

主体的な生活者を育成する家庭科の授業開発 — ウィンナーソーセージを教材として —

今村 桂子*・宮瀬 美津子**・桑畑 美沙子**

The Teaching Plan of Home Economics Education to
Develop Adults Who Are Aware of Spending Life
Independently Using Sausages as Teaching Materials

Keiko IMAMURA, Mitsuko MIYASE and Misako KUWAHATA

Abstract

The purpose of the study is the development of effective teaching material within a limited class period. To teach several contents at the same time, we tried to create teaching material of complex and synthetic fields. It is possible to make a kaleidoscope change disorderly and chaotic forms to beautiful ones. We expect that children achieve the fundamental ability to reform an adaptable environment from chaotic objects around them there by expanding their own world.

Key Words: Teaching materials integrated form drawing and handicrafts, kaleidoscope

問題の所在

家庭科教育では、自身の生活を主体的に創造する子どもを育成するために授業が開発され、授業実践が重ねられなければならない。生活を主体的に創造するとは、いかなる内実を意味しているのであろうか。筆者らは、自身の生活に内在する課題に気づき、その解決をめざして自身の生活を再構築していくことと考えている。そのためには、社会に存在する生活課題やその解決をめざす動きを一般論としてではなく、自身の生活に引き寄せて個別的、具体的に認識させることが求められるであろう。そして、そのことは地域にこだわった授業展開で可能になると考えている。

筆者らは、1994～2004年に発表された、九州・沖縄の家庭科の授業実践事例を収集し、そこで取り上げられている「生活文化」や「生活課題」と地域とのかかわりを検討した。その結果、授業が地域とがかわって展開されていると読み取れた368事例中、学習内容として「地域の生活課題」を扱っていた事例は25.3%、「課題解決の動き」を扱っていた事例は8.2%にすぎなかった¹⁾。このことを、1970～2004年における熊本の事例でみると、地域の「生活課題」

は九州・沖縄と近似した割合であったが、「課題解決の動き」は20%前後を占めていた^{2,3)}。それらの「生活課題」、「課題解決の動き」の内実については現在分析中であるが、いずれも、食領域の場合、食品添加物、農薬、ポストハーベストなど食の安全性に関する事象を取り上げた事例が多いように思われる。

食の安全性に関する学習は食育基本法にも示されているように、これからの食育において必要、かつ重要である。そして、その展開は食の安全性に関する問題状況を暴き、不安感をあおるものではないと、筆者らは考えている。つまり、自身の生活を主体的に創造する生活者育成の観点で考えるならば、食の安全性についての学習は、安全性が危惧される状況の提示にとどまることなく、その状況の解決をめざす動きや取り組みを地域にかかわらせて、「生活課題」だけでなく「課題解決の動き」を地域に関連づけて展開する必要があるといえる。

では、そのような授業を開発する場合、教材としては何が適切なのであろうか。主体的な生活者を育成する教材例として、ウィンナーソーセージ（以下、ウィンナー）がすでに提案されている^{4,5)}。ウィンナーは子どもたちが好む食材であり、消費者の主体的な購買行動によって、安全性への危惧が指摘されている食品添加物を使用しない製品の市販化が実現されている食材でもある。ウィンナーを教材とし、含まれている食品添加物の問題性や、発色剤の亜硝酸

* 熊本YMCA学院（非常勤）

** 熊本大学教育学部家政教育

酸ナトリウム（以下、発色剤または亜硝酸ナトリウム）を含まない（以下、無塩せき）製品が消費者の取り組みによって生活協同組合（以下、生協）で供給され、さらに市販されるに至った経緯（以下、市販化の経緯）を紹介した事例⁶⁻⁸⁾やプラン⁹⁻¹¹⁾はいくつか報告されている。しかし、それらの事例やプランでは、子どもたちの認識の変化について検討されていない。そこで、本論文で、大学生や専門学校生が対象ではあるが、主体的な生活者育成をめざして筆者らが実施した授業実践を分析し、ウインナーの教材としての価値を検討する。具体的には、市販化の経緯を組み込んだ授業実践（以下、本事例）における、学生の意識や行動の変化を、食の安全性に対する主体性、消費者主権に関する認識の2つの観点から明らかにする。

研究方法

1. 分析対象

2008年の前期に、熊本大学教育学部で初等家庭科教育を受講している3年生（以下、A組、B組^{注1)}、介護福祉士養成の専門学校で家政学概論および実習^{注2)}を受講している1年生（以下、C組）を対象

に実施した授業を分析対象とする。

2. 授業内容

授業は、次の順序で展開する。

まず①市販のJAS特級のウインナー（以下、JAS特級のウインナー）、市販の無塩せきウインナー（以下、市販の無塩せきウインナー）、生協の無塩せきウインナー（以下、生協のウインナー）の3種のウインナーを食べ比べ、それぞれの原材料名をワークシートに書き込む。②亜硝酸ナトリウムを振りかけた豚肉と、ふりかけていない豚肉（以下、無添加豚肉）の加熱実験を観察し、ウインナーに使用されている食品添加物の人体への影響について教師の語りを聞く。③ドイツのウインナー作りのビデオ^{注3)}を視聴する。④発色剤がウインナーに使用され始めた経緯と、⑤市販化の経緯について教師の語りを聞く。最後に⑥一連の学習を、これからの自分の暮らしにどう反映させるか考える。

なお、上記の内容をA組は2コマ^{注4)}、B組は1コマで、C組は4コマで実施している。

3. 授業効果の分析

図1に、授業で用いたワークシートを示す。本研究では、このワークシートの(A)欄、(B)欄に学生が記述した内容を読み取って、事例的、数量的に

No	商品名*	製造元**	目や鼻や口など自分の五感を駆使して観察しよう			表示を調べよう		
			色			味	原材料を調べよう	あなたの目を引いた記載 その理由
			表面	内部	におい		原材料欄の表示を書き写そう	
①	S	Nハム						
②	A	Nハム						
③	G	(Hハム) 生協						

ウインナーを食べ比べたり、表示を調べたりして気づいたこと、考えたこと、気になることを書いてみよう。

(A)

ウインナーの授業を受けて、どんなことを考えましたか。

(B)

* 実際のワークシートでは具体的な商品名を記していたが、ここではJAS特級のウインナーをS、市販の無塩せきウインナーをA、生協のウインナーをGと記す。

** 実際のワークシートでは具体的な製造会社名を記していたが、ここではN、Hと記す。

図1 食べ比べのワークシート

分析する。対象者は87名である。

結果および考察

1. 授業展開別にみた記述の事例的分析

① 食べ比べ

3種のウインナーの色を観察し、においをかぎ、食べ比べた結果を記述させた。さらに、ウインナーの包装袋のコピーを見ながら原材料欄を書き写し、さらにすべての表示の中で自分が気になった表示とその理由も記すように指示した。

表1に、この部分に関する記述例を示す。ウインナーを好む学生は多いし、特定のメーカーの特定の商品にこだわりを持つ者もいる。しかし、こだわっているのは味であって、使用されている原材料やそれらの原材料の安全性などではない。無塩せきウインナーの存在すら知らない学生が大半である。そのような学生たちが、表1に示したように、市販ウインナーにはさまざまな食品添加物が含まれていること、食品添加物が多いウインナーほど味が濃いことに気づいていた。

6番目の例のように、以前のJAS特級のウインナーに含まれていた保存料のソルビン酸が、現在は含まれていないことに気づいた者が見出された。この学生は、続けて「この変化には何らかの消費者運動があったのではないかと考えた。」と記述していた。

② 発色剤の実験

食べ比べ終了後、教卓の周りに学生を集め、「しゃ

ぶしゃぶにすると豚肉の色はどうなるかな？」と問いかけながら、ビニール袋の中の豚肉に試薬瓶の亜硝酸ナトリウムを振りかける。この時、瓶のラベルの「亜硝酸ナトリウム」の表記が見えないように注意した。肉にまんべんなくしみこむように揉み込んだ後、沸騰しているお湯にまず無添加豚肉を入れ、加熱して引き揚げ、次に亜硝酸ナトリウムを添加した豚肉を入れる。無添加豚肉は白く、添加した豚肉は鮮やかなピンク色を呈する。学生たちは驚きの声を発した。おもむろにラベルの薬品名を、教卓の近くにいる学生に読ませる。亜硝酸ナトリウムの名称に、学生たちは衝撃の表情を呈する。「見たことある？」と聞くと、JAS特級のウインナーに書いてあったことに気づく。ウインナーに対する亜硝酸ナトリウムの添加量は70ppm以下と規定されており^{注5)}、実験で用いたように大量ではないこと、しかし亜硝酸ナトリウムにはアミンや保存料のソルビン酸と反応するとニトロソ化合物を生成し、その化合物に発がん性の指摘がなされていることを説明する。ソルビン酸の名称に何人かの学生が、以前のJAS特級のウインナーの原材料欄^{注6)}に記入されていたことを口にする。

表2に、この部分に関する記述例を示す。表2から、今まで美しく、自然な色だと思っていた市販のウインナーの色が、実は亜硝酸ナトリウムによる発色であったことを、学生たちは自分の目で確かめて衝撃を受け、さらにその亜硝酸ナトリウムに関して疑義が指摘されていることに不安を抱いたことが明

表1 「食べ比べ」に関する記述例

<ul style="list-style-type: none"> ・ それぞれ色、味などが違ったが、原材料表示を見ながら考えると食品添加物を多く含むものの方がにおい、味が強く、色も鮮やかだった。 ・ 普段、今日のようにウインナーを比較したことはなかったので、こんなにも味や見た目、においが異なることに驚いた。1番考えたのが、私がおいしい、食べたいと感じるのはSやAで、G*に物足りなさを覚えたことについてだ。SやAはおいしそうな見た目、におい・味(こゆめ)を兼ね備えていたからだ。しかし、原材料を比べ、SやAにはGに比べ明らかに多くの化学物質が加えられていることがわかったので、本来の肉のうまみやにおい、色ではなかったことにショックを受けた。 ・ ウインナーなどは、自分の家の、親の気に入っているものしか食べないので、今回食べ比べてみて同じウインナーでもいろいろな味があることに驚いた。表示に関しても、予想外のものが入っていた。 ・ 同じウインナーなのに全く味が違ったり、色が違うということに気がつきました。表示など今まで見た事もなかったのを見て大変驚きました。肉と腸とコショウと塩くらいでできていると思っていたのは大きな間違いでした。 ・ 普段、Gを食べているので他のウインナーが味がこく感じられました。生協以外のものは賞味期限を伸ばすためにいろんな工夫がしてあるように感じました。Gは添加物をほとんど使っていないので健康重視な感じがしました。 ・ 現在のSの表示を見ると、《以前含まれていた》**ソルビン酸がなくなっていることに気づいた。この変化には何らかの消費者運動があったのではないかと考えた。

* 学生は具体的な商品名を記していたが、表ではJAS特級のウインナーをS、市販の無塩せきウインナーをA、生協のウインナーをGと記す。以下の表でも同様である。

** 《 》は筆者らの補足。

らかである。

③ ビデオの視聴

ドイツの農家におけるソーセージ^{注7)}作りのビデオを視聴させた。表3に内容のあらましを示す。なお、B組はこの部分は扱っていない。

表4に、この部分の記述例を示す。表4に示したように、食料の乏しい冬に備えて自家飼育の豚を自分たちで解体し、ほとんどすべての部位を様々なソーセージに作りあげていく画面に学生は感嘆する。さらに、そのような暮らし方は「無駄がない」、「持続可能」、「エコ」であり、「命をもらう豚へ感謝しないといけない。」と書いた者も見出された。同時に、表4の2、3番目の例のように、ドイツのソーセージは手作りだから無添加と思込んでいる者もいた。また、表4には示さなかったが、このビデオを高校までの家庭科などの授業で視聴したと書いた者もいた。

④ 発色剤が使用され始めた経緯

ドイツでは、肉や内臓はもちろん、血液までも使って自家加工する肉食文化が形成されている¹²⁾。そのドイツで、多数の人が死ぬ事件が多発し、その死

が血のウインナーの喫食に起因すること¹³⁾、特定の地域の岩塩に予防効果があることが判明し、その岩塩が使用されるようになって死亡者が激減した¹⁴⁾という。その後、大量死はボツリヌス菌による食中毒¹⁵⁾で、特定の地域の岩塩に含まれていた亜硝酸ナトリウムに菌の発育抑制作用があること¹⁶⁾が明らかとなり、食肉加工品への亜硝酸ナトリウムの使用が定着したといわれている。一方、日本では、肉を食し自家加工する食文化が保有されていなかった¹⁷⁻¹⁹⁾ため、ウインナーは当初から商品として工場生産されてきた²⁰⁾。明治の初めのことである。生産工程における衛生管理が今ほど整っていなかった当時、ボツリヌス食中毒の発生を恐れる企業は亜硝酸ナトリウムを使用せざるを得なかったのである。

このことを、A・C組では、表4の4番目の例の「いかに食塩が使われているかを知り衝撃を受けた」という記述を導入に、「白い粉を匙でたっぷり入れるシーンがあったよね。よく気がついたと感心したけど、あの粉は食塩だろうか。」と問いかけ、表4の2番目の例の「ドイツの伝統的な作り方だと日本のポピュラーなウインナーのように添加物は使ってな

表2 「発色剤の実験」に関する記述例

- ・ 豚のしゃぶしゃぶの実験で亜硝酸ナトリウムの存在、働きがわかった。
- ・ Sの表示を調べてみて、以前の表示には発色剤(亜硝酸ナトリウム)と保存料(ソルビン酸)がセットで添加されていることがわかった。そのセットは発ガン物質のニトロソ化合物を作ることも今日の授業で知った。
- ・ 単純に、怖いと思いました。スーパーに並べてあると普段は気にしないのに、肉の色が鮮やかになっていく様子は気持ち悪かったです。とても不自然だと思いました。普段の生活で気にならなくなっている感覚も怖いと思いました。「安全な量だと確認している」とあったけど、あの肉の実験を見ると少しも体の中に入れてたくありません。
- ・ いつも何気なく食べていた大手メーカーのウインナーは、発色剤のおかげであのような色がついているし、その発色剤はもともと危険な物質だということを知って衝撃を受けた。
- ・ 豚肉のしゃぶしゃぶ実験で亜硝酸ナトリウムの威力にも驚きハムとか赤っポイ肉を食べる気が若干うせた。

表3 ビデオ「一滴の血も生かすー肉編ー」のあらまし

飼育していた一頭の豚を庭で屠殺する場面に続いて、森の中で放牧されている豚の姿、荒涼とした平原の絵が映しだされる。

続いて、「森の民といわれた中世から、ドイツ人は豚をかがえのない家畜として育ててきた民族です。もともと、土地がやせ、気温が低いドイツの風土は作物の生育に適した土地ではありませんでした。穀物はいつも不足していました。やせ地の雑草や森の木の実で育つ豚は、この風土に一番あった食糧の供給源だったのです。秋、豚の餌の乏しくなる冬を前に、人々は豚をできるだけ太らせてから屠殺し、塩漬けやソーセージなどの保存食を作りました。肉はご馳走というよりギリギリ命をつなぐ糧だったのです。……」とナレーションが入る。

解体の様子が映しだされ、ソーセージ作りが始まる。毛をそり、内臓を取り出し、背骨から二つに切り分け、枝肉の部分をカットして塩漬けにしていく。頭や顔の肉も刻んで膀胱に詰め、腎臓・心臓・肝臓も血液や脂肪とまぜて胃袋に詰めてソーセージにする。それこそ目玉とひずめ以外のすべてを使いつくし、一滴の血も無駄にせず加工していくシーンの連続である。

このように、ドイツの農民たちは工夫しながら様々な部位の肉を自家加工して食糧を確保してきたのである。

い。」を引用し、「添加物は使われていないんだろうか。」と話し始めた。ビデオの中では、亜硝酸ナトリウムについては全く触れられていない。そこで、石畳の広場で豚を解体し加工して作ったソーセージを石作りの地下倉庫で保管している場面を思い出させながら、ヨーロッパには肉加工品によるボツリヌス食中毒の原因菌が土壤中に常在しているので亜硝酸ナトリウムが使用されていると推察できることを説明する。

この部分は、教師の語りが主となるが、一方的に語っていくのではなく、問答を繰り返しながら当事者感覚で学生に事態を考えさせるように努めている。例えば、特定の地域の岩塩に予防効果があることが判明し、その岩塩が使用されるようになったことを説明する場面では、「ソーセージを食して約半数の死者が出る事件が起きていた18世紀中ごろ、ある地域ではソーセージを食べても死者が出ないことが判明した。死者が出る地域に住んでいるあなたたちがそのことを知ったら、どうする？」と尋ねる。学生たちは「使用者が出ない地域のソーセージを貰う。」とか「買う。」と答える。その中の「作り方の材料がどう違うか調べる。」という意見を取り上げ、自分たち

も死者が出ない地域の岩塩を使えばよいことに気づかせる。

B組では、上記について教師が概略を説明している。

表5に、この部分に関する記述例を示す。

自家加工によって食料を確保していた時代に多数の死者がでるボツリヌス食中毒は、解決すべき切実な生活課題であったと考えられる。そのような生活課題を解決するために、当時の人々が知恵を絞り工夫を凝らして亜硝酸ナトリウムが含まれる岩塩の使用に到達したのであろう。

表5からわかるように、学生の中にはこのことに気づいた者や、この部分を次に扱う市販化の経緯とつなげて理解した者も見出された。

なお、ボツリヌス食中毒の話の際、熊本で起きたからし蓮根による食中毒事件^{注8)}を思い出す学生がいた。

⑤ 市販化の経緯

食品添加物には、デメリットだけでなくメリットも存在するという指摘がある。しかし、そのメリットも社会状況が変化すれば、メリットとはいえなくなることもある。亜硝酸ナトリウムもそのような例

表4 「ビデオの視聴」に関する記述例

<ul style="list-style-type: none"> ・ ビデオを見て、私たち日本人は肉を食べるのに、それを殺す現場を知らないという言葉を書いたのを思い出しました。命を奪う場に立ちあうからこそ感謝の気持ちや“無駄なところがないようにする”のだろうと思います。私たちは自分の手を汚さないからこそ、要らなくなったら捨てるということができると思いました。 ・ ドイツのウインナー作りは本当に驚くほど無駄のない肉の使い方をしていた。昔からの知恵の素晴らしさを感じた。ドイツの伝統的な作り方だと日本のポピュラーなウインナーのように添加物は使っていないにもかかわらず、保存が可能だし、何より目玉とひづめ以外はすべて使うとあったように、無駄なく使うところも日本の食肉業界とは違うと思う。 ・ ドイツの人は自分が10ヶ月も育ててきた豚を自分たちの手で殺して、食料にしていた。だからこそ血、皮までむだのないように使ってソーセージを作っていた。自分の手で作るから体によくないものは使わないし、個性あるものが作れると思った。私たちも食べ物のありがたみをもう一度考えなくてはならないと思った。 ・ ウインナー製造のビデオを見て、ウインナーにいかにか食塩が使われているかを知り衝撃を受けた。 ・ ドイツの食肉生活は日本と大分違い、とてもエコだと思った。それはブタの命を無駄なく使い、食物に変えていくところをまああたりにしたからだ。日本では絶対に食べようとしない血や内臓系をごく普通に加工しているドイツの人はすごいと思った。ビデオを見て、私は日本人がいかにか食材や命を無駄にしているかが分かった。

表5 「発色剤が使用され始めた経緯」に関する記述

<ul style="list-style-type: none"> ・ 亜硝酸ナトリウムはボツリヌス食中毒を予防することに始まったと知った。最初は食の安全を確保するために使われた亜硝酸ナトリウムが後には逆に食の安全を脅かす存在になっている。「添加物=悪いもの」という単純な概念にとらわれず、その添加物は何を目的に使用され始めたのかを知ることが一番大切だと思う。 ・ 食品添加物は体に悪いものだという印象が強いけれど、それは前の時代の人たちがよりよくしようとして知恵をこぼった結果なのだということがわかりました。 ・ 体に悪い印象しかもっていなかった亜硝酸ナトリウムが実はヨーロッパにおけるボツリヌス食中毒予防という面で、ヨーロッパ人の知恵というか、切っても切れない関係であることが分かった。

だと筆者らは考えている。製造工程、輸送や陳列などの流通过程、あるいは家庭において、衛生的に食材や料理を管理する技術が発達した現在、亜硝酸ナトリウムを使用しなくてもボツリヌス食中毒の予防は可能となってきた。現に、肉色を美しく発色させる効果や燻煙臭を低下させるために、亜硝酸ナトリウムを食品衛生法で認められている量より少なく、企業は使用しているからである^{注9)}。

そのことに気づいた消費者が亜硝酸ナトリウムの使用に疑問をいただき、生協に豚肉、塩、砂糖、香辛料だけを原材料とするウインナーの供給を求め、それに賛同した企業が共同で無塩せきウインナーを開発した²¹⁻²³⁾。熊本では70年代初めのことである。そして先に述べたように、食の安全性を希求する消費者の意向をくみ取った企業によって、無塩せきウ

インナーの市販化が90年代に実現し、一般の消費者が購入することが可能となった^{24,25)}。また、2002年に、発色剤と同様に、安全性に疑義が指摘されていた保存料のソルビン酸がJAS特級ウインナーから除去されている。この事実を語る。

表6に、この部分に関する記述例を示す。表6からわかるように、自分たちの購買行動が意見表明になることに気づいた者がいた。

⑥ これからの暮らし方を考える

ウインナーの一連の学習を終えようとする時点で、これからどう暮らしていくか考えさせた。

A組とC組では、図2を配布し、吹き出しにどんな言葉を入れたらいいか考えさせ、班^{注10)}ごとに板書させる。多くの班が市販商品の質の向上を促す購買行動に関する語句を記述した。板書は、自分たち

表6 「市販化の経緯」に関する記述例

- ・ 1970年代に食品添加物の危険性が叫ばれ、食品の安全が崩壊したことがきっかけで生協が安全な食品を提供し始めたことがわかった。企業はやはり利益を追求しているが、生協は消費者が組合員となって、食の安全を追求していく。最初は安全な商品を市販しようとしなかった企業が消費者の声を聞いて市販するようになったのは面白いと思った。
- ・ 添加物が使用されなくなってきた背景には多くの消費者の要望と、添加物を問題視し始めた社会を受けて、動き始めた企業の働きがあったということがわかった。ウインナーが変わっていったということよりも、消費者が変えていったことがわかり、私たちの食の安全に対する考えがもっと高まれば、食品はもっと安全になるのではないかと思った。
- ・ 私たちの毎日の買い物物が企業へ向ける意見表明になることを知った。



図2 「どんな言葉を入れたらいいかな」

自身がそのような購買行動を実践しようとする意欲が読み取れる場合と、事態を傍観し一般的な評論をしていると読み取れる場合に大別できる。家庭科教育では生活実践力の育成が求められている^{26,27)}ことから、「知識や技術を習得することも大切であるが、その知識や技術を生かして自分の生活をより良い状況に変えていけるようになることがもっと大切だな」と言いながら、それぞれの班の板書内容にコメントする。

B組では、消費者の購買行動が生産に与える影響力を「経済的投票権」として説明し、その使い次第で消費者主権の市場を作っていくことができるという話で授業を締めくくる。

表7に、この部分に関する記述例を示す。表7から読み取れるように、市販商品の品質改善につながる何らかの行動をしようと考えていたり、さらに4, 5, 6番目の例のように、それらの行動を消費者の意見表明の一つととらえていることが明らかである。さらに6番目の例のように、食生活にとどまらず、持続可能な暮らしの次元に認識を拡大した者も見出された。筆者らはウインナーの一連の学習を、ウインナーという単一の食べもの、あるいは食生活に限

定するのではなく、主体的な生活者として自身の生活のありようを展望するようになることをも視野に入れて実践している。6番目の例のような記述例が見出されたことから、筆者らのそのようなねらいが伝わった学生がいたことは興味深い。

2. 記述の数量的分析

① 食の安全性に関する認識

表8に示したように87名中81名(93.1%)が、食の安全性の確保にかかわって何らかの対応を記述していた。

それらの対応を検討したところ、33名(37.9%)が「消費者一般として」、48名(55.2%)が「自分自身のこととして」記述していると読み取れた。このことから、半数以上の学生が、生活をよりよくしていく主体性をはぐくんだといえる。

以上のことから、本事例では一定の成果が得られたと筆者らは考えている。しかし同時に、学習した内容にどう対応するか記述していなかった者が6名(6.9%)、その対応を「自分自身のこととして」でなく、「消費者一般として」記述した者が33名(37.9%)見出された。これらの学生には、知識や技術を習得することにとどまらず、自身の生活レベルに引き寄

表7 「これからの自分の暮らし方を考える」に関する記述例

- ・ 最大のおいしさは、最大の安全性を軽視している可能性があるということがわかった。添加物の危険性を知り、消費者が声をそろえて削減を求めると考えました。
- ・ いくら美味しくしても素材の味がねじまげられたような食べ物では「食べる」という行為の本来の意味がなくなってしまうのではないかと感じました。しかし、そのような商品が多く売られているということは消費者による需要が高いということです。消費者1人1人の意識の改善が食品の安全につながっていくと思うので、まずは消費者が選ぶ目を養う必要があると感じました。
- ・ 見た目の美しさや食味、保存性を高めるために使われ、私たちがそれにまんまとだまされていることにみんなが気付く必要があると思いました。これから買い物をするときは表示に気をつけたいです。
- ・ 自分自身の生活をよりよくしようと思い、行動することが社会をよりよい方向に変えていくことにつながるということがわかった。商品を買うときは表示を確認するようにしたい。
- ・ 教材はウインナー1つだったが、結果的には自分の消費行動を考えることになった。私はこれまで食品を買うときには添加物が入っていないながらも、おいしいから、安いからという点で選んでおり、それは自分が食べるものだからよいという意識であったと思う。しかし、食品をよりよくするという効果は他でもない消費者が担うものであり、それには消費者が「私たち自身がそういった権利を持っている」ということを自覚していることが不可欠である。私にはこういう自覚が足りないのだと実感した。添加物ほどの食品にも入っているからしょうがないと何も考えずに買ってしまうのではなく、自分が買う行動がその商品を賛同していること、また買わないことが一つの意見表明になることを念頭においておきたい。また添加物を避けることができないにしても、できるだけ少量のものを選ぶなど、自分でできることは実践したいと思った。
- ・ 今まで以上(行政や企業)から与えられたものでその中でしか選べないと思っていたけど、一人ひとりの声からわき上がり、上を動かすことができると聞いて、私たちの行動は大きな力を持っているんだと驚いた。家庭科の授業で、〇〇は危険だとか〇〇は問題だと知ることも大事だけれど、それをどう行動するかを知ることがこれからの社会でも生かしていけることだと思った。電気をこまめに消すとか、レジ袋をもらわないとか、小さなことだけどこれからもしていこうと思った。

せてとらえ、実践化することが家庭科では必要かつ重要であることを認識させねばなるまい。筆者らの課題であろう。

② 消費者主権に関する認識

表8に示したように87名中34名(39.1%)の記述から、消費者の購買行動が企業への意見表明であることを自覚していると読み取れた。つまり、本事例によって「消費者主権意識」が40%弱にはぐくまれたといえる。

次に、「消費者一般として」か「自分自身のこととして」記述しているか検討したところ、前者が10名(11.5%)、後者が24名(27.5%)であった。このことから、本事例では、食の安全性に対する主体性に比べると、消費者主権に対する主体性を認識している者は少ないと推察できる。

3. ウインナーの教材価値

これまで自分が受けてきた家庭科について記述している者が数人見出された。その中に、表9のように、本事例との違いを明確に記述していた者がいた。この記述は、食品添加物に関する学習が「気をつけよう」「怖いと思った」という感想で終わる問題性と、「その先をどうするか」まで扱うことの重要性を指

摘している。自身の購買行動が消費者としての意見表明になることを自覚して、より安全な食生活を実践する子どもたち、つまり主体的で自覚的な生活者の育成に、市販化の経緯を組み込んだウインナーの学習が効果的であることを端的に示しているといえよう。

なお、C組はA・B組に比べ、学力的には厳しいといえる。しかし、そのC組に、上記の「⑥これからの暮らし方を考える」において表10のような記述をした者がいた。このことは、丁寧に学習を進めれば、時間はかかるかもしれないが、ウインナーの一連の学習は学力的に厳しい状況の学生へも実践可能であることを示唆しているといえよう。

近年、企業が食の安全性を希求する消費者の意向をくみ取って開発され市販されていると思われる商品を店頭で目にする事が多い^{注11)}。それらの中には、ウインナーのように経緯を明らかにすることで、教材として活用できるものもあると筆者らは考えている。

表8 「食の安全性」と「消費者主権」

	総数 (%)	消費者一般 (%)	自分自身 (%)
食の安全性	81 (93.1)	33 (37.9)	48 (55.2)
消費者主権	34 (39.1)	10 (11.5)	24 (27.5)

表9 これまでの家庭科をふりかえった記述が読み取れた例

ウインナーの授業を通して食品添加物について、そして消費者と社会の動きについて学びました。今まで食品添加物について学んだことはありますが、確かにその先をどうするかについては何も触れられず、最後は「気をつけよう、怖いと思った」という感想で終わっていたように思います。消費者の声が実際に企業に届くのだということを生協とNハムの話を聞いて、初めて実感しました。買うという何気ない行為が私たちの意見表明になるのだと思うと、自分がしっかりと考えて買い物しなければならぬのだと思います。買い物という行為の中で自分が学んだことを生かせるのだということに初めて気付きました。授業と生活はつながっているということ意識していこうと思います。

表10 C組の学生の記述例

生活の質を決めるのは私自身である。2人暮らしをしているが朝・晩は私が食事を作っている。ウインナーは嫌いなのであまり食べないが姉はハムもウインナーも好きで月に1回は買っていた。が、品質表示はあまり見ず、価格だけを見て安い物を買っていた。今思えば私の買っていたハムやウインナーはそれはもうたくさんの食品添加物が着いていたのではないかと。多分私は、ウインナーを買いに行こうと思ったとき、必ず食品表示を見てから買うようになると思う。というか、する。姉には常に健康・元気でいてほしいし、私も健康で健やかに過ごしていきたいからだ。今日も帰りに買い物すると思う。ウインナーは買わないが、買物物はちゃんと表示をチェックしてから買うことにする。

要 約

主体的な生活者育成をめざして実施した筆者らの授業実践における学生の記述を分析することで、ウインナーの教材価値を検討した。具体的には、消費者の意見表明によってよりよい品質のウインナーが市販化された経緯を組み込んだ授業実践におけるワークシートの記述から、学生の意識や行動の変化を読み取った。

その結果、半数以上が食の安全性に対する主体性を、40%弱が消費者主権意識をはぐくんだことが明らかとなった。これらのことから、ウインナーの一連の学習は主体的な生活者の育成に効果的であると筆者らは考察した。

注

- 1) 授業効果をより高める目的で、担当者の担当時数は増えるが、受講生を2分し2人の教員で担当している。授業内容は事前に打ち合わせているが、若干差異がある。
- 2) 介護福祉士養成課程における家政学においても生活実践力の育成は重要であると考えられることから、家政学概論及び実習で行った実践も本論文の分析対象としている。
- 3) NHKから1988年に放映された「食と文明の世界像、人間は何を食べてきたか、一滴の血も生かす一肉編」。ドイツの農家で、豚を解体し、ウインナーを自家加工している様子を紹介している部分を用いた。視聴させた部分のあらすじを表3に示した。
- 4) 熊本大学も専門学校も1コマは90分である。
- 5) 厚生省告示第370号 食品、添加物等の規格基準。詳しくは下記のwebサイトを参照のこと。
<http://www.ffcr.or.jp/Zaidan/mhwinformnsf/allc0985ea3cb14b492567ec002041df/a7a4d029abcade6649256f780007a85e?OpenDocument>
- 6) JAS特級のウインナーには、2002年2月より保存料のソルビン酸が使用されていない。そのことに気づくように、JAS特級のウインナーのコピーには、保存料のソルビン酸が含まれている、以前の原材料欄を提示してある。
- 7) 前掲注3) のビデオでは紹介されるソーセージはウインナーだけでなく、様々なソーセージ類である。
- 8) 1984年に発生した食中毒事件。詳しくは下記のwebサイトを参照のこと。
http://www.whoirei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_document.cgi?MODE=tsuchi&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=5165&PAGE=1&FILE=&POS=0
- 9) 1996年3月～1998年8月に行った無塩せきウインナーの市販化に関する聞き取り調査で得た情報である。亜硝酸ナトリウムは、食品衛生法では残存量で70ppmと定め

られているにもかかわらず、実際には50ppm程度に使用を抑えているからボツリヌス食中毒の予防効果はないのではと尋ねたところ、返ってきた言葉である。

- 10) 初等家庭科教育も家政学も調理実習を行うし、班活動を取り入れているので、最初の授業時間に4～6人の班を編成している。
- 11) 例えば、熊本市内のスーパーマーケットにおいて着色料・保存料・調味料（アミノ酸）が無添加の冷凍食品、食品添加物が無添加のレトルト食品や調味料、保存料・合成着色料が無添加のパン、コンビニエンスストアにおいて保存料・合成着色料が無添加のオリジナルの弁当・惣菜・調理パン・調理麺、リン酸塩が無添加のハム・ソーセージ類を使用したサンドイッチ類が見受けられる。

参考文献

- 1) 國吉真哉, 浅井玲子, 伊波富久美, 久保加津代, 倉元綾子, 立山ちづ子, 福原美江, 宮瀬美津子, 桑畑美沙子. 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(第1報)－実践事例報告から見た現状と課題－. 日本家庭科教育学会誌, 第51巻, 2号, 2008, p. 96-104.
- 2) 宮瀬美津子, 立山ちづ子, 川口恵子, 桑畑美沙子. 熊本県の家庭科における「地域に根ざした」授業実践報告の現状と課題 1990年以降の場合. 熊本大学教育学部紀要, 第55号, 人文科学, 2006, p. 57-64.
- 3) 宮瀬美津子, 松山佑美, 三浦梨菜, 桑畑美沙子. 熊本県の家庭科における「地域に根ざした」授業実践報告の現状と課題 1970・80年代の場合. 熊本大学教育学部紀要, 第56号, 人文科学, 2007, p. 131-136.
- 4) 桑畑美沙子, 立山ちづ子. 未来型食文化の創造につながる授業の開発(第2報)－ウインナーソーセージを教材とした授業計画試案－. 熊本大学教育実践紀要, 第19号, 2002, p. 29-36.
- 5) 桑畑美沙子, 立山ちづ子. 食文化をつくる主体の形成を目指す家庭科の授業開発－ウインナーソーセージを教材として－. 日本教科教育学会誌, 第25巻, 第1号, 2002, p. 1-10.
- 6) 田尻智子. ウインナーソーセージを作る－「まるで犬のうんこ」. 食べものを教える. 桑畑美沙子編. 東京, 農山漁村文化協会, 1987, p. 175-191.
- 7) 深谷智子. 市販品に劣らぬ味 ソーセージを作る. わくわく食育授業プラン. 桑畑美沙子編. 東京, 農山漁村文化協会, 2004, p. 120-123.
- 8) 桑畑美沙子. 添加・無添加ソーセージを食べ比べる. わくわく食育授業プラン. 桑畑美沙子編. 東京, 農山漁村文化協会, 2004, p. 124-129.
- 9) 桑畑美沙子, 立山ちづ子. 未来型食文化の創造につながる授業の開発(第2報)－ウインナーソーセージを教材とした授業計画試案－. 熊本大学教育実践研究, 第19号, 2002, p. 29-36.
- 10) 桑畑美沙子, 立山ちづ子. 食文化をつくる主体の形成をめざす家庭科の授業開発－ウインナーソーセージを教材

- として一。日本教科教育学会誌。第25巻，第1号，2002，p. 1-10.
- 11) 桑畑美沙子。地域の食文化に視点をあてた食育。東京，風間書房，2008，p. 322-342.
 - 12) NHK取材班。人間は何を食べてきたか。東京，日本放送出版協会，1985，p. 175-222.
 - 13) 小倉長雄他。食品の免疫学。東京，建帛社，1983，p. 234.
 - 14) http://www.sen.or.jp/~ncn---29/nutrient/nutrient_15.htm
 - 15) 倉田浩他。解説食中毒。東京，光生館，1979，p. 58.
 - 16) G. M. Dack著，金子良徳訳。食物中毒。東京，医師薬出版，1958，p. 76.
 - 17) 井上勝六。「薬喰い」と食文化。東京，三嶺書房，1986，p. 11-12.
 - 18) 原田信男。木の実とハンバーガー。東京，日本放送出版協会，1995，p. 70-165.
 - 19) 永山久夫。食べもの日本史。東京，河出書房新社，1998，p. 198-199.
 - 20) 川端俊治他。加工食品と食品衛生。東京，新思潮社，1970，p. 189-190.
 - 21) くまもと生協創立30周年記念誌編集委員会。わたしたちの生活共和国ものがたり。熊本，ホープ印刷，1992，p. 90-95.
 - 22) 安全食品連絡会。安全な食品を求めて。東京，三一書房，1980，p. 6.
 - 23) 安全食品連絡会。安全な食べものたしかな暮らし。東京，三一書房，1992，p. 47-56.
 - 24) 桑畑美沙子，立山ちづ子。未来型食文化の創造につながる授業の開発（第1報）－ウイナーソーセージに関する地域の食文化－。日本家庭科教育学会誌。第44巻，1号，2001，p. 30-39.
 - 25) 桑畑美沙子。食文化を作る主体として子どもを育てる。消費者情報，No331，2002，p. 8-11.
 - 26) 多々納道子他。教育実践力をつける家庭科教育法。岡山，大学教育出版，2006，p. 4-10.
 - 27) 大竹美登利他。新版 テキストブック家庭科教育。東京，学術図書出版社，2003，p. 4.