や援農など行動的に対応している人びと。②関心型消費者：意識と行動は矛盾しているが、食の安全などには一応関心がある。生協組織が拡大した背景の一員である。この層の関心は食べ物としての農産物であり、農業の生産過程や農家・農村の実態までは視野が広がっていない。③無関心型消費者：食べ物は安くて食べられれば何でもよく、食行動も依存的であるため、商業主義的食品産業のターゲットにされやすい人たちである。食べ物というより、エサ化されている。農業や農村に対する関心は当然低い。

この分類を徳野は、図(V 1 図1) 農業者から見た消費者の類型 で説明している<sup>3)</sup>。「農」の価値がわかる人、わからない人に分け、縦軸で示す(「農」の価値とは、農産物の生産や経済的価値だけでなく、環境や水の保全、教育や福祉機能をもつ他面的機能)。横軸に「農的営み」に対してお金を払ってくれる人、払わない人に分ける。農家にとってのよい消費者は「農」の価値を理解し、お金をはらってくれる人であり①「期待される消費者」としている。次に「農」の価値はわからないが、食の安全性や健康については強い関心があり、そのためにはお金を使うという人たちを②「健康ブーム型消費者」とした。第三には「農」の価値はある程度わかるが、お金を払えない層を③相対的貧困型消費者とした。「農」にはお金を払えないというが、車や洋服、携帯電話にはお金を使うという人たちである。最後に「農」の価値もわからないしお金も払えない消費者を④「どうしようもない消費者」とした。

V 1 図1 農業者から見た消費者の類型



この分類を、①を積極型、②を健康志向型、③を分裂型、④を無関心型として再整理して、2003年に福岡市民対象で調査したところ、次の「表1 消費者の分類」のような結果であった<sup>4)</sup>。

表1 消費者の分類

	①積極型消費者、	②健康志向型消費者	③分裂型消費者	④無関心型消費者
	食と農は生命の源であるので、安全なものなら多少高くても買うし、虫がついても平気だ。援農など農水産家を支援する活動にもなるべく参加している。	家族の健康や食の安全性を守るために食生活に注意しているし、生協の購入活動や青空市場などもよく利用している	食の安全性や家族の健康には日頃から注意しているが、特別なことはやっていない	日々忙しくて、食のことは大事だと思うが、おいしいものが食べられればそれで満足だ
割合	5.5%	16.6%	52.4%	23.0%

この結果を年齢層別にみると、①積極型消費者は男女とも60歳以上で多く、②健康志向型消費者は女性の30歳代が多かった。③分裂型消費者は女性の40・50歳代では6割を超えていた。④無関心型消費者は男女とも10・20歳代が多く、特に男性は約5割がこのタイプであった。

①と②は、「食と農」にたいする主体的関心と行動が存在する。しかし、この2つを合わせても20%強しか存在しない。③と④は食と農に対する受動的態度と食品購入における商品主義的行動である。これらが消費者の8割を占める<sup>5)</sup>。

この③・④の多数の都市消費者は、急激な都市化により家族世帯が縮小し、生活様式などの変化を通して食行動を変化させてきた。世帯の縮小は、欠食や個（子・孤・工）食を生み出すだけでなく、米の消費を激減させた。その結果、現実経済的には、現在の消費者は、コメ作りの農業・農村を衰退させながら食品産業を育成し、自分たちの暮らしを日本の農村ではなく、世界の貿易業者と結びつけた。そして、食は即席めん、カップヌードル、レトルト食品に代表される工業的食材商品化が進んだ。次いで、ほか弁、コンビニ弁当、マクドナルド、ケンタッキー、ファミリーレストランなど、食事の機能を家庭の外に求める、食の外部化や依存化、商業化が日常化した。

このように食べる人のヒトの暮らし方や食行動様式が変わった。資本主義の競争社会のなかで、農業・工業・製造業・流通業・外食産業などが、利潤を食べ物の安全性より優先して営む。結果として先に述べたような食の安全性に大きな不安をもたらす事件が起きている。供給側と消費者側の信頼関係が崩壊している。今日の食の問題は、食と農の分離によって生じた問題である。

#### 引用文献

- 1) 研究代表者徳野貞雄（2005）少子・高齢化時代の農山村における環境維持の担い手に関する研究 平成13年度～平成16年度 科学研究費補助金（基盤(B) (2)研究成果報告書, p.52、図3-1 20世紀日本の人口増加と農政の動き
- 2) 徳野, p.11-12
- 3) 徳野, p.61-62
- 4) 徳野, p.84-85
- 5) 徳野, p.111

#### 参考文献

菊池勇夫著（2000）飢饉、集英社、東京。

## V 2 産業構造の変化

産業化の進展が、人の食行動様式の変容に大きく影響しているとみられるところから、ここでは産業構造の変化と食を関連させて、歴史をたどることにした。

### V 2 1) 高学歴化と都市への人口移動

わが国の 1950 年代の第一次産業従事者は 48%を占めていたが、60 年には 32%まで減じ、この傾向はさらに続き、2000 年には 6%までに低下した(別紙参照「V 2 図1 産業別従事者数の割合」)。すなわち、それまで農村で農業を営んでいた人びとは、より収入の多い仕事を求めて、都市へ出て行った。まずは、家の二・三男、そして女子も、中学校を卒業後、工場労働者として就職した。筆者は 1964 年に中学校を卒業したが、同級生が卒業後、夜行列車に乗って大阪や名古屋の周辺地域に集団で就職して行くものが約 4 割を占め、数日間は熊本駅に見送りに行った。そして、その大半はそのまま都市部に残り、今も暮らし続けている。

このようにして、わが国の人口は 1960 年前後から人口は農村地域から都市部へ大きく移動した。

筆者は 1964 年に高校へ入学し、67 年に 4 年生大学へ進学した。当時、女性の大学進学者は少なく、65 年の統計では 11.3%であった(別紙参照「V 2 図2 大学・短期大学への進学率の推移」)。筆者の大学進学理由は、親が自営する農業では収入が少ないので、将来は女性も経済的自立をして、もっと高収入の職業に従事させたいという親の願いに応えたものであった。

こうして、わが国の高校そして大学への進学率は、少しの時間的なずれはあったものの都市部も地方も上昇を続けた。子どもの就学期間が長くなり、またより高名な進学先をめざすために学習塾や課外活動を受講する。その結果、家計支出にしめる教育費は増大し続けた(別紙参照「V 2 図3 教育費の推移」)。子どもの教育費をまかなうために、我が家ではより高収入を得るために、自給的農業から父は工務店で働くサラリーマンになった。母は一人で農業に従事しながら、現金収入を得る園芸業を加えた。筆者の親の世代となる父は第二次産業の従事者のひとりになり、母は園芸業の自営という第一次産業の女性の就業者となった。女性の就業化が進み、女性の労働力人口は増加した(別紙参照「V 2 図4 女性の労働力状態」)。

わが国は 1960 年代以降、高度経済成長期に入り、農業社会から産業社会へ転換した。高学歴化はすなわち若者の農村から都市への人口移動を意味した。

## V 3 生活の変化

### V 3 1) 電化製品の普及

前記の女性の就業を推し進めた一つの要因として、家事労働を軽減する家庭電気製品の普及があった<sup>1)</sup>(別紙参照 V 3 1) 図1 家庭電化製品の普及率)。筆者の家の台所の電化はまず炊飯がカマドから電気釜に変わった。母が早朝に起きて薪を燃やしてご飯を炊くという家事労働は軽減された。次は 1960 年の電気洗濯機の購入であった。1959 年にはムラの井戸を共同水道化していたので、それまで井戸水や夏の川での洗濯はすでになくなってはいたが、たらいでの手洗い労働はまだ続いていたのである。翌年は電気冷蔵庫の購入が続いた。そして、テレビ(白黒)購入は東京オリンピック開催の 1964 年であった。和風の木造家屋の住まいのわが家では電気掃除機の購入は少し遅れて、1967 年であった。

このようにして電気製品の普及は、家事労働の軽減を進めた。かつて女子は母とともに家事労働を担っていたので、主婦だけでなく、女子も含めて家事労働が少なくなった。これも女子の就学や就労を進めた。

ただ、家庭電化製品の普及を進めた背景には、電力会社や電化製品製造業が消費者に購入を勧める策があったといわれている<sup>2)</sup>。以下の資料はその概要である。

#### 資料①【ガスや電気の製品開発、普及の背景】

日本の近代照明を先がけたのはガス灯であったが、電灯は明治 20 年代以来徐々にガス灯を圧迫していった。・・・明治末、フィラメントの大改良によって消費電力が 3 分の 1 で済むようになると、大幅に余った電力の需要先を求めて、ガスと同じく台所に目をつけ、家庭電化こそ近代的生活を実現するもの、とうたいあげて家庭電化にのり出したのである。・・・1914（大正 3）年に京都電灯会社がはじめて電熱の供給制度をつくったのが第一次家電元年とされる。二次大戦後の第二次家庭電化ブームの背後にも、電力の需要開発、というエネルギー産業からの求めが大きく働いていた。1951 年 5 月、電気事業再編成によって、それまで配電規制を行っていた統制会社・日本発送電を解放して、9 つの電力会社が設立された。これによって電力会社は主体的に電気を売ることと取り組むことになった。その大きな需要先は、やはり「家庭」であった。第一次家電時代の本格化をめざして 1924（大正 13）年 4 月に発足した「家庭電気普及会」の後身、1948 年に再発足した家庭電気文化会は、電力会社三社が主役となって電器メーカー（14 社）、その他（6 社）をとりこんだ形のものであった。

戦後家電業界の草分けである山田正吾氏は、家電推進の原因となった産業側のニーズとして もう 2 つあるとして、次のことをあきらかにしている。

- （１） 企業はとにかく何かを作らねばならない、という事があった。敗戦直後には、軍需物資などの廃物利用のみちをさがして電熱器やトースターがつくられた。大量に余った小型モーターを見つけて考え出されたのがミキサーであったという。さらに朝鮮戦争特需の終焉直後、中小企業はもとより重電機メーカーも、何か日銭が入るものが必要となり、家電製品に目をつけた。
- （２） この頃、株が解放されて、主婦たちが株を買いはじめたが、重電メーカーなどは主婦たちに名を知られるために社名のついたものを主婦たちの身近に送り込もう、という目的で家電製品をつくったという。

「家庭電化」は日本の夢であった。それは主婦の夢であり、亭主の夢であった。そしてそれはエネルギーメーカーの夢であり、また電機メーカーの夢でもあった。・・・新製品を打ち出していった数十年にわたるおそろべき活力は、じつにメーカーの家電部門相互の熾烈な戦いの結果であった。

#### 資料② 【家庭電化製品の発売・普及のあゆみ】<sup>3)</sup>

1953 年	手動式ホップアップ式トースター発売（東芝）
1954 年	プロパンガス 家庭に普及（1949 年 資源庁 ガスの使用量無制限許可を発表、24 時間供給開始） 電気冷蔵庫・洗濯機・掃除機が三種の神器となる
1955 年	タイマー付電気釜発売（東芝）
1956 年	団地が誕生、ステンレス流し台と DK スタイルの導入。
1957 年	ガスの自動炊飯器発売（東京瓦斯）
1959 年	自動温度調節機能付電気ポット 発売。 ドアポケット付冷蔵庫発売。
1960 年	自動皿洗い機（国産初）登場。ホットプレート発売。
1961 年	ラップ類の発売。呉羽化学、クレラップ。旭化成、サランラップ。
1962 年	瞬間湯沸かし器発売（東京瓦斯、バランス型）

1963年	プロパンガスの普及。LPG冷凍車を完成（森永乳業、世界初）。
1964年	魔法ビンの量産開始（象印）
1965年	冷蔵庫普及率 50%を超える。冷凍冷蔵庫主流に。
1966年	合成洗剤「ママレモン」発売（ライオン油脂）。テフロン調理器具登場。 家庭用電子レンジ（日本初）の発売。
1967年	ガス・セントラルヒーティングの発売（東京瓦斯）
1968年	全自動トースター発売
1971年	家庭用自動餅つき器の登場。炊飯器の普及率、電気釜 53%、ガス釜 47%。 電子ジャー発売（象印）。浄水器、ヒット商品に。
1972年	水道普及率 80%を超える。2 ドア冷凍冷蔵庫が全体の 80%に。
1973年	コーヒーメーカーの発売（国産初）
1977年	食器乾燥機発売（東芝）
1982年	システムキッチン 人気に。
1983年	電磁調理器 人気に。マイコン付炊飯ジャー発売（東芝）
1986年	家庭用自動パン焼き機発売（船井電機）

#### 引用文献

- 1) 高度成長期を考える会編（1985, 2.005）高度成長と日本人 2 家庭篇 家族の生活(新装復刊), p.65, 日本エディター  
スクール出版部, 東京.
- 2) 高度成長期を考える会編（1985）前掲書 1), p.80.
- 3) 日本生活学会編（2001）食の 100 年, p. 247-255, ドメス出版, 東京.

## V 3 2) 食生活の変化

### V 3 2) (1) 家族世帯の小規模化が始まる

筆者の家庭では 1960 年代初めにサラリーマンとなった父と、高校へ通学する姉は、毎日、母が作る弁当を持参した。筆者は小学 2 年で始まったミルク給食が、小学 5 年生になるとパンと自校方式で作られるおかずと粉ミルクの完全給食に変わった。中学校ではまだ牛乳（粉ミルクと生乳の混合）給食だけであった。高校時代は姉と同様に弁当持参だったが、弁当のおかず用にとときどき魚肉ソーセージを購入した。購入先は当時、熊本市下通りに新しくできたスーパーマーケット「サニーsunny」であった。そして大学での昼食は、ほとんどが手作り弁当ではあったが、時々学内食堂を利用したり、パンなどを購入したりすることもあった。また、友人たちとの交際で外食をするようにもなった。大学卒業後就職して親元を離れ、単身での生活が始まった。わが家は父と母の夫婦世帯になった。1970 年代前半のことである。

筆者の家族の変容は、全国的な数値の世帯員数別（別紙参照 V 3 2）図 1 世帯員数別にみた世帯数の構成割合の年次推移」と世帯構造別（別紙参照 V 3 2）図 2 一般世帯数等の推移（全国）」の変化に添っている。統計のはじめの 1953 年以降、1 人世帯そして 2 人世帯が上昇している。後者は夫婦のみ世帯が大半である。4 人世帯は 70 年代後半から 80 年代半ばまでが最も多い。いわゆる団塊の世代の結婚、子育ての時期に重なる。世帯の種類別では、核家族、夫婦と子どものみの世帯が最も多い。3 人世帯は横這い状態である。他方で、5～6 人の世帯は減った。3 世代家族世帯は一定数

を維持している。

### V 3 2) (2) スーパーマーケットの出現

わが国で初めてスーパーマーケットが出現したのは、1953年に東京・青山の紀ノ国屋であった<sup>1)</sup>。その後、1958年神戸三宮に「ダイエー」が開店した。同じ年に丸大食品がイトーヨーカ堂を設立した。1960年にはスーパーマーケット協会が設立され、全国各地に「主婦の店」と名乗って開店した。薄利多売策は大成功し、セルフサービス店は2000店を超えるようになり、百貨店、町の食料品店にも一部取り入れられ、定着した。このスーパーという小売形態の発展によって、大量仕入れ品を多店舗で大量販売する経営システムとなり、商品は大量流通させやすい形状形態に規格化された。計り売りされていたじゃがいもや玉ねぎは、パックになった。魚は切り身パックへ。手ですくいあげる豆腐の売り方も消えた。空きびんを家から持参して計り売りを買うしょう油や味噌の買い方もなくなった。牛乳を牛乳屋の配達からスーパー購入アイテムに変えた。スーパーで買う客が増えるにつれて、裸の商品は減りつづけた。商品は、事前にラップで衣装をまとい、値づけがされ、レジスターを通った後スーパーの紙袋に詰められた。70年代には、手さげのビニール袋が一般的になった。

食品の包装革命は、ゴミの質を変化させた。ビンや缶、ビニール袋やさまざまな包装紙がふえた。なかでもラップフィルムは、1961年に呉羽化学がクレラップを発売し、翌62年には旭化成がサランラップを発売した。ラップ類は、各家庭の常備品となった。

スーパーという新しい小売システムは、量産の技術革新を果たした大手メーカーにとって、それら量産品をさばくために欠かせない流通システムであった。スーパーのチェーンシステムは格好な仕掛けであった。それを一方で支えたのが、テレビ受像機の普及であり、テレビCMの貢献であった。

日本の広告費は1960年には1740億円であったが、65年には3440億円に倍増した。この65年を100として、75年には360、額では60年の7倍強、テレビCMは10倍強にまで増大した。CMは、消費者の商品購入の動機付けとなり、小売店の扱いや店頭陳列量を左右し、メーカーの売り上げを支配するようになった<sup>2)</sup>。

### V 3 2) (3) 外食の広まり

通学者や通勤者が自宅から離れた学校や工場・事務所に出かけるようになり、家庭内食から外食が広がっていった。

#### V 3 2) (3) ① 学校給食

子どもたちの外食、それが制度化されたのが学校給食である。以下に、学校給食の経緯をみる。

わが国の学校給食のはじまりは、1889年に山形県西田川郡鶴岡町（現鶴岡市）にある私立忠愛小学校（仏教各宗派寺院住職が設立）においてである。貧困児童を対象に実施された。その後、1932年に文部省訓令「学校給食臨時施設方法」が定められた。昭和初期の経済不況で就学困難となった多くの児童の救済を目的とした。第二次世界大戦下では中止された。戦後の1954年「学校給食法」によって法制化された。当時の大塚茂雄文部大臣はこの法律を国会への提案理由として「今後国民の食生活は、粉食混合の形態に移行することが必要であると思うのでありますが、

米食偏重の傾向を是正し、また粉食実施に伴う栄養摂取方法を適正にすることは、なかなか困難でありますので、学校給食によって幼少の時代において教育的に配慮された合理的な食事に慣れさせることが国民の食生活の改善上、最も肝要であると存じます<sup>3)</sup>。学校給食の再開は「学童の体位向上並びに栄養教育の見地から、ひろく学校において適切な栄養教育をおこなうこと」（1946年12月の通達「学校給食の普及奨励について」）が目的であった。だが、粉食に幼少の時代から慣れさせようというねらいがあった。この目的を達成するために、1955年に特殊法人日本学校給食会（現 学校保健会）が発足し、学校給食用物資の供給体制の整備が進められた。こうして、学校給食法は小学校だけでなく中学校にも適用され、全国に広がった（1965年の普及率は小学校で約90%、中学校で約60%）。

おかずのメニューに、国籍不明の煮込み料理が多いのは、1つは食中毒対策上、2つは当時の学校教育の思想上の理由（生徒一人一人に平等に行き渡らせるためには、ポーションになっていない流体物は都合がよかった）があった。60年代半ばになると、一般の食生活が向上して、給食の質が問われるようになった。給食用の小麦粉の漂白廃止が68年4月から実施された。ミルクの脱脂粉乳から牛乳への切り替えも推進された。献立では、50年代前半のおかずはいわし、さばなどの多獲性魚の水煮が主で、50年代後半には鯨肉のたつた揚げが出されるようになった。60年代に入ると、鶏肉、そして豚肉へと移行し、果物もそえられた。

文部省は1970、71年度に、学校給食への米利用の実験を開始した。そうして1976年度から米飯給食開始を導入した。文部省は「食事内容の多様化を図り、栄養に配慮した米飯の正しい食習慣を身につけさせるなど有意義であり、我が国の食料資源を考慮した日本人の食生活を再認識してこれを積極的に推進すべきである」との見地をもっていた<sup>4)</sup>。この米飯給食が学校給食に導入された現実的根拠には、60年代以降深刻化した米過剰を支える膨大な食糧財政が赤字となっていたことがある。

## V 3 2) (3) ② サラリーマンの外食の広まり

わが国では、1960年前後に、農村地帯から産業施設の集積する地帯へと、人口が大移動した。

大規模な産業施設では、多数の労働者を日々そこに集合させて終日業務に従事させる。その結果、我が家のある生活圏から新天地へと移転することになった。労働者の大部分は、家庭内食生活から離れざるを得なかった。新しい産業施設の周辺には、飲食店はなかったので、事業所は従業員（労働者）の昼食を用意することが課題となり、食缶（金属製の大きなバケツやバット）または弁当によって食事を供給する弁当給食を行った。また中小企業者や同業者が集まり、共同炊事設備をつくり、協同組合方式の給食センターを各地に設立した。高度成長期の後半になると、ホワイトカラーが増加した。事務所周辺には飲食店ができて、サラリーマンにとって、必要不可欠な昼食提供施設となっていた。

通産省「商業統計表」によれば、全国の飲食点数は、1962年に24万3000軒あり、年間総販売額6000億円であった。1972年では、48万4000軒へと倍加し、3兆円（5倍に増大）になった。大手企業では、社員食堂形式の事業所給食が普及した。その多くは定食制で、選択の余地がなかった。大量の食事で、低価格、効率的であった。これによって、企業ロイヤルティ（忠誠心）を獲得している向きも少なくなかった。

1973年オイルショックを契機に、外食は高いとの生活防衛的意味合いから、弁当持参が一次的

に復権した。事業所給食は価格が上昇し、給食離れが生じた。このようななかで、新しい外食方式のファミリレストランとファストフードに代表されるレストランチェーンが急成長した。社員食堂の食事は質的豊かさとメニュー選択も多様化し、喫食率を回復した。外食は、サラリーマンの日常食生活に定着し、その後上昇し続けた<sup>5)</sup>。(別紙参照 V 3 2) 図3 外食率、食の外部化率)

#### 引用文献

- 1) 日本生活学会編著(2001) 生活学 食の100年, p.255, ドメス出版, 東京
- 2) 高度成長期を考える会編(1985, 2.005) 高度成長と日本人 2 家庭篇 家族の生活(新装復刊), p.108-110, 日本エディタースクール出版部, 東京.
- 3) 前掲書2), p.124.
- 4) 前掲書2), p.129.
- 5) 前掲書2), p.130-134.

### V 3 3) 加工食品・インスタント食品の広まり

冷蔵庫の普及により、事前処理ができていた食材や、調理にあまり時間をかけなくす加工食品が保存できるようになった。家庭における食品保存法や保存観念が変わった。

また、スーパーマーケットの出現で、買い物行動は便利になり、手に入る食品の種類が増加した。筆者の弁当のおかずは、高校生の1960年代にはちくわ・かまぼこに加えて魚肉ソーセージが加わり、1970年代前後はウィンナーソーセージそしてハムに変わった。1965年に冷蔵庫の普及率は50%を越え、冷凍冷蔵庫が普及し始め、1970年代には冷凍食品が大量に出回った。1990年代後半、筆者の娘の中学時代の弁当には冷凍のコロッケやイカリングの揚げものを使った。有職女性である筆者は、材料の下ごしらえや調理の一部の手間を省ける便利さがありがたかった。冷凍食品は調理の手抜き型食品を中心に成長した。この点は欧米と異なる日本の特徴であるとされる。(別紙参照「II. 3. 3. 図1 家計1世帯当り年間調理食品費支出額推移」)これらの産業化のあり様が、料理技術の低下を加速させた主因ではないかと推測される(別紙参照 V 3 3) 図2 自分で調理できるもの)。

ところで、インスタント食品の代表的なものが、日清食品のチキンラーメンである。1958年に発売された。そして、1971年にカップメンが登場し、インスタントラーメンは国民食になった。「インスタント食品は、料理という役務サービスが買えることを日本人に教えた」<sup>1)</sup>。

日清食品は、その後、アメリカに進出し、ブラジル、中国、インド、オランダ、インドネシア、ドイツ、タイ、フィリピン、カナダなど10カ国以上に工場や販売拠点を設けて現地生産・販売をしている。この即席麺は「日本発の地球食」といわれている。今日本では年間53億食、世界では4百億食が食べられている。「昼でも夜でも好きな時間に、ひとりであったかいラーメンが食べられる」給湯つき自動販売機は官庁、病院、新聞社、テレビ局、学校、デパートなどを中心に置かれ、大変な人気となった。カップ麺は即席麺のチャンピオンになった。

1970年にはアメリカロサンゼルスに「アメリカ日清」が設立され、73年から「カップ・オ・ヌードルズ」の販売が始まった。衛生的で安全なことを重視した。アメリカの流通機構を考えて、商品に製造年月日をつけることが始まった。これがきっかけとなって後に日本の加工食品に製造年月日をつける制度ができたという<sup>2)</sup>。



このインスタント食品は、日本に新しい食文化を定着させた。産業化が進展する現代社会のなかで、人の移動範囲は大きくなった。就業形態は不規則的である。また、災害はどこでもいつでも起こりうる。生き延びるために欠かせない食を、手軽に入手可能にした技術開発であり、産業社会では重宝される食品となった。

以下は、インスタントラーメンの開発に関する資料である。

**資料【日清食品の場合：インスタントラーメンの誕生ー「いつでも、どこでも、かんたんに食べられる幸せの食品」】**

1995年1月17日午前5時46分、関西で大きな地震が起こった。日清食品の安藤百福は大阪府池田市の自宅で揺れを感じた。大阪市の淀川べりに日清食品の本社はあった。会長室は足の踏み場もないくらいになっていた。安藤は「家を無くした人たちはきっと寒さに震えているだろう。あたたかい即席めんを食べさせてやりたい」と思った。そして神戸市の関西大震災対策本部に連絡をとり、食糧援助を申し出た。しかし、対策本部の返事は「ラーメンはこまります。被災地には水もなければガスも出ません」であった。そこで安藤は「チキンラーメン号」を出動させることにした。「チキンラーメン号」は、2トンのトラックを改造したキッチンカーで、500リットルのタンクつきの湯沸器を2台備えて、即席めん3000食分のお湯をわかすことができる。これに、追加の水タンク、2万食のめん、無地の発泡スチロール製どんぶりを積んだ車といっしょに神戸へ向かった。18日夜、神戸市東灘区の公園では500人ほどの被災者が野宿していた。「あたたかいチキンラーメンが、被災者の体をあたためて、空腹を満たすだけでなく、心もなぐさめて、なごやかにしてくれるようだった。」

「チキンラーメン号」は夜通しフル回転で活動が続けた。この強行軍が1週間続き、「チキンラーメン号」は30万食の即席めんを被災者に配った。後半は、被災地に水が出たり電気が通じたりして、即席めんをそのまま配ることができた。「チキンラーメン号」の活動の報告を社員たちからきいて、安藤は社員たちに「人間、食べていないと不平不満がたまる。食べるものが十分あってはじめて、世の中は平和になる。わが社の創業理念『食足世平』（食足りて世は平らか）を、きみたちは大地震の被災地で体験したのだ」と話しながら、これまでの長い道のりを思い出した<sup>3)</sup>。

安藤百福は1910年3月5日に当時日本の領土であった台湾で生まれた。両親は安藤がまだ幼少の頃になくなり、祖父に育てられた。安藤は戦後直後のラーメンの屋台での風景を思い出し、「工場で大量生産して、みんなが食べやすい家庭の味を出すにはどうすればいいのか」と、自宅の裏庭に小さな作業場をつくり、これを研究室とし、新しいラーメン開発を一人で始めた。新しいラーメンの条件として、5つの条件を決めた。①おいしい ②保存性がある ③簡単に調理できる ④商品の価値に対し安価である ⑤衛生的で安全である<sup>4)</sup>。

安藤の舌や手は、超人的な努力の結果、計器より確かな感覚をもつようになった。1年後、「即席ラーメン」の製法が完成した。熱い湯をかけると、すぐやわらかい麺にもどる。味は屋台のラーメンに負けない自信がもてた。

東京・有楽町の阪急百貨店で試食即売会を開いたところ、お客がたくさん集まった。「たしかに2分だぞ。魔法みたいだな」1日で売り切れた。手ごたえをつかんで、大阪市東淀川区で倉庫を改造した工場をつくり、20人の新入社員を集めた。このラーメンを試食した社員たちは、「うまい」「簡単に食べられて、一人暮らしには便利だ」「食事に手がかからない分、遊ぶ時間ができる」「勉強する時間がふえてありがたい」という言葉に、安藤は「このラーメンは、時間を商品化したものだ。お客さんはラーメンといっしょに、食事をつくる時間も買うことになる」と述べている。

麺のスープは、開発実験を始めた頃から、ニワトリを使っていたので、家族の間で、研究中の麺を「チキンラーメン」とよぶようになった。工場でも新入社員たちが同じようにいうようになった<sup>5)</sup>。

## カップ麺の開発

1970 年当時のインスタントラーメンは袋入りの「袋メン」だけであった。安藤社長から「容器に入ったインスタントラーメンの開発」を命じられた麺開発担当者の松本邦夫は、開発と試食の中で、体重を 12 キロ落として挑戦した。麺の開発における条件は「容量は 300cc、どんぶり 1 杯分」「麺は 3 分間で食べられるようにする」「容器に合わせた麺」だった<sup>6)</sup>。

麺を揚げるための金型づくりは、見よう見まねで、鉄板を切ったり溶接をして、いろいろな金型を作った。金型の形状が決まってきたても、麺はうまく揚がらず、油の種類を変え、温度を調整して揚げ、何度も麺を試食した。麺の「つるみ、こし、味」などを吟味しながら食べた。《とにかく前に進まなくてはならない》その結果「カップヌードル」は完成し、1971 年 9 月 18 日に発売された。

## 引用文献

- 1) 高度成長期を考える会編 (1985, 2005) 高度成長と日本人 2 家庭篇 家族の生活(新装復刊), p.115-116, 日本エディタースクール出版部, 東京.
- 2) 中尾明・作 / 宮崎耕平・絵 (1998) インスタントラーメン誕生物語 幸せの食品インスタントラーメンの生みの親・安藤百福, p.138-147, PHP 研究所, 東京.
- 3) 前掲書 2), p.8-16
- 4) 前掲書 2), p.60-61
- 5) 前掲書 2), p.73-80
- 6) NHKプロジェクト制作班原作・監修,, 作画・脚本 加藤唯史 (2002) コミック版プロジェクトX 挑戦者たち 82 億食の奇跡 魔法のラーメン 〈日清カップヌードル〉, p.192-193, 宙おおぞら出版, 東京.

## V 4 食料関連産業の変化

### V 4 1) 食料産業の業種別国内総生産の推移

これまでみてきたような消費者の食行動は、関連産業にどんな影響を及ぼしてきたのか。農林水産省の統計でみる<sup>1)</sup> (別紙参照「V 4 図 1 食料産業 業種別国内総生産の推移」)。

第一次産業としての農・漁業は、1970 年から 1990 年まで微増し、その後下降傾向をたどって、2002 年度は、全体の 12.4%を占めるにすぎない。関連製造業は、1970 年度は三分の一弱のシェア程度であったが、1995 年度まで増加して以降シェアをほぼ同程度で維持して 2002 年度は、28.5%を占めるように増加した。関連流通業も、製造業と同様に 1970 年度から 1995 年度まで増加し続け、そのシェアを 2002 年度まで維持し続け、38.8%を占めるまでに増大した。外食先である飲食店は、1970 年度は 1 割もなかったが、増加を続け、1995 年が最も多くなり、その後ほぼ同じ程度を維持しながら、2000 年度から微減傾向にある。2002 年度は 17.7%を占めている。

これらの変化から、わが国の食料自給率が低下してきた背景が読み取れる。すなわち農漁業者は、前記したように産業別従事者人口では、今日 5%程度にすぎない。この従事者の減少が生産高の減少に大きく影響している。他方で製造業や流通業は、原材料を外国からの輸入の増大により、この業種を拡大してきた。第二次・三次産業の増大である。その結果、食料自給率が低下してきたのである (別紙参照「V 4 図 2 わが国の食料自給率の推移」)。

#### 引用文献

- 1) 農林水産省編（2003）食料・農業・農村白書 ～新たな「食料・農業・農村基本計画」に基づく「攻めの農業」～平成 16 年度，p.44，財団法人農林統計協会，東京。

### V 4 2) I 企業（伊藤忠商事株式会社）の事例にみる食料産業の動向

わが国の食料自給率の低下の要因は、前項でみたように、食べ物の原材料を商社その他の事業所の活動により輸入が増大したことによるものであることが明らかになった。

この項では商社の具体的事例として I 企業の近年の活動を取り上げ、そのことを検証する。

### V 4 2) (1) I 企業の概史

I 企業は、初代伊藤忠兵衛が江戸時代末期に麻布の販売業を起こしたことに始まる。忠兵衛は明治初期、大阪市に呉服太物商を営む「紅忠」を創立した。1914 年には合名会社とし、4 年後の 1918 年には株式会社となった。そして昭和初期（1929 年）、海外向けの社標をつくり、海外との貿易を拡張している。第二次世界大戦後、総合商社として順調に拡大し、1972 年には中国から友好商社として初めての指定を受けている<sup>1)</sup>。

以下の表 1 は、I 企業の沿革の概史の一覧である。

表 1 I 企業（伊藤忠商事株式会社）の沿革の概史

1858 年	安政 5	初代伊藤忠兵衛、15 歳にして大阪経由、泉州、紀州へはじめて麻布の持ちくだりする（伊藤忠商事創業）
1872 年	明治 5	伊藤忠兵衛が大阪市に呉服太物商「紅忠」を創立
1884 年	明治 17	「紅忠」を「紅伊藤本店」とする
1893 年	明治 26	伊藤系店開業（伊藤忠商事のはじめ）
1914 年	大正 3	個人経営の組織を改め、伊藤忠合名会社を設立
1918 年	大正 7	伊藤忠商事株式会社創立
1929 年	昭和 4	海外向けの社標をつくる
1949 年	昭和 24	戦時下に生まれた合併会社、大建産業株式会社が 4 社に分離。伊藤忠商事として、再び第一歩を踏み出す
1969 年	昭和 44	大阪本社、新社屋が竣工。創業 100 年記念。当時の日本プラント輸出史上最高額（約 7000 万ドル）となる。アルジェリア向け石油精製設備一式を成約。
1972 年	昭和 47	総合商社で初めて、中国から友好商社に指定される。
1977 年	昭和 52	安宅産業株式会社との合併契約書に調印。
1979 年	昭和 54	サウジアラビアより、世界最大の海水プラントを受注。
1990 年	平成 2	「青い地球と経済成長の両立をはかる企業活動」の推進組織として「地球環境室」を設置。
1992 年	平成 4	「New CI 運動」の成果である、新企業理念、新英文社名、新ロゴマークを導入。
1993 年	平成 5	アサヒビール（株）とともに、中国のビール生産事業に進出。
1997 年	平成 9	総合商社初の環境マネジメント国際規格 ISO14001 認証取得。
1998 年	平成 10	伊藤忠グループがファミリーマートの株を取得。
2000 年	平成 12	西部百貨店との業務提携。西部百貨店、吉野家への資本参加。
2002 年	平成 14	中国/山東省と経済貿易全面合作協議書調印。

## V 4 2) (2) 食料カンパニーについて

I 企業の主なカンパニーは、7 分野で行われている。繊維・機械・宇宙・情報・マルチメディア、金属・エネルギー、生活資材・化学品、金融・不動産・保険・物流、そして食料である<sup>2)</sup>。

食料カンパニーの組織は次のようである<sup>3)</sup>。

食料経営企画部

食料事業統括部

食糧部門 : 油脂部、飼料・穀物部、砂糖・乳製品部、飲料原料部

生鮮・食材部門 : 水産部、畜産部、食材流通第一部、食材流通第二部

食品流通部門 : 食品流通部、CVS 事業推進部

食料カンパニーは、原料から製品、食料全般にわたる事業領域で、国内外で資源開発からリーテイルまでを垂直統合した効率的な生産・流通・販売を行う S I S (Strategic Integrated System : 戦略的統合システム) の推進を図っている。

リーテイル分野では、1998 年 2 月にファミリーマートの株式を取得して、小売業に本格的に進出した。これによって、川下から得た情報をタイムリーに川中・川上に伝達する体制を整備した。外食分野へは、2000 年に吉野家ディーアンドシーに資本参加した。食料資源分野では、北米・アジア・豪州・南米・欧州などの既存の供給拠点を有効活用した。リーテイル分野との連携を深め、I 企業は販売網を確立しようとしている。

海外メーカーとの連携をベースに、特徴ある差別化原料の調達・販売や、様々な商品や地域での資源開発に注力している。非遺伝子組み換えのコーンや大豆も、米国子会社 2 社を起用して、他社に先駆けて日本向けに輸出している。非遺伝子組み換えコーンを主原料とする飼料で肥育した鶏の卵も商品化している。また、海外での生産・加工分野では、中国においてもアサヒビールと共同で本格的なビール製造事業及び飲料製造事業経営、インドネシアでは、はごろもフーズをパートナーに鮪缶詰事業を行っている。

流通・販売分野に関しては、1996 年に資本関係のあった卸会社 2 社を合併して、「伊藤忠食品」を設立し、加工食品の全国的な流通体制を整備した。生鮮品については、畜産物・水産物・青果物「生鮮 3 品」を扱う会社として、1998 年に「伊藤フレッシュ」を立ち上げた。このような体制の下で、グループ総合力・競争力を高め、収益基盤の強化を図り、食料業界のリーディングカンパニーを目指している<sup>4)</sup>。

取り扱い品目は、次の通りである。

小麦 大麦 小麦粉 米 澱粉 大豆 ヒマワリ油 オリーブ油 パーム油 ヤシ油 トウモロコシ 大豆粕 菜種粕 魚粉 アルファルファペレット 粕糖 砂糖類 異性化糖 乳製品 ナッツ類 コーヒー ココア 果汁 酒類 飲料 牛肉 豚肉 鶏肉 青果物 冷凍野菜 冷凍魚介類 加工食品 冷凍食品 缶詰 ペットフード 食料ビジネスに関するコンサルティングサービス

## V 4 2) (3) 食糧カンパニーの内外事業会社の事業活動の推移

伊藤忠商事株式会社の食糧カンパニーの内外事業会社として、28 社がホームページで公表されている (2008 年 8 月現在)。この中の主な 12 社を取り上げ、事業内容、当初の資本金と現在の年商 (一部不公表で不明、または資本金を示す) を調べ、拡大の推移をみた<sup>5)</sup>。その結果は下の表

2の通りである。

表2 I企業の主な12社の事業概要

	社名(株)	事業内容	創業年	資本金	現在の年商
1	プリマハム	ハム・ソーセージ、食肉および加工食品の製造販売	1948年	33億6300万円	2,808億円(2008年3月)
2	不二製油	食用油脂・植物蛋白の総合メーカー	1950年	300万円	214,079百万円
3	内田食品産業	養鶏(卵・ブロイラー)・飼料用大麦加工	1952年	50万円	資本金:2億2500万円
4	但馬フーズ	鶏肉の生産加工・流通に至る一貫したシステム(若鶏体、解体品、地鶏各種、輸入鶏肉、鶏肉加工品、生産農場他)	1955年	800万円	80億円
5	伊藤忠飼料	各種飼料の製造・販売及び畜産物の販売	1961年	19億1千万円	998億円(2007年度)
6	伊藤忠製糖	砂糖とその副産物の製造加工およびその販売	1972年	20億円	?
7	伊藤忠食糧販売	砂糖・小麦粉・製菓原料・油脂等の国内販売・輸出入	1973年	1千万円	908億円(2008年3月期)
8	ジャパンフーズ	清涼飲料・酒類・各種飲料の製造及び販売	1976年	6億2880円	?
9	伊藤忠フレッシュ	水産物、畜産物、農産物、花きの買付け、加工、販売、輸出入業務、一般貨物自動車運送事業、乳製品販売業、衛生資材販売業、その他	1980年	10億円	599億円(2008年3月)
10	ファミリーマート	フランチャイズシステムによるコンビニエンスストア	1981年	16,658百万円	1,121,838百万円(2008年2月末)
11	志布志サイロ	倉庫業・港湾運送事業・通関業・その他(取扱い品目:とうもろこし、こうりゃん、飼料用大麦・その他)	1985年	12億円	?
12	ドルチェ	菓子・食品の加工並びに販売、菓子・食品の輸出入業務、容器及び包装資材の加工並びに販売、コンピューターシステムの販売他	2004年	1億円	285億円(2007年度)

I 企業の活動は、近代に入って直後の 1872 年（明治 5）に始まり、今日まで続いている。第二次世界大戦後に再開した企業活動について、表 2 で事業内容を創業年の古い順にみる。3 社の事例を取り上げて、創業時と現在の年商を比較し、以下に分析する。

1948 年創業のプリマハムは、資本金 33 億 63 万円で始め、現在は 2808 億円の年商である。83.5 倍の増加である。不二製油は、1950 年に資本金 300 万円で始め、現在は 2140 億 79 百万円で、71,359 倍に増大している。但馬フーズでは 1955 年に 800 万円で創業し、現在 80 億円であり、100 倍に増加している。

1948 年創業のプリマハムは、ハム・ソーセージ、食肉および加工食品の製造販売、1950 年創立「不二製油」は食用油脂・植物蛋白、1952 年の内田産業は養鶏・飼料用大麦の加工、1955 年但馬フーズは鶏肉の生産加工・流通にいたる一貫したシステムを営んでいる。

これらの事業内容は、前記でみたわが国の食生活の動物性食品と油脂の増加とぴったりと相関している。筆者ら、日本人はハム・ソーセージや卵、牛乳、肉類といった動物性食品を日常食に取り入れてきた。また、炒め物や揚げ物という油脂を使った調理は日常食で欠かせなくなった（別紙参照「V 4 図 3 食生活の大きな変化（供給熱量の割合の推移）」）。動物性食品（畜産物）と油脂類が多い食事は、いわゆる洋食型食事である。第二次世界大戦後以降のわが国における洋食化の背景には、I 企業のような商社の活動の拡大があったことが実証された。I 企業のような、食材の輸入で活動する企業が、国内の洋食化する食を賄ってきたのであった。

このような産業化の進展により、わが国の食事文化は大きく変容してきた。こうして、わが国の食料自給率は低下傾向をたどった。食べ物を供給する第一次産業の農業就業者は激減し、消費者は増大した。同時に、農と食の距離が拡大した。

#### 引用文献

- 1) [http://www.itochu.co.jp/main/coy/coy\\_3.html](http://www.itochu.co.jp/main/coy/coy_3.html)
- 2) [http://www.itochu.co.jp/main/coy/coy\\_3.html](http://www.itochu.co.jp/main/coy/coy_3.html)
- 3) [http://www.itochu.co.jp/main/div/food/food\\_2.html](http://www.itochu.co.jp/main/div/food/food_2.html)
- 4) <http://www.itochu.co.jp/main/div/food/index.html>
- 5) 1 URL : <http://www.primaham.co.jp/>  
2 URL : <http://www.fujioil.co.jp>  
3 URL : <http://www.uchida-ffi.com/>  
4 URL : <http://www.tajima-foods.jp>  
5 URL : <http://www.itochu-f.co.jp>  
6 URL : <http://www.itochu-sugar.com/>  
7 URL : <http://www.i-foods.co.jp>  
8 URL : <http://www.japanfoods.co.jp/>  
9 URL : <http://www.itochuf.co.jp/>  
10 URL : <http://www.family.co.jp/company/familymart/outline.html>  
11 URL : <http://www.sbss.co.jp>  
12 URL : <http://www.dolce-kk.co.jp/>

## V 5 第5章のまとめ（わが国の産業化と食）

高度産業社会において、ヒトは、5W1H、すなわち What（いつでも）、Where（どこでも）、Which（何でも）、Who（ひとりでも）、Why/How（自分は作らないでも）、食べることができるようになった。この高度産業社会への進展過程で、わが国では 1960 年前後を境にして、自給自足的なクラシが崩壊していった。農を営み、自分の労働で得た食べ物を食べていたが、教育を受け、ヒトは都市へ移動し、第2次、第3次産業に従事し、消費者として他者の労働の産物である食べ物（A）を食べるようになった。産業化により食べ物を工業的に製造するようになり、加工食品が増加し、スーパーマーケットも発達し、ヒトは購入して食べるモノが多くなった。また学校や事業所で過ごす時間が長くなり、昼や夜の食事を家庭外で食べるようになった（D）。こうして、食の外部化、外食化が進んだ（B）。さらに、ヒトの移動範囲が広くなりまた不規則な就業などもふえていくなか、インスタント食品・ファストフードが登場し、ヒトはいつでもどこでもひとりでもなんでも作らなくても食べられる食品を利用するようになった。工業的食材商品化（A）が進み、簡便で安価に世界の多様な食べ物が得られるという飽食の食環境が整備された。他方で、食と農の分離による食の安全性の不安が増大した（C）。高度産業社会では他者の労働による食べものを、家族から離れて個人で食べるという食行動が常態となった。石毛直道が「人間は料理をする動物である」「人間は共食する動物である」と述べたテーゼは高度産業社会ではもはや成立しなくなった。

ヒトは人間の文化を、家族で群れて食行動をとるという A・B・C・D の行為を通して築いてきた。高度産業社会ではヒトはこれら4つの食の行為を個人で行うことが常態化し、ヒトとの関係性が低下した。結果として、ヒトの子どもを人間として育てるというヒトの力が減退している。すなわち、若者の孤食・欠食はヒトの文明の問題である。

### 参考文献

徳野貞雄研究代表者（2005）少子・高齢化時代の農山村における環境維持の担い手に関する研究 平成 13 年度～平成 16 年度 科学研究費補助金 （基盤（B）（2）研究成果報告書）

## 第Ⅵ章 現代人の食行動に対する「食」の教育についての提言

### — 高校生と地域住民との交流授業事例から —

ここでは、極小化した家族で暮らす割合が高い定時制高校生に、孤食・現代の欠食という食行動の問題を抱える者が多いという実態に対処するため、この高校生対象の家庭科の授業に地域住民が通年で参加する形態を導入した。ヒトと食べ事（料理・共食）を食教育の授業で継続し、これをふまえて、出産・子育て体験や高齢者と交流など地域での共生観の育成をねらう「家庭科」授業を展開し、高校生がヒトとの関係性を高めることを期する授業実践事例を提示する。

これを今後の「食」の教育の一つの提言とする。

#### Ⅵ 1 はじめに

「地域に根ざした食育コンクール 2005」（提唱：農林水産省 主催：地域に根ざした食育推進協議会／（社）農山漁村文化協会 後援：内閣府／文部科学省／厚生労働省ほか）に、授業実践記録『『食べ事』を共にして、食を楽しみ、生きる力をたかめる—不登校経験者が多い定時制高校生と地域住民—』のタイトルで応募したところ、「農林水産省 消費・安全局長省」を受賞した（2006年1月15日）。この内容は2001～2005年までの地域住民と高校生との交流授業の記録であった<sup>注1)</sup>。この論考は、この記録に一部加筆修正したものである。

筆者が、家庭科の授業に地域住民が参加する形態を初めて導入したのは、熊本県立甲佐高等学校において、高齢者福祉の学習の中で、1988年から始めてきた老人ホームを訪問しての交流や介護体験実習に加えて、教室で高齢者と交流をしながら、高齢者向け食事の調理実習を行い、会食をしながら高齢者の生活実態を聴き取るという展開をした1991年である<sup>1)</sup>。このような形態を導入した理由は、高校生が高齢者との同居の有無に関わらず、毎日の生活のなかで高齢者とのふれあいが少ないといった実態があったからである。この実践で、住民の授業参加によって、高校生が調理技術の習得や食文化の継承を確実にするというだけでなく、ふれあいにより会話が活発になり、加えて高齢者が蓄積してきた人間関係により高校生が地域の人のつながりを学ぶ機会となったという成果もあるということに気付いたのであった。また、高校生が暮らしている地域から遊離し始めている傾向に対して、高齢者は地域のクラシの重要な資源であると筆者が意識し始め、この視点をもって、高校生と高齢者とのふれあいの機会を設けた授業づくりをはじめたのであった。

翌年に苓明高等学校（本渡市）に転任し、高校生の地域の生活への関心が前任校と同様に希薄であると感じられた。そこで、1992年に助産婦や社会福祉協議会職員を講師とする授業を行い<sup>2)</sup>、1993年から95年までは地元の老人クラブ会員の協力を得て、合同での調理実習や生活史の聴き取りなどの授業を1年に5、6回を実施し、高校生が地域の生活文化を継承し、地域の先輩たちの営みへの関心を深め、これからの生き方を考える力を育てることをねらった。また地域住民の側にも、血縁関係に限らず地域社会の次代を担う若者を育成するという意識を喚起する機会にしていきたいと考えた。老人クラブでは自分たちの行事に組み込み、高校生との交流学习に地域割りをして参加するようになり<sup>3)</sup>、その後も引き継がれ、2008年現在まで継続している。

96年に筆者は熊本市内にある湧心館高等学校定時制課程に赴任し、保育の学習で児童文化財として一高齢者のボランティアによるタコづくりを導入した。翌年から学校周辺の地域住民がボラ



ンティアで授業に参加し、調理実習と交流や<sup>4)</sup>、高齢者の生活史のあゆみ、子育て経験、マイホーム建設<sup>5)</sup>や街づくりのあゆみなどについての語り、それを通して、暮らしが急速に大きく変化してきたことを把握し、自分たちが暮らしをどう創るかを考えることをねらうという実践を2008年まで重ねている。

「飲食はコミュニケーションの手段である。飲食をともにすることによって、人々の連帯感が活性化する」<sup>6)</sup>ということ、高校生が地域住民とともに調理実習を行う授業を重ねてくるなかで試行してきた。そして親密感が築かれたところで、住民の生活経験の聞き取りを行う授業へと広げてきた。地域の隣人とともに暮らすことの喜びや大切さについて体験することをねらっている。

筆者は、「食べ事」をともに行うことを土台にして、高校生と住民の双方が、ともに学び、生きる力をたかめあうという関係を気付いていくのではないかと仮説を持っている。

ここでは、湧心館高等学校での近年の授業実践を取り上げ、この検証を行う。

## VI 2 地域住民参加の授業の導入の動機と経過

### VI 2 1) 地域住民参加の授業の導入の動機とねらい

湧心館高等学校定時制課程に筆者が赴任した1996年4月、家庭科履修1年目の初めての調理実習授業で、班員同士が会話をしないため、作業が進まないという経験をした。この事態はコミュニケーション力の弱さによるものではないかと考えた。その後に課した食事記録や会話から、孤食、夜型にずれた生活、1日1～2回という食事回数、摂取食品数が少ないといった食生活の課題をもっている者が少なくないことがわかった。この傾向は近年、さらに強くなり、2005年9月の朝食摂取状況調査で、「食べていない」が56%（全日制高校生の県平均では7%）にものぼり、湧心館高等学校定時制（以下、湧定生と略称）の食生活の厳しさを再確認した。

湧定生の状況を05年度でみると、不登校の経験を持つ（中学校3年次に30日以上欠席）入学生が56%、また、他校を中退しての入学生が33%いる。家庭状況では毎年3～4割が単親家庭（大半は母子家庭で、08年では2年普通科で8割を占める）である。大部分が経済的に困窮しているため、本校生自身が働く必要に迫られている。学業と仕事の両立の毎日は、結果的に、多忙な生活となり、食事を家族とともにすることをたとえ本人が望んでもむずかしい。

筆者は、湧定生の食生活改善の方策として、「家族のような関係でコミュニケーションを行う」という体験の場を、家庭科教育の授業でつくりだすことにした。これを実現するには支援する地域住民の存在が必要である。前任校（1993～1995年度）での経験をいかすことにした。

前任校はその地域にその学校の卒業生が活躍しているという伝統的な学校であり、高校生は地域の高齢者と隣人関係でもあった。ところが、湧心館高校は1979年に定時制通信制高校として新設され、湧定生と地域住民とは本校入学以前には無縁の関係にあるという大きな違いがあった。そこで筆者が模索して出会ったのは学校周辺地域で組織される、熊本市出水南校区社会福祉協議会の一組織の食生活改善グループである。ボランティアでの協力を得ることになり、早速1997年9月、地域の伝統食を地域住民参加での調理実習授業として実現した。

湧心館定時制での住民参加授業の取り組みの背景として、本校生の社会的行動に対する地域住民の不安・不満から生じる差別的な見方があり、これを筆者は払拭したいという思いがあった。地域住民との直接的なふれあいを重ねていけば、湧定生に社会的行動への責任が育ち、また地域住民の本校生への理解が深まればこの偏見は解消していくのではないかと考えたのであった。

## VI 2 2) 交流学習を継承するための工夫

この地域は 1960 年代末から宅地化された住宅地であり、高齢者世帯が近年急増している。この授業に参加するボランティアの住民の大半は、民生児童委員として 10 の町内でそれぞれ生活支援活動を日々実践している。

このような役割を果たしているボランティアの住民（少しずつ交替がある）に対して、これまでの 12 年間（1997～2008 年度）、筆者は交流授業への参加が継承する工夫として、湧定生の学びや感想を住民に届け、参加した住民自身が授業の成果を確かめることができるように努めた。また、食生活分野を核として、交流学習内容をさらに高齢者や子どもの福祉、住生活などの分野にも広げてきた。分野を広げることができたのは、調理実習の後に住民たちとの話しを通して、地域での活動の情報を得るように努めたことによる。ここで報告するテーマの展開では、食べ事を中心としながら、こちらが意図した以上に幅広い生活文化面にも広がった。この成果はこれまで参加を重ねてきた住民（回数が多い住民は 1 年に 10 回を超える方もいて、この 12 年間の参加回数が 100 回を超える方もいる）が民生委員を兼ねており、事前に地域の高齢者（2001 年度開始。参加する高齢者は毎年ほとんど入れ替わる）に、湧定生の学びや事情が伝達され、湧定生への親しみがすでに築かれたところで高齢者が来校しているので、この授業では初めて出会う湧定生ではあっても、親しくコミュニケーションをとることができているのではないかと思われる。

この交流学習の開始の頃は、50 歳代であった地域住民も近年では自身が高齢者の年齢層に達し、また高齢者世帯や単独世帯となった方もいる。したがって高齢者との交流学習には、恒例的に授業参加する前期高齢者が、同じ町内の後期高齢者を伴って参加するという形になってきた。

## VI 2 3) 「家庭総合」食生活学習における住民参加調理実習授業の展開

### VI 2 3) (1) 食生活の交流学習の目的と学習内容

「家庭総合」1 年目に食生活学習を行い、住民参加の調理実習の目的は、前述の本校生の実態をふまえ、(1) 本校生が地域住民とともに日常的な食べ事の作業を行い、ともに食べる楽しさをあじわう。自分の家庭ではできにくい、日常の食べ事の営みを体験する。(2) 先人の食生活を継承し、自分自身の食生活の営みを再構築する意欲と実践力を養う。この 2 点とした。

食生活の学習内容は、季節に合わせて営んできた先人のクラシを追体験することを試みている。4 月にはまずは野草を食べ、栽培野菜は改良され続けてきたことを、五感を通して味わい、栄養成分の含有量を数値で確かめる。5 月～7 月、11 月には住民参加の調理実習を 1 回ずつ導入している。5 月には小麦が収穫されるので、手打ちうどんを住民とともに作り、主食としての米が不足したときの小麦の食べ方、戦後の学校給食のパン導入経過などを学び、米消費量の減少を住民の家庭での食事の変化の聞き取りなどをもとに考える。食中毒が発生しやすい 6 月には、微生物の有効利用である先人の知恵をいかした味噌・ヨーグルトを手作りし、塩漬け・燻煙の実習でベーコン作りを行い、食品加工の基本の方法を経験する。会食ではかつて冷蔵庫がなかった時代の保存法の経緯を聴き取る。7 月は、9 月の高齢者福祉の学習の導入的な位置づけとして、高齢者とふれあいながらの調理実習を行い、長い人生経験を聴き取る。11 月には収穫された新米を使っての寿司づくりである。米栽培方法や米のいろいろな食べ方の経験を聴き取る。

### VI 2 3) (2) 授業展開「熟年者（高齢者）の方に生活文化を学ぶ―調理と会食を通して―」

ここでは表記のテーマの授業実践を取り上げる。この小目的は、ア．調理作業と会食を通して、高齢者の生活状況を理解する。イ．高齢者の長い食生活体験を聴き取り、近年のわが国の急速な食環境の変遷を知る。ウ．食べ事をともにしながら、人と人とのコミュニケーションが深まることを実感する。この3点とした。

このテーマの授業は2001年から始めて2008年度まで継続してきた。2005年度は7月11日(月)17時45分～20時。参加者：高校生(1の1)33名。高齢者(20名)と民生委員の計25名。経費6,898円(本校生から集金した家庭科学習費から支出)調理実習「だんご汁」。戦後60年という年にあたるので、高齢者の戦中・戦後の食生活の話につなげたいと考えた。また「冷奴」では、国産大豆の手作り豆腐と輸入大豆の大量生産の豆腐との食べ比べ。豆腐という保存期間が短い食べものが昔どのように売買されていたか、どのくらいの頻度で食べることができたかを聴き取るようにした。また、1週間前に実習した粕漬けで、本校生が初めて作ったものを試食した。野菜の保存食としての漬物をどのように食べてきたかについて、高齢者の話が進むことをねらった。

この授業では、目的は同じにしながら、調理実習やお話会のテーマは毎年少し変えている。

## VI 2 4) 住民参加授業の成果と課題

### VI 2 4) (1) 交流学习の成果

湧定生は夜間授業のため、高齢者福祉の学習での高齢者とのふれあいや高齢者福祉施設などでの介護体験学習ができない。したがって高齢者が民生委員の送迎付きで来校し、直接交流できる機会は貴重である。

活動の成果として、湧定生が高齢者とふれあいながら調理技術を習得し、食生活だけでなく家族関係や地域のつながりなどを含む豊富な生活経験を継承できたことがある。これは湧定生の感想「みなさん、親切だと思った。戦時中や終戦直後は生活の変化や過酷さがあつたと聞いた。食べものを無駄にしない。好き嫌いがなかった。疎開先には電気がなかった。食べものがなかったもので、お粥で食べた。疎開先ではわらじを自分で作り、わらじで登校していた。昔は食料状態が今のようによくなかったんだなあと思った。昔は食料保存に人の知恵がいかされていた。たくさん励ましてくれた。素直になって日本のために頑張ろうと思った。」(2005年)にも読み取れる。

アンケート調査(設定項目、複数回答)では、高校生は、「一緒に作業する喜び」(79%)、「ともに食事する喜び」(67%)、そして、「地域の人びとと学習することで内容が深まり、学ぶ喜び」(67%)とし、食べ事を共に行うという交流活動に楽しく参加したといえよう。さらに、「自分から話をするのが大切」(56%)、「責任感をもつことが大切」(60%)、「クラスメートの人間性を深く理解し、友達の輪が広がった」(52%)とし、社会的行動面での気付きもみられた。

また、地域住民(回答者23名)の側では、湧定生に対して「素直に学ぶ」(78%)、「やさしさ」(65%)をあげている。湧定生への偏見の解消につながると思われる。住民自身は「一緒に作る喜び」(52%)をあげている。

コミュニケーション力が弱いとみられた湧定生は、地域住民との食べ事を重ね、家族のような親しい関係を今まで無縁だった大人たちと築き、食生活だけでなく家族関係や、高齢者の生活実態と地域でともに暮らす関係づくりなどのさまざまな生活文化を継承し、生きる力を高めっていると推察される。そして住民の側でも定例化したこの交流学习の機会を行事的に位置づけ、楽しく参加している。双方が高まりあう関係を築いていると筆者は捉えている。

## VI 2 4) (2) 交流学習の課題

交流学習では、住民の生活経験の聞き取りを課しているので、授業のテーマにそった生活課題へ対処した住民の暮らしぶりの内容が含まれることが少なくない。これに対して、高校生は自身自身の生活課題に向き合う暮らしをしているにもかかわらず、それらを明らかにして住民とともに解決しようとする関係づくりまでには至っているとはいえない（親しさが増すと一部に人生相談をする湧定生もいる）。この理由として、学習内容が教師の企画したものに参加するといった高校生にとっては受身型の授業展開によること、また、1日4時間という学校生活の時間が短いという制約、地域住民とのかかわりが質的にも時間的にもまだ充分ではないということなどが考えられる。

(表) 2005 年度の地域住民参加型授業の内容

ア.「家庭総合」(2単位) 1年目履修生徒対象(普通科1の1、情報科学科2の2)

期日	テーマ	参加人数(実数)	
		本校生	地域住民
5月16日(月)	小麦収穫時期に手作りうどん	38名(1の1)* <sup>1)</sup>	8名
6月15日(水)	保存食の調理	10名(2の2)	3名
7月11日(月)	熟年者(高齢者)との会食	33名(1の1)	25名
9月26日(月)	高齢者の生活史聴き取り、支援活動について	30名(1の1)	2名
9月2日(水)	高齢者の生活史聴き取り、支援活動について	10名(2の2)	2名
11月2日(水)	新米で寿司づくり	35名(2の1・2の2)	15名
2月中旬	地産地消と職業観を学ぶ料理会	学年別 60名	8名

イ.「家庭総合」(2単位) 2年目履修生徒対象(普通科2の1、情報科学科3の2)

題目	テーマ	参加人数(実数)	
		本校生	地域住民
9月9日	地域の街づくり	15名(3の2)	2名
10月26日	出産・子育て体験談の聞き書き* <sup>2)</sup>	30名(2の1)	8名
10月28日	出産・子育て体験談の聞き書き	16名(3の2)	6名
2月中旬	地産地消と職業観を学ぶ料理会	学年別 60名	8名

\*1: 本校生は、仕事の都合や不登校の経験の延長上にいる者もあり、出席の変動がある。

\*2: 2006年度から「子育て支援活動」の話を一人の方から聞く授業を、別の時間に設けた。

### 引用文献

- 1) 立山ちづ子他著(1993) 高齢社会に向け、男女共学家庭科研究の展開, p.184~196, 法律文化社, 京都.
- 2) 立山ちづ子他著(2004) 高等学校における「高齢者福祉学習」から「ともに生きる関係づくり」に進む授業, 市民が育つ家庭科, p.174~180, ドメス出版, 東京.
- 3) 立山ちづ子(2003) 高齢者福祉学習から地域の生活文化継承へ, 家庭科教育, 77巻12号, p.21~23, 家政教育社, 東京.
- 3) 立山ちづ子(2004) 米と小麦について学ぶ, 技術教室, No. 618, p.49~51, 農山漁村文化協会, 東京.

- 4) 立山ちづ子他著 (2004) 前掲書 2), p.182.  
5) 石毛直道著 (2004) 食卓文明論, p.31~32, 中央公論社, 東京.

注 1) この稿は、日本家庭科教育学会九州地区共同研究会編 (2006)『授業実践報告にみる九州各県の地域に根ざした家庭科の課題』の「家庭科授業における高校生と地域住民との交流授業の経過と分析」(p29~31) を立山ちづ子が執筆したので、これを一部修正して記載した。

### VI 3 第VI章のまとめ

現代人の食行動に対する「食」の教育についての提言においては、小家族で暮らす、孤食・欠食が常態化した定時制高校生を対象とし、ヒトとの関係性を重視した家庭科食の教育の実践事例を取り上げた。2 年間の履修のなかで、継続して地域住民という大人世代が調理実習授業に参加し、ヒトの関係性を高めることをねらいとするものである。参加する地域住民と高校生は他人同士である。一緒に調理作業を行い (B、C)、会食し D)、その後地域住民の食生活の推移や家族のカネ・クラシを聞き取ること (D) を 1 年目履修の授業で 4~5 回重ねる。さらに高齢者の生活史や地域における高齢者支援活動を聞き取る (D)。2 年目には住民のまちづくりのあゆみ、出産・子育て体験談、地域における子育て支援活動の聞き取り (D) などを重ねていく。参加する地域住民は、1960~80 年代に新興団地に入居し近年では家族が縮小化してほとんどが高齢者世帯である。生徒の家族との連携はできないが、このような地域住民たちと一緒に調理実習から会食、団らん、クラシについて語り合うという (筆者はこれを「食べ事」と称している) を重ねる。これらの活動を継続して、高校生と地域住民、そして高校生同士、これらの 2 面でのヒトとの関係性 (D) を深めている。ただ、食べ物入手・生産 (A) に関しての学習は 1 年に 1 回の生産者の参加での聞き取りや地域住民の子ども時代の体験談でカバーしているといった浅い内容に終わっている。これは都市部における学校教育の限界であろう。

このような家族のクラシを模した食べ事を通して、B、C、D の行為をカバーし、孤食・欠食の常態化した高校生という若者たちの豊かな人間形成に寄与することを期している。ただ、高校生も地域住民も消費者側にあるヒト同士の食事行為であり、生産者と消費者の接近というもうひとつの課題には迫れていない。

高校生という若者の常態化した孤食・欠食という、高度産業社会のなかで構造的に生じた課題に、学校教育の一教科ですべての解決をめざすことは不可能である。ここでは、この限界を含みながら、この章ではわが国の食の教育に、D のヒトの関係性の視点を加えることを提起し、その具体化として、家庭科教育におけるの 1 事例を提示した。

今後は、わが国の食料の持続的供給・食と農の接近という課題に対しても、食行動を、モノ・カネ、ヒト・クラシを相互関連的に分析し、食の教育の学習内容に加え、課題の解決に向かうことをめざしたいと考える。

## 終章 結 語

### 本研究の目的

第一に、高校生という現代の若者の現代の孤食や欠食は、高度産業社会の飽食の環境のなかで、家族の縮小化に起因したヒトとの関係性の希薄化が影響して生じた食行動であり、人間力の低下をもたらす文明の問題であることを明らかにする。第二に家政学・家庭科教育における従来の食教育は栄養教育というモノ重視であり、ヒトとの関係性の視点が欠落していたことを明らかにし、このような食の教育では現代の若者の孤食・欠食には対応できないことを指摘する。第三には、本論文の独自性として、現代人の食行動を、モノ・カネ・ヒト・クラシを関連させて分析し、ヒトとの関係性を重視する食の教育を提案した点である。

### 第1節

#### 序章 問題の所在

##### 1 研究の背景

高校生という若者にひとり食べという孤食、そして欠食がふえている。食卓での団らんがなければ人間関係をつくる力が育たないのではないかと危惧される。この研究では、このような若者の食の問題は人間の文明の問題であるにとらえ、人類の初期の食行動に立ち返って、ヒトとモノ（縦軸）、生産者と消費者（横軸）、という機軸をすえて、現代人の食行動とこれまでの食の教育を分析する。

筆者は1996年から現在までの13年間、定時制高校に勤務し、家庭科教育で食の教育を担当してきた。2008年の定時制高校生1年生の食事は以下のものであった。食事を誰かと共に摂ったのは夕方の学校給食だけであった者が58%、姉と一緒に摂った女子（5%）、残る37%は1日中ひとり食べであった。「さびしい」と添え書きした者がいた。食事を「主食と主菜や副菜を含んだ食べもの」とした場合、1日に3食を摂った者は5%、2食が43%、夕方の学校給食1食以外はパンかおにぎり、あるいは飴やスナック菓子、果物などであった者が48%、一人の女子は饅頭1個と飲み物で1日を過ごした。このような孤食や欠食は、定時制入学者に不登校経験者や中途退学者の割合が増加してきた近年に、相関して少しずつ増加している。

若い世代での欠食は、骨形成の不全となり、高齢期にひどい骨粗しょう症となることが明らかにされている。また、女性の栄養不足は、その子どもが低体重児となり、さらに肥満体質から糖尿病の罹患率が高くなると予測されている。朝食抜きの児童は低学力になりがちであることも明らかにされている。心身の形成が発達段階にある子ども世代での欠食は、その後の心身に何らかの障害をもたらすため、看過できない問題である。

##### 2 孤食・欠食を次のように定義した。

孤食：ひとり食べ。ひとりで食べる行為。

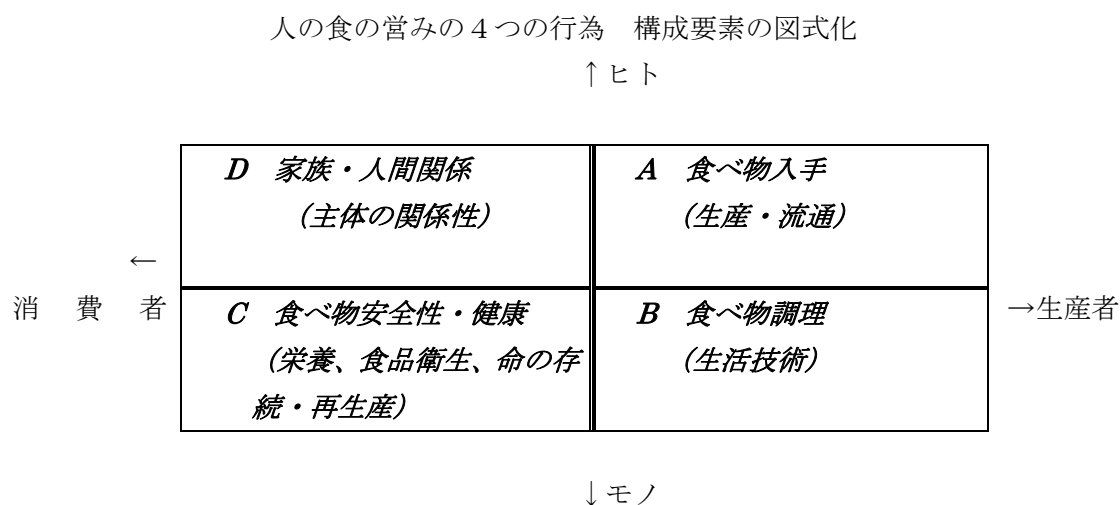
欠食：ヒトの摂食リズムによる食事を摂らない行為。今日の社会での摂食リズムは1日3回（朝・昼・夕）に食事（主食と主菜や副菜）を摂る行為が一般的である。食の回数が0～2回以下、また「食べもの」に主食と主菜や副菜が含まれない食の行為を欠食とする。昔の欠食は食べものが不

足していたために食べなかった行為である。ここでの欠食は、飽食環境にあつて摂食リズムの崩れにより食べていない行為である。

孤食と欠食の関係：欠食は孤食が常態化した子どもに多くみられる。したがって、この研究では、孤食と欠食は同じ問題を含むと捉えている。

3 人類初期の食行動に立ち返って、ヒトの食の営みを4つの行為に分類した。人類はおよそ500万年前に誕生していたといわれ、その歴史の99.8%以上を狩猟採集によって生活してきて、私たちの生活と文化は、食行動をはじめとして、その原点は深く狩猟採集時代に根ざしている。食事の発生は、狩猟と肉食、および獲物の分配と密接な関係をもっていたと考えられている。食文化の原型は、人類のみが、肉食を取り入れ、定住的な寝ぐらをもつようになり、限られた時間にまとめて食事をとるという摂食のリズムができた。ひとつの生計手段としての狩猟の発達、定住的な寝ぐらと、そこをベースとした食料の集積と再分配、分業、家族、さらにそれを超えた社会集団の形成など、もろもろの社会経済的な発達をもたらす結果となり、それらの諸要素間の複雑なフィードバックを通じて、人類特有の食行動を形づくっていく基盤が整っていったと考えられている。

4 この研究に取り組むために、筆者は人の食の営みが4つの要素で構成されると考え、次のように図式化した。



人は血縁集団をもととする家族・群れのなかで暮らし、自分自身で自然界から食料を得て、調理して食べ、健康を維持し、さらに次の世代を育ててきた。この家族の自給自足の暮らしの食行動を、4つに分類できると考えた。すなわち、A 食べ物を入手する行為（これは近代化のなかで、生産・流通の産業となる）、B 食べ物調理の行為（第一次的産物を食べやすくするための作業を行う、生活技術）、C 食べ物の安全性を見分け、保持し、さらに健康を維持する行為（栄養、食品衛生、命の存続・再生産）、D 家族・人間関係（コミュニケーション、食文化の伝（継）承）の4つの行為である。これらの4つの行為を、自給自足する家族の暮らしにおいて、構成員は自分自身が主体者として営んだ。このような暮らしは、わが国では1960年代前半まで、続いていた。その後、産業化が進展するなかで、人は家族から離れて行動し、主体者から他者に依存する

暮らしへ移行してきたといえる。すなわち、今日の食に関するさまざまな問題は、この家族で暮らしていたときの4つの行為を、分業化が進む社会のなかで家族を離れた個人として行動する暮らしとなり、4つの行為を他者に依存するようになって生じてきたとの見方ができる。

上の図は、次のように読み取る。縦（3本線）方向は、上がヒト、下がモノ、また横（2本線）方向は、右が生産者、左が消費者、それぞれ外に向かうほどその度合いが強くなることを意味する。この分類した4つの行為、A、B、C、Dをこの研究の分析基準とした。

**第I章の先行研究**では、わが国でヒトの食がまだ不足する1960～70年代に、農薬・化学肥料を使った農産物や食品添加物使用の加工食品の大量生産が行われた時代に、いのちにかかわる食べ物を選ぶ力の育成、安全な食べ物を選ぶ力を育成する農業体験の進めを、医・食・農を結ぶ内容で全国的な講演活動で提起した医師の竹熊宜孝氏の活動を取り上げた。いのちを守る医の立場から食と農を結ぶ教育の重要性を指摘した先行研究である。次に食が満たされていくなか、子どもたちにひとり食べ（孤食）が広がり家族と共に食べるという人間的な食事行為が崩れつつあることを食事スケッチ法で明らかにした食生態学者の足立己幸を取り上げた。従来の栄養教育の食の教育に、ヒトとの関係性の視点の導入を初めて提起した先行研究である。最後に飽食環境のなかで安全性の不安が増大し、さらに食べ物の国内における持続的供給が危惧されるという、食と農が危機的状況に陥った今日的課題に、生活農業論的分析方法によるモノ・カネ・ヒト・クラシを相互に関連させて、分離している生産者と消費者の行動の転換を図ることを提起した農村社会学者徳野貞雄を取り上げた。高度産業社会におけるヒトの食行動を、食べ物を取り巻く経済的原理（モノ・カネ）と生命・生活原理（ヒト・クラシ）を関連させて考察する研究であり、今後の食の教育に示唆される内容が多いとみて取り上げた先行研究である。

筆者の4つの分類によって先行研究を分析すると、竹熊の研究はCで問題を提起し、その後の実践活動を通してAを重視する食農教育を提起した。足立の研究はB・Cの実践と研究に、Dのヒトとの関係性の重視する食の教育を提起した。徳野は食と農の分離の再統合を視野に入れ、生活農業論的分析パラダイムを考案し、A・B・CにDのヒトとの関係性を重視する食の教育を提起していると分析した。

**第II章のわが国の「食」の教育の概史**においては、今日の食教育が栄養・調理というモノ重視の内容であり、ヒトとの関係性から食行動を捉える視点が欠落してしまう背景を明らかにすることを目的とした。

### 1 アメリカの家庭科教育・家政学

わが国の食の教育は、アメリカの家政学の影響を受けている。19世紀のアメリカでは工業化が進み、20世紀初めには工業化・都市化の弊害をだし、新しい工業化社会に対応した秩序を築こうとする運動が起こった。移民の食は経済的合理性・食事計画のない偏屈な習慣によるものにとらえる改革者たち、WASP アングロサクソン系プロテスタントの中産階級層は、家事の科学化・合理化運動を展開し、食事を健康の観点からのみ考えた。家庭科教育を通して中産階級の家族に科学的合理的食生活を広げた。この家庭科の基盤として家政学が構築され、1908年に家政学会が設立された。移民がもたらした食文化を排除し、食品業界では栄養士や家政学者が考案した缶詰・パッケージ食品を大量生産するようになった。これらが衛生的で栄養価が高い食品であり、アメ



リカの食の基準にかなうとされ、加工食品が国民に普及した。このようにして食の教育は B、C を重視して展開された。

2 わが国の食の教育の公教育としての始まりでは、後の家庭科教育につながるころの 1895（明治 28）年に設置された高等女学校における食物教育を取り上げた。高等女学校では家事科の一つの分野として食物の教育が始まった。その内容は食物の成分、その摂取量に関するもので、今日の栄養学的、食品学、調理学的内容であった。1887（明治 20）年に栄養所要量の基準が提示され、1910 年にビタミンの発見、1921 年には内務省栄養研究所が開所された。その初代所長の佐伯らは「家事科は応用科学である」として「我が国の家庭文化は極めて幼稚であって、之を向上発展させ、其の生活を合理化させることは家事科の使命である」と述べ、栄養学と実生活を結びつける栄養指導が開始された。東京女高師家事科の物理・化学の教員であった近藤耕蔵は「生活合理化に貢献する」ことを目標に、「科学的」教育の具体化として物理学、化学、生物学を料理作業の一挙一動の解説に活かした。シカゴで見学した実験的調理法を参考にしたとみられ、「割烹教育」は実習だけでなく基礎的実験を課し、「女性の頭を科学的に陶冶する重要な科目となる」と述べている。わが国の食の教育はアメリカの家庭科教育の影響を強く受け、B、C 重視で始まったのである。

3 第二次大戦後の食の教育は 家庭科教育で行われてきた。家庭科の設立には、1946 年の米国教育使節団の報告書が関わっている。「新教育指針」では女子教育のねらいとして、個人的社会的な自律、科学的教養の向上、経済的自立をめざした職業教育を掲げた。1947 年の「学習指導要領 一般編」の「家庭生活」では、1）家庭生活を進歩させる態度をもつ 2）家庭生活を民主的にし、楽しく明るくしていく態度をもつ、3）家庭生活の営みを科学的合理的に考え、能率的にする知識と技能とを身につけ、生活を向上させることができるようになる、の具体的な目標があげられた。そして中学校の食の教育では、「職業・家庭」の食物の目標に「栄養が十分で、経済的で且つ楽しい食事をととのえる能力」とされた。また高等学校「家庭科編」の食物の指導内容は調理技術、保健的な食物の選択、栄養であった。国民の大部分が自給自足的な暮らしであった時代であり、実生活にいかすねらいでの B、C 重視の食の教育が行われた。新しい家庭科で始まった食教育は、20 世紀初めのアメリカの食の改革運動に重なるものがあつた。

4 次に、戦後の家庭科教育の基盤となった、わが国の家政学の業績を分析した。わが国の家政学会は 1949 年に設立された。その学術雑誌は「家政学会誌」として 1950 年に創刊され、今日まで発行されている。前川當子はこの会誌に記載された研究論文の分析を、1956～58 年にかけて 3 回行っている。そして家政学の試論では「家族及び家庭生活並びに家政のあり方を研究する学であり、且つ知識と技術の学問である」と整理し、「家政学雑誌」の 1～16 号（128 例）の研究発表を分類した結果、自然科学面が重点的に研究されていることを明らかにしている。1958 年にはアメリカの *Journal of Home Economics*（281 例）と日本の家政学雑誌 236 例を分類し、「一般文化の進歩が遅れている社会あるいは時代において、調理・裁縫等に関する実技が家政学の重要な位置を占めていたのである。しかるに、米国のごとく物質文明の進んだ国において、幸福な家庭を営むための主婦の仕事は、衣食住に関する家事はもちろん、家族間の心理的な問題に至るま

でその範囲を拡大し、家族関係や、社会の進歩との適応等の問題が家政学研究者の関心を持つようになったことが感ぜられる」と考察している。

筆者は家政学雑誌の食に関連する論文題目を分析し、次のような結果を得た。

	1950～1961 年	1980～1984 年	1990～1992 年
食に関する題目・総数	2 0 2	2 4 6	1 8 6
食文化ほかに関する題目(B,C 以外の内容)	14 (6.9%)	11 (4.5%)	7 (3.8%)

前川がかつて指摘した自然科学面の重視という、すなわち B、C の重視は今日まで継続している。このような家政学の動向は、小中高校における家庭科教育に影響していると推察される。食べ物が不足状況にある社会に対応するために研究されてきた家政学・家庭科教育はモノ重視で継続され、現代の孤食・欠食という飽食環境の下で家族関係が希薄化した、ヒトとの関係性によって生じた今日的課題の解決に対応できなくなっていることが明らかである。

5 現代の食の教育をみる。中学校の 2008 年告示学習指導要領の「技術・家庭科家庭分野」では、「・栄養素の種類と働きを知り、中学生に必要な栄養の特徴について考える。・食品の栄養的特質や中学生の 1 日に必要な食品の種類と概量を知る。・中学生の 1 日分の献立を考える」とされ、このほかに、食習慣、日常食の調理、安全と衛生、地域の食文化、食生活への関心を持たせるという内容である。依然として B・C 重視であるが、新たに地域の食材を生かした地域の食文化や食生活の学習が加わり、ヒトとの関係性の視点が含まれることとなった。今後、孤食・欠食に対応する食の教育の展開が期待される場所である。

**第Ⅲ章の家族・家庭と食行動の現状**においては、1 産業化の進展度合いが異なる、韓国・福岡市・熊本の 3 地域の家庭における食生活調査を行い、その結果から家庭生活における家族との食事行為が産業化の進展とともに崩れ、ひとり食が増加することを明らかにした。将来的により高収入をめざす子どもの教育は高学歴化し、そのために学校での長い拘束状態、また親の長時間や変則的な勤務という就労形態もあり、朝食や夕食を家族でともに食べることはしない。家族構成員は減少し、家族でともに食べようにもヒトがいない。ヒトが少ないと食べ物は簡便なものとなる。家族の縮小化によって、家庭内でともに料理し、ともに食べるという、人間本来の食行動をとらない。ただ、食べ物は身の回りに豊富にある。いつでもひとりでも食べることができるという飽食環境にある。現代の若者のひとり食（孤食）は、高度産業社会の飽食環境下で、家族の縮小化というヒトとの関係性を起因として生じていることを明らかにした。

2 熊本の高校生の食事の絵から読み取った食行動を分析した。家族構成員数の縮小化と高校生の食生活の関連を分析するねらいをもち、家族の形態別、構成員の多少による機軸を設け、全日制を拡大家族と核家族の 2 つの群に分け、定時制を一つの群として、3 つの群で比較考察した。定時制の家族構成員の内訳は拡大家族 (4.3%)、核家族 (85.1%、このうち全調査者数の 72.3% は単親家庭)、単独 (10.6%) である。

朝食の欠食率は定時制で最も多く、拡大家族で少ない。家族の大人と一緒に食べた者は拡大家族で多い。夕食を家族の大人と一緒に食べた者も拡大家族で多い。また食事内容では、朝食に「ご飯・みそ汁」、またはこれに「おかず」が加わったメニューは拡大家族と核家族で多い。家族員数

が多い方が食事内容も多い。夕食も同じ結果である。家事作業への参加状況は食器片付けや配膳を行うくらいで、食事作りを行う者は半分以下である。食事作りは拡大家族が他の2つの群より少しは多い。健康状態は、拡大家族・核家族では「よい」が大半を占めるが定時制では「悪い」の方が多い。高校生という若者は、家族構成員の縮小化により大人との共食の機会が減り、食事内容が貧弱化し、結果として健康状態の悪化をもたらすということが明らかにされた。

3 熊本の高校生の母親たちの食育の現状では、食事のマナーや栄養教育を重視し、料理技術の習得や食べ物生産、安全性についての関心は高くない。食生活では、冷凍・調理済みの食品の利用は半数を超え、産地表示はよく見ている。献立選びに大半が悩んでいる。家族のふれあいは、食事中や食後の団らんで行われている。伝統料理作りは大半が時々作る程度である。子どもと一緒に作る者は3人に1人程度であり、作らない理由としては、時間がないとする者が過半数で、作れない者が5人に1人で、興味がないとする者が6人に1人であった。これらの結果から、伝統食を親世代から子ども世代へと伝承する行為は衰退しているといえる。また、高校生の母親は子どもの食行動の自立育成にあまり関心をもっていないといえる。

**第Ⅳ章の「食」の教育の現状**においては、1 九州地区の1994～2004年の家庭科食の教育の小中高校での、生活課題・生活文化の視点が導入された6実践事例を分析した。すべて農山漁村地域における展開で、生産者である祖父母や親、地域の大人たちが授業に参加し、子どもたちは農業体験や地産地消による調理体験、クラシの体験談聞きとり、食生活変化調べ、さらには高校生による地域プロジェクト活動参加などを含む実践であった。これらは、B、Cを重視しながら、さらにA食べ物入手、D家族・地域の人間関係をも重視する学習であり、新しい試行的な食の教育の展開であったといえる。ただ、Aでは生産者のカネ・クラシの理解や自らの消費者行動様式の考察が、Dでは家族の日常的な食生活のヒト・クラシとの連結の視点は弱かった。

2 熊本県・九州地区で展開されている食育活動の2003～2007年度の発表事例を分析した。1961年に施行された農業基本法が廃止され、1999年7月に制定された食料・農業・農村基本法では、食や農の教育の推進を位置づけた。農林水産省と文部科学省は連携して、学校における農業に関する学習、農業体験の充実を図るとした。2000年には食生活指針を文部科学省・厚生労働省・農林水産省の共同で策定し、さらに2005年7月に食育基本法が施行された。これらにもとづき、熊本県では「くまもと農業振興運動」を①変革による農業の元気づくり、②地産地消による共生関係づくりとして展開し、農政部が主担して「食育ボランティア活動」を2001年度から始めた（2007年度まで継続）。九州農政局では九州地域食育推進協議会を2003年度に設置し関連団体の支援を始めた。

このような背景のなかで食の教育・食農教育が実践された。2つめの分析資料として、熊本県農政部が主担して、ねらいを食と農の共生づくりと地産地消の食育啓発を掲げる食育ボランティア活動として展開し、その実績である①関連団体（栄養士、生産者、食生活改善推進員他）が参加した食育活動交換会での発表、②熊本県高等学校教育研究会家庭部会の2003～2007年度の活動報告を取り上げた。①の実践は地産地消による料理教室開催が主であり（B）、健康保持（C）という展開であり、農業体験（A）は含まれない事例、栽培体験はしたが生産者のカネ・クラシ、

そして自分と家族の日常の食生活のクラシ（D）との連結は貧弱であった。②の実践では主として4～5年間の継続活動の事例を分析した。地産地消による料理実習を地域の生産者他を講師とする展開とはしたものの、農業への理解（A）はあまり進まなかった。料理技術の習得（B）に地域の人とつながる楽しさ（D）の成果は大であった。ただ、これらの実践でも生産者（A）や自身の家庭の食生活（D）のカネ・ヒト・クラシに関する学習の視点はほとんど欠落していたのであった。

以上の分析から、近年に試行されている食の教育では、従来の家庭科食の教育でのB、C重視に、AやDが加わる兆しはみられるものの、とりわけカネ・クラシ、ヒトとの関係性に迫る視点は貧弱であることが明らかにされた。

孤食や欠食の課題解決に向かう食の教育には、ヒトとの関係性（D）の視点が欠かせない。また、カネ・クラシの視点も欠かせない。現在試行的に展開されている食の教育でも、若者の孤食や欠食に対応するには十分ではないことが明らかにされた。これらの食の教育の実践事例には家庭科教育・家政学を学習した女性たちが中心に関わっている。B・C重視で継続されてきた家庭科教育・家政学の影響が背景にあるのではないかとみられる。筆者は、若者の孤食や欠食に対応する食の教育が展開されるには、家庭科教育・家政学の食の教育にヒトとの関係性を重視する視点が不可欠であることを指摘する。

**第V章の産業化と食**では、高度産業社会において、ヒトは、5W1H、すなわちWhat（いつでも）、Where（どこでも）、Which（何でも）、Who（ひとりでも）、Why/How（自分は作らないでも）、食べることができるようになった。この高度産業社会への進展過程で、わが国では1960年前後を境にして、自給自足的なクラシが崩壊していった。農を営み、自分の労働で得た食べ物を食べていたが、教育を受け、ヒトは都市へ移動し、第2次、第3次産業に従事し、消費者として他者の労働の産物である食べ物（A）を食べるようになった。産業化により食べ物を工業的に製造するようになり、加工食品が増加し、スーパーマーケットも発達し、ヒトは購入して食べるモノが多くなった。また学校や事業所で過ごす時間が長くなり、昼や夜の食事を家庭外で食べるようになった（D）。こうして、食の外部化、外食化が進んだ（B）。さらに、ヒトの移動範囲が広くなりまた不規則な就業などもふえていくなか、インスタント食品・ファストフードが登場し、ヒトはいつでもどこでもひとりでもなんでも作らなくても食べられる食品を利用するようになった。工業的食材商品化（A）が進み、簡便で安価に世界の多様な食べ物が得られるという飽食の食環境が整備された。他方で、食と農の分離による食の安全性の不安が増大した（C）。高度産業社会では他者の労働による食べものを、家族から離れて個人で食べるという食行動が常態となった。石毛直道が「人間は料理をする動物である」「人間は共食する動物である」と述べたテーゼは高度産業社会ではもはや成立しなくなった。

ヒトは人間の文化を、家族で群れて食行動をとるというA・B・C・Dの行為を通して築いてきた。高度産業社会ではヒトはこれら4つの食の行為を個人で行うことが常態化し、ヒトとの関係性が低下した。結果として、ヒトの子どもを人間として育てるというヒトの力が減退している。すなわち、若者の孤食・欠食はヒトの文明の問題である。

**第VI章の現代人の食行動に対する「食」の教育についての提言**においては、小家族で暮らす、孤食・欠食が常態化した定時制高校生を対象とし、ヒトとの関係性を重視した家庭科食の教育の

実践事例を取り上げた。2年間の履修のなかで、継続して地域住民という大人世代が調理実習授業に参加し、ヒトの関係性を高めることをねらいとするものである。参加する地域住民と高校生は他人同士である。一緒に調理作業を行い（B、C）、会食し（D）、その後地域住民の食生活の推移や家族のカネ・クラシを聞き取る（D）を1年目履修の授業で4～5回重ねる。さらに高齢者の生活史や地域における高齢者支援活動を聞き取る（D）。2年目には住民のまちづくりのあゆみ、出産・子育て体験談、地域における子育て支援活動の聞き取り（D）などを重ねていく。参加する地域住民は、1960～80年代に新興団地に入居し近年では家族が縮小化してほとんどが高齢者世帯である。生徒の家族との連携はできないが、このような地域住民たちと一緒に調理実習から会食、団らん、クラシについて語り合うという（筆者はこれを「食べ事」と称している）を重ねる。これらの活動を継続して、高校生と地域住民、そして高校生同士、これらの2面でのヒトとの関係性（D）を深めている。ただ、食べ物入手・生産（A）に関しての学習は1年に1回の生産者の参加での聞き取りや地域住民の子ども時代の体験談でカバーしているといった浅い内容に終わっている。これは都市部における学校教育の限界であろう。

このような家族のクラシを模した食べ事を通して、B、C、Dの行為をカバーし、孤食・欠食の常態化した高校生という若者たちの豊かな人間形成に寄与することを期している。ただ、高校生も地域住民も消費者側にあるヒト同士の食事行為であり、生産者と消費者の接近というもうひとつの課題には迫れていない。

高校生という若者の常態化した孤食・欠食という、高度産業社会のなかで構造的に生じた課題に、学校教育の一教科ですべての解決をめざすことは不可能である。ここでは、この限界を含みながら、この章ではわが国の食の教育に、Dのヒトの関係性の視点を加えることを提起し、その具体化として、家庭科教育におけるの1事例を提示した。

今後は、わが国の食料の持続的供給と食と農の接近という課題に対しても、食行動を、モノ・カネ、ヒト・クラシを相互関連的に分析し、食の教育の学習内容に加え、課題の解決に向かうことをめざしたいと考える。

## 終章 結 語

本論文では、第一に、高校生という現代の若者の現代の孤食や欠食は、高度産業社会の飽食の環境のなかで、家族の縮小化に起因したヒトとの関係性の希薄化が影響して生じた食行動であり、人間力の低下をもたらす文明の問題であることを明らかにした。

第二に、家政学・家庭科教育における従来の食の教育は、栄養教育というモノ重視（B、C）であり、ヒトとの関係性（D）の視点が欠落していたことを明らかにした。次に現代に試行されている家庭科食の教育では、食べ物入手（A）にヒトとの関係性（D）を加える志向はみられるが、まだB、C重視であることを明らかにした。このような内容の食の教育では、高校生という現代の若者の現代の孤食や欠食に対応できないことを指摘した。

第三に、本論文の独自性として、現代人の食行動を、モノ・カネ・ヒト・クラシを関連させて分析し、食の教育では、家族のヒトとの関係性の視点を加える必要があるという課題を明らかにし、ヒトとの関連性を重視する食の教育を提示した。

## 第2節 今後に向けて一食の教育の課題（1）－

人類の初期の狩猟採集時代には食べ物の入手（A）が困難であった。男と女が性別で役割分業

をして、家族・地域で群れて暮らし、入手した食べ物を、共に安全性を見分け（C）、おいしく料理し（B）、家族・地域で分配と共同の関係のなかで（D）で食べて生きてきた。この食行動が人間の社会をつくり、人間の子どもを人間として育て、人間の文化をつくってきた。

産業化が進んだ現代社会では、この食べ物を得る手段はカネとなった。カネがあれば、ひとりで容易に好きなものが好きなときに好きなだけ手に入るようになった（A）。自分で料理することもなく（B）、自分で安全性を見極める必要もなくなり（C）、誰かの支援を得なくても（D）、食べることができ、生きていけるのである。カネがあればヒトとの関係性がなくても生きることができる。ヒトが生きるために、かつて家族と地域で群れて営んでいた食行動の4つの営み（A、B、C、D）が、高度産業社会では自分では労働しないでも（A、B、C）、カネで他者の労働を購入して生きるしくみとなり、家族・地域のヒトとの関係性はどんどん崩壊してきている。

このような現代社会における家族は、ヒトとの関係性（D）が希薄となり、家族の関係、男と女、親と子、隣の人との関係などが希薄となり、これを継承する力も弱くなった。

この家族のなかで育つ子どもも、カネでA、B、Cを購入することができる。「人間は料理する動物である」「人間は共食する動物である」というテーゼは成立しなくなった。近年の子どものひとり食は現代社会に出るべくして出てきた食行動であるといえる。また、いつでもどれだけでもひとりでも労働しなくてもカネで購入できる。食べたいときに食べる、おなかがすいていなければ食べない。現代の欠食も同じく高度産業社会の産物である。

しかし、ひとり食や現代の欠食を放置しておくわけにはいかない。人間としての人間社会を維持する力が弱くなっているからである。現代社会のこのような食行動は問題であるとして、今日、食育が展開されている。

食の教育、食育を、近代社会の学校教育では家事科が、第二次世界大戦後以降は家庭科が担ってきた。だが、この教育内容は調理技術（B）や安全性（C）に限られていた。この家庭科教育を指導する家政学がB、Cに限られていたのであった。むしろ家政学の研究成果は高度産業社会の加工食品製造や食の外部化を進めることに活かされた。現代社会のA、B、Cを他者に依存する社会を進める側に立っていたのであり、ヒトとの関係性（D）を断ち切る側に位置していたのである。したがって、ひとり食べ（D）・現代の欠食に家政学、家庭科教育は取り組めなかった。

今日の食の教育の新しい取り組みでは、地域の生活文化・食文化を地域の人材活用で導入した授業実践がある。地域資源は農水産物の入手に関わる（A）学習となり、これを通してヒトとの関係性（D）を深めるものがあつた。これらの実践からヒトとの関係性（D）が希薄となった現代人の食行動の問題に対処するには、地域資源を導入した食べ物の入手に関わる（A）学習の食の教育への導入は有効であることが示唆された。

筆者の「A 食べ物入手」の考えは、ヒトの狩猟採集時代の食行動を基に分類した考えである。これは徳野貞雄が述べている“農”に関わることである。この“農”は高度産業社会で大きく変化した。徳野の説明は以下のようである。生業としての“農”が高度産業社会で経済に特化した産業としての農業に転換し、農産物が“命の糧”から「商品」に変わった。商品をつくる生産者とこの商品を購入する消費者とに分離し、そしてカネを通してつながる関係になった。農と食の分離が進んだ。この大変動から、食と農の危機が生じてきたととらえたのである。食と農は生命・生活原理と経済原理が対立・矛盾する構造にある。徳野はこの農業と食料問題を分断化せずに、相互関連性のなかで分析し、解決策を見いだそうとする、生活農業論的分析パラダイムを提唱し

た。モノとカネの経済的原理と、ヒトとクラシという生命・生活原理からも考察するというものである。

筆者は、食の教育に食べ物入手（A）に関わる学習が不可欠であるとするが、その学習内容には、徳野の生活農業論的分析パラダイムが含まれる必要があると考えている。教育ファームで栽培体験や家畜飼育の体験を行うというが、それだけでは食と農の危機の解決には届かない。“農”から「農業」へのモノとカネの原理で動いてきた現代社会の現代人が、その食行動で失ってきたヒト・クラシの内容と経過についての学習が重要である。この内容が家庭科の新しい教育実践に少しは含まれているが、まだまだ乏しい。もっと生活農業論的分析パラダイムを学ぶ必要がある。

近年、「弁当の日」が、小中高校、大学で実践されるようになった。これは、竹下和男が 2005 年に始めたことに啓発されたものである。竹下は学校給食の残飯が多いことから対策を考えた。食べ物入手の行動（A）や食べ物調理（B）、食べ物安全性・健康（C）を、子どもたちが他者に依存する状況に置かれていることから問題が生じていると気づいたのである。家庭での家事労働に参加しない、学校給食もいただくばかりである。そのようなクラシをしている子どもたちに食育で栄養（B）や安全性（C）の学習を展開しても上の空となる。竹下の試行は、学校給食という外食を 1 日休んで、家庭で自分の弁当を手作りする。自分の労働で自分の食を賄う。生活技術（B）の主体性の取り戻しである。この営みを家庭で行うことで、家族との話題や共に行動する時間が増えた。D の家族・人間関係の取戻しがあった。「くらしの時間」がふえた<sup>1)</sup> という。

桑畑美沙子は、食の教育に地域の食文化の教材化の必要性を提起している。桑畑は、食文化には、①「つくり上げ伝えられてきた」遺産型食文化、②「つくられつつある」未来型食文化、③その間に現状型食文化が存在する<sup>2)</sup>と考えている。熊本県で 1970～1995 年まで毎月積み重ねられてきた授業実践研究会を分析して明らかにしたものである。「子どもたちが先人の知恵や工夫に感服や畏敬の念を表したり、あるいは食の現状への憤りを」をもつに至ったところで「自身が課題を解決する主体になろうとする意思が芽生えたり、主体として行動しよう」という力が育つ。

「現状の食に見い出される課題を認識しただけで、子どもたちがその課題を解決する主体と自身を位置づけ、解決につながる行動をとろう」とはしない。「解決をめざす人々の動きが子どもたちの生活次元で具体的に提示されなければ、課題を解決する主体と自身を認識したり、解決をめざして自身の生活を組み立てていこうとはしがたい」と考える。

食の課題の内容をどの範囲で認識するのか。徳野は「農と食の分離」が問題であるとしている。A 食べ物入手の“農”は、高度産業社会においてカネを手に入れる“農業”に転換され、市場主義のなかでわが国の農業は持続するのかどうかという危機的状況にある。他方で、食べる消費者はカネを使って食べ物を世界の人々の他者の労働に依存し（A）、安全性（C）の不安に怯えている。そして、大人も子どももひとり食が増え、孤立化し、社会が不安定（D）となっている。この課題の対処策は、「農と食」の接近、「農と食」の距離の縮小である。今日消費者の側で暮らしている子どもたちは、生産過程についての学習が食べ物入手（A）のしくみが“農”から“農業”に転換される過程で何が問題となったのか、その学習が求められる。モノやカネが大量になる過程で、ヒトやクラシはどう変化してきたのか。桑畑の遺産型・現状型の食文化学習が展開される場所となる。そしてモノやカネが豊かにあるなかで暮らしている自分たち消費者は生産者との関係の在り様を、他者の労働に依存するというこれまでの位置関係から共に食べ物入手の労働を担うという、協働の関係づくりの行動様式に転換していくことである。未来型食文化は、徳

野の分類による「積極型消費者」の育成を目指して展開されるところとなる。徳野の生活農業論的分析パラダイムは、食の教育が A、B、C、D の 4 つの食べる営みを含む内容とする場合に、その学習内容の総体的な認識の視点を具体的に提示している。

#### 引用文献

- 1) 竹下和男著 (2006) 台所に立つ子どもたち, p.3, 自然食通信社, 東京.
- 2) 桑畑美沙子著 (2008) 「地域の食文化」に視点をあてた食育の研究, p.161~165, 風間書房, 東京.

### 第3節 今後に向けて一食の教育の課題 (2) -

現代の高校生の孤食・欠食は、高度産業社会の食べ物が豊かなとなった環境で生じている問題である。心身の発達上からは看過できない問題である。

このような課題を抱える社会の今日の食の教育の現状はどうなっているか。2008 年度行われた熊本県高等学校家庭科教師対象の秋の県教育委員会主催の研修会では調理技術 (B) を専門的に研修した内容報告であった。教師が調理技術を高めれば子どもたちの食への関心も高まるというのである。従来の食の教育がモノ重視であったために、今日的な孤食や欠食の問題に対処できてこなかったという課題は今日も改善されそうにない。筆者は、第 VI 章で提案した授業実践を県家庭科教師対象に、1990 年代後半から話題として、あるいは研修会で発表する形で提案を行ってきた。後輩教師の一部には第四章に取り上げた実践事例にみられるように、地域の人が参加して地域資源を導入し、ヒトとの関係性を重視する動きは見えてはきている。しかし、依然としてモノ重視であり、ヒトとの関係性の視点は軽視されている。また家庭や地域のカネ・ヒト・クラシについての視野は広がっていない。

定時制高校生の実態は、さらに、ヒトとの関係性が切れた者が入学するようになった。

Y さん (男) は授業で課した 1 日の食事記録を記さなかった。教材として視聴した「それでも『好きなものだけ』食べさせますか？」(2006 年 NHK 放映) の感想も記さなかった。調理実習の時間には、「気分が悪い」といって保健室で過ごした。クラスのものとは会話する姿がみられない。夕方の学校給食は食堂にヒトが少なくなった始業前にさっと食べる。一緒に料理したり、食べたりすることが苦手なのである。この Y さんにどう対処していくのか。

食べることは食べる。しかし、他人と一緒に食べ事を行わない。ヒトは食べ物が不足していた頃、他と力を合わせて食べ物を入手して、共に料理をして、共に食べた。食事行為は他と共に生きるというヒトが人間として他の人間関係をつくってクラスという社会を築いてきたのであった。Y さんは他のヒトとの関係をつくろうとしない。食べ物が豊富にあり、いつでも食べられるからである。高度産業社会は、ヒトが他の人間との関係で築いてきた文明を崩壊させる方向に向かわせているのではないか。

I さん (女) は健康を考えて 3 食をしっかりと食べる。しかし「どうせ、一人さ。他の者は学校や会社に行っているの。」親はカネを得るため、会社の規則に拘束される。きょうだいは将来の生活の安定に向け (カネ) 高学歴を求めて学校に行く。家族とはいえ、それぞれが家庭の外で、個別の行動をとって暮らすという高度産業社会において、現代人の孤食はこの社会の結果として生じた姿であった。

S さん (女) は「包丁や火をつかうことはこわい」と、おそろおそろジャガイモの皮をむく。



ガスを点火させるのにつまみを何回も回す。かつては親になっていた年齢のヒトが作って食べるという基本的な作業を身につけていない。作らなくてもカネで食べ物を入手できるからである。1日、1回の食事を一人でたべている S さんである。高度産業社会では「人間は火を使う動物である」「人間は料理をする動物である」のテーゼが崩壊している。

孤食、現代の欠食、そして調理能力の低下という子どもたちの背景には、共に料理するヒト、共に食べるヒト、話し相手となるヒトが、家族のなかにいないという実態が浮かび上がってきた。家族が極小化し、その家族のヒトが個別の行動をとって暮らしているからである。したがって、孤食、現代の欠食に対する対処策は、家族が共に過ごす時間を取り戻す努力を、個人そして事業所や学校が行うことであろう。高度産業社会がモノを豊かにするために動いてきた結果、ヒトの関係を疎にする社会に向かってきたのである。モノがあふれて、地球はモノのごみ処理という問題も抱えている。ヒトはモノを豊かにすることを重視する価値観からヒトとの関係を重視する価値観に方向転換するときに来ている。孤食、現代の欠食は、子どもの心身に人間力の発達を阻害するほどの大きな影響を与えている、文明の問題である。

ヒトとの関係性は、家族間の関係性が基礎となる。学校教育が、家庭でのクラシと連結することが重要である。明治期以降の食の教育は、学校が科学的な知識・技術を教授して家庭生活を改善するという、一方通行で行われてきた。親も子も、学校で学ぶことを取り入れるという受身の姿勢となってしまった。しかし、ヒトは家族のなかで自らの知恵を働かせ、子どもを育て、家庭の食文化を築いてきた。今日、ヒトはこの自らの力を強めることである。この強くなったヒトの営む家族・家庭と学校が、相互交流のなかで、次の時代のヒトを育てるという営みを構築する必要がある。学校教育は、家族・家庭生活のカネ・ヒト、クラシの実情について把握することが重要である。

## 謝 辞

論文作成にあたりまして、私の研究のあゆみはかなり迷走を続けました。私は長い間家庭科教育という分野での実践を重ねていましたので、社会学という分野での研究において、私の脳はなかなか活動を始めませんでした。途中で挫折しそうにもなりました。そして仕事と併行しての研究は時間とのたたかいでもありました。この過程では、主指導の徳野貞雄先生から懇切で粘り強くそして指針となるご助言と励ましをいただき続けました。副指導の後藤貴浩先生にはきめ細かいご指導をいただきました。仕上げの段階では、熊本大学大学院社会文化科学研究科のたくさんの先生方からご助言をいただきました。深く感謝を申し上げます。

調査・資料収集では、韓国・小川町の方々のご協力をいただきました。県内高校家庭科の先生方の活動の成果を引用資料とさせていただきます。心よりお礼を申し上げます。また、提示しました家庭科食の教育の実践では、熊本市出水南地区住民の方々が12年の長きに渡って夜の時間にご協力をいただきました。誠にありがとうございました。家族の支援も励ましとなりました。

論文題目 「現代人の食行動に関する研究ーヒトとの関係性を視点においた分析ー」

— 別 紙 資 料 —

熊本大学大学院社会文化科学研究科（後期博士課程）

公共社会政策学 地域連携政策論分野

立山ちづ子

（学生番号 047-G9203）

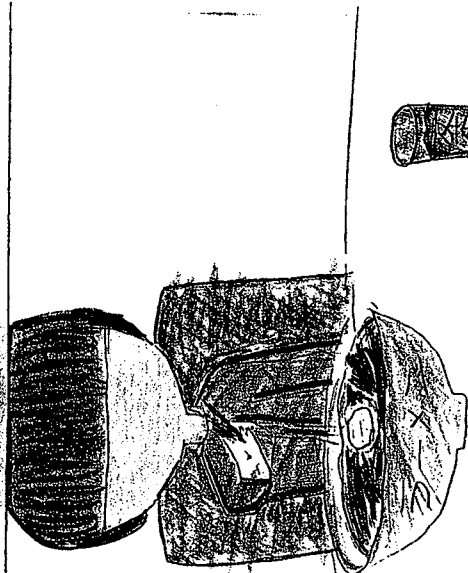
別紙資料 目次

序 章	(資料の上部)	ページ
1 問題の所在	・・・・・・・・・・・・・・・・	1 ～ 4
第Ⅱ章 わが国の「食」の教育の概史		
3 家庭科における食の教育と家政学	・・・・・・・・・・・・・・・・	5 ～ 14
第Ⅲ章 家族・家庭と食行動の現状		
1 家庭における食生活ー日韓比較調査の結果と分析ー	・・・	15 ～ 24
2 熊本の高校生の絵から読み取る食行動	・・・・・・・・	25 ～ 38
3 高校生の母親たちの食育の現状	・・・・・・・・	39 ～ 41
第Ⅳ章 「食」の教育の現状		
2 小中学校、関連団体の「食育」の現状ー熊本県内の実践事例の分析	・・・・・・・・	42 ～ 46
3 熊本県の高校生を対象とした県家庭部会の食育活動とその分析	・・・・・・・・	47 ～ 48
第Ⅴ章 わが国の産業化と食		
2 産業構造の変化	・・・・・・・・	49 ～ 50
3 生活の変化	・・・・・・・・	51 ～ 55
4 食料関連産業の変化	・・・・・・・・	55 ～ 56
		( 全 56 )

食生活が子どもを変える

# なぜひとりで 食べるの

女子栄養大学教授  
足立己幸  
NHK「おはよう広場」班



## なぜひとりで食べるの

食生活が子どもを変える

足立己幸  
NHK「おはよう広場」班

日本放送  
出版協会

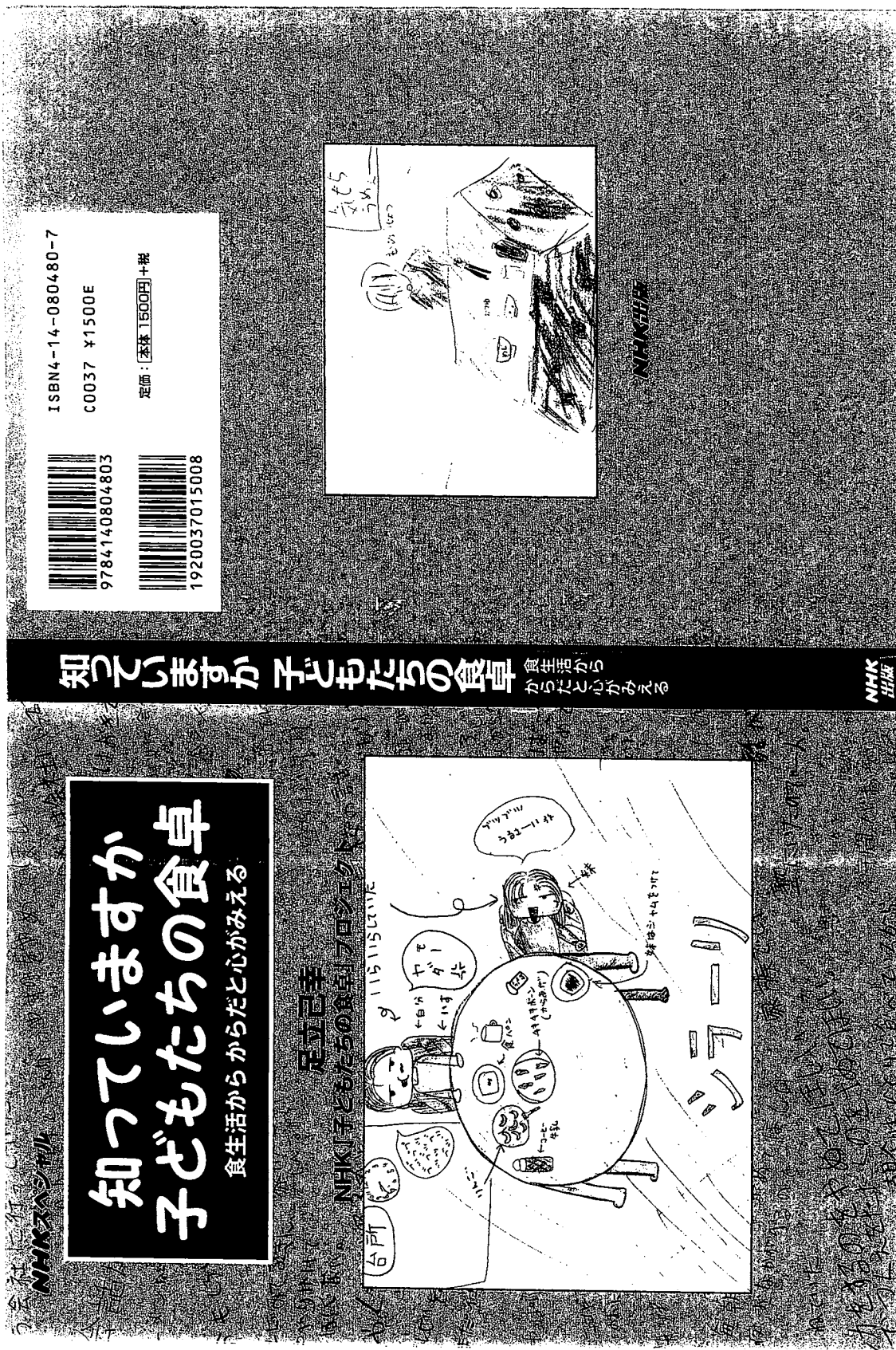
ISBN4-14-008327-1 C0036 ¥1200E

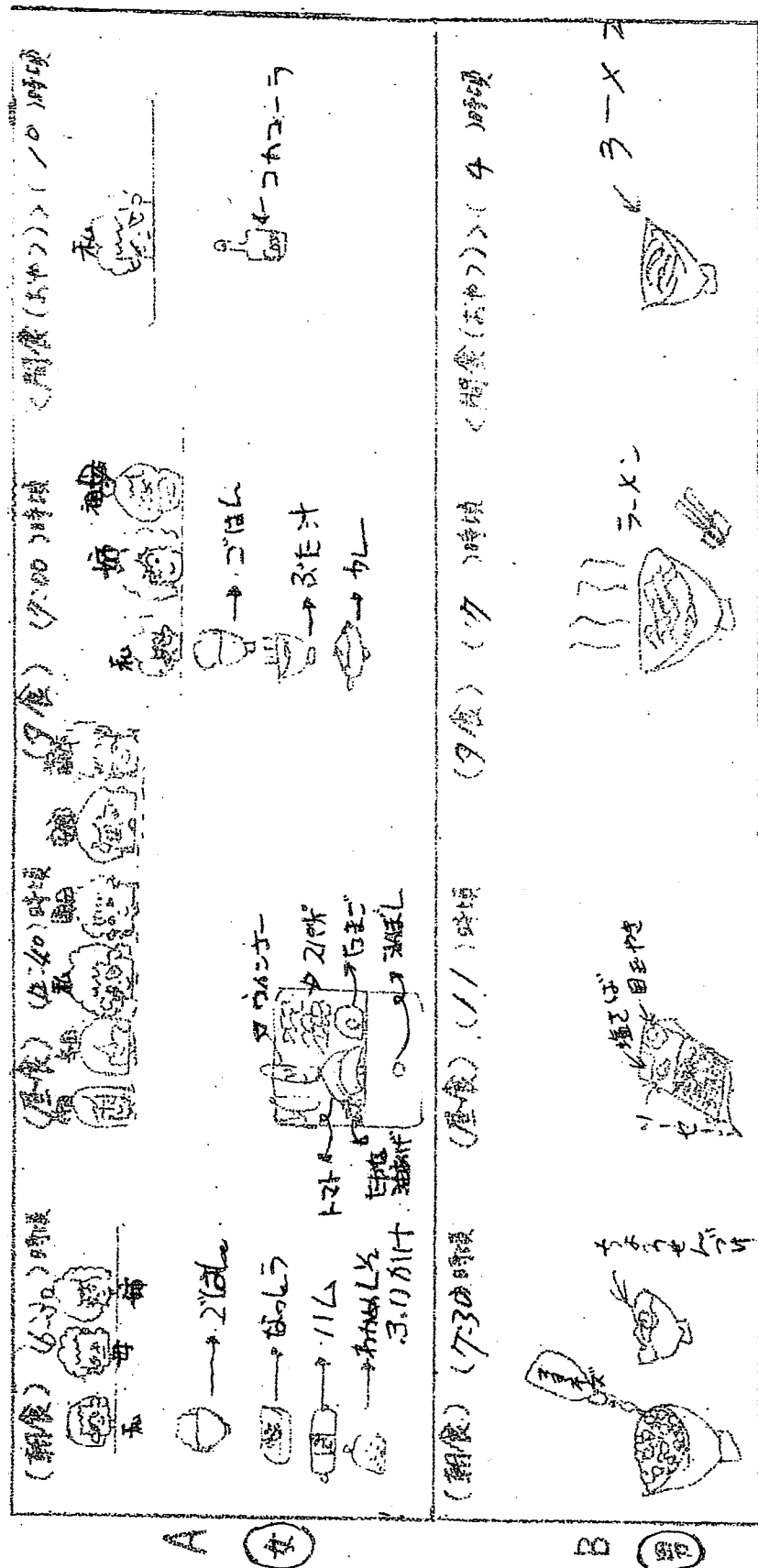
定価1,200円



日本放送出版協会

(別紙) 序 1 絵2 表紙「知っていますか 子どもたちの食卓」





天

[illegible]

食に取る食品の量は平均して小人より  
 ような気がする。  
 あまりとっていない。  
 とくに無機質、野菜等を

問食 7 時 10 分

## 第Ⅱ章 わが国の「食」の教育の概史と課題 Ⅱ 3 家庭科における食教育と家政学

(別紙 資料)「日本家政学会誌」の食に関する論文題目の一覧

## ① 1950～1961年

発行 年度	Vol	No	報 文 番 号	論文題目	筆者(筆頭者名)
1950	1	1	1	強化食品の現状	稲垣長典
				最近離乳期食について	武藤静子
				アノイリナーゼに依るビタミンB1分解機構	村田希久他
				食品中のビタミンCの温熱的科学的変化について	長谷川千鶴
				食品中のビタミンB6の化学的定量法について	道喜美代他
				甘藷のビタミンBに関する研究	村田希久他
				粉乳の水分と溶解性について	近藤美千代
				炊事設備の排列研究・食事準備作業の時間的研究	北村君
				熱処理による卵黄の栄養的成分の変化について(第一報)	津野貞子
				生活時間調査による女子学生のエネルギー代謝量	中谷貞子
1951	2	1	2	都市民のビタミンB1, B2摂取状況について(豫報)	村田希久他
				大根及ながいもAmylaseの作用力に及ぼす調理加工の影響	府中喜美
				凍結鯨肉の組織学的研究	妹尾秀実
				「ヒメマルカツオブシ」(幼虫)の味覚と喰害との関係	小川文代
		2	3	甘藷澱粉の加工調理に就いて(第一報)	高橋静枝
				最近における奈良県学童の栄養摂取状況の統計学的観察	田附きつ
		3	4	都会台所の実態調査	玉井節子他
				漁村栄養実態調査	西沢照
				寿司の細菌学的研究	松下アヤ子
				乳酸菌と病原性細菌との対抗作用の機構	西原さつき
				鯨肉のビタミンB	野中はるみ
1952	3	1	5	海藻の成分について	田部井菊子
				甘藷澱粉粒子の分離について	今井愛子他
				魚肉の電気抵抗について	伊藤秀三郎他
		2	6	粉乳の水分と溶解性について(続報)	近藤美千代
				強化ビスケット及強化キャラメル中のvitaminB2の貯蔵による変化	佐藤恵美子
		3	7	外米に粘りを与える炊き方	田中ムメ他
				調理と食品ビタミンの関係(第三報)	飯盛キ
				調理による食品中無機成分の変化について	後藤たへ
		4	8	蜜柑の生化学的研究(第一報)	松下アヤ子他
				夏野菜のアミラーゼに就いて(第一報)	春日井愛子
1953	4	1	9	肝臓を加害する豆象虫に関する研究	川名光子
				食肉の消化率に及ぼす加熱の影響	野村万千代
				ペニシリン・ストレプトマイシン及び化学薬剤に依る牛乳防腐研究	神津武子他
		2・3	10.11	関西地方の流しと給水設備に関する調査報告	北村君
				漬物カルシウム強化とビタミンB1との関係	山本鈴子
				調理による乳汁中のビタミンB1の変化(第1報)	田附きつ
				粉食調理・加工の捏水量に影響を及ぼす諸因子の研究(第1報)	新野サツエ
				粉食調理・加工の捏水量に影響を及ぼす諸因子の研究(第2報)	新野サツエ
				家庭用燃焼器の設計並びに審査基準に関する研究(第1報)	大谷史郎
				学童のビタミンB1飽和度について	山田晃他
				緑野菜の調理による色の变化(第1報)	山崎清子
				樹脂加工の効果とその持続性に就いて	村上辰世他
1954	5	1	12	合成樹脂什器の汚染の除去と防止について	林 正昭
				漁村栄養実態調査	西沢照
				ペーパークロマトグラフィーによる市販食品のタール色素の調査	野中はるみ他
		2	13	野菜のアミラーゼに就いて(第二報)	春日井愛子
				調理による乳汁中のビタミンB1の変化(第二報)	田附きつ
				調理による食品中の無機成分について(第二報)	後藤たへ
				卵白の消化に及ぼす加熱の影響(第一報)	近藤美千代
				煮出し汁の研究(第一報)	吉松藤子
				調理による食品中の無機成分について(第三報)	後藤たへ
				関西地方台所実態調査報告(第二報)	北村君
				家庭に於ける食器の清浄度に関する研究(第一報)	大塚とえ
				野菜のアミラーゼに就いて(第三報)	春日井愛子
				強化食に酵母を利用する研究(第一報)	伊藤 めい
1955	6	1	16	県営アパートの台所に関する居住調査(第一報)	竹内きく他
				調理による揚げ油の変化について(第一報)	樋口キヨ
				調理による揚げ油の変化について(第二報)	小坪政恵他
				長野県中学生の弁当の推計学的研究	大西梅子
				調理に於ける栄養強化方法(第一報)	後藤たへ他
				澱粉漂白に関する一考察	谷川美知子
		2	18	家庭台所で使用する布巾に附着する大腸菌群について	緒方ミカド
				タマネギの煮熱による香味の変化に関する化学的研究	山西貞他
				漬物カルシウム強化とビタミンB1との関係(第三報)	山本鈴子
				茶のビタミンCの検討	後藤たへ
				幼児の偏食に関する研究	赤星千寿
		3	19	米蛋白質の栄養学的研究	中田秀雄他
				米飯への各種カルシウム塩強化について(第二報)	今田澄子
		4	20	県営アパートの台所に関する居住調査(第二報)	竹内きく他
				ビタミンCの安定性に関する研究(第一報)	松本静子他
				緑野菜の調理による色の变化(第二報)	山崎清子
1955				食肉の消化率に及ぼす加熱の影響	野村万千代

1956	7	1	21	料理における酢酸と食味との関係	長谷川千鶴
				味噌の熟成に伴う含有遊離アミノ酸の変化に関する研究	松下アヤ子他
				日本人の必須アミノ酸摂取実情に関する調査研究	一条トク
			2	22 乳汁のビタミンB1の変化(第三・四報)	田附きつ
				長野県下における離乳期乳児の栄養について	寺島操
				栄養の寿命に及ぼす影響(第一報)	大西梅子他
				栄養の寿命に及ぼす影響(第二報)	大西梅子他
			3	23 調理による揚げ油の変化について(第二報)	樋口キヨ
				大学寮食の実態と最低標準食費の研究(第一報)	鎧本温美
				卵白の泡立に関する研究(第一報)	松元文子他
				県営アパートの台所に関する居住調査(第三報)	竹内きく他
			4	24 大学寮食の実態と最低標準食費の研究(第一報)	鎧本温美
				奈良県平坦部に於ける農家台所の研究	北村君他
				魚肉蛋白の熱変性と消化に及ぼす研究	河野洋子他
1957	8	1		昆布煮出汁の研究	唯岡蘭子
				食用植物のフォスファターゼの組織学的所見について	茂田信子他
			25	鶏卵の抗菌性作用について(第一報)	斉藤芳枝
				煮出汁の研究(第二報)	吉松藤子
				カルシウム添加食餌によるカルシウム及び燐の代謝について(予報)	後藤たへ他
			2	26 卵白の泡立に関する研究(第二報)	松元文子他
				酵母の食用的価値	堀内美穂子他
				漬物を出してからビタミンCの損失	山本鈴子
				食肉の基礎的研究(第一報)	本田順美他
				酢の物の酸味について(予報)	前田清一他
			4	28 市販食用色素の褪色性について	乙坂ひで他
				油脂の調理に関する研究(第一報)	松元文子他
				小麦粉調理に於ける副原料添加の物理的影響	島田キミエ
				塩漬白菜のカルシウムとビタミンC強化について(第二報)	山本鈴子
				寒天調理に関する研究(第一報)	山崎清子他
			5	29 調理時に於ける無機質の損失について	樋口キヨ
				食用油の研究(第一報)	戸井文一他
				味噌汁の調理について(第一報)	伊藤清枝他
				イカ肉の新しい利用法(第二報)	松元文子他
				鶏卵の抗菌性作用について(第二報)	斉藤芳枝
			6	30 寒天調理に関する研究(第二報)	山崎清子他
				粉食調理・加工の捏水量に影響を及ぼす諸因子の研究(第三報)	新野サツエ他
				油脂の調理に関する研究(第二報)	松元文子他
				食用油の研究(第二報)	戸井文一他
1958	9	1	31	調味料の食品への浸透について(第一報)	松元文子他
				煮出汁の研究(第三報)	吉松藤子他
				東北農村家庭の食生活の実態について	一条トク他
				小麦粉の調理に関する研究(第一報)	松元文子他
				鰯を薫煙した場合のビタミンB1及びB12量の変化	岡和子他
			2	32 蔬菜の遊離アミノ酸含有量に関する研究(第三報)	松下アヤ子
				強化食に酵母を利用する研究(第二報)	伊藤い
				油脂の調理に関する研究(第三報)	松元文子他
				各種電気炊飯器の性能について	奥田富子他
			3	33 味覚よりみた甘藷糖と甜菜糖の甘味の比較研究(第一報)	神津武子他
				食慣行の生態調査(第二報)	鷹嘴テル
				食事に関する生活態度の研究(第一報)	岡本陽子
			4	34 食品中の遊離グルタミン酸含有量について	前田清一他
				葉菜カロチンの料理による変化(第1報)	鮎川玲子他
				アミラーゼ作用を利用せる米の調理に就いて	高岡研一他
				各種調味料の澱粉糊粘度に及ぼす影響	川上謙他
				食慣行の生態調査(第1報)	鷹嘴テル
			5	35 魚肉蛋白の調理形態による消化率について(第2報)	伊藤きぬゑ
				揚げ油の温度変化(第2報)	大鹿淳子
				漬物のカルシウム強化に関する研究(第7報)	山本鈴子
				卵白の起泡性に就いて	玉置文
				味覚よりみた甘藷糖と甜菜糖の甘味の比較研究(第2報)	豊島妙子他
			6	36 調理食品の味覚に及ぼす諸因子の相互作用について	乙坂ひで
1959	10	1		淡口醤油の製造に関する研究(第1報)	糟谷利津他
				調理の基礎的研究(第2・3報)	高井富美子他
				広島県における食習慣の実態(第1報)	鎧本温美
				広島県における食習慣の実態(第2報)	鎧本温美
				遠州地方の農家の便所と井戸の調査	片倉文夫
			37	卵白の起泡性に就いて(第2報)	玉置文
				寒天調理に関する研究(第4報)	山崎清子他
				食酢に存在するビタミンC破壊因子	稲垣長典他
			2	38 揚げものの材料による揚げ油の安定性の差異について	山本良子他
				揚げ油の温度変化(第3報)	大鹿淳子他
				大阪府下農山漁村の食生活について	堀越フサエ他
				Co-60γ線照射による蒲鉾の粗脂肪に対する影響	浦上智子他
				海産魚類皮質部におけるV. B1含量についての一考察	岡和子他
				日常日本食品蛋白質のアミノ酸組成に関する研究(第1報)	松下アヤコ
				Pope-Stevensのアミノ酸定量法に依るトリブシン力価の測定につ	木咲弘他
				漬物のカルシウム強化に関する研究(第8報)	山本鈴子
				電気炊飯器の性能について(第2報)	中浜信子他
				乾椎茸の風味成分に関する研究	山下幸子他
			3	39 魚肉蛋白の調理形態による消化率の変化について	伊藤きぬゑ



				広島県における食習慣の実態(第3報)	鈴木温美
				調理による葉類の物理的変化について	中川眸
				味噌汁の調理について(第3報)	伊藤清枝
	4	40		食品中有害性赤色素使用頻度調査	緒方ミカド
				もみじ卸栄養価の再評価	水上久枝
1960	11	1	41	淡口醤油の製造に関する研究(第2報)骨炭によるアミノ酸液の脱色に及ぼすpHの影響	糟谷利津他
				農産加工食品の油脂の酸敗度の測定について	井上タツ他
		2	42	大学生の必須アミノ酸摂取量について	鈴木温美他
				流し中心構成の使い勝手の研究	武保他
		3	43	調理食品へのカルシウム添加について	高井富美子他
				市販小麦澱粉の粘弾性(いわゆる腰)について	西村明美他
				冷蔵庫の温湿度について	中浜信子
		4	44	消化剤を添加した強化ビスケットに関する研究	河津園子他
				淡口醤油の製造に関する研究(第3報)	糟谷利津他
				奈良漬の褐変反応に関する研究	鈴木雅子
		5	45	そ菜類の調理による物理的変化(第3報)	中川眸
				寒天調理に関する研究(第5報)	山崎清子
				小麦粉の調理に関する研究(第2報)	松元文子他
				食器の清浄度に関する研究(第2報)	大塚としえ
				食器の清浄度に関する研究(第3報)	大塚としえ
		6	46	食品のレオロジーに関する研究(第1報)	加藤寿美子
				大豆加工食品の蛋白質の人工消化度と栄養価に関する研究	乙坂ひで
				炊飯用酵素剤の効果について(第1報)	松本企世子他
1961		1	47	食品中のカルシウムについて(第1報)	飯益キヨ他
				小麦粉の調理に関する研究(第3報)	松元文子他
				食慣行の生態調査(第3報)	鷹嘴テル
				短期大学寮生の生活時間と栄養摂取量	古沢康雄他
		2	48	乾燥卵白の調理科学的研究	堀越フサエ他
				食品中の遊離レグルタミン酸含有量について(第2報)	前田清一他
				ゼラチンゼリーに関する実験的考案	竹林やゑ子他
				Pisum Sativum Linnaeus Variety Arvense(Poir)のB1含量	田附きつ
				中華麺における添加剤の影響(第1報)	井上寿子他
				広島県における食習慣の実態(第4報)調理法、嗜好及び季節的変	鈴木温美
		3	49	唾液分泌量による化学甘味料の吟味に就いて	伊藤秀三郎他
				鶏卵の抗菌性作用について(第3報)鶏卵卵白の抗菌性作用に及ぼす無機塩類の影響	斉藤芳枝
				同上(第4報)鶏卵卵白の抗菌性作用に及ぼすビタミンの影響	斉藤芳枝
				女子学生に負荷されたビタミンB1およびCoccarboxylaseの尿中排泄について	田附きつ
				緋かぶら漬に関する研究 彦根かぶら漬製品の漬込法の相違による製品の品質について	東野道子他
				台所の物入れに関する研究(第1報)	吉田フジ
		4	50	小麦粉の調理に関する研究(第4報)副材料なしのドウの揚げ実験	松元文子他
				食品の蔗糖直接定量法	松下幸子他
				油の性状と発煙点について	梶本五郎
		5	51	調味料の食品への浸透について(第2報)食塩の場合	松元文子他
				焼き物調理に関する研究(第1報)板焼き"ホットケーキ"について	山崎清子
				天然水処理によるビタミンB1の変化	飯盛喜代春
				広島県一般家庭における食料消費構造の分析(第1報)食料構成規制の要因	鈴木温美
		6	52	小麦粉の調理に関する研究(第5報)グルテンについて(1)	松元文子他
				冷蔵庫の熱輸送	中浜信子
				広島県一般家庭における食料消費構造の分析(第2報)食料構成の内容	鈴木温美他

第Ⅱ章 Ⅱ 3 家庭科における食教育と家政学  
 (別紙資料)「日本家政学会誌」の食に関する論文題目の一覧  
 ② 1980～1982年

発行年	Vol	No	報文番号	フート番号	資料番号	雑誌番号	論文題目	筆者(筆頭者名)
1980	31	1	1				低温発酵パンについて(第3報)糖添加の影響	唐沢恵子ほか
				1			市販柑橘類の購入方法とその品質について―「はっさく」・「夏みかん」―	今田節子
				2			大豆もやし発芽中のビタミンCの変動	木村敬子ほか
				3			低温性大腸菌群の乳糖分解について	角野猛ほか
					1		野菜の成分に関する研究(第1報)葉のカルシウム含量について	斉藤喜亮ほか
	2	1					茶書のなかの料理(第1報)南方録	福崎春子
		2					調理食品についての嗜好の研究(第1報)調理食品の思考調査とその統計的分析	松下幸子ほか
		3					ビタミンB2に及ぼすいか墨の影響	安達町子ほか
		4					煮魚の骨の軟化とにおいにおよぼす茶煎汁の影響	畑江敬子ほか
					2		標準生活費の算定(第2報)食料費	横山光子ほか
	3	1					明治後期から大正初期にかけての沖縄における日常食の食品使用上の諸特徴	外間ゆきほか
		2					煮出汁の調製法と核酸関連物質濃度との関係	今井登紀子ほか
		3					調理食品についての嗜好の研究(第2報)71調理食品の嗜好を左右する感覚的要因	松下幸子ほか
		4					豆腐こうに関する研究―熟成過程における成分の経時的変―	桂正子ほか
	4	1					炊きこわ飯の性状について―小豆汁の影響―	村田理子ほか
		2					糖類の加熱による変化(第2報)―ショ糖・ブドウ糖の示差熱および熱重量曲線―	古川英子ほか
		3					糖味噌漬におけるビタミンB1の移行とその組織化学的検索	支倉サツキほか
		4					低温発酵パンについて(第4報)発酵に及ぼすエタノールの影響	唐沢恵子ほか
		5					カスタードの流動特性について	村山篤子ほか
				1			味覚感度と健康状態の関係	渡部由美ほか
					1		市販柑橘類の購入方法とその品質について―消費者の購入意識と品質の関係(はっさく・夏みかん)―	今田節子
	5	1					筍のp-Hydroxyphenylpyruvate Hhydroxylaseにつ	丸山悦子ほか
		2					清酒が澱粉の糊化に及ぼす影響(第1報)各種澱粉への影響	寺元芳子ほか
		3					炊飯における加熱時間と加熱温度の影響について(第2報)圧力鍋の炊飯について(その2)	貝沼やす子ほか
		4					加熱による食品の香味、色、テクスチャーの変化に関する研究(第8報)牛肉加熱抽出液の緩衝能につ	石原和夫ほか
		5					沖縄産野菜類のビタミンCに関する研究(第2報)収穫期別ならびに保存にがうりのビタミンC含有量につ	外間ゆき
					1		かき卵汁におけるタンパク質と澱粉の相互作用(第1報)卵白と澱粉	藤岡利子ほか
					2		卵黄の性状と組織―食塩と砂糖の影響―	日比喜子
					1		各種粘ちゅう食品の粘度について	山本誠子ほか
	6	1					かき卵汁におけるタンパク質と澱粉の相互作用(第2報)熱凝固卵アルブミンの破断強度に対すると澱粉ルーに関する研究(第2報)調整中の流動特性に与えるルー試料混合物に含まれる水分の影響	小野村秩
		2					ハンバーグのテクスチャー―官能評価と機器測定との関係―	四宮陽子ほか
		3					ギンナンデンプンの二、三の性質	井筒雅ほか
		4					デザートゼリーのゲル化過程におけるレオロジー的性質の変化について	福場博保ほか
	7	1					マルチットシラップのカスタードプディングへの利用(第1報)プディングの性状、嗜好性におよぼす材料配合比と加熱条件の影響	村山篤子ほか
		2					マルチットシラップのカスタードプディングへの利用(第2報)蔗糖およびマルチットプディングの物理的性状	和田淑子ほか
		3					独立住宅における台所および食生活に関する調査	和田淑子ほか
		8					育児用特殊調製粉乳とベビーフードのナトリウム・カリウム・カルシウム・リン含量について	沖田富美子ほか
					1		パルスNMRによるうるち米、もち米でんぷんゲル中の水の挙動	白田きちほか
	8	1					大腸菌群各菌型のブドウ糖中間代謝産物について	中沢文子ほか
		2					小麦ふすま、とうもろこし外皮の粉末を添加したファイバーブレッドについて	角野猛
		3						永井頼江ほか

		4			カキの調理と衛生に関する効果的な洗浄方法の検討(第1報)	豊後孝江
		5			炊飯に関する研究(第3報)米飯の老化におよぼす調味料の影響	丸山悦子ほか
		6			食生活態度が性格形成に及ぼす影響(第1報)児童の食物嗜好と性格特性	藤江奏ほか
			1		グリル受け皿の条件が魚肉の加熱におよぼす影響について	中里トシ子ほか
			2		魚類干物中のヒスタミンおよびインドール含有量	大坪藤代ほか
				1	あん(餡)に関する研究(第8報)豆類のステロール組成	塩田芳之ほか
	9	1			ウルチおよびモチ米デンプンの脂質成分と熱糊化に伴う粘度との関係について	川嶋かほるほか
		2			マヨネーズの性状に及ぼす材料配合比の影響	中浜信子ほか
		3			マヨネーズの流動特性の温度依存性	赤羽ひろほか
		4			寒天ゲルの圧縮破壊断特性	上市康子ほか
		5			バターロールの組織について(第1報)生地熱成過	峯木真知子ほか
				2	ドウ形成中における小麦粉脂質と脂肪酸組成の変	加藤昌子ほか
	10	1			そばのアミノペプチダーゼについて	杉山法子
		2			去勢雌ラットの大腿骨骨折に及ぼす食事中カルシウムの影響	江澤郁子
		3			卵白によるスープの清澄効果について(第1報)野菜、調味料、卵殻の併用効果	河村フジ子ほか
		4			炒めタマネギの二、三の性状と組織形態(第1報)植物油でいためた場合	田村咲江
1981	32	1	記念1		包丁の切れ味に関する研究	岡村たか子
		1			そば粉の加水混捏による粘弾性挙動(第1報)製粉法と篩別の影響	杉山法子ほか
		2			みその香気吸着性について(第3報)香気吸着性に関与する成分	本間伸夫ほか
		3			去勢雌ラットの大腿骨骨折に及ぼすミルクの効果	江澤郁子
		4			茶葉およびその浸出液中のフッ素、マンガンおよびカルシウムについて	富山智恵子
		2	1		寒天のゲル化に関する知見	安田武ほか
		2			調理器具の腐食性に関する研究(第3報)アルミニウムの食品溶液による腐食現象について	平野那世
		3			調理化学分野への熱測定への応用(第1報)市販結晶・粒状調味料の溶解速度	宮川金二郎
		8			農家生活における健康と医療について(第1報)	三石千代子
		9			台所流し台形式と後片づけ作業に関する実験的研	沖田富美子ほか
			1		市販蒟蒻の品質調査	土屋房江ほか
				1	煮物における加熱速度と味	沼倉久枝ほか
				2	味の相互関係について(第5報)甘味と苦味の関係	浜島教子
		3	1		米ならびにデンプンのアミログラフによる粘度特性について(第2報)もち、うるち米デンプンの粘度におよぼすタンパク質、脂質の影響	庄司一郎ほか
		2			麦飯(第1報)炊飯条件の検討	高橋淳子ほか
		3			マイクロ波加熱による食品の硬化現象について(第2報)パンの硬化にともなうでんぷん成分の変化	肥後温子ほか
		4			マイクロ波加熱による食品の硬化現象について(第3報)でんぷん粒の変化と水環境	肥後温子ほか
		5			粉の種類とケーキ生地の攪拌がスポンジケーキの性状に及ぼす影響について	白木まさ子
		6			食肉蛋白質におよぼすマリネ時間の影響	妻鹿絢子ほか
				1	味の相互関係について(第6報)酸味と苦味の関係	浜島教子
	4	1			炊飯に関する研究(第4報)炊飯中におけるアミラーゼ活性の挙動	丸山悦子ほか
		2			そば粉の加水混捏による粘弾性挙動(第2報)貯蔵期間と混捏温度の影響	杉山法子ほか
		3			マリネ条件下の筋原繊維たん白質におよぼすカテプシンドの効果	三橋富子ほか
		4			乳酸菌、Streptococcus faecalis R.の生育に及ぼすアラニンのビタミンB6代替作用について	荻谷泰弘ほか
				1	大腸菌群Irregular型のブドウ糖中間代謝産物について	角野猛
				2	大腸菌群の発育とブドウ糖分解について	角野猛ほか
	5	1			バタークリームの理化学的性状(第1報)バターおよびマーガリンによるバタークリームの物理的性質と外観の関係	越智知子ほか
		2			乳幼児の食べ物に関する研究(第2報)離乳食のレオロジー的性質について	桜井映子
		3			米ならびに米デンプンのアミログラフによる粘度特性について(第3報)玄米常温貯蔵したさいのもち、うるち米の粘度変化	庄司一郎ほか

		4		紅茶風味に関係するアミノ酸およびその関連化合物について	大森正司ほか
		5		女子の生活環境と食生活の実態一中・高女子生徒について	八倉巻和子ほか
		6		即席麺におけるリジノアラニンの生成について	阿部啓子ほか
			1	調理法による苺ジャムの色の差異と退色過程	那須佳子ほか
			2	カドミウム摂取ラットにみられる食欲低下の機構について	鈴木正
			3	酵素剤による米飯風味の変化について	大森正司ほか
	6	1		糊化過程におけるデンプン粒子の構造および力学的特性	加藤寿美子ほか
		2		糊化過程におけるデンプン粒子の崩壊にともなう粒子間干渉効果	寺田貴子ほか
		3		大豆たん白ゲル調製過程の力学特性と構造の関係	赤羽ひろほか
		10		行事食からみた食生活の動向(第1報)年中行事について	亘理ナミほか
		11		行事食からみた食生活の動向(第2報)正月の行事食について	亘理ナミほか
		12		長期不況下の食物費構造の変化	津田美穂子
	7	1		加熱調理に関する研究一鶏肉の急速加熱と緩慢加熱	畑江敬子ほか
		2		麦飯(第2報)炊飯麦粒・米粒の力学的特性	高橋淳子ほか
	8	1		切り干し大根の褐変に及ぼす加工と貯蔵の影響	河野昭子
		2		市販植物油中のトコフェロール含量とフライ油中のトコフェロールの変化	及川桂子
		3		炊飯に関する研究(第5報)生米 $\beta$ -アミラーゼの精製と性質	丸山悦子ほか
		4		マヨネーズの材料配合比による流動特性の変化	品川弘子ほか
		5		ネズミ消化管内ビタミンB1量に及ぼす生シジミの影響	鈴木真喜子ほか
		8		箸の使い勝手について 箸の持ち方(その2)	向井由紀子ほか
		9		台所流しの適正深さについて(第5報)流し底高さが作業姿勢に及ぼす影響	一棟宏子
	9	1		澱粉質食品の老化に関する研究(第1報)米飯の老化について	松永暁子ほか
		2		大豆たん白ゲルのレオロジー的性質について	小林三智子ほか
			1	コンニャク精粉中の親油性成分について	藤川税子ほか
			2	$\beta$ -カロチンを添加した茶葉摩砕液の香気の変化	大森正司ほか
	10	1		清酒が澱粉の糊化に及ぼす影響(第2報)馬鈴薯澱粉に対する影響の要因	立屋敷かおるほか
		2		脱メチル化を異にする低メキシルペクチン分子の特性、ゲル化過程ならびにゲルの動的粘弾性	川端晶子ほか
		3		歯がため用菓子の特性について	伊東清枝ほか
		4		ベビーフードのレバー缶詰開缶後の保存について	坂口りつ子ほか
		5		非経口的評価における粘性弁別閾一女子中学生、女子学生の比較一	桑畑美紗子
1982	33	1	1	市販ピータン、中華そばおよび粉末ホイップクリーム中のリジノアラニン	岡本敬子ほか
			2	袋入り豆腐、卵豆腐、プディング、ゼリーのテクスチャーの測定と食感との関連	辻昭二郎
			3	加熱魚肉の硬さに及ぼす酒の影響	下村道子ほか
			4	微生物生育におよぼす茶成分の影響	大森正司ほか
		2	1	小麦粉粒の糖たん白質について(第1報)小麦の糖たん白質の単離とその二、三の性質	光永俊郎ほか
			2	ビタミンB2に及ぼすいかり墨の影響	安達町子ほか
			1	市販レモンおよびグレープフルーツ中のジフェニル(DP)、オルトフェニルフェノール(OPP)含有量	中島謙一ほか
		3	4	食品消費における季節性の経年変化	柳本正勝ほか
			1	糠味噌漬モデルとしてのビタミンB1液漬におけるビタミンB1の移行	支倉さつきほか
			1	山菜のビタミンC含量	和泉真喜子ほか
		4	1	鮮魚の保存に及ぼす酢洗いの効果	正井博之ほか
			2	マイクロ波加熱による食品の硬化現象について(第4報)油脂抽出率の低下と物性への影響	肥後温子ほか
			1	料理実態調査における調査サンプル数と出現料理種類数との関係一高校生、短大生の夕食献立調査(1967~1979東京・大阪)	山口米子ほか
		5	1	マイクロ波加熱による食品の硬化現象について(第5報)油脂抽出率の変化と試料の成分	肥後温子ほか
			2	米の調理に関する研究(第2報)炊飯条件としての浸水時間	関千恵子ほか
			3	牛肉スープストックに関する研究一肉使用量と加熱時間が成分溶出に及ぼす影響一	三田コトほか
			1	市販うどんの品質調査	倉田美恵ほか

6	1		マイクロ波加熱による食品の硬化現象について(第6報)でんぷん-脂肪酸メチル複合体の生成	肥後温子ほか
	2		超音波照射の調理への利用効果(第2報)多量のマヨネーズソース油脂の性状の変化	木村友子ほか
	3		クッキーのショートネスと硬さにおよぼす材料配合比の影響	和田淑子ほか
	4		団栗澱粉と二三の澱粉の調理性	立屋敷かおるほか
	5		糖尿病ラットの骨代謝に及ぼす食物繊維の影響	江澤郁子ほか
	6		ヤマノイモの粘度(第3報)生産地によるヤマノイモの粘度	田附きつ
	8		女子児童の味覚と性格に関する研究	渡部由実ほか
7	1		食用植物の化学的成分(第1報)青ジソ葉のフェノール成分	有富正和
	2		熱酸化油脂の性状に関する研究(第4報)重合油のS ehadex LH-20およびLH-60クロマトグラフィー	浅川牧夫
	3		ホウロクイチゴおよびナワシロイチゴの果実の成熟過程における成分の変化	阪村倭貴子
	1		グルコースとメチオニンを加熱リノール酸エチル中で反応させて得られる褐変物質の抗酸化能	長 修司ほか
	2		高速液体クロマトグラフィーによる晩白柚果皮中のナリンギンの分析	森下敏子
8	1		麦飯(第3報)麦飯の力学的特性	高橋淳子ほか
	2		加熱調理におけるすだち現象に関する研究(第1報)鶏卵ゲルの「す」形成主要因の再検討	富江ハス子ほか
	3		くるみ豆腐に関する研究(第1報)材料配合および加熱条件がレオロジー的性質におよぼす影響	魚住恵ほか
9	1		天ぶらの衣に関する研究 しょうが汁添加の影響	青柿節子ほか
	2		卵白の泡の動的安定性について一卵白および卵白構成成分間の比較一	呉 明淑ほか
	3		めんの物性と食味におよぼす油添加の影響	市川朝子ほか
	4		ラットの体脂質に及ぼす食餌たん白質レベルおよび飼育期間の影響について	山下かなへほか
10	1		大根おろし辛味成分の消長について	江崎秀男ほか
		1	アルファー化米飯の老化特性と調味料添加の影響について	新井貞子ほか
11	1		白粥と茶粥の性状について一澱粉糊化に及ぼすタンニンの影響	日比喜子
	2		ツェインのドウおよび薄膜の調製と物性	矢ヶ崎美鈴ほか
	3		小豆の貯蔵温度が品質におよぼす影響	畑井朝子
	4		大豆たん白質酵素水解物の抗酸化性	岡本巳恵子ほか
	5		ヤマノイモ属3品種群別のレオロジー特性	田附きつ
	6		マイクロ波加熱による食品の硬化現象について(第7報)イモ類の硬さとでんぷん成分の変化	肥後温子ほか
	7		福島県産米の食味・炊飯特性に関する研究(第4報)52年度産米の精白米、どうづき米、胚芽精米について 一とくに一般成分と食味特性	石村由美子ほか
	8		発育期ラットの運動負荷によるカルシウム利用効果	江澤郁子ほか
12	1		原料小豆の貯蔵温度が調理特性に及ぼす影響	畑井朝子
	2		食品中のビタミンE含量(第1報)米および豆類	及川桂子
	3		低メトキシルペクチンのミルクゼリーへの利用一ペクチン、寒天およびコーンスターチミルクゼリーの物性と食味特性の比較	川端晶子ほか
		1	大腸菌群の発育に及ぼす培養温度の影響について	角野猛ほか

第Ⅱ章 Ⅱ 3 家庭科における食教育と家政学  
(別紙資料)「日本家政学会誌」の食に関する論文題目の一覧

③ 1990～1991年

発行 年	Vol	No	報文 番号	ノート 番号	資料 番号	雑誌 番号	論 文 題 目	筆者(筆頭者名)
1990	41	1	3				韓国の伝統料理「蒸餅(ズンピョン)」の品質に及ぼす調理条件の影響	金 信珠ほか
				1			オリゴ糖デヒドロゲナーゼを固定したp-ベンゾキノン練りこみグラファイト電極の牛乳中ラクトースの定量および血清アミラーゼ活性測定への応用	木下英明ほか
				2			アンモニアガスの小麦粒への吸着と抗菌効果	中村泰彦
				3			バタースポンジケーキの水分およびテクスチャーに及ぼす保存湿度の影響	川染節江ほか
					解説		新炭水化物素材	日高秀昌ほか
		2	2				Studies on the Usage of Tropical Fruits in Okinawa(part1) Characteristiscs and Chmical	つねかわ みさこ
			3				Change the Form of Vitamine B12 Compounds during the Fermenteaton of Milk by Lacto-bacillus helveticus B-1	さとう かずよし
			4				Screening of Freeze Tolerant Yeasts and Their Bread Dough Fermentative Properties	Young-Sook hAHN,かわいひろやす
			5				Effects of the Addition of Sugar to Tapioca Perals	ひらお かずこほか
			6				Changes in theRhenlogical properties of k-Carrageenan Gels after Adding Locust Bean Gum	むらやま あつこほか
			7				Sweetness Perception of Solid Food	しまだ あきこほか
					解説		新タンパク質素材	寺嶋正彦
		3	2				粒状組織化大豆タンパク質の調味操作における物性変	島田淳子ほか
			3				養護学校児童生徒の食味嗜好性	田口田鶴子ほか
				1			学生実験における電子レンジ利用による水分測定法の条件検討	田中伸子ほか
					解説		新油脂素材	増沢光信ほか
		4	1				キャベツの色調とカロチンおよびクロロフィル含量との関係	近雅代ほか
			2				低温貯蔵したマイワシの鮮度と揮発性成分量の検討	廣川由紀ほか
			3				女子学生の食生活満足度に及ぼす要因	足立蓉子
				1			食料品目別支出金額からみた都道府県の類似度とその規定要因	森英子
					解説		風味調味料	北田長義ほか
		5	1				キノコ中のエルゴステロールおよびビタミンD2の定量	桐淵壽子
			2				紫外線照射による各種キノコ中のビタミンD2含量に関する研究	桐淵壽子
			3				シイタケの加熱調理過程における核酸関連物質の変動	澤田崇子ほか
			4				バタースポンジケーキの最大圧縮応力曲線の解析	川染節江ほか
				1			発芽中の黒緑豆におけるL-アスコルビン酸の生成におよぼすL-ガラクトノ-γ-ラクトンの影響	森永泰子
		6	2				煮沸ツルマメの特徴とそのタンパク質の人口消化法	福田満ほか
			3				電子レンジ加熱における試料の吸収エネルギーに及ぼす成分および混合状態の影響	佐々木恵子ほか
			4				老年期の人々の甘・酸・塩味に対する嗜好傾向と味覚	田口田鶴子ほか
				1			糠味増床脂質成分の経時的変動と野菜材料への移行	屋代彰子
				2			電子レンジ加熱による食品成分の温度上昇	島田淳子ほか
					1		テクスチャー特性値解析のためのコンピュータ接続レオメトリシステムの製作	星祐二
		7	1				日米食料費率の検討(第1報)日米食料費率比較の方法とその指標設定	宮崎礼子ほか
			2				日米食料費率の検討(第2報)消費支出パターン	宮崎礼子ほか
			3				マイクロ波加熱による昇温特性の分類(第1報)各種食品の温度分布	肥後温子ほか
			4				グルコース添加鶏卵のほう 焼香に対する数種の卵黄タンパク質構成アミノ酸の役割	竹井よう子
			5				グルコース添加鶏卵のほう 焼香に対する異なる脂質成分の役割	竹井よう子
			6				魚肉における食塩の浸透について一魚体の大きさによる相違一	上柳富美子
			7				鶏肝臓味噌漬の調製条件とその性状	木村友子ほか
			8				箸の持ち方とその機能性およびその要因について一女子学生について一	坂田由紀子
				1			脱酸素材を用いて低温貯蔵したマイワシの鮮度と揮発性成分量の検討	廣川由紀ほか
					解説		「フィルム食品」、「シート食品」、「カード食品」(新食品シリーズ6)	福田隆
		8	2				日米食料費率の検討(第3報)食糧消費支出パターン	宮崎礼子ほか
			4				食事概念の獲得一小学生から大学生に対する質問紙調査による検討一	外山紀子
			5				野菜の切断・放置、生食調理に伴うビタミンC量およびアスコルビン酸オキシダーゼ活性の変化	大羽和子
			6				生育段階の異なるギンナンデンプンの性質について	山下安代他
			7				マイクロ波加熱による昇温特性の分類(第2報)各種食品の昇温速度	肥後温子ほか

			8		小麦粉成分および特性がスポンジケーキの膨化に及ぼす影響(第3報)小麦粉脂質の影響	武田紀久子
				解説	レトルト食品(新食品シリーズ7)	横山理雄
		9	1		ゼラチンの耐熱性について一加熱によるゾルの分子量とゲルの破断特性の変化一	河村フジコほか
			2		調理食品廃棄物のBOD原単位	森基子ほか
			7		キッチンとのかかわりからみた団らん空間のあり方に関する調査研究(第1報)キッチンの形態が主婦の団らん参加に及ぼす影響	太田さちほか
			8		キッチンとのかかわりからみた団らん空間のあり方に関する調査研究(第2報)主婦の団らんへの「ながら参加」の実態からみたキッチンおよび団らん空間の評価	太田さちほか
				1	女子学生の昼食行動と食生活の関連性	木村友子ほか
				解説	コピー食品(新食品シリーズ8)	金田尚志
		10	1		Changes of Amino Acids and ATP-Related Compounds in Chickin Muscle During Storage and Their Relationship to the Taste of Chickin Soup	Hiroimi SEN、くらただおほか
			2		Formation and Possible Derrivation of Volatile Fatty Acids in the pyodauction of Fish Sauce	Norlita G.SANCEDA、おおつかめぐみほか
			3		Comparative Study on the Color of Animal and Tuna Muscle after Using a Contact-Dehydrating Sheet	あらかわのぶこほか
			4		Significance of Molecular Association for Polysaccharide Gels in Food	かんざわ よしみほか
			5		Pctic Polysaccharides in Edible Budock Root	ふちがみ みちこほか
			6		Diet of the Aged in Okinawa and the Influence of Frequently Eaten Seaweeds on the Lipid and Sugar Metabolism of Rats	みやぎ せつこほか
				解説	エクストルーダー利用食品(新食品シリーズ9)	野口明德
		11	1		調理時に生じる臭気成分の検索	金和子ほか
			2		固体脂指数、脂肪酸組成の異なる油脂を用いたクッキーの物性	倉賀野妙子ほか
			3		粒状組織化大豆タンパク質の調味操作中の物性変化に及ぼす内部構造の影響	小竹佐知子ほか
			4		膨化調理における空洞形成の過程一シューについて一	淵本幸恵ほか
			5		江戸幕府の接待にみられる江戸中期から後期の饗応の形態(第2報)	濱田明美ほか
				1	六つの基礎食品群に対応した食品構成表の作成一中学校における「食物」指導のための試案一	相坂浩子ほか
				余滴	調理におけるレオロジーへの道	中濱信子
		12	2		多重バイト試験法によるジャガイモのでん粉のりの物性の検討	辻昭二郎ほか
			3		サラダ菜の品質に及ぼす貯蔵温度および湿度の影響	畑江敬子ほか
			4		米の調理に関する研究(第8報)炊飯における蒸らし時間の延長の影響	貝沼やす子ほか
			5		マジ干物のテクスチャーにおよぼす振り塩法と立て塩法の影響	下坂智恵他
			6		天保期長州藩における食料と栄養一『防長風土注進案』の分析を通じて一	五島淑子
				1	持ち帰り弁当の栄養価	友松滋夫ほか
1991	42	1	1		乳化剤が麺の物性に及ぼす影響	池田美香
			2		葉菜類の水浸漬による鮮度回復	島田淳子ほか
			3		ニューセラミックス鍋による湿式加熱特性	楠紀久恵ほか
			4		ニューセラミックス鍋による湿式加熱における調理効果	楠紀久恵ほか
			5		ケーキの加熱方法およびケーキ型の相違がスポンジケーキの性状におよぼす影響	市川朝子ほか
			6		クッキーの物性に対するグリアジンとグルテニンの役割	倉賀野妙子ほか
			7		バタースポンジケーキのテクスチャーに及ぼすさとう含量の影響	川栄節江ほか
				解説	21世紀の家庭の食	松元文子
		2	1		永田健助訳『百科全書 家事俚約訓』の原典研究(第1	谷口彩子
			5		ヤマノイモおよびムカゴ澱粉のレオロジー的性質	新井貞子ほか
			6		鶏肝臓マリネの調製条件と清酒添加の影響	木村友子ほか
			7		卵黄泡沫の膨化がスポンジケーキの品質に及ぼす影響	新井映子ほか
		3	2		Relationship among Malondialdehyde,TBA-Reactive Substannces and Tocopherols in the Oxidation of Soybean Oil	きしだ えつほか
			3		Pectic Polysaccharaides in East Indian Lotus Rhizomes	ふちがみ みちこほか
			4		Properties of Pectic Polysaccharides Extracted from Bamboo Shoots with Sodium Oxalate and Sodium Hydroxide Solutions	ふちがみ みちこ
			5		Comparative Analysis of the Carbohydarates in Gobo and Yamagobo	かとう ようじほか

			1		バター・マーガリン負荷ラットの血漿コレステロール濃度 におよぼす摂取タンパク質の種類と含量の影響	山田幸二ほか
			2		調理時の食油脂質の消長に関する考察	佐藤 之紀ほ
			3		ドーナツ調製時の油脂の動きに関する考察	佐藤 之紀ほ
		4	3		調理特性の異なるじゃがいも( <i>Soldum tuberosum</i> )の 非澱粉性経多糖の構造(第2報)熱水およびシュウ酸ア ンモニウム可溶性多糖について	大谷貴美子
			4		調理特性の異なるじゃがいも( <i>Soldum tuberosum</i> )の 非澱粉性経多糖の構造(第3報)アルカリ可溶およびアル カリ不溶性多糖について	大谷貴美子
			5		多重バイト試験法による米の食味品質と関連した物性 の簡易測定法	辻昭二郎ほか
			6		愛玉子水抽出液のゲル化挙動とゲル形成に関与する	鈴野弘子ほか
			7		パースポンジケーキバターとそのケーキの構造	越智知子ほか
			8		咀嚼性に基づく食品テクスチャーの評価	中川弥子ほか
			1		ドーナツの給油量に影響する要因ドウの配合と大きさ の影響	佐藤 之紀ほ か
		5	2		日光または紫外線照射キノコの遊離アミノ酸の変化	桐淵壽子
			3		素揚げによるニコチンアミドの損失	柴田克己
			4		豆の煮熟硬度に及ぼす塩の影響	中村泰彦
			5		魚肉だんごの素材になるすり身の品質制御一低温貯蔵 中の品質劣化に対する食塩の抑制効果一	大羽和子ほか
			6		種を異にする米の食味特性と嗜好性一新形質米のプロ フィール	阿久澤さゆりほ か
			1		大薯および自然薯の饅頭の皮のテクスチャーと膨化性	田附 きつ
		6	1		ラットの栄養素利用性に及ぼす市販緑茶の直接摂取の	酒巻千波ほか
			2		タンパク質レベルの異なる食餌がラットの試料摂取量お よび血漿、脳の遊離アミノ酸濃度に及ぼす影響	水巻久栄ほか
			3		Ganoderma lucidum No.15の産生するアミラーゼの精 製とその性質	大野信子ほか
			4		コロッケの破裂に及ぼす加熱前冷却の影響	長尾慶子ほか
			5		高齢者の食事満足度に及ぼす要因(第2報)	足立蓉子
			1		いわし肉のpHと魚肉だんごの加熱凝集性の相関	三橋富子ほか
		7	1		クロロフィルの血漿脂質改善効果	山下かなへ他
			2		乾燥おからを原料とした醤油の試験について	竹村真由美
			3		ブロッコリーからのレクチンの単離と諸性質	畦 五月
			4		固体脂指数、脂肪酸組成の異なる油脂を用いたクッ キーの物性(第2報)クッキーのショートネスに関与する	倉賀野妙子ほ か
			5		寒天ゲルの性状に及ぼす糖類の影響	長坂慶子ほか
			1		新食品素材の調理性一スピルリナの商品への添加一	福永淑子ほか
		8	2		Relationship between Pectic Change and Softening of Scallion Pickles	ふちがみ みち こほか
			3		Stability of L-Aspartyl-L-Phenylalanine Methyl Ester,a Peptide Sweetner,in Aqueous Solution of Various Fruit Juices	のだ こうさくほ か
			4		Bounded Water in Several Kinds of Gel	のぐち しゅん ほか
			5		Production of an Enzyme Capable of Hydrolyzing Resistant Curdian by Soil Bacteria	かんざわ よし み ほか
			6		Effects of Starch Characteristics on the Physical Properties of Cookie	わだ よしこほ か
			1		市販アルミニウム箔からのアルミニウム溶出	福島正子ほか
		9	1		味噌に含まれる $\alpha$ -アミラーゼの精製と性質	新井映子ほか
			2		包丁操作に関する筋電図学的分析	上野ヨウコほか
			3		江戸期の菓子と宮廷(第1報)「御用控帳」から	濱田明美ほか
			1		金時豆 $\alpha$ -アミラーゼインヒビターのpHおよび加熱に対 する安定性	小垂 眞ほか
		10	1		パッションフルーツ果汁中のプロテアーゼの特性につい	田島真理子ほ
			2		咀嚼性に基づく食品テクスチャー特性による食品の特 徴づけ	中川弥子ほか
			1		肉スープストック中のタンパク質に及ぼす毛熱温度と塩 の影響	田島真理子ほ か
			1		学会誌および業界誌にみる食品加工の近年の動向	矢野とし子ほか
		11	4		煮大根の香気形成について	金 和子ほか
			5		Heat-Induced Efect on Soluble Proteins in Meat Soup Stock(in English)	田島真理子ほ か
			1		透析膜被覆グラファイトペースト電極を用いるアスコル ビン酸の定量	木下英明ほか
			2		パンおよび麺の性状に対する小麦粉のタンパク質およ び脂質の量的な影響について	新原 立子ほ か
		12	3		愛玉子水溶性多糖ノルおよびゲルのレオロジー的性質	鈴野弘子ほか
			4		煮干しだし汁の溶出成分と呈味性との関係	脇田美香ほか
			5		冷凍厚衣コロッケの破裂の機構	長尾慶子ほか
			1		嗜好飲料中のアルミニウム濃度	松島文子ほか
			解説		家政学の発展と家政教育の展望	藤枝直子



第三章 家族・家庭と食行動の現状 Ⅲ 1 家庭における食生活 一日韓比較調査の結果と分析一  
Ⅲ 1 1) 成人(記号 A) グループの調査結果 一覽 (表1-1A~13A)

表1-1A 日韓・成人・職業別

合計(人)	農林業	商工サー ビス業	管理職専 門職	事務・技 術職	労務職	パートな どの主婦	家事専念 の主婦	学生・生 徒	無職・その他	無回答
47 韓国・成人	6.4	4.3	53.2	17.0	0.0	4.3	4.3	2.1	8.5	0.0
71 熊本・成人	15.5	5.6	4.2	46.5	8.5	5.6	9.9	1.4	2.8	0.0
239 福岡市 1987年	0.5	13.7	10.5	16.9	5.8	6.4	23.9	10.5	11.6	0.3
781 福岡市 2003年	0.3	11.1	14.2	16.8	5.1	9.1	15.1	12.2	14.1	1.0

表1-1A 成人・職業別

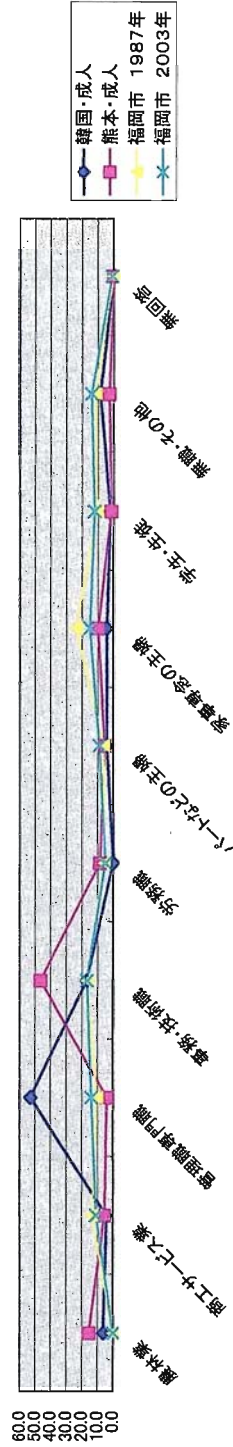


表1-2A 家族の人数

合計(人)	1人	2人	3人	4人	5人	6人以上	無回答
47 韓国・成人	6.3	17.0	21.3	31.9	10.6	12.8	0.0
71 熊本・成人	7.0	7.0	18.3	22.5	15.5	29.6	0.0
239 福岡市 1987年	11.7	18.0	49.0	17.2	3.3	0.4	0.4
781 福岡市 2003年	10.2	23.7	21.0	26.8	12.7	5.2	0.4

表1-2A 成人・家族の人数

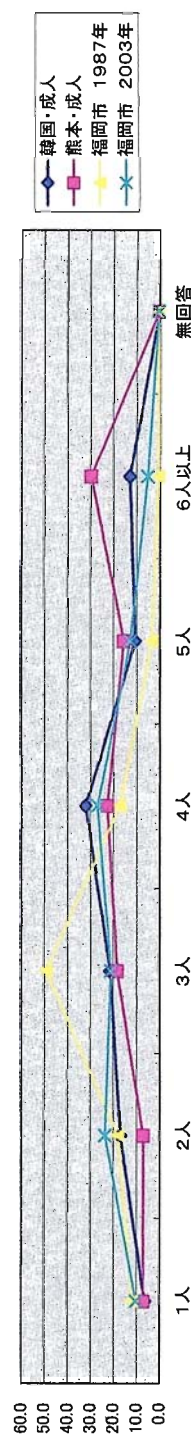


表2-1A 家族で、ふだん(平日)家族や親子が会話しながら一緒に過ごす時間 (割合、%)

合計(人)	ほとんどない	15分くらい	30分くらい	1時間くらい	2時間くらい	3時間以上	無回答
47 韓国・成人	4.3	21.3	29.8	23.4	14.9	6.4	0.0
71 熊本・成人	7.0	12.7	22.5	22.5	11.3	19.7	4.2

表2-2A (割合、%)

	30分以内	1時間以上
韓国・成人	55.4	44.7
熊本・成人	42.2	53.5

表3-A 朝食を食べましたか (割合、%)

合計(人)	食べた	食べない	無回答
47 韓国・成人	83.0	6.4	10.6
71 熊本・成人	85.9	12.7	1.4
239 福岡市 1987年	87.0	13.0	—
781 福岡市 2003年	82.5	17.0	0.5

表4-A 夕食を食べましたか (割合、%)

合計(人)	食べた	食べない	無回答
47 韓国・成人	95.7	0.0	4.3
71 熊本・成人	98.6	0.0	1.4
239 福岡市 1987年	98.3	1.7	—
781 福岡市 2003年	93.3	5.0	1.7

表3-1A 朝食(平日)を誰と食べましたか (割合、%)

合計(人)	ひとり	家族と一緒に	その他	無回答
44 韓国・成人	18.2	68.2	4.5	9.1
71 熊本・成人	16.1	79.0	3.2	1.6
218 福岡市 1987年	18.3	77.5	2.3	1.8
689 福岡市 2003年	34.7	61.4	2.7	1.2

表4-1A 夕食(平日)を誰と食べましたか (割合、%)

合計(人)	ひとり	家族と一緒に	その他	無回答
47 韓国・成人	10.6	68.1	17.0	4.3
71 熊本・成人	18.3	74.6	5.6	1.4
238 福岡市 1987年	13.0	78.6	6.7	0.7
778 福岡市 2003年	18.4	74.0	6.4	1.2

表5-1A 朝食(平日)はどこで作ったものですか (割合、%)

合計(人)	家庭・下宿	市販の弁当・惣菜	社内(学内)の食堂	飲食店・出前・その他	無回答
44 韓国・成人	77.3	2.3	2.3	6.8	11.4
71 熊本・成人	85.5	9.7	1.6	1.6	1.6
218 福岡市 1987年	94.0	0.1	0.9	3.2	1.8
689 福岡市 2003年	88.7	7.0	0.4	2.4	1.6

表6-1A 夕食(平日)はどこで作ったものですか (割合、%)

合計(人)	家庭・下宿	市販の弁当・惣菜	社内(学内)の食堂	飲食店・出前・その他	無回答
47 韓国・成人	72.3	0.0	6.4	17.0	4.3
71 熊本・成人	80.3	12.7	4.2	1.4	1.4
238 福岡市 1987年	90.8	1.7	0.8	3.8	2.9
778 福岡市 2003年	86.9	4.4	0.4	7.0	1.4

No. 2 (A)

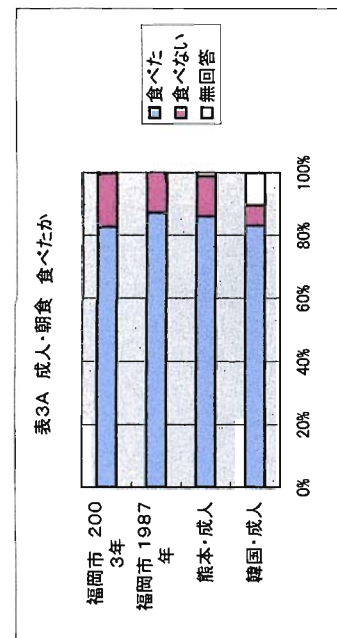
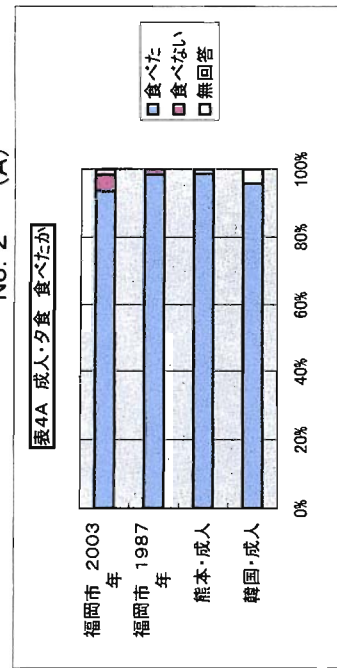


表5-2A 朝食(平日)はどこで作ったものですか (割合、%)

	家庭・下宿	市販の弁当・惣菜	社内食堂や飲食店など
韓国・成人	77.3	2.3	9.1
熊本・成人	85.5	9.7	3.2
福岡市 1987年	94.0	0.1	4.1
福岡市 2003年	88.7	7.0	2.8

表6-2A 夕食(平日)はどこで作ったものですか (割合、%)

	家庭・下宿	市販の弁当・惣菜	社内食堂や飲食店など
韓国・成人	72.3	0.0	23.4
熊本・成人	80.3	12.7	5.6
福岡市 1987年	90.8	1.7	4.6
福岡市 2003年	86.9	4.4	7.4

表7-1A その朝食に満足ですか

合計(人)	とても満足	まあ満足	やや不満	とても不満	わからない	無回答
44 韓国・成人	43.2	45.5	2.3	0.0	0.0	9.1
71 熊本・成人	17.7	67.7	6.5	3.2	4.8	0.0
238 福岡市 1987年	13.8	65.1	10.1	2.3	6.0	2.8
778 福岡市 2003年	17.0	65.2	10.3	1.2	4.8	1.6

表7-2A その朝食に満足です (割合、%)

	満足	不満
韓国・成人	88.7	2.3
熊本・成人	85.4	9.7
福岡市 1987年	78.9	12.4
福岡市 2003年	82.2	11.5

表8-1A その夕食に満足ですか

合計(人)	とても満足	まあ満足	やや不満	とても不満	わからない	無回答
47 韓国・成人	57.4	36.2	2.1	0.0	0.0	4.3
71 熊本・成人	22.5	64.8	9.9	0.0	1.4	1.4
238 福岡市 1987年	26.5	63.9	2.5	0.4	3.4	3.4
778 福岡市 2003年	30.8	61.8	2.8	0.9	1.8	1.8

表8-2A その夕食に満足です (割合、%)

	満足	不満
韓国・成人	93.6	2.1
熊本・成人	87.3	9.9
福岡市 1987年	90.4	2.9
福岡市 2003年	92.6	3.7

表9-1A 朝食の主食の内容

合計(人)	複数回答 (割合、%)					無回答
	食べない	ご飯・もち	パン	麺・小麦粉製品	その他	
44 韓国・成人	19.1	66.0	4.3	0.0	4.3	6.4
71 熊本・成人	16.9	77.5	15.5	0.0	0.0	0.0
238 福岡市 1987年	13.0	60.3	37.7	3.3	-	-
781 福岡市 2003年	17.0	50.3	39.6	6.8	1.0	0.5

表9-2A 朝食の主食の内容 (割合、%)

	ご飯・もち	パン・麺・小麦粉製品・その他
韓国・成人	66.0	8.6
熊本・成人	77.5	15.5
福岡市 1987年	60.3	41.0
福岡市 2003年	50.3	47.4

表10-1A 夕食の主食の内容

合計(人)	複数回答 (割合、%)					無回答
	食べない	ご飯・もち	パン	麺・小麦粉製品	その他	
47 韓国・成人	2.1	91.5	0.0	0.0	0.0	6.4
71 熊本・成人	1.4	88.7	8.5	8.5	0.0	0.0
238 福岡市 1987年	1.7	95.4	3.3	9.1	-	-
781 福岡市 2003年	5.0	89.0	3.6	15.4	-	1.7

表10-2A 夕食の主食の内容 (割合、%)

	ご飯・もち	パン・麺・小麦粉製品・その他
韓国・成人	91.5	0.0
熊本・成人	88.7	17.0
福岡市 1987年	95.4	12.4
福岡市 2003年	89.0	19.0

表11A 朝食(平日)の副食の内容

合計(人)	(割合、%)										果物
	卵	魚介類	肉類	牛乳	乳製品	豆腐納豆	佃煮	漬物	野菜類		
44 韓国・成人	21.3	23.4	21.3	19.0	28.6	44.7	38.1	38.1	38.3	38.3	14.3
71 熊本・成人	45.1	21.1	16.9	15.5	12.7	42.3	12.7	-	47.9	29.6	29.6
238 福岡市 1987年	51.9	20.5	21.3	34.3	9.6	38.1	5.9	39.7	50.6	28.9	28.9
781 福岡市 2003年	35.6	14.1	16.4	27.5	21.1	33.5	8.7	24.3	36.5	27.4	27.4

\* 熊本「漬物」は調査ミスをした。

表12A 夕食(平日)の副食の内容

合計(人)	(割合、%)										果物
	卵	魚介類	肉類	牛乳	乳製品	豆腐納豆	佃煮	漬物	野菜類		
47 韓国・成人	25.5	40.4	51.1	6.4	10.6	68.8	59.6	59.6	68.8	21.3	21.3
71 熊本・成人	21.1	54.9	63.4	11.3	11.3	38.0	14.1	-	76.1	28.2	28.2
238 福岡市 1987年	28.0	54.8	69.5	9.6	5.0	33.1	13.0	56.5	83.3	34.7	34.7
781 福岡市 2003年	31.0	56.2	69.1	8.1	7.9	45.3	9.5	42.3	82.2	27.9	27.9

\* 熊本「漬物」は調査ミスをした。

表11A 成人・朝食・副食の内容

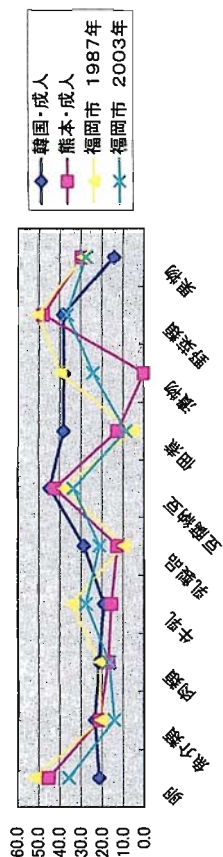


表12A 成人・夕食の副食の内容

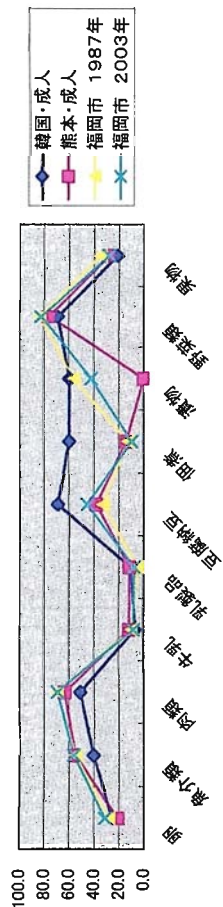


表13-1A あなたはふだん次のような症状がありますか

合計(人)	1. 胃の調子がおかしい	2. 便秘しやすい	3. 食事の量が少ない	4. 下痢しやすい	5. だるくない	6. 熱っぽい	7. 足が重く感じる	8. 元気がでない	9. 肩や腰がこっている	10. 目がぼやける	11. 手足が冷たい	12. 心臓がドキドキする	13. 夜よく眠れない	14. 肩や腰がこっている	15. 肩や腰がこっている	16. 心臓がドキドキする	17. 手足が冷たい	18. 肩や腰がこっている	19. 心臓がドキドキする	20. 1～19のようないい感じがしない
47 韓国・成人	17.0	6.4	17.0	10.6	23.4	4.3	23.4	6.4	23.4	23.4	10.6	2.1	36.2	12.8	6.4	6.4	17.0	21.1	38.8	17.0
71 熊本・成人	12.7	7.0	8.5	9.9	18.3	4.2	14.1	2.8	14.1	14.1	4.2	4.2	46.5	5.6	1.4	7.0	12.7	12.7	23.9	12.7
781 福岡市 2003年	18.8	23.6	2.2	12.0	15.4	1.7	10.2	8.7	16.5	9.1	7.8	6.7	42.0	8.5	11.5	12.8	15.5	—	15.1	15.1

表13-1A ふだんの症状

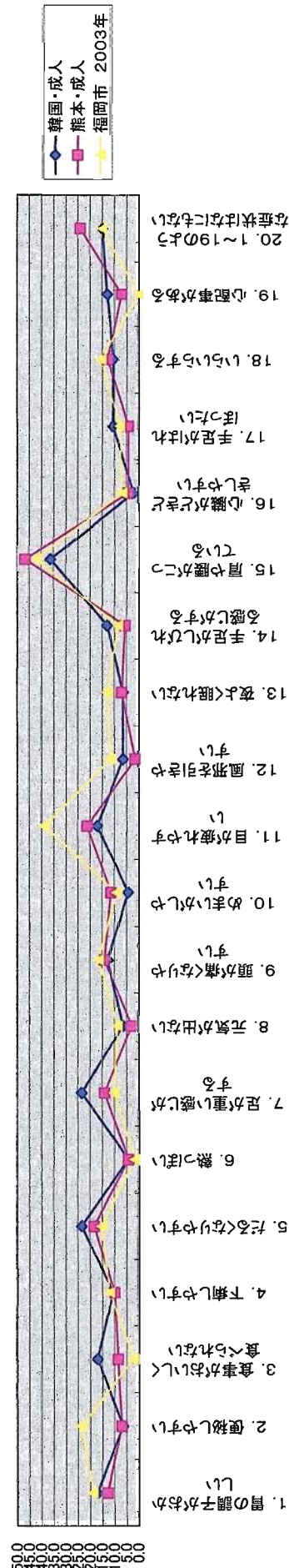




表1 H 家族の人数 (割合、%)

合計(人)	1人	2人	3人	4人	5人	6人以上	無回答
143 韓国・中高校生	0.0	0.7	12.6	67.1	18.9	0.7	0.0
1,086 熊本・高校全日制	2.8	1.9	11.6	32.3	24.9	25.0	1.5
150 熊本・高校定通制	0.6	9.3	21.3	24.7	22.0	16.7	0.0
781 福岡市 2003年	10.2	23.7	21.0	26.8	12.7	5.2	0.4

表2-1H 家庭で、ふだん(平日)家族や親子が会話しながら一緒に過ごす時間 (割合、%)

合計(人)	ほとんどない	15分くらい	30分くらい	1時間くらい	2時間くらい	3時間以上	無回答
143 韓国・中高校生	8.4	26.6	30.1	17.5	11.2	4.9	1.4
1,086 熊本・高校全日制	10.6	7.9	15.9	25.2	21.1	19.3	0.0
150 熊本・高校定通制	18.7	0.1	14.0	16.0	22.7	2.7	

表3H 朝食(平日)を食べたか (割合、%)

合計(人)	食べた	食べていない	無回答
143 韓国・中高校生	90.9	7.7	1.4
1,086 熊本・高校全日制	90.3	9.2	0.5
150 熊本・高校定通制	56.0	42.7	1.3
781 福岡市 2003年	82.5	17.0	0.5

表4H 夕食(平日)を食べたか (割合、%)

合計(人)	食べた	食べていない	無回答
143 韓国・中高校生	98.6	0.7	0.7
1,086 熊本・高校全日制	95.3	4.2	0.5
150 熊本・高校定通制	91.4	2.6	6.0
781 福岡市 2003年	93.3	5.0	1.7

表3-1 ト朝食(平日)を誰と食べましたか (割合、%)

合計(人)	ひとり	家族と一緒に	職場・クラブ・スポーツのひと	友人・近所のひと	その他	無回答
132 韓国・中高校生	29.5	63.6	0.8	4.5	0.0	1.5
1,004 熊本・高校全日制	52.2	39.2	0.4	4.7	2.9	0.5
86 熊本・高校定通制	65.1	27.9	1.2	1.2	2.3	2.3
689 福岡市 2003年	34.7	61.4	1.9	0.7	0.1	1.2

表4-1H 夕食(平日)を誰と食べましたか (割合、%)

合計(人)	ひとり	家族と一緒に	職場・クラブ・スポーツのひと	友人・近所のひと	その他	無回答
142 韓国・中高校生	26.1	46.5	11.3	14.8	0.7	0.7
1,040 熊本・高校全日制	19.1	71.5	0.5	5.7	2.7	0.5
146 熊本・高校定通制	24.7	50.0	4.0	10.7	2.0	6.0
778 福岡市 2003年	18.4	74.0	2.7	3.7	-	1.2

表1H 中高校生・家族の人数

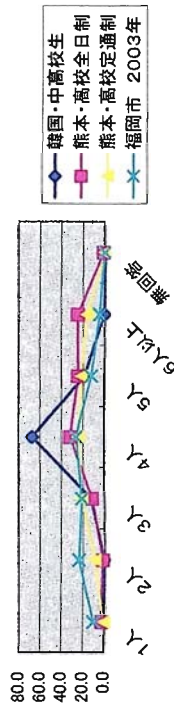


表2-2H (割合、%)

合計(人)	30分以下	1時間以上
143 韓国・中高校生	65.1	33.6
1,086 熊本・高校全日制	34.4	65.6
150 熊本・高校定通制	32.8	54.7

表4H 中・高校生 夕食を食べたか

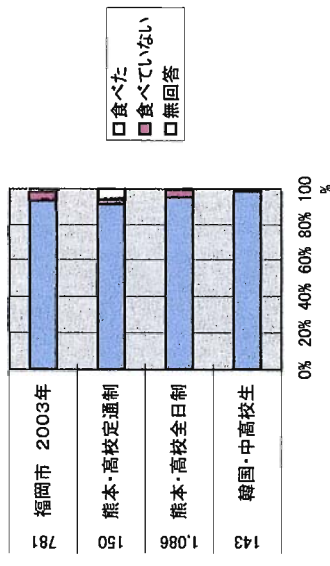


表3-2H 朝食(平日)を誰と食べましたか (割合、%)

合計(人)	ひとり	家族と一緒に	友人など
132 韓国・中高校生	29.5	63.6	5.3
1,004 熊本・高校全日制	52.2	39.2	8.0
86 熊本・高校定通制	65.1	27.9	4.7
689 福岡市 2003年	34.7	61.4	2.7

表4-2H 夕食(平日)を誰と食べましたか (割合、%)

合計(人)	ひとり	家族と一緒に	友人など
142 韓国・中高校生	26.1	46.5	26.8
1,040 熊本・高校全日制	19.1	71.5	8.9
146 熊本・高校定通制	24.7	50.0	16.7
778 福岡市 2003年	18.4	74.0	6.4

表5H 朝食(平日)はどこで作ったものですか (割合、%)

合計(人)	家庭・下宿	市販の弁当・惣菜	社内(学内)の食堂	飲食店・出前	その他	無回答
142 韓国・中高校生	86.4	1.5	6.8	0.8	3.8	0.8
1,040 熊本・高校全日制	-	-	-	-	-	-
146 熊本・高校定通制	-	-	-	-	-	-
689 福岡市 2003年	88.7	7.0	0.4	1.2	1.2	1.6

表6H 夕食(平日)はどこで作ったものですか (割合、%)

合計(人)	家庭・下宿	市販の弁当・惣菜	社内(学内)の食堂	飲食店・出前	その他	無回答
142 韓国・中高校生	71.1	1.4	19.7	4.2	2.8	0.7
1,040 熊本・高校全日制	-	-	-	-	-	-
146 熊本・高校定通制	-	-	-	-	-	-
778 福岡市 2003年	86.9	4.4	0.4	6.2	0.8	1.4

表7-1H その朝食に満足ですか (割合、%)

合計(人)	とても満足	まあ満足	やや不満	とても不満	わからない	無回答
142 韓国・中高校生	20.5	62.9	7.6	3.8	0.8	4.5
1,040 熊本・高校全日制	14.6	56.4	11.5	3.5	11.7	2.3
146 熊本・高校定通制	15.1	67.4	11.6	1.2	2.3	2.3
778 福岡市 2003年	17.0	65.2	10.3	1.2	4.8	1.6

表8-1H その夕食に満足ですか (割合、%)

合計(人)	とても満足	まあ満足	やや不満	とても不満	わからない	無回答
142 韓国・中高校生	31.0	55.6	4.2	3.5	4.9	0.7
1,040 熊本・高校全日制	40.3	49.5	3.4	0.9	5.3	0.7
146 熊本・高校定通制	33.6	48.6	3.4	0.7	7.5	6.2
778 福岡市 2003年	30.8	61.8	2.8	0.9	1.8	1.8

表9-1H 朝食の主食の内容 複数回答 (割合、%)

合計(人)	食べない	ご飯・もち	パン	麺・小麦粉製品	その他	無回答
153 韓国・中高校生	10.5	74.8	11.9	2.1	7.0	0.7
1,086 熊本・高校全日制	10.4	59.9	27.3	2.1	0.3	0.0
150 熊本・高校定通制	42.7	39.3	14.7	4.0	2.0	0.0
781 福岡市 2003年	17.0	50.3	39.6	6.8	1.0	0.5

表10-1H 夕食の主食の内容 複数回答 (割合、%)

合計(人)	食べない	ご飯・もち	パン	麺・小麦粉製品	その他	無回答
153 韓国・中高校生	2.1	88.8	5.6	9.8	3.5	0.0
1,086 熊本・高校全日制	4.2	85.2	2.2	11.5	0.5	0.0
150 熊本・高校定通制	2.6	73.3	3.3	12.7	2.7	5.3
781 福岡市 2003年	5.0	89.0	3.6	15.4	-	1.7

表7-2H その朝食に満足ですか (割合、%)

合計(人)	満足	不満
142 韓国・中高校生	83.4	11.4
1,040 熊本・高校全日制	71.0	15.0
146 熊本・高校定通制	82.5	12.8
778 福岡市 2003年	82.2	11.5

表8-2H その夕食に満足ですか (割合、%)

合計(人)	満足	不満
142 韓国・中高校生	86.6	7.7
1,040 熊本・高校全日制	89.8	4.3
146 熊本・高校定通制	82.2	4.1
778 福岡市 2003年	92.6	3.7

表9-2H 朝食の主食の内容を複数回答 (割合、%)

合計(人)	ご飯・もち	パン・麺・小麦粉製品
153 韓国・中高校生	74.8	21.0
1,086 熊本・高校全日制	59.9	29.7
150 熊本・高校定通制	39.3	20.7
781 福岡市 2003年	50.3	47.4

表10-1H 夕食の主食の内容を複数回答 (割合、%)

合計(人)	ご飯・もち	パン・麺・小麦粉製品
153 韓国・中高校生	88.8	18.9
1,086 熊本・高校全日制	85.2	14.2
150 熊本・高校定通制	73.3	18.7
781 福岡市 2003年	89.0	19.0

表11H 朝食を一緒に食べないときの理由 回答者を母数とした場合 (割合、%)

回答者	課外活動	塾など	遊び	アルバイト	家族が仕事	家族のつきあい	一緒に嫌いだ	寮や下宿生活	寝坊など
850 熊本・高校全日制	34.7%	0.5%	0.7%	0.9%	25.4%	1.8%	0.7%	7.5%	27.8%
144 熊本・高校定通制	0.0%	0.7%	1.4%	21.5%	22.2%	1.4%	0.0%	0.0%	52.8%

表12H 夕食を一緒に食べないときの理由 回答者を母数とした場合 (割合、%)

回答者	課外活動	塾など	遊び	アルバイト	家族が仕事	家族のつきあい	一緒に嫌いだ	寮や下宿生活	寝坊など
722 熊本・高校全日制	16.3%	5.8%	7.8%	6.5%	34.5%	2.4%	1.8%	8.6%	16.3%
114 熊本・高校定通制	1.8%	3.5%	14.9%	13.2%	22.8%	1.8%	2.6%	0.0%	39.5%

表11H 熊本・高校生・ 朝食を家族と食べない理由

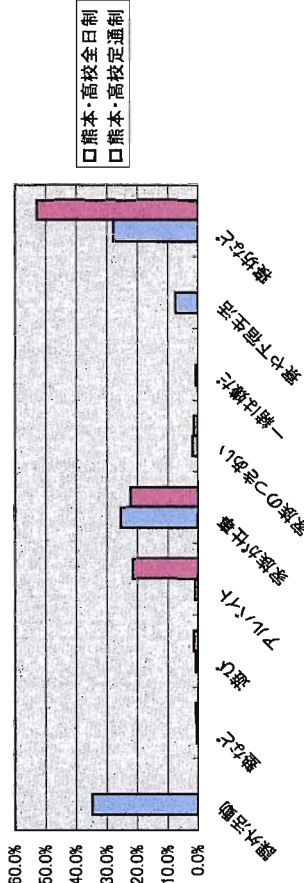


表12H 熊本・高校生・ 夕食を家族と一緒に食べない理由

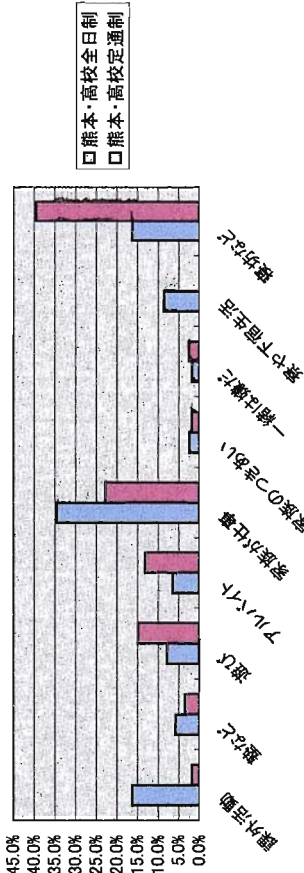


表13-2H 次に上げる料理を下ごしらえ済みの食材を使わないで、自分で最初から調理することができますか (割合、%)

回答者	ごはん	みそ汁 (スープ)	卵焼き	カレーライス	肉じゃが (鶏と野菜の煮込み)	焼き魚	天ぷら	筑前煮 (春雨と野菜の炒め物)	どれもできな
63 韓国・高校生	71.4%	11.1%	—	12.7%	7.9%	33.3%	22.2%	4.8%	19.0%
1,086 熊本・高校全日制	84.7%	59.8%	84.7%	68.8%	21.3%	39.6%	29.3%	5.6%	4.2%
150 熊本・高校定通制	79.3%	60.0%	84.0%	71.3%	26.7%	47.3%	44.7%	15.3%	6.0%

\* 韓国では「卵焼き」を調査していない。

( )は韓国の場合の料理名。

表13-2H 自分で作ることができる料理 中高校生

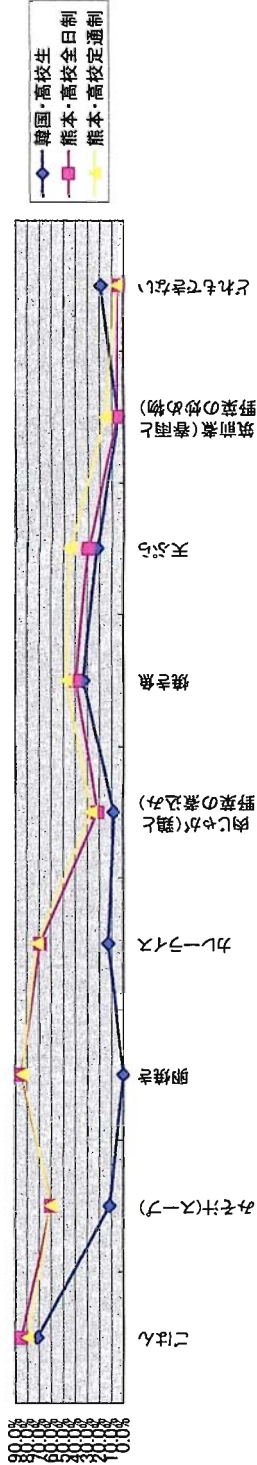
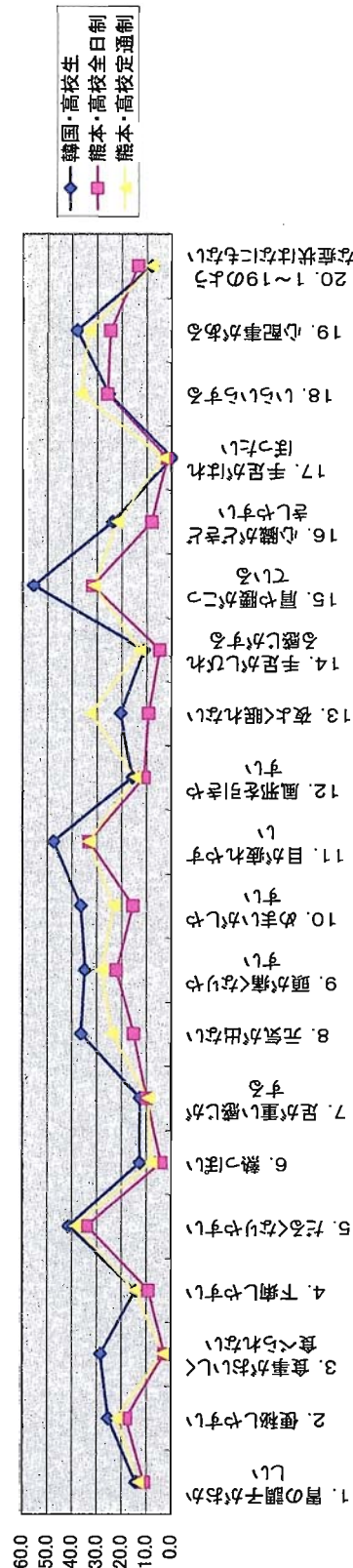


表14-1H あなたはふだん次のような症状がありますか 複数回答

合計(人)	1. 胃の調子がおかしい	2. 便秘しやすい	3. 食事がおおいし食べられない	4. 下痢しやすい	5. だるくなりやすい	6. 熱っぽい	7. 足が重い感じがする	8. 元気が出ない	9. 頭が痛くなりやすい	10. めまいがしやすい	11. 目が疲れやすい	12. 風邪を引きやすい	13. 夜よく眠れない	14. 手足がしびれる感じがする	15. 肩や腰がこっている	16. 心臓がどきどきしやすい	17. 手足がはれぼったい	18. いらんことをする	19. 心配事がある	20. 1～19のようないい症状はない
63 韓国・高校生	14.3	25.4	28.6	14.3	41.3	12.7	12.7	36.5	34.9	36.5	12.7	0.0	23.8	11.1	55.6	23.8	0.0	25.4	38.1	7.9
1,086 熊本・高校全日制	11.0	18.2	2.8	9.2	34.0	4.2	10.0	15.2	22.1	15.5	4.2	1.9	8.0	4.8	31.8	8.0	1.9	25.9	24.7	13.5
150 熊本・高校定通制	13.3	22.0	3.3	14.7	38.7	8.0	9.3	24.0	28.0	23.3	8.0	3.3	36.7	12.7	31.3	22.0	3.3	36.7	33.3	8.0
781 福岡市 2003年	18.8	23.6	2.2	12.0	15.4	1.7	10.2	8.7	16.5	9.1	6.7	7.8	15.5	8.5	42.0	6.7	7.8	15.5	—	15.1

合計(人)	1. 胃の調子がおかしい	2. 便秘しやすい	3. 食事がおおいし食べられない	4. 下痢しやすい	5. だるくなりやすい	6. 熱っぽい	7. 足が重い感じがする	8. 元気が出ない	9. 頭が痛くなりやすい	10. めまいがしやすい	11. 目が疲れやすい	12. 風邪を引きやすい	13. 夜よく眠れない	14. 手足がしびれる感じがする	15. 肩や腰がこっている	16. 心臓がどきどきしやすい	17. 手足がはれぼったい	18. いらんことをする	19. 心配事がある	20. 1～19のようないい症状はない
63 韓国・高校生	47.6	15.9	20.6	11.1	55.6	23.8	11.1	55.6	23.8	11.1	55.6	23.8	11.1	55.6	23.8	11.1	55.6	23.8	11.1	55.6
1,086 熊本・高校全日制	33.2	11.1	9.3	4.8	31.8	8.0	1.9	8.0	4.8	31.8	8.0	1.9	8.0	4.8	31.8	8.0	1.9	25.9	24.7	13.5
150 熊本・高校定通制	33.3	14.7	32.7	12.7	31.3	22.0	3.3	36.7	12.7	31.3	22.0	3.3	36.7	12.7	31.3	22.0	3.3	36.7	33.3	8.0
781 福岡市 2003年	38.8	11.5	12.8	8.5	42.0	6.7	7.8	15.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

表14-1H 高校生 ふだんの症状





(別紙参照 Ⅲ 1 3) 考察のための資料 表 A ～I )  
世帯・平均世帯人員数の推移

	1960年	1965年	1970年	1975年	1980年	1985年	1990年	1995年	2000年
日本	4.6	4.1	3.7	3.4	3.3	3.1	3.0	2.8	2.7
韓国	—	—	5.2	5.0	4.5	4.1	3.7	3.3	—

日本：総務省「国勢調査」

韓国：http://www.kankoku.com/culture/culture03.html

表B 産業3部門別就業者の割合(2000年)  
調査対象地の場合

	(割合、%)			
	韓国ソウル市	韓国デグ広域市	熊本県	福岡市
第1次産業	0.2	2.7	12.4	0.2
第2次産業	26.7	33.9	25.5	16.6
第3次産業	73.1	63.4	63.2	83.2
計	100.0	100.0	100.0	100.0

資料http://www.nihonkaigaku.org/ham/eacoex/100ecn/120doms/121prod/1211prod/indcom/in...  
福岡市統計課

表C 産業3部門別就業者の割合

日本・韓国の場合

	1970	1980	1990	2000	2002	韓国2002
第1次産業	17.4	10.4	7.2	5.1	4.7	11.0
第2次産業	35.1	34.8	33.6	30.7	29.1	27.9
第3次産業	47.3	54.6	58.7	63.7	65.3	61.1
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

資料http://www.nihonkaigaku.org/ham/eacoex/100ecn/120doms/121prod/1211prod/indcom/in...  
総務省統計局「労働力調査」による。(『日本国勢図会』2004/2005)

表D 実労働時間(全産業) (単位:時間・週)

	1985	1990	1995	2000	2001	2002.0
日本	47.3	46.1	43.6	43	42.4	—
韓国	51.9	48.2	47.8	47.5	47	46.2

ILO「労働統計年鑑」(『世界国勢図会』2004/2005)

表E 年間労働時間 全国・熊本県 (単位:時間、日)

	1990			1995			2000			2002		
	全国	熊本県	全国	熊本県	全国	熊本県	全国	熊本県	全国	熊本県	全国	熊本県
総実労働時間	2,052	2,117	1,909	1,976	1,859	1,865	1,846	1,872	1,846	1,872	1,846	1,872
出勤日数	252	265	240	250	236	245	230	244	230	244	230	244

厚生労働省「毎月勤労統計調査」

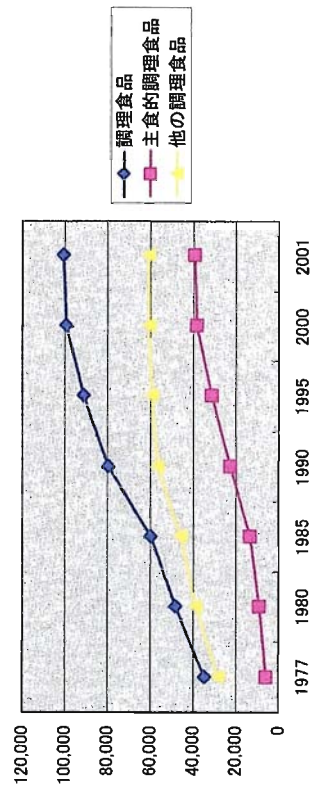
注:1)事業所規模30人以上

2)抽出替えによるギャップの修正は行っていない。

表 F 家計の1世帯あたり年間調理食品費支出額推移(品目分類、全国全世帯・勤労者世帯) (家計調査)  
(単位:円)

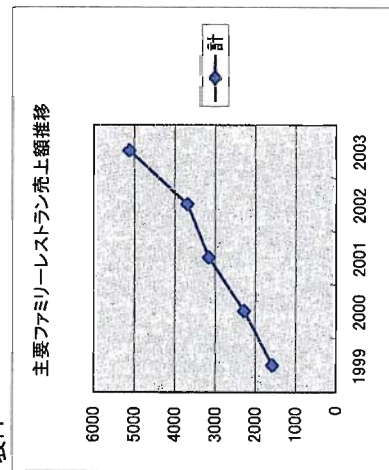
	1977	1980	1985	1990	1995	2000	2001
調理食品	34,924	48,361	59,949	79,719	91,133	99,280	100,611
主食的調理食品	6,240	9,366	13,766	22,949	31,660	38,539	39,560
他の調理食品	28,684	38,995	46,183	56,770	59,473	60,741	61,051

1世帯あたり年間調理食品費支出額推移



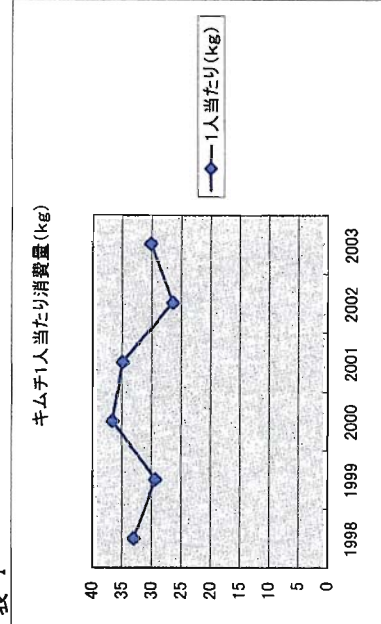
総務省統計局「平成13年 家計調査年報」(平成14年)から 立山作成

表 H



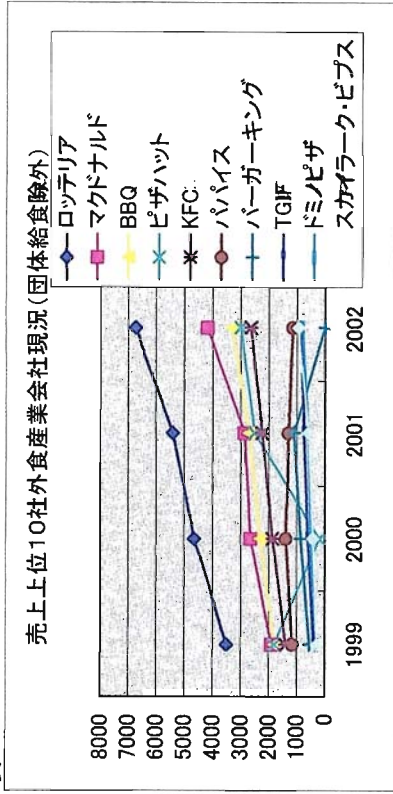
韓国外食産業情報より立山作成

表 I



「外食産業統計年鑑資料集 2005年版」より  
『韓国の産業と市場』  
2004、ピースタ ピーエス  
韓国食品開発研究院 より立山作成

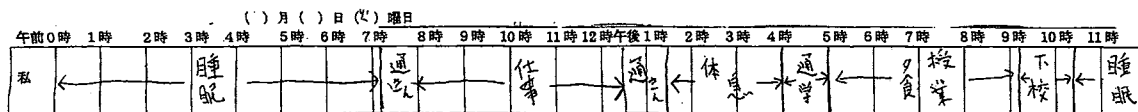
韓国  
表 G



統計庁より立山作成

## III 2 熊本の高校生の絵から読み取る食行動

## 絵 0-1 定時制「朝食の欠食 ①」



★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○、囲んで下さい。

1 2 3 4  
 良い ( ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人 (家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

朝食 なし	夕食 カレー お茶 牛乳
昼食 なし	間食 なし

★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

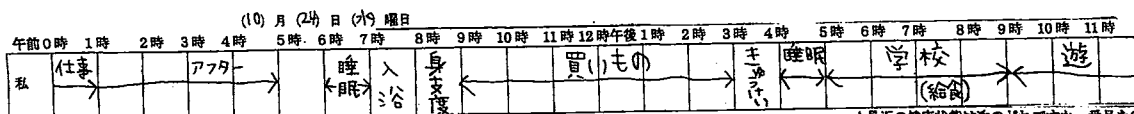
朝と昼を食べてない

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

給食

分類	したものに○	時間(分)
食事作り		
米とぎ		
下準備(野菜切り等)		
調理		
配膳	○	5分
片付け		
食器をさげる	○	5分
食器洗い		
食器ふき		
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		

## 絵 0-2 定時制「朝食の欠食 ②」



★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○、囲んで下さい。

1 2 3 4  
 良い ( ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人 (家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

朝食 ぬき	夕食 牛乳 スープ ごはん そば 給食
昼食 ポカリスエット	間食 ポカリスエット

★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

昨日はとくにひどいだけです

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

昨日はとくにひどいだけです

分類	したものに○	時間(分)
食事作り		
米とぎ		
下準備(野菜切り等)		
調理		
配膳		
片付け		
食器をさげる		
食器洗い		
食器ふき		
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		





## 絵 5 定時制「夕食を“人の姿なし”で摂った」

(11) 月 (1) 日 (木) 曜日

午前0時 1時 2時 3時 4時 5時 6時 7時 8時 9時 10時 11時 12時 午後1時 2時 3時 4時 5時 6時 7時 8時 9時 10時 11時

私 13区 \* 寝てる \* 家でがら \* 寝て \* 面接 \* 学校 \* 帰宅 \* テレビ \* 11時

★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( 1 2 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし) 核家族 拡大家族

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人 (家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

朝食 食べた 多分食べてない	夕食 中葉井 (お店の) マホ豆腐 甘酢豆腐 にんにくのめ マホ豆腐 甘酢豆腐 ごはん にんにくのめ	★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。	<table border="1"> <tr> <th>分類</th> <th>したものに○</th> <th>時間(分)</th> </tr> <tr> <td rowspan="3">食事作り</td> <td>米とき</td> <td></td> </tr> <tr> <td>下準備(野菜切り等)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">配膳</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">片付け</td> <td>食器をさげる</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食器洗い</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食器ふき</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">食材の買い物</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">ごみ出し (分別)</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">その他 (あれば記入する)</td> <td></td> </tr> </table>	分類	したものに○	時間(分)	食事作り	米とき		下準備(野菜切り等)		調理		配膳			片付け	食器をさげる		食器洗い		食器ふき		食材の買い物			ごみ出し (分別)			その他 (あれば記入する)		
分類	したものに○	時間(分)																														
食事作り	米とき																															
	下準備(野菜切り等)																															
	調理																															
配膳																																
片付け	食器をさげる																															
	食器洗い																															
	食器ふき																															
食材の買い物																																
ごみ出し (分別)																																
その他 (あれば記入する)																																
昼食 カップメン (ドン兵衛のがきあげうどん)	間食 お菓子 4コ チョコ 3本 まいぼろ 2本 (タコ焼き・サラダ) ちびのり 2枚	★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。																														

## 絵 6 核家族「夕食を“家族の大人1人”と共に摂った」

(12) 月 (4) 日 (火) 曜日

午前0時 1時 2時 3時 4時 5時 6時 7時 8時 9時 10時 11時 12時 午後1時 2時 3時 4時 5時 6時 7時 8時 9時 10時 11時

私 読書 ← 睡眠 → 朝食 通学 ← 授業 → 昼食 勉強 ← 掃除 → 勉強 → 入浴 勉強 夕食 睡眠

★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( 1 2 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし) 核家族 拡大家族

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人 (家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

朝食 飲みヨーグルト 食パンにチーズをのせてトースト	夕食 父は卓球ふにん 兄は一人暮らし コロッケ 野菜 ごはん お味噌汁	★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。	<table border="1"> <tr> <th>分類</th> <th>したものに○</th> <th>時間(分)</th> </tr> <tr> <td rowspan="3">食事作り</td> <td>米とき</td> <td></td> </tr> <tr> <td>下準備(野菜切り等)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">配膳</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">片付け</td> <td>食器をさげる</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食器洗い</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食器ふき</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">食材の買い物</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">ごみ出し (分別)</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">その他 (あれば記入する)</td> <td></td> </tr> </table>	分類	したものに○	時間(分)	食事作り	米とき		下準備(野菜切り等)		調理		配膳			片付け	食器をさげる		食器洗い		食器ふき		食材の買い物			ごみ出し (分別)			その他 (あれば記入する)		
分類	したものに○	時間(分)																														
食事作り	米とき																															
	下準備(野菜切り等)																															
	調理																															
配膳																																
片付け	食器をさげる																															
	食器洗い																															
	食器ふき																															
食材の買い物																																
ごみ出し (分別)																																
その他 (あれば記入する)																																
昼食 根	間食 アイス アイス入ってる チョコレート	★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。																														



## 絵 9 定時制「朝食にパン類を摂る割合が多い」

(16) 月 (24) 日 (水) 曜日

午前0時 1時 2時 3時 4時 5時 6時 7時 8時 9時 10時 11時 12時 午後1時 2時 3時 4時 5時 6時 7時 8時 9時 10時 11時

私 ← ゲーム ← 睡眠 → 朝食 ← 出勤 ← 仕事 → 昼食 ← 仕事 → 通勤 → 帰宅 → 夕食 → 下校 → 飲み

★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( 1 2 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人(家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

朝食

夕食

昼食

間食

★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

昼休みが無過ぎ

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

あまりよくない

分 類	したものに○	時間(分)
食事作り	米とぎ	
	下準備(野菜切り等)	
	調理	
配膳		
片付け	食器をさげる	
	食器洗い	
	食器ふき	
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		

## 絵 10 拡大家族「朝食を1人で摂るが祖父母との同居でみそ汁を食べている」

( ) 月 ( ) 日 ( ) 曜日

午前0時 1時 2時 3時 4時 5時 6時 7時 8時 9時 10時 11時 12時 午後1時 2時 3時 4時 5時 6時 7時 8時 9時 10時 11時

私 ← 睡眠 → 朝食 ← 出勤 → 仕事 → 通勤 → 帰宅 → 夕食 → 下校 → 飲み

★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( 1 2 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人(家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

朝食

夕食

昼食

間食

★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

テレビを見ている

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

普通だと思っています。

分 類	したものに○	時間(分)
食事作り	米とぎ	
	下準備(野菜切り等)	
	調理	
配膳		
片付け	食器をさげる	
	食器洗い	
	食器ふき	
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		



絵 11 拡大家族「朝食に単品のときご飯（おにぎり）を食べている」

(12) 月 (6) 日 (木) 曜日

午前0時	1時	2時	3時	4時	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時	午後1時	2時	3時	4時	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時
私	←		睡眠	←			起床	通学	←	授業	→	昼食	←	授業	→	自由	下校	テレビ	夕食	入浴	テレビ	睡眠	

★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( 1 2 (3) 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人 (家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

朝食 おにぎり・一人で食べた お茶	夕食 カレー・お母さんとみで食べた。 お茶	★ 生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。	<table border="1"> <tr> <th>分 類</th> <th>したものに○</th> <th>時間(分)</th> </tr> <tr> <td rowspan="3">食事作り</td> <td>米とぎ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>下準備(野菜切り等)</td> <td>○ 20</td> </tr> <tr> <td>調理</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">配膳</td> <td></td> <td>○ 3</td> </tr> <tr> <td>片付け</td> <td>○ 1</td> </tr> <tr> <td>食器洗い</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>食器ふき</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食材の買い物</td> <td>○ 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごみ出し (分別)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>その他 (あれば記入する)</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	分 類	したものに○	時間(分)	食事作り	米とぎ		下準備(野菜切り等)	○ 20	調理		配膳		○ 3	片付け	○ 1	食器洗い			食器ふき		食材の買い物	○ 10		ごみ出し (分別)			その他 (あれば記入する)		
分 類	したものに○	時間(分)																														
食事作り	米とぎ																															
	下準備(野菜切り等)	○ 20																														
	調理																															
配膳		○ 3																														
	片付け	○ 1																														
	食器洗い																															
	食器ふき																															
食材の買い物	○ 10																															
ごみ出し (分別)																																
その他 (あれば記入する)																																
昼食 友達で食べた 弁当	間食 なし	★ 食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。																														

勉強する時間かすくない。

朝食をもっとバランスよく食べたいと思った。

絵 12 核家族「朝食に単品のときパン類を食べている」

(12) 月 (14) 日 (金) 曜日

午前0時	1時	2時	3時	4時	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時	午後1時	2時	3時	4時	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時
私	←		睡眠	←			起床	通学	←	授業	→	昼食	←	授業	→	下校	テレビ	夕食	テレビ	→	入浴	睡眠	

★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( 1 (2) 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人 (家族・友人)、テレビなども記入しよう。

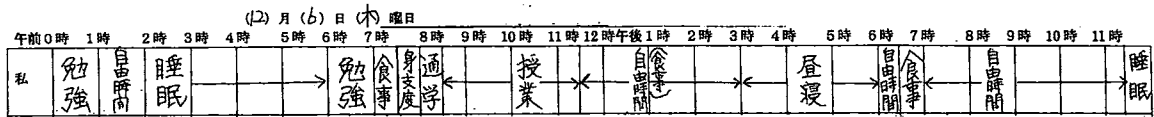
★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

朝食 パン	夕食 野菜いり、 ごはん、 お味噌汁	★ 生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。	<table border="1"> <tr> <th>分 類</th> <th>したものに○</th> <th>時間(分)</th> </tr> <tr> <td rowspan="3">食事作り</td> <td>米とぎ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>下準備(野菜切り等)</td> <td>○ 15</td> </tr> <tr> <td>調理</td> <td>○ 30</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">配膳</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>片付け</td> <td>○ 5</td> </tr> <tr> <td>食器洗い</td> <td>○ 15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>食器ふき</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食材の買い物</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごみ出し (分別)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>その他 (あれば記入する)</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	分 類	したものに○	時間(分)	食事作り	米とぎ		下準備(野菜切り等)	○ 15	調理	○ 30	配膳			片付け	○ 5	食器洗い	○ 15		食器ふき		食材の買い物			ごみ出し (分別)			その他 (あれば記入する)		
分 類	したものに○	時間(分)																														
食事作り	米とぎ																															
	下準備(野菜切り等)	○ 15																														
	調理	○ 30																														
配膳																																
	片付け	○ 5																														
	食器洗い	○ 15																														
	食器ふき																															
食材の買い物																																
ごみ出し (分別)																																
その他 (あれば記入する)																																
昼食 学校で食べた パン、ごはん、お味噌汁	間食 パン	★ 食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。																														

テレビの時間が多かった。

昼、昼、夜 ちゃんと食事で、  
パン、ごはん、お味噌汁、  
野菜いり、ごはん、お味噌汁、  
よく食べた。

## 絵 13 拡大家族「夕食におかず2品以上は拡大家族に多い」



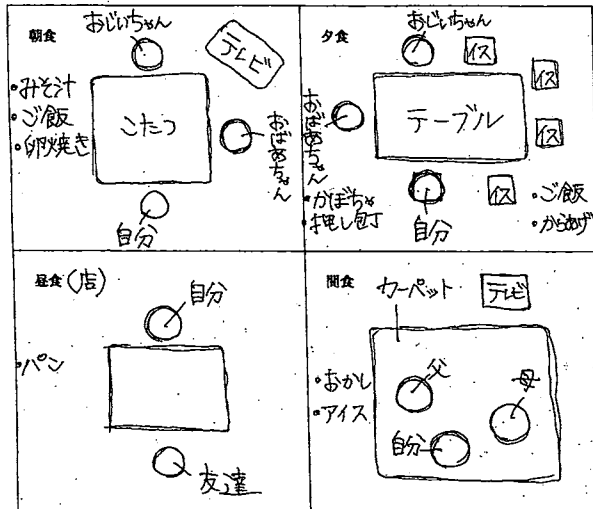
★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( ① 2 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人(家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。



★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

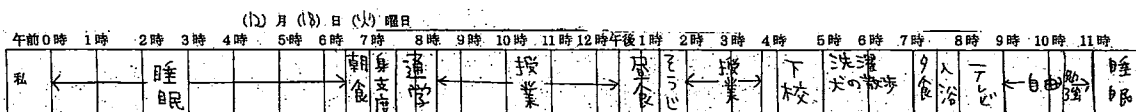
- テスト期間だから、勉強自時間があつたけど、それ以外のときはない。
- 自由時間がタタリ。
- 家事労働がほとんどない。

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

- 休日以外は父母が朝早く出勤し、夜遅く帰るから、一緒に食べるのは、ほとんど祖父母と。
- 朝食はテレビがあるから、朝から、会話が少ないけど、夕食はテレビがないから、会話が多。

分 類	したものに○	時間(分)
食事作り		
米とぎ		
下準備(野菜切り等)		
調理		
配膳		
片付け		
食器をさげる		
食器洗い		
食器ふき		
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		

## 絵 14 核家族「夕食におかず1品は各家族に多い」



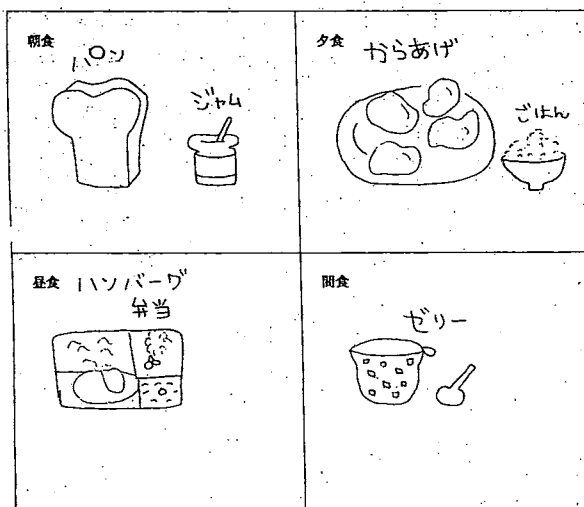
★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( 1 ② 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人(家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。



★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

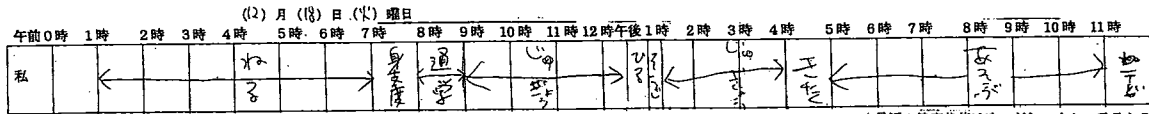
朝食の時間をふやしたい。

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

かたよっている。

分 類	したものに○	時間(分)
食事作り		
米とぎ		
下準備(野菜切り等)		
調理		
配膳		
片付け		
食器をさげる		
食器洗い		
食器ふき		
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		

# 絵 15 核家族「夕食を“私1人”で摂る」



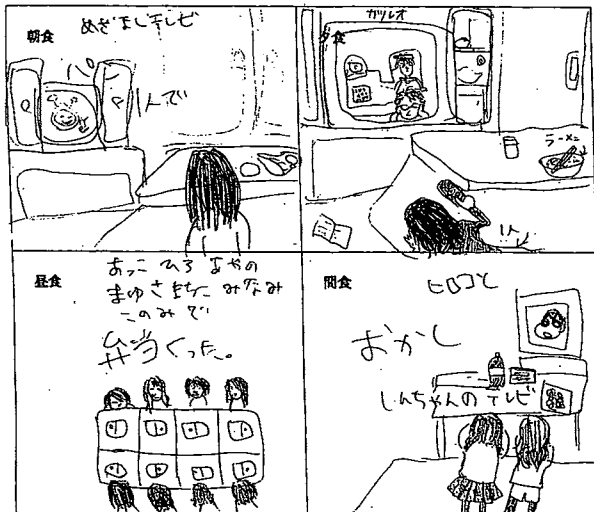
★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( 1 2 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人 (家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。



★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

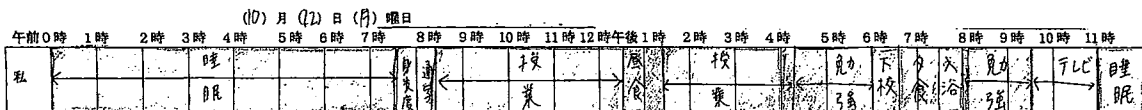
ふれまうてる  
あつた。

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

しつて  
あつた。

分類	したもの	時間(分)
食事作り	米とぎ	
	下準備(野菜切り等)	
	調理	
配膳		
片付け	食器をさげる	○ 3分
	食器洗い	
	食器ふき	
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		

# 絵 16 大家族「夕食を“人の姿なし”で摂る」



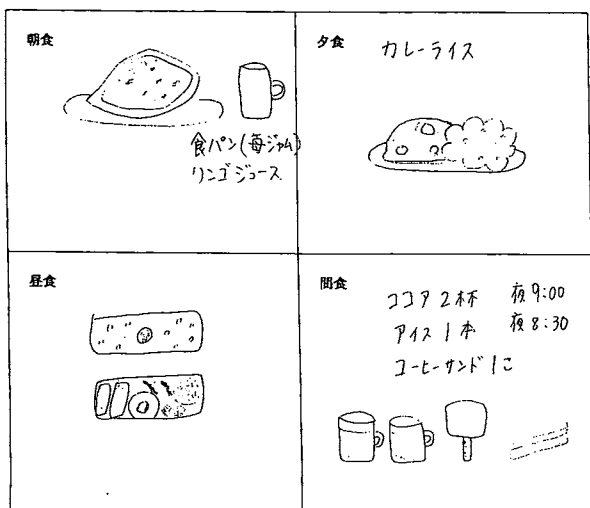
★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い ( 1 2 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人 (家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。



★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

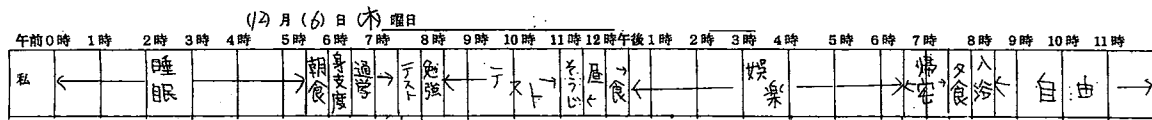
テレビの時間が少ない

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

間食が多い。

分類	したもの	時間(分)
食事作り	米とぎ	
	下準備(野菜切り等)	○ 20分
	調理	○ 10分
配膳		
片付け	食器をさげる	○ 1分
	食器洗い	
	食器ふき	
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		

# 絵 17 拡大家族「夕食を“家族大人2人以上”と共に摂る」



★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い (1) 2 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人(家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

<p>朝食</p> <p>みそ汁 梅干し おどろ ご飯</p> <p>テレビ</p>	<p>夕食</p> <p>みそ汁 焼き魚 おひたし サラダ</p>
<p>昼食</p> <p>お弁当</p> <p>ハンバーグなど</p>	<p>間食</p>

★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

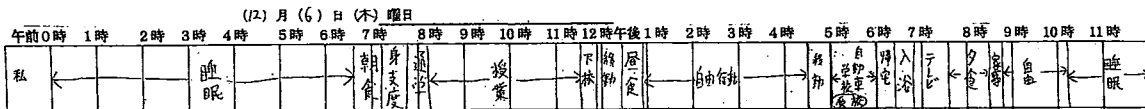
家事労働時間が多い。

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

全員そろうのは、夕飯だけである。

分 類	したものに○	時間(分)
食事作り		
米とき		
下準備(野菜切り等)		
調理		
配膳		
片付け		
食器をさげる	○	
食器洗い	○	
食器ふき	○	
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		
洗濯物たたみ	○	

# 絵 18 核家族「夕食を“家族大人1人”と共に摂る」



★最近の健康状態は次のどれですか。番号を○で囲んで下さい。

良い (1) 2 3 4 ) 悪い

★家族構成 (一人暮らし 核家族 拡大家族)

★食事の内容・ようすを絵に描いてみよう。一緒にいた人(家族・友人)、テレビなども記入しよう。

★この日、食生活に関してやった家事に○をつけて下さい。

<p>朝食</p> <p>みそ汁 ご飯 目玉焼き パン</p>	<p>夕食</p> <p>カレー お巻 牛乳 パン</p>
<p>昼食</p> <p>パン エッグサンド ポテト クリームパン カレー</p>	<p>間食</p>

★生活時間を書いてみてどのような事を考えましたか。

運動する時間が少ないと思う。

★食事の様子を書いてみての感想を書いて下さい。

食事がすし偏った感じがする。

分 類	したものに○	時間(分)
食事作り		
米とき		
下準備(野菜切り等)		
調理		
配膳	○	7分
片付け		
食器をさげる	○	0.5分
食器洗い	○	3分
食器ふき		
食材の買い物		
ごみ出し(分別)		
その他(あれば記入する)		

(別紙)

第Ⅲ章 家族・家庭と食行動の現状

Ⅲ 2 熊本の高校生の絵から読み取る食行動

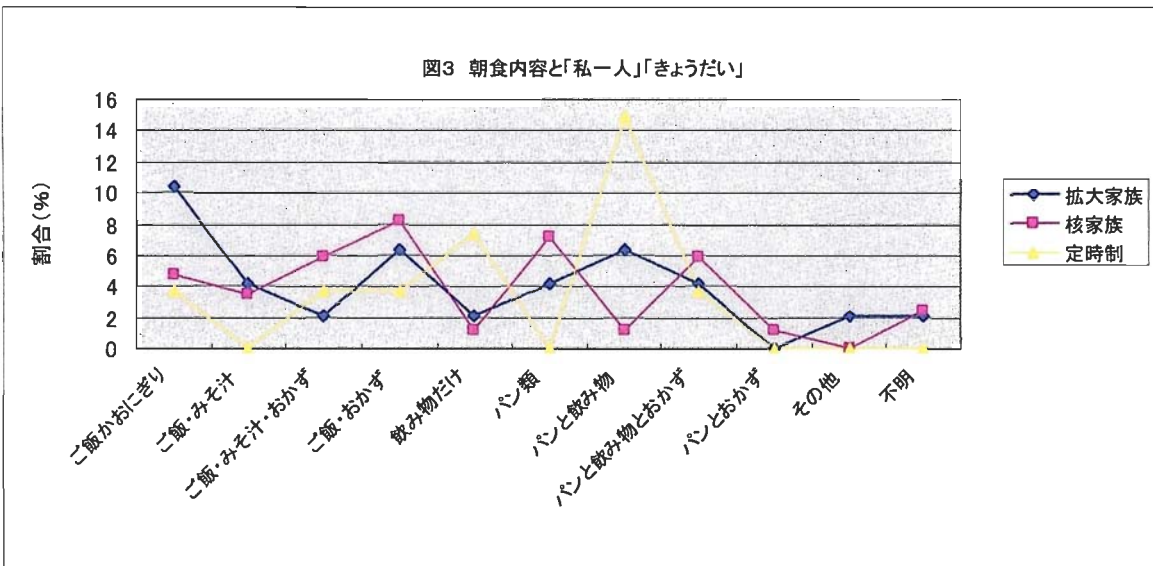
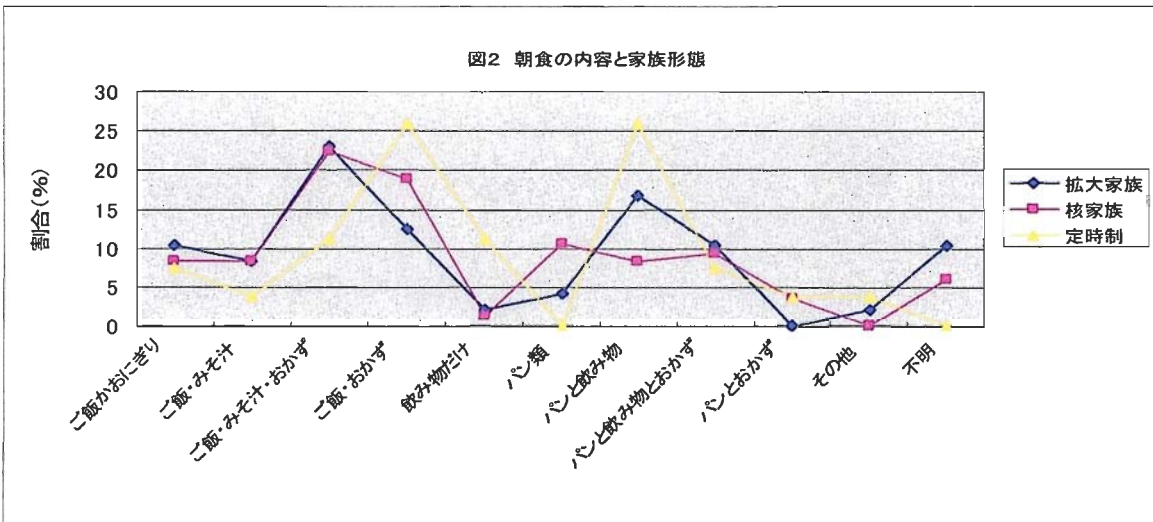
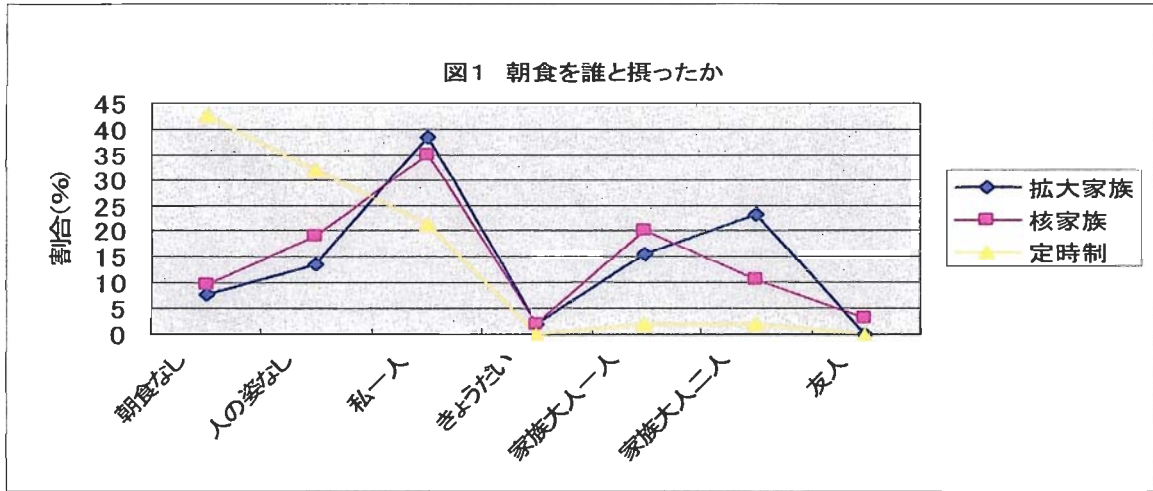


図4 朝食と「家族大人一人」「家族大人二人以上」

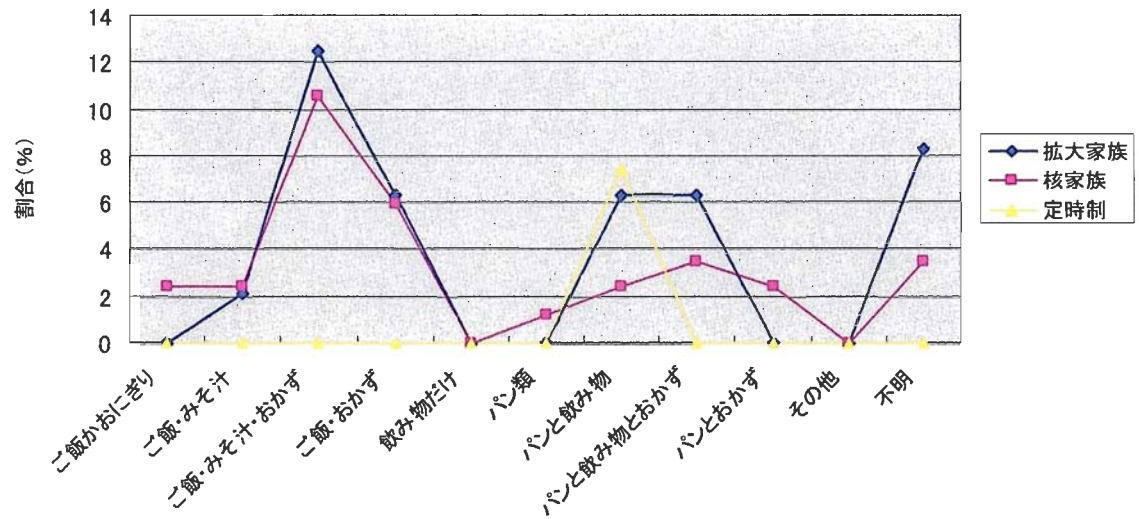


図5 夕食を誰と摂ったか

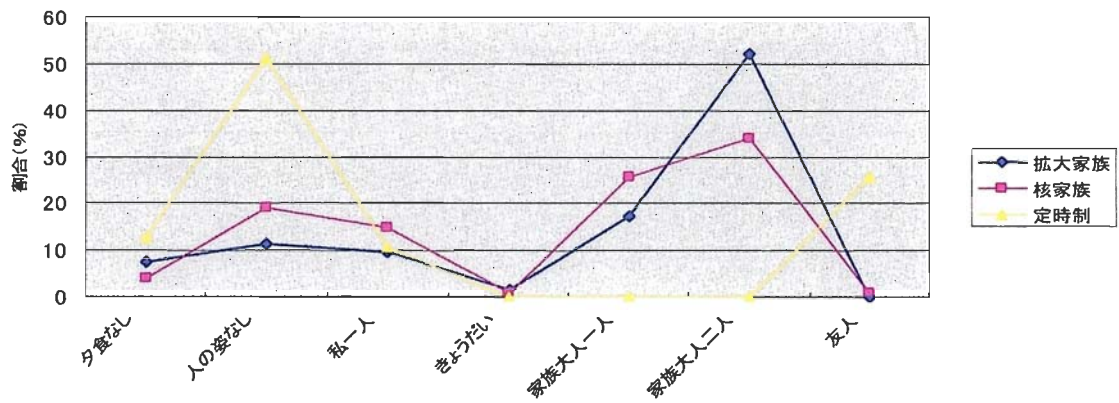


図7 夕食内容と家族形態

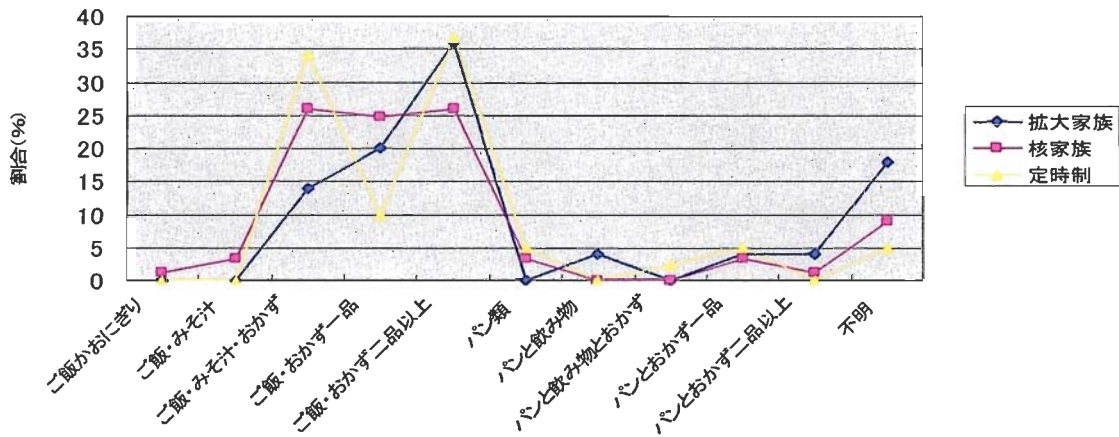




図8-3 夕食内容と「大人1人以上」

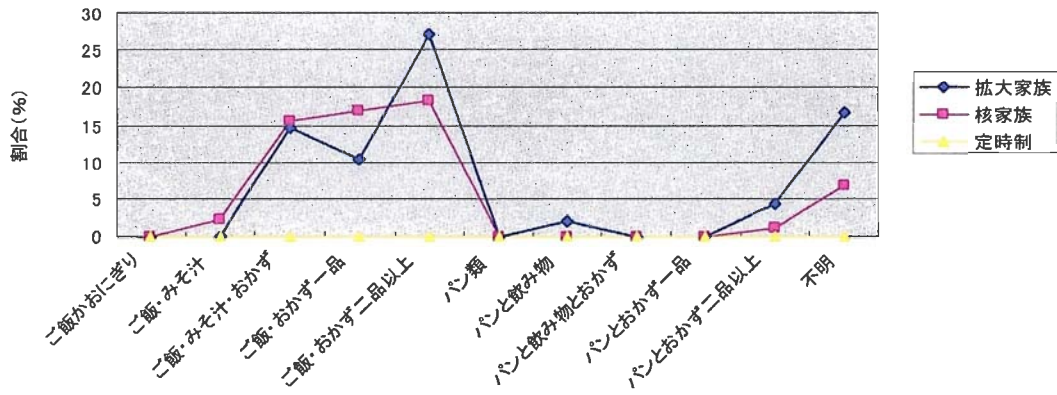


図9-1 家事参加状況

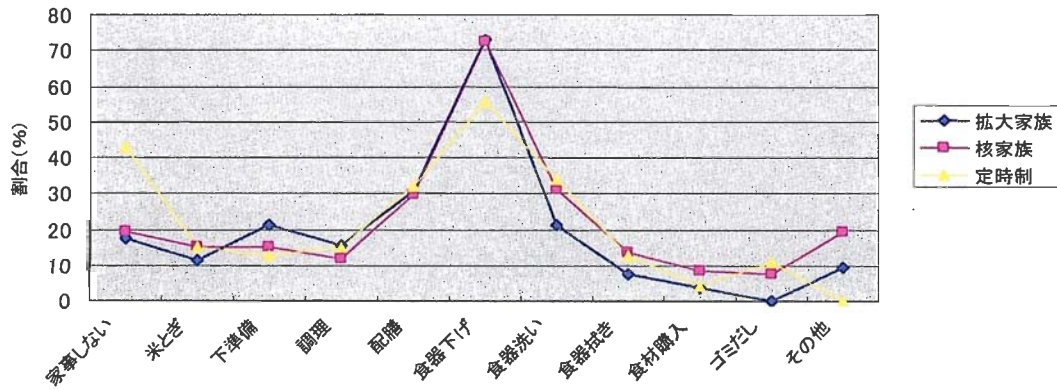


図10-1 夕方17時～18時の生活行動

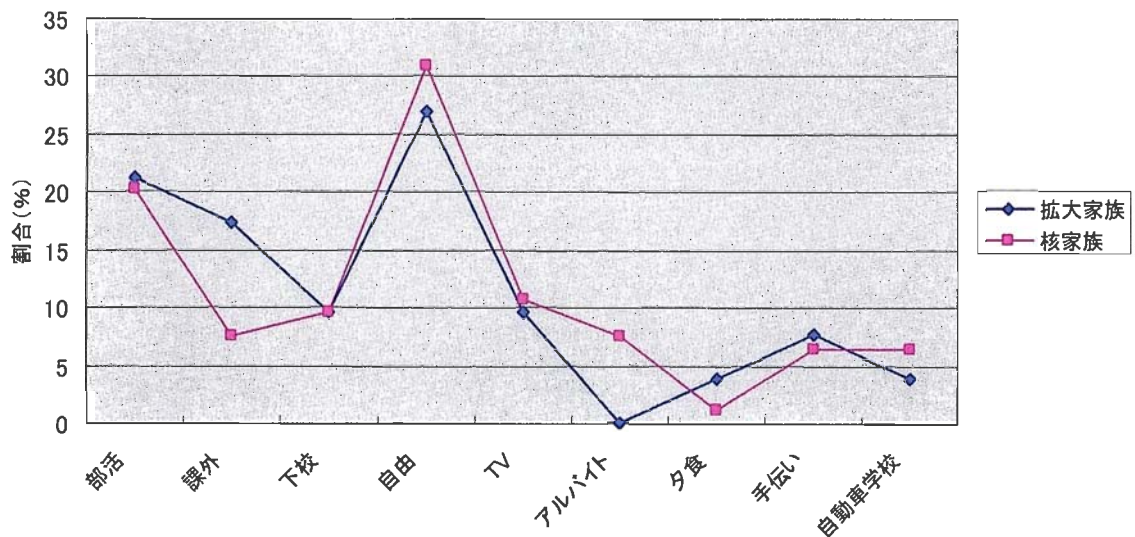


図10-3 「食事づくり」への参加状況

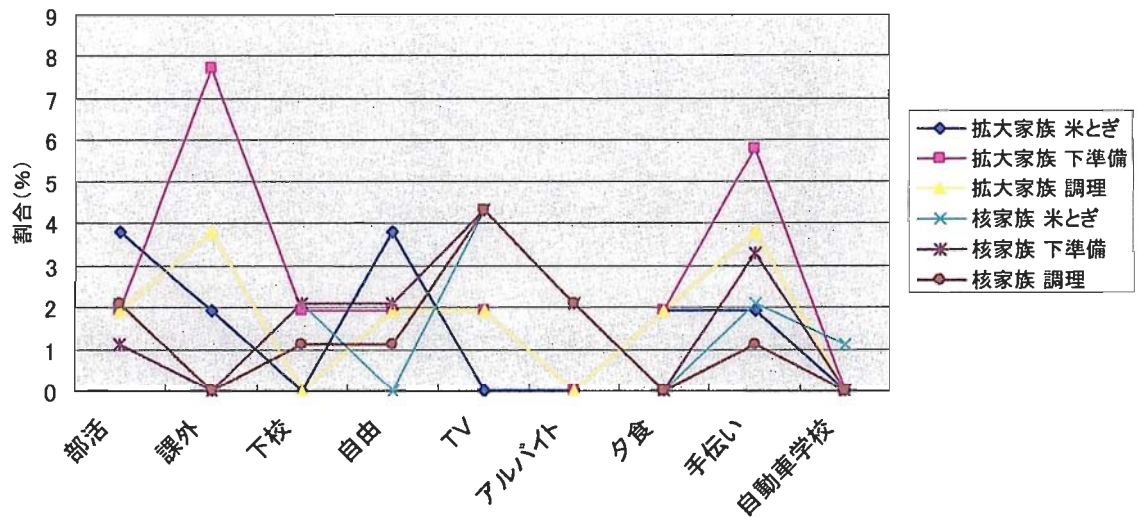


図11 健康状態と家族形態

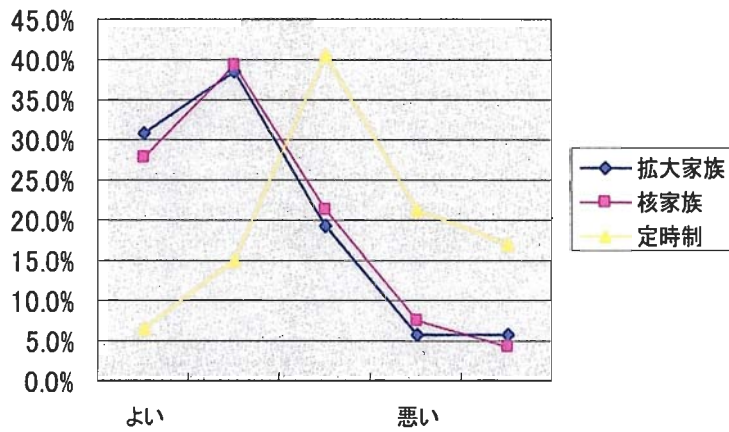
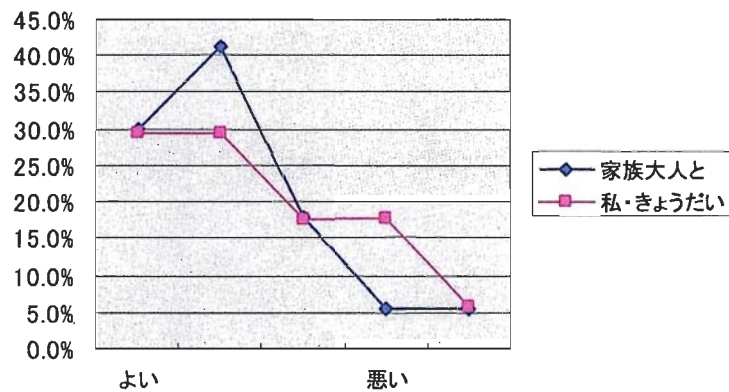


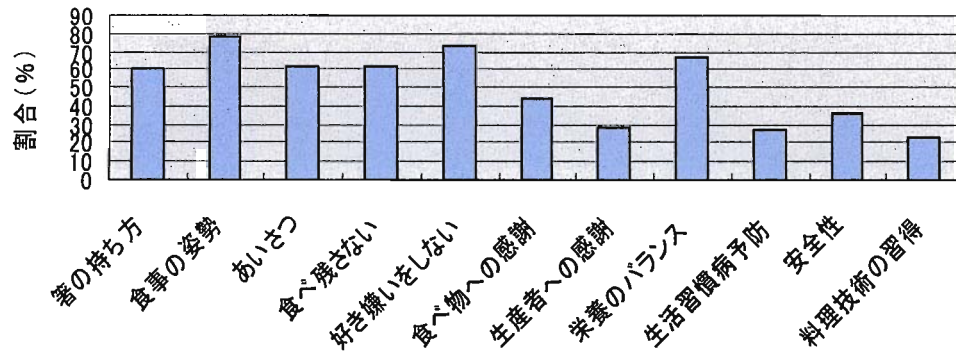
図12 夕食を摂った人と健康状態(拡大家族・核家族)



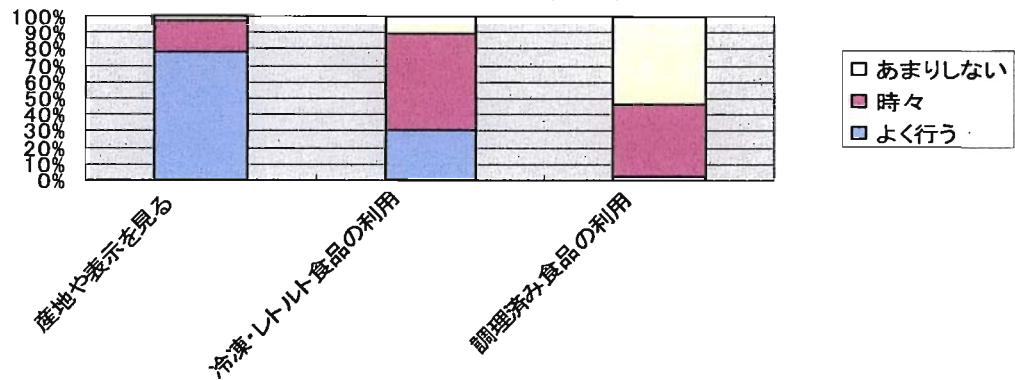


(別紙) 第Ⅲ章 家族・家庭と食行動の現状  
Ⅲ 3 高校生の母親たちの食育の現状

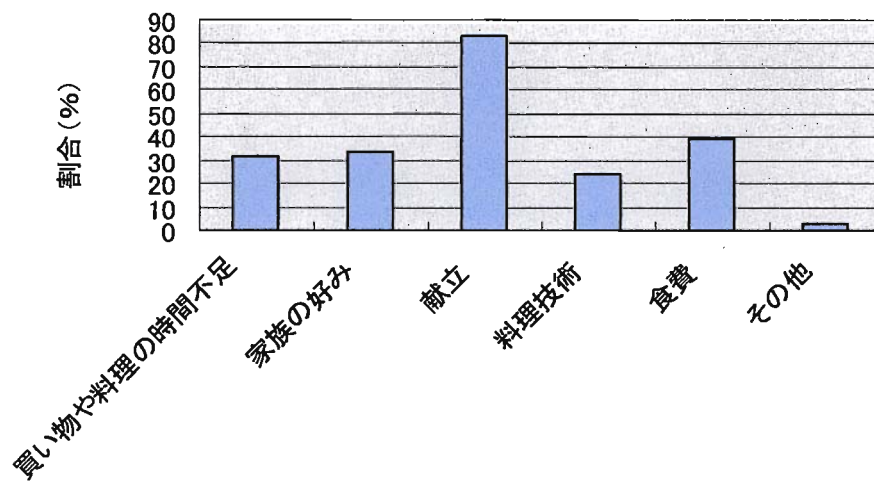
Ⅲ 3 図1 高校生の親が子に伝える内容



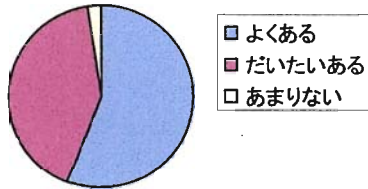
Ⅲ 3 図2 親の食べ物購入の行動



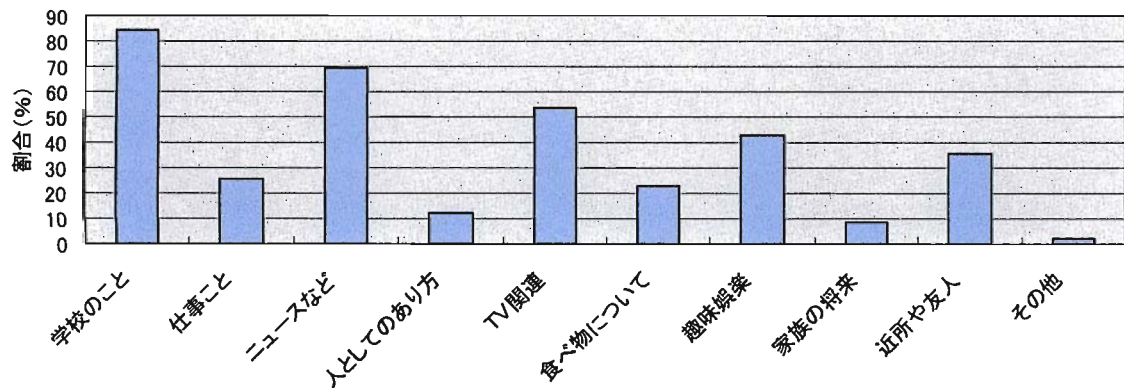
Ⅲ 3 図3 親の食事づくりの悩みや苦勞



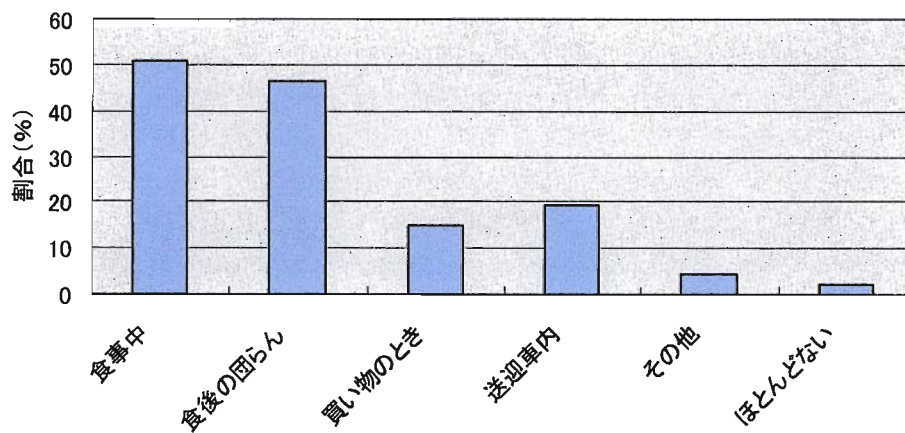
Ⅲ 3 図4 食事時の家族の会話



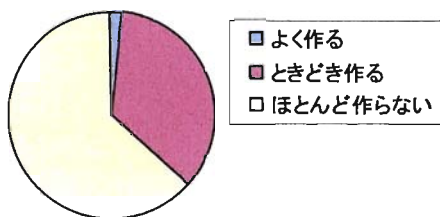
Ⅲ 3 図4 食事時の家族の会話の内容



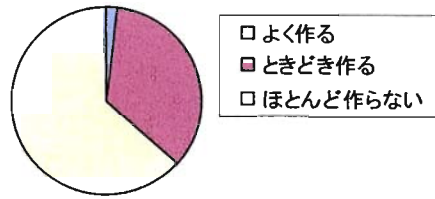
Ⅲ 3 図5 親子のふれあいはいつ？



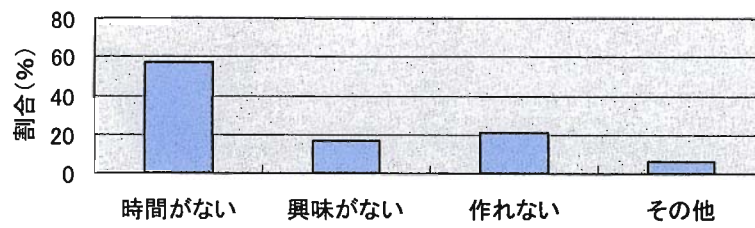
Ⅲ 3 図6-1 伝統的な料理作り



Ⅲ 3 図6-2 伝統料理を子どもと一緒に作るか



Ⅲ 3 図6-3 子どもと一緒に伝統料理を作らない理由



第4章「食」の教育の現状

IV 2 ① 小中学校の「食育」の現状( 熊本県の県教育委員会指定事業の一覧)

2003(平成15)年度									
学 校 名	タ イ ト ル	A				B		C	
		農業(生産)体験、生産者の支援	食糧自給率、後継者、農業政策	生産者と消費者をつなぐ	特産物、地元の特産物への理解・誇り、地産地消	食べ物調理、生活技術	食べ物安全性	健康維持・栄養	残食
熊本市立飽田東小学校	学校と家庭・地域との連携を深め、地域に根ざした食教育の推進～飽田のよさを食事でできる子どもをめざして～	ナス、トマトなど野菜の栽培、ナス農家の話、田んぼの見学と稲作り体験		ナス、米の販売活動	地元の特産物、地元の特産物への理解・誇り、地産地消	ナス部会指導によるナス料理、餅つき		学校栄養士による栄養学習	残食の堆肥化
山鹿市立岩野小学校	岩野を景つめ、岩野を知り、岩野に生きる～ふるさと岩野の特産物学習を生かした地産地消をとおして	野菜栽培	稲作農家の悩み：食料事務所の話。茶葉青年団のお茶生産の苦労話		鹿北の米のおいしさ。給食の食材、地産地消。	祖父母と芋・野菜料理、餅つき大会		学校栄養職員の栄養学習	食べ物の命に感謝
津奈木町立津奈木小学校	食に関する望ましい態度の育成	栽培体験、JA職員や住民、保護者の支援			地元のできる野菜の栽培	給食センター見学、農産加工所の見学、保護者と餅つき、栽培した野菜の料理		養護教諭や栄養職員の栄養の話	生産者への感謝

2004(平成16)年度									
学 校 名	タ イ ト ル	A				B		C	
		農業(生産)体験、生産者の支援	食糧自給率、後継者、農業政策	生産者と消費者をつなぐ	特産物、地元の特産物への理解・誇り、地産地消	食べ物調理、生活技術	食べ物安全性	健康維持・栄養	残食
菊池市立龍門小学校	龍門の特性を生かした食教育の推進	栽培体験、生産者の栽培指導、PTA(保護者)の支援、			特産物、地元の特産物への理解・誇り、地産地消	ヤーコンをつかった料理、餅つき		ヤーコンは健康食、学校栄養職員の話	残食
上天草市立上小学校	自ら考え・学び、豊かにたくましく生きる児童の育成をめざして	野菜、稲、大豆の栽培	米の消費をふやす		学校給食、地産地消	おでん料理、ナスを給食に		給食時に栄養職員の話を	食べ物の大切さ
山都町立清和中学校	「食」にこだわりのよい生き方を考えることのできる生徒の育成	農業体験		収穫物の無人販売	清和の食、給食食材・地産地消	清和の食、食の名人の指導で調理		学校栄養職員の話、長寿の秘密	食べ物の大切さ

第IV章「食」の教育の現状

IV 2 ② 小中学校の「食育」の現状

2005(平成17)年度		A				B	C		D		
学校名	タイトル	農業(生産)体験、生産者の支援	食糧自給率、後継者、農業政策	生産者と消費者をつなぐ	特産物、地元の特産物への理解・誇り、地産地消	食べ物調理、生活技術	食べ物安全性	健康維持・栄養	残食	マナー・ルール、食べ物への感謝	家族の人間関係、他の人との関係、
玉名市立小 天小学校	生涯にわたって、食を楽しむ、生き生きと輝く子どもをめざして～見て、ふれて、感じて、学ぶ「食」の体験学習	野菜栽培、PTAの支援、			みかん	郷子調理教室、食改善推進員の支援		栄養職員の講話	給食の残渣調べ、環境センター見学	食材そのものの感謝、挨拶	野菜持帰り、
小国町立蓮 葉小学校	蓮葉の特性を生かした食育の推進	栽培体験、保護者の支援			しいたけの栽培農家の支援	栽培した野菜の調理、豆腐作り、いもいもパーティー、カレー、コンニャク作り、餅つき大会、親子料理教室、郷土料理教室、給食センタの見学		栄養職員の講話		食べ物といのちのつながり	保育園児と栽培体験、老人会招待、みんなで食べよう集会、PTA新聞で発表
八代市立金 剛小学校	子どもの未来をひらく食育の研究～食に関する体験学習や給食指導を通じた心と体の健康づくり～	栽培体験、JAや稲作農家の支援			トマト	トマト料理教室、JAの支援、魚食教室、漁業士会の支援、家庭科実習		管理栄養士の講話	残食が減少	生産者や調理する人、食材そのものの感謝の心	1年と6年の交流給食、食、食育だよりの発行、弁当の日設定

第Ⅳ章 IV 2 ③  
 平成16年度(熊本県食育ボランティア活動)「食育活動交換会」 主催 熊本県農政部農業振興課 2005(平成17)年3月4日

団体名	タイトル	A				B		C		D	
		農業(生産者)の支援	食糧自給率、後継者、農業政策	生産者と消費者をつなぐ	特産物、地域の農産物への理解・誇り、地域消	食べ物調理、生活技術	食べ物安全性	健康維持・栄養	残食	マナー・ルール、食べ物の感謝	家族の人間関係、他の人との関係、
食生活推進員・小川町	小学校での食育活動に取り組む一組の教室				学校農園の農家の野菜	大根料理、豚汁		栄養カルタ、食習慣標語コンクール			一家団らん、家族の輪(標語)
県栄養士会	男性料理教室を通して					年間12回の料理教室		生活習慣病予防			家庭で作る、妻の批評、孫のお土産に
人吉・中原保育園	保育所における食育の取り組み	菜園活動、芋ほり大会				豚汁とめざしで会食、3歳以上児によるクッキング(ゼリー、クリープ)、餅つき大会		献立の展示コーナー設置			誕生日に保護者招待
高校家庭部会	高校生への食育活動Ⅱ(18校)	(調査)水田の機能解は低い	(調査)自給率について		地産地消、地元農産物	伝統料理の講習会で確実に継承、地元農産物の料理講習会		食事と健康の意識調査			家族と一緒に食事、食事づくりはなかなかできない
熊本宇城農業協同組合	あぐりキッズスクールに取り組む中で	栽培体験・農家を訪問				収穫物の料理					
くまもとふるさと食の名人・熊本地方	生産者から食の情報発信				地域農産物	伝統料理の講習会、学校、九州電力、NHK、RKK、子育て支援センターとの連携		米や大豆の栄養			

第Ⅳ章 IV 2 ④  
 平成17年度（熊本県食育ボランティア活動） 熊本県「食育活動交換会」 主催 熊本県農政部農業振興課 2006(平成18)年2月23日

		A				B	C		D		
団体名	タイトル	農業(生産者)の支援	食糧自給率、後継者、農業政策	生産者と消費者をつなぐ	特産物、地元の特産物への理解・誇り、地産地消	食育調理、生活技術	食の安全性	健康維持・栄養	残食	マナー・食ルベ物への感謝	家族の人間関係、他の人との関係、
人吉・食生活推進員	地域に根ざした食育ボランティア活動			食育座談会	地域特産品	親子料理教室・畜産調理加工体験教室、郷土料理教室(中高校)					親子料理教室
県栄養士会	有明パブリカの食育活動					幼児期の朝食づくり・調理のくふうをしよう		「親子育教室」、在宅介護者・大学生・食生活推進員・保育園保護者への食育講義、幼児期の食事づくり、食事バランスガイド、講習会開催			ふれあい食事会、保育園児、小学生、老人会、
JAくまもと	次世代へつなごうたい私たちの活動					郷土料理学習会、みそ・まんじゅう作り体験					
高校家庭部会(18校)	高校生への「食育」活動Ⅲ	栽培体験(1校)	食料自給率についての講話(一部の学校)	生産者の話(一部の学校)	地産地消、地元特産物(からいも、トマト、れんこんなど)	郷土料理や地元食材の料理の実習授業、講師はふるさと食の名人や生産者・職人	講話(一部の学校)	食材の栄養	会食の中で	配膳や会食の中でマナー、感謝の念	会食のなかで家族との会話を促す(一部の学校)
くまもとふるさと食の名人	食を通して農業、農村の生活・文化の伝承			農業のすばらしさのお話、運華畑の開放	地産地消	からし蓮根、豆だご、ぜんざい、酢の物、おにぎり				礼儀作法	

第Ⅳ章 Ⅳ 2 ⑤

九州地域食育推進ボランティア活動発表会

(主催) 農山漁村文化協会、九州農政局 平成19年1月20日

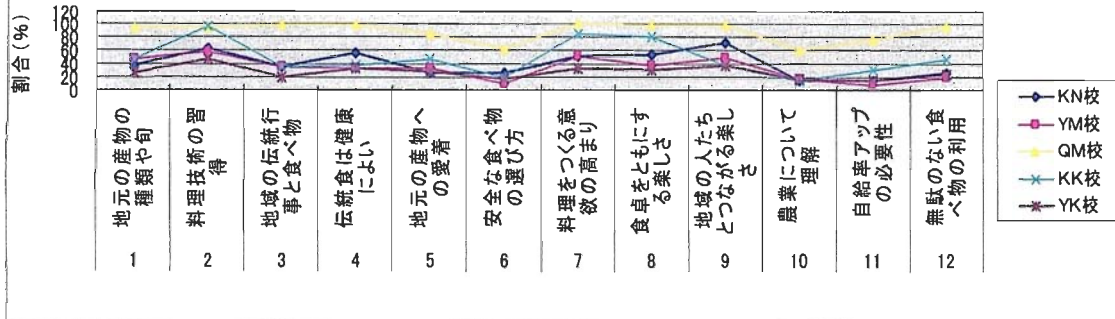
2006(平成18)年度		A				B	C		D		
団体名	タイトル	農業(生産)体験、生産者の交流	食糧自給率、後継者、農業政策	生産者と消費者をつなぐ	特産物、地元の特産物への理解・誇り、地産地消	食べ物調理、生活技術	食べ物安全性	健康維持・栄養	残食	マナー・ルール、食べ物の感謝	家族の人間関係、他の人との関係、
(福岡)福岡女子大学しよくほねつと	食育カルタについて				イチゴ、からし明太子、博多雑煮、八女茶、甘希	がめ煮ほか郷土料理の紹介		食事バランス、お菓子よりご飯、朝ごはん		いただきます	
(佐賀)オリザジャポニカクラブ	子どもたちと楽しく遊ぶ食育公開授業	米と塩で味比べ、生産方法の違いを学ぶ			野草料理	シェフから卵料理、佐賀の食材で学ぶ、野草料理		栄養素をゲームで学ぶ、朝ごはんの大切さ、食品の組み合わせ、食事バランスガイド		洋食のマナー、箸の持ち方、配膳の仕方	
(長崎)西海市地産地消地域推進協議会	伝統の郷土料理「菜海食物語」				地産地消	郷土料理、創作料理					
(熊本)熊本県食生活改善推進員連絡協議会	食育を通じて郷土料理の伝承を				地産地消	郷土料理					
(大分)本匠農林水産物生産組合「あぐり」	学校給食に季節の野菜をとどけて				学校給食・地産地消	食べ方の提案					
(宮崎)三者会(さんもんのかい)	地域に根ざした食育推進について	農業体験		農業に対する理解促進、信頼関係づくり	甘藷、地産地消			特産品の栄養師			
(鹿児島)かごしまの"食"推進員	学校給食における地域農産物の活用を通じた食育活動			生産者と生徒の給食交流会	学校給食・地産地消	郷土料理講習会		食生活指針の啓発			親子の郷土料理講習会



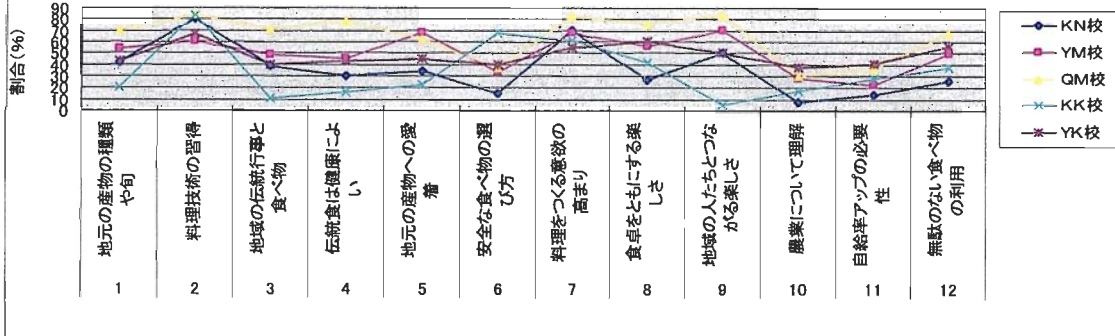
## (別紙) 第四章 「食」の教育の現状

## IV 3 熊本県の高校生を対象とした県家庭部会の食育活動とその分析

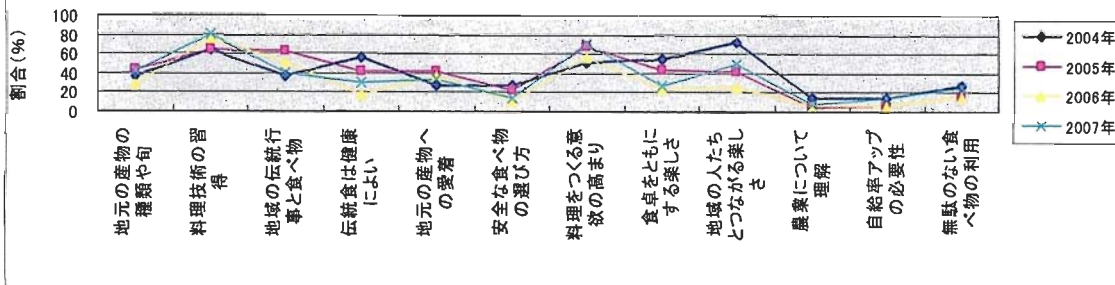
図IV 3 3)－(1)の① 5校の生徒の感想 2004年度



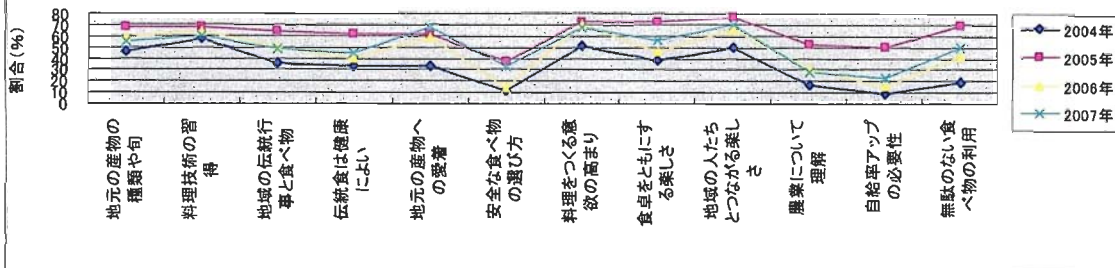
図IV 3 3)－(1)の② 5校の生徒の感想 2007年度



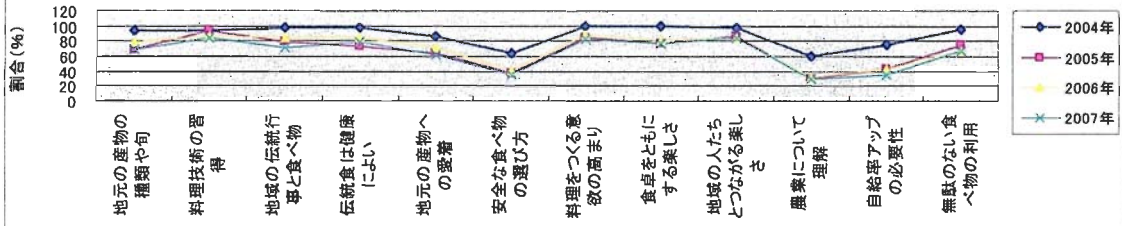
図IV 3 3)－(2)の① 学校別 生徒の感想 (KN校)



図IV 3 3)－(2)の② 学校別 生徒の感想 (YM校)



図IV 3 3)－(2)の③ 学校別生徒の感想 (QM校)



図IV 3 3)－(2)④ 学校別 生徒の感想 (KK校)

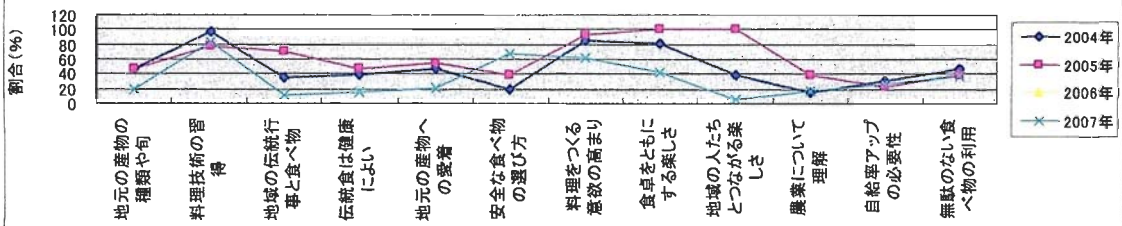
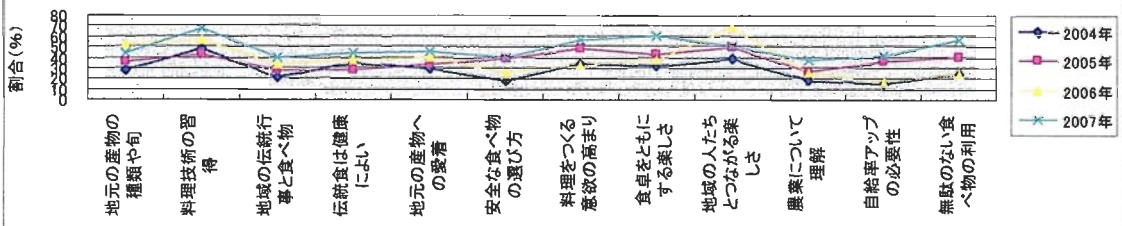
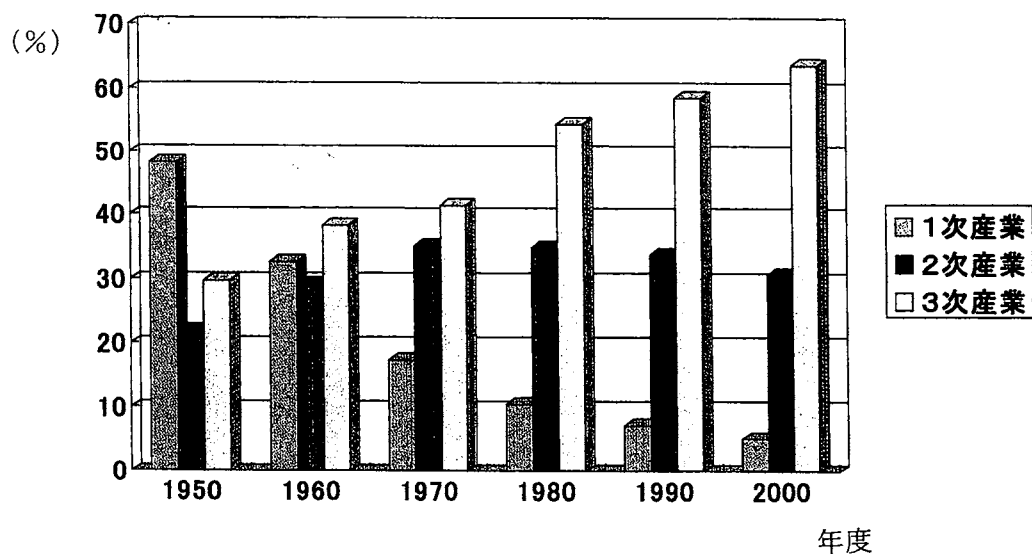


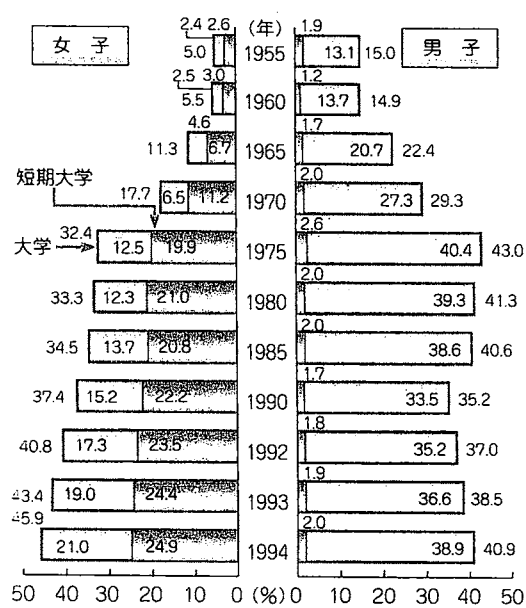
図 IV 3 3)－(2)の⑤ 学校別 生徒の感想 (YK校)



Ⅶ 2 図1 産業別従事者数の割合



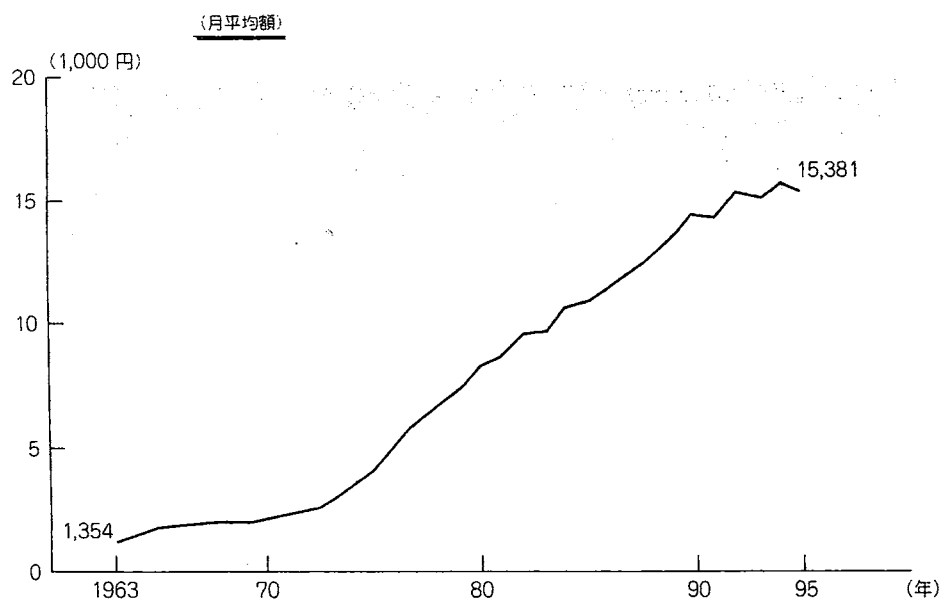
Ⅶ 2 図2 大学・短期大学の進学率の推移



(注) 1.  $\text{大学・短期大} \rightarrow \text{大学(学部)・短期大学(本科)の入学者数} \times 100$   
 $\text{学への進学率} = \frac{\text{3年前の中学卒業生数}}{\text{}} \times 100$   
 2. 入学者数には、通信制課程の入学者を含まない。

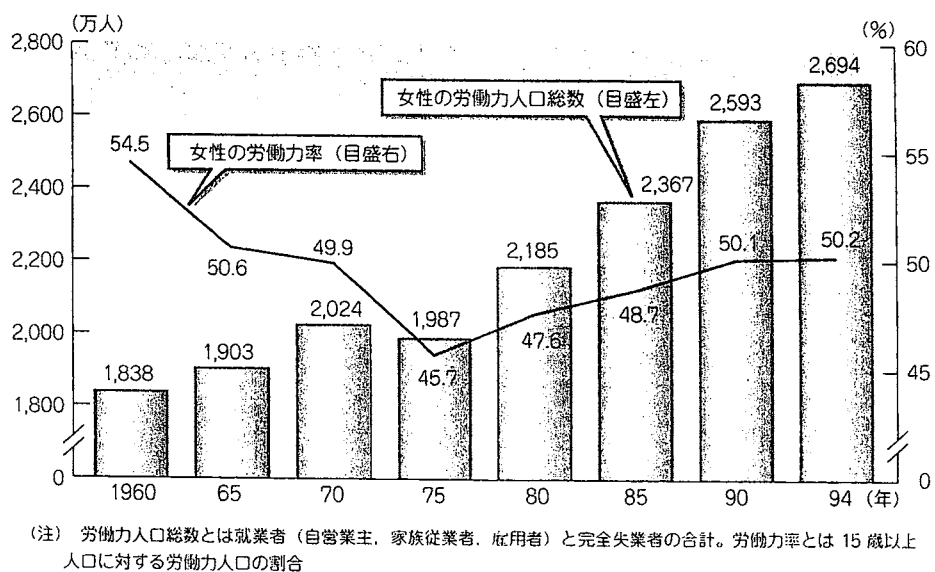
出典：久武綾子他著（1997）家族データブック 年表と図表で読む戦後家族 1945～96, p.239, 有斐閣, 東京.

V 2 図3 教育費の推移



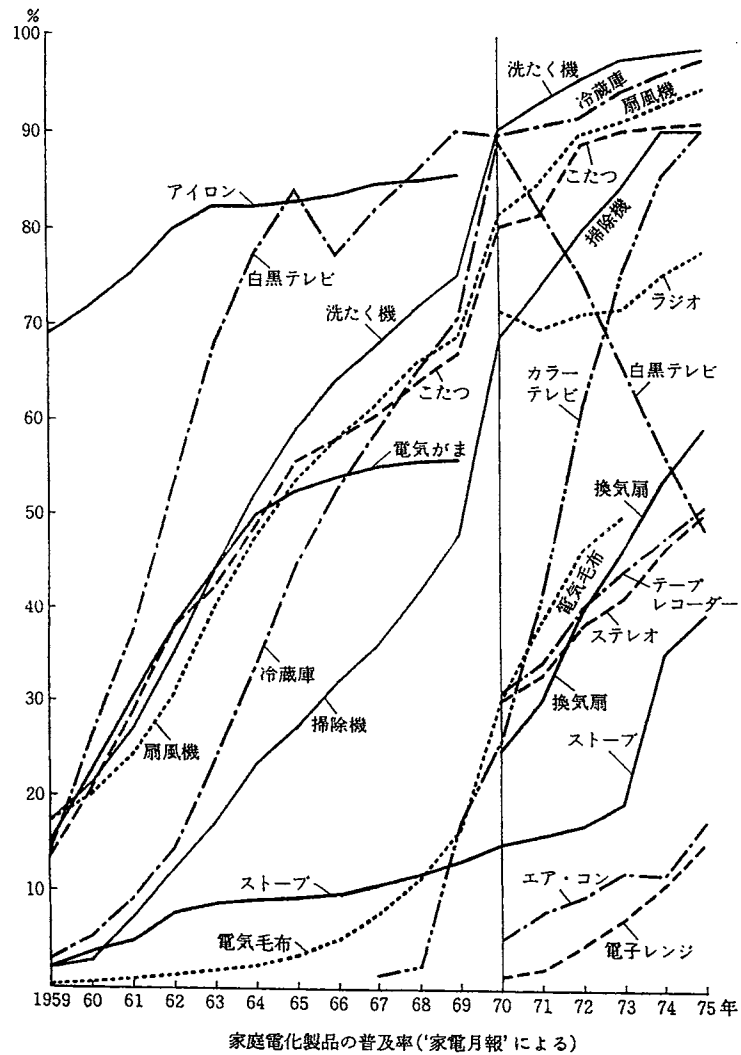
出典：久武綾子他著（1997），p.244.

V 2 図4 女性の労働力状態（実数）

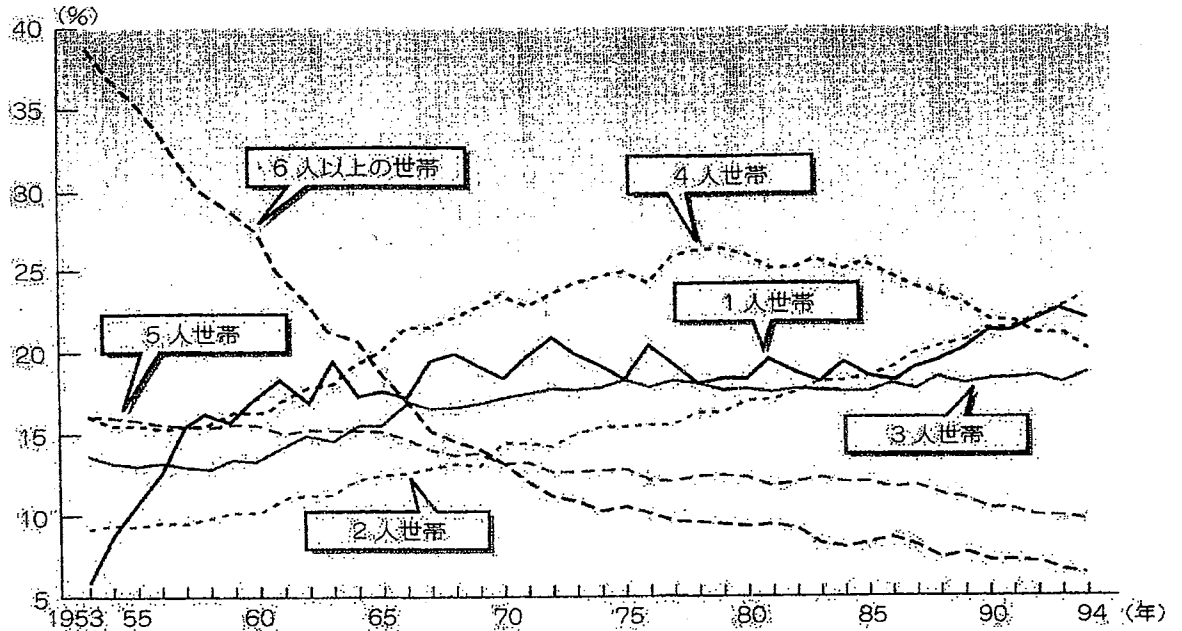


出典：久武綾子他著（1997），p.260.

Ⅶ 3 1) 図1 家庭電化製品の普及率

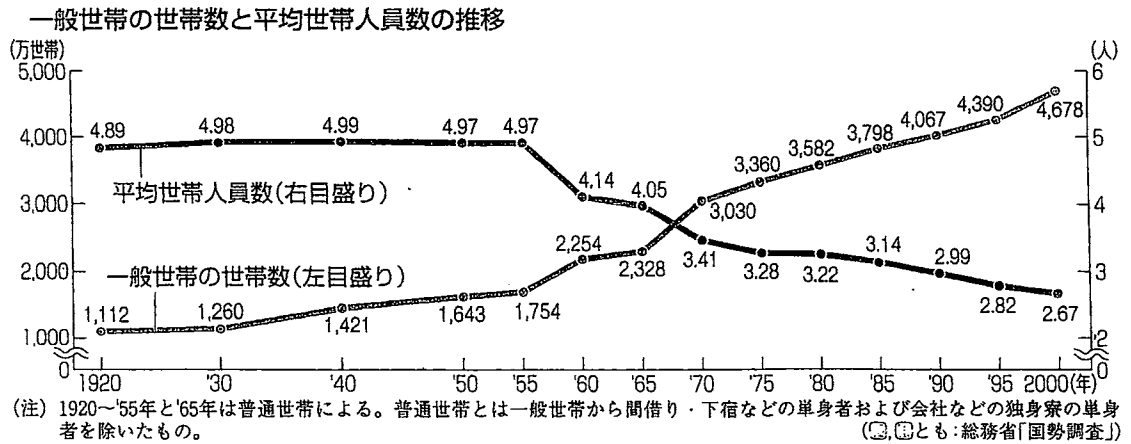


出典：高度成長期を考える会編（1985，2.005）高度成長と日本人 2 家庭篇 家族の生活（新装復刊），p.65，日本エディタースクール出版部，東京。



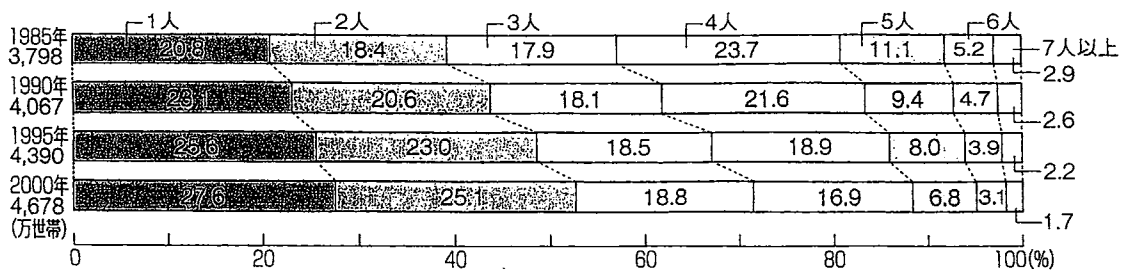
出典：久武綾子他著（1997），p.226.

Ⅶ 3 2) 図2 一般世帯数等の推移（全国）



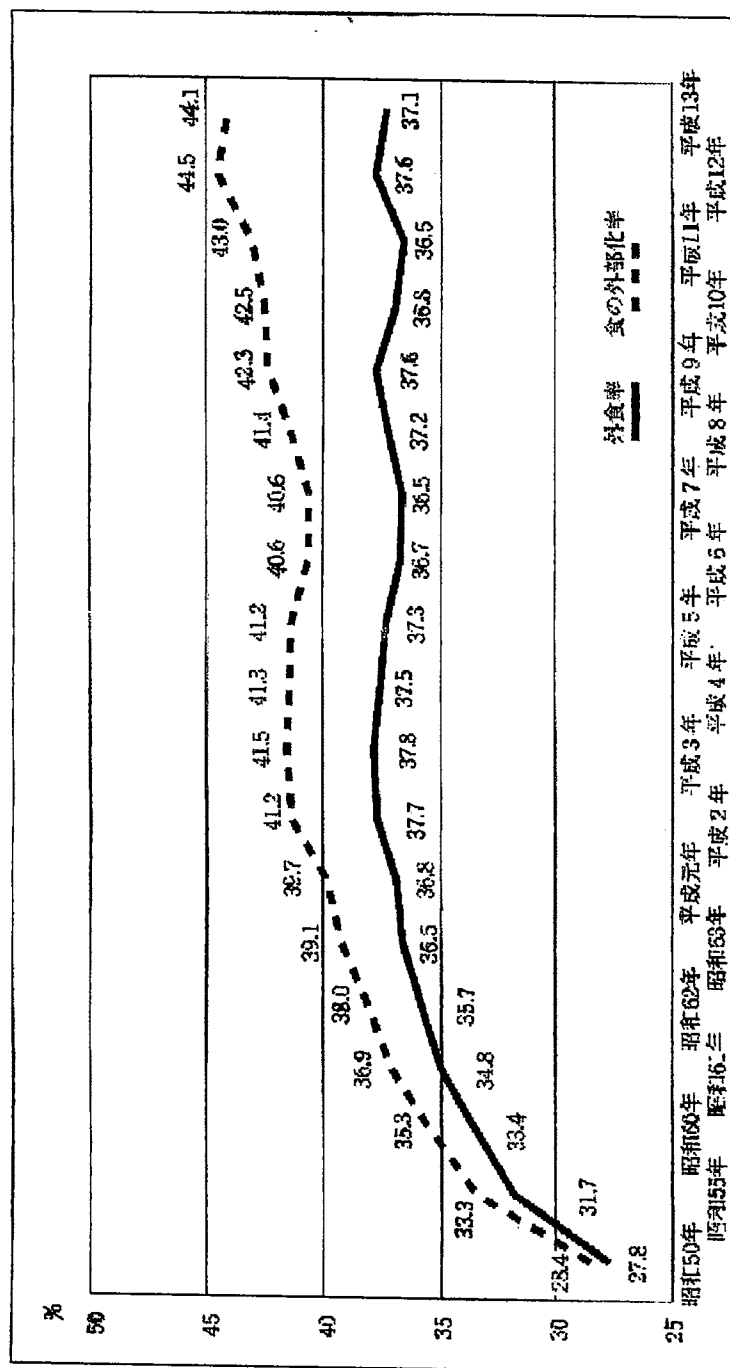
(注) 1920～'55年と'65年は普通世帯による。普通世帯とは一般世帯から間借り・下宿などの単身者および会社などの独身寮の単身者を除いたもの。  
(○,□とも：総務省「国勢調査」)

一般世帯の世帯人員別割合



牧野カツコイセ（2007）家庭総合 自立・共生・創造, p.27, 東京書籍, 東京

V 3 2) 図3 外食率、食の外部化率



資料：内閣府「国民経済計算報告」（家計の食料・飲料・煙草支出）

（※）外食産業総合調査センター「外食産業市場規模」（外食と対照品の市場規模）

※日本たばこ協会関係の輸入品を含む煙草販売額

注1）外食率＝ $\frac{\text{家計の食料・飲料・煙草支出（煙草販売額）}}{\text{外食産業市場規模}} \times 100$

注2）食の外部化率＝ $\frac{\text{家計の食料・飲料・煙草支出（煙草販売額）}}{\text{外食産業市場規模}} \times 100$

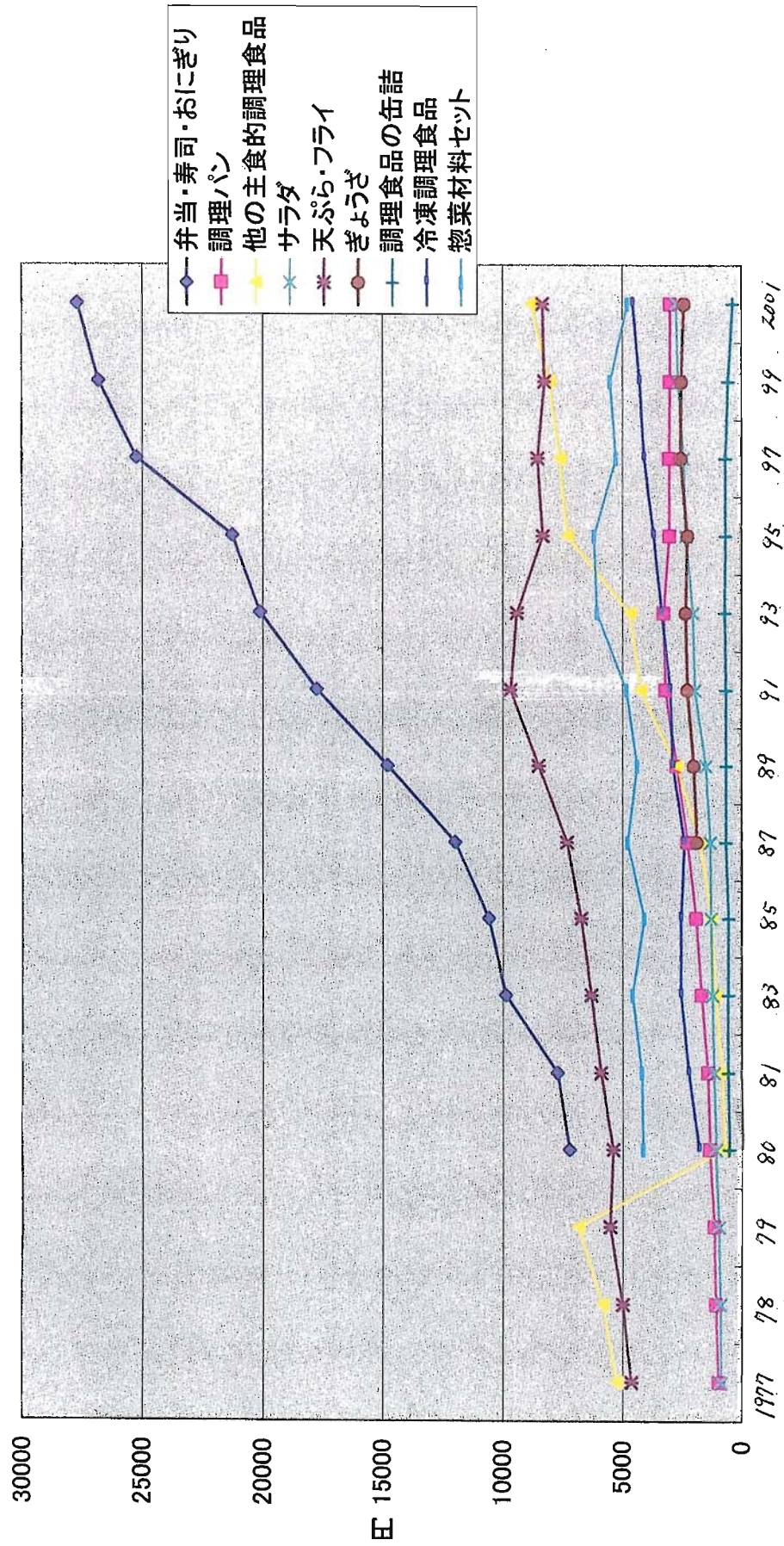
「外食産業統計資料集 2005年版」p 5

<http://www.gaishokukuen.jp/backnumber.htm>



Ⅶ 3 3) 図1

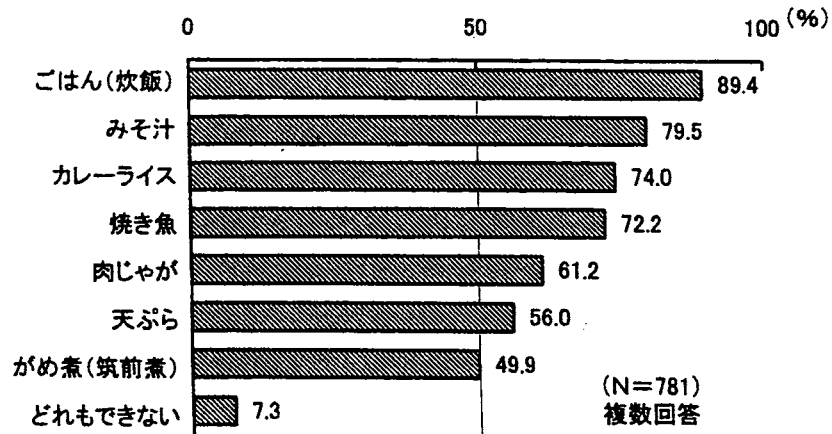
家計1世帯当り年間調理食品費支出額推移 1977～2001年



出典：総務省統計局「平成13年 家計調査年表」（平成14年）より立山作成

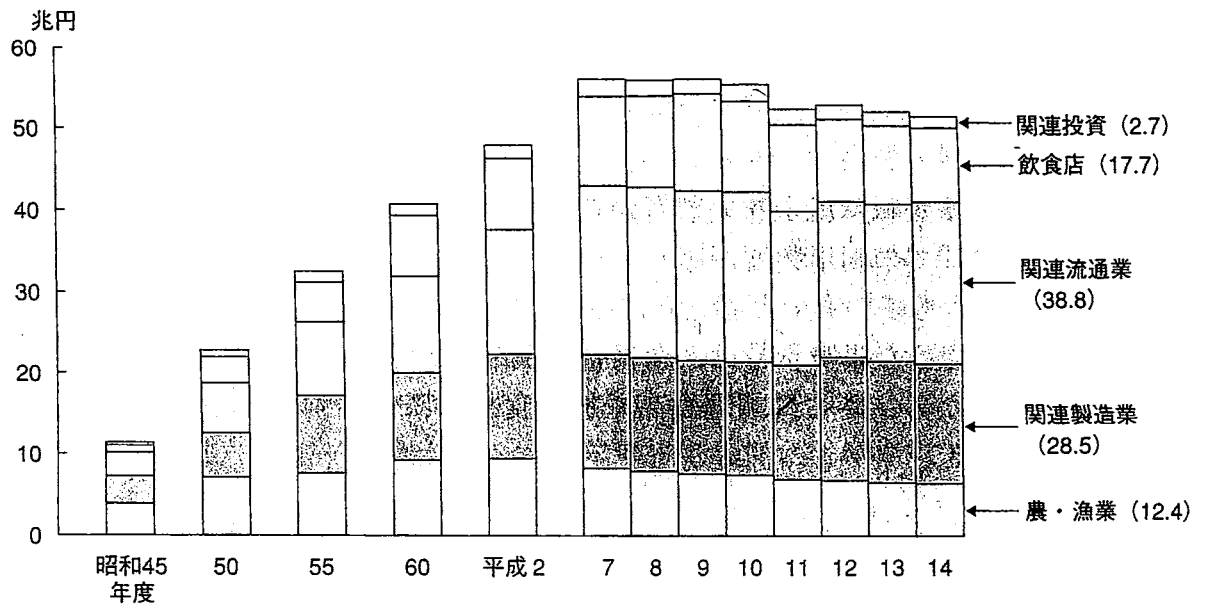


Ⅶ 3 3 図2 自分で調理できるもの



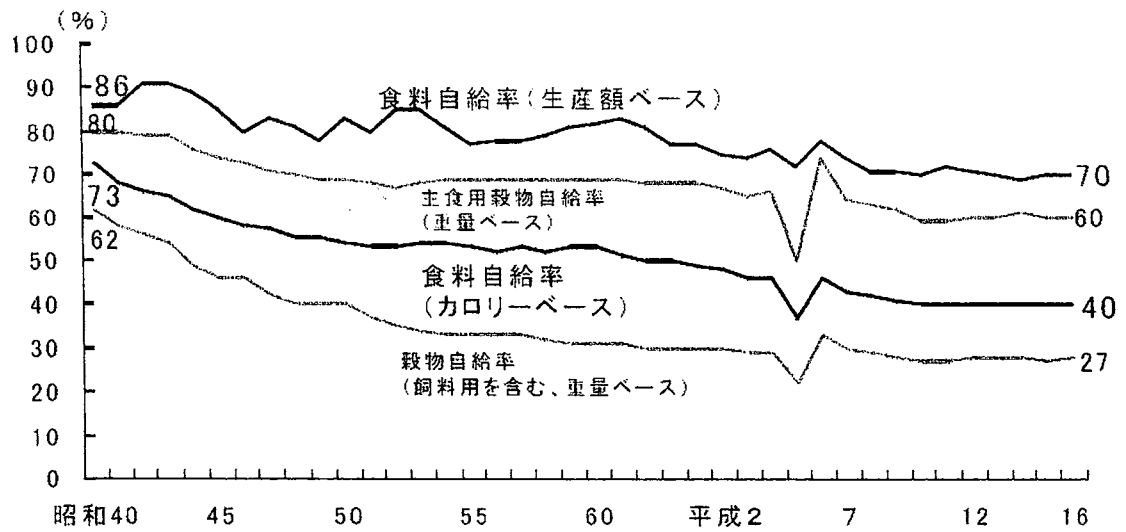
出典：研究代表者徳野貞雄（2005）少子・高齢化時代の農山村における環境維持の担い手に関する研究 平成13年度～平成16年度 科学研究費補助金（基盤（B）（2））研究成果報告書，p.83.

Ⅶ 4 図1 食料産業の業種別国内総生産の推移



資料：農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」  
注：（ ）内は、14年度に占める各業種の割合（％）である。

Ⅶ 4 図2 わが国の食料自給率の推移



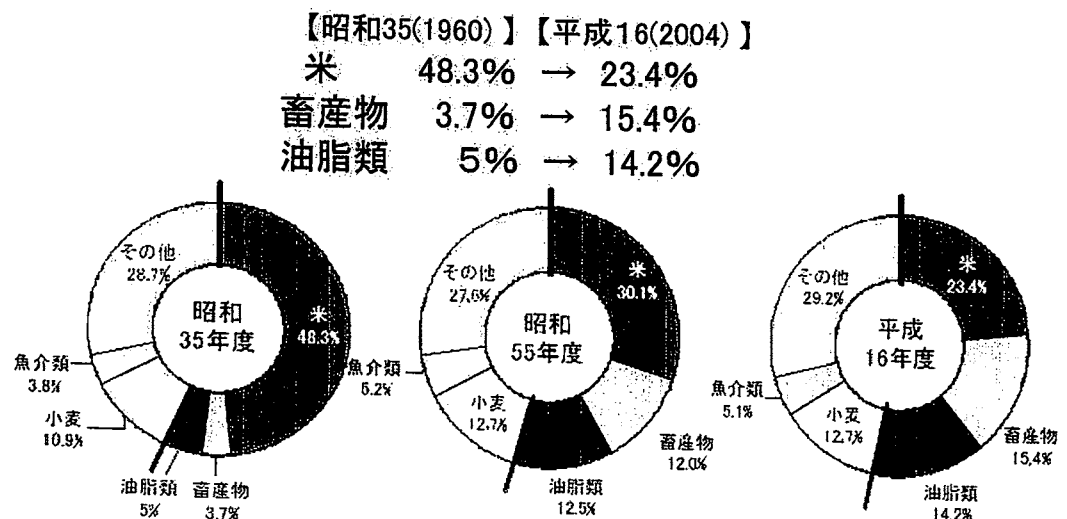
資料:農林水産省「食料需給表」

注:穀物自給率=国内生産量/国内消費仕向量×100(重量ベース)

自給率(カロリーベース)=国産供給熱量/国内総供給熱量×100(カロリーベース)

自給率(生産額ベース)=食料の国内生産額/食料の国内消費仕向額×100(生産額ベース)

Ⅶ 4 図3 食生活の変化(供給熱量の割合の推移)



資料:「食料需給表」