

科学研究費助成事業（科学研究費補助金）研究成果報告書

平成25年6月7日現在

機関番号：14201

研究種目：基盤研究（C）

研究期間：2010～2012

課題番号：22530968

研究課題名（和文） 食の安全や食品ロスなどの現代的課題に対応した家庭科における食教育プログラムの開発

研究課題名（英文） Research of the food educational program in the homemaking course corresponding to modern subjects, such as food safety and a food loss

研究代表者

矢野 由起 (YANO YUKI)

滋賀大学・教育学部・教授

研究者番号：00140054

研究成果の概要（和文）：食の安全や食品ロスなどの現代的課題に対応した家庭科における食教育のあり方を検討した。その結果、家庭科においては、それぞれの時代に応じた食の課題を取り上げ、最新の科学的知見を取り入れながら、その時代の社会と生活実態に適合した学習が行われてきたことを明らかにした。また、食の安全に対する意識調査から、食の安全意識を高めるとともに、安全に関する知識を身に付けることが、実際の食の安全行動に結びつくことを明らかにした。

研究成果の概要（英文）：The contents and method of food education in a homemaking course corresponding to modern subjects, such as food safety and food loss, were examined. As a result, it was shown clearly that study which took up the subject of the food according to each time, took in the newest scientific knowledge, and suited society and a life in the time was performed in the homemaking course. Moreover, the survey of food safety showed that the consciousness and knowledge of food safety was related to the action for food safety.

交付決定額

(金額単位：円)

	直接経費	間接経費	合計
2010年度	500,000	150,000	650,000
2011年度	500,000	150,000	650,000
2012年度	500,000	150,000	650,000
年度			
年度			
総計	1,500,000	450,000	1,950,000

研究分野：社会科学

科研費の分科・細目：教育学、教科教育学

キーワード：家庭科・食教育

1. 研究開始当初の背景

(1) 家庭科教育と現代社会

家庭科は家庭生活を中心とした人間の生活を直接の学習対象としている。そのため、社会や生活の変化にともなって教育内容を見直していくことが必要となる。新しい食品や新しい素材を用いた衣料品が流通すれば、

それに関する新しい知識が必要となるし、情報化社会にあって生活情報の収集方法や情報処理・活用能力も必要となろう。

(2) 現在の食を取り巻く状況

現在の食を取り巻く状況に目を向けると、食品産業の発展により食品や食事の選択の

幅は広がり、食生活は豊かになった。反面、糖尿病やメタボリックシンドロームなど、野菜の摂取不足や脂肪の摂りすぎなどから生じる生活習慣病が増加している。

また、食品の産地偽装、偽装表示、冷凍食品毒、事故米転売など、食の安全を脅かす事故や事件が生じている。食は安全であることが当たり前であった時代から、安全な食を入手し安心を得ることが消費者にとって重大な関心事になりつつある。

そのほかにも、国内では年間 1900 万トンの食品廃棄物が排出され、この中には本来食べられるにもかかわらず捨てられているもの、いわゆる食品ロスが約 500~900 万トン含まれると推計されている。外食や家庭内での食べ残しや直接廃棄される食品が食品ロスの原因となっている。食品の表示を見たり食品の安全性を自分で直接確かめたりすることなく廃棄したり、あるいは、無計画に食品を購入しそのまま食べずに廃棄してしまうことが、家庭内での食品ロスをまねている。こうした食の安全の問題や本来食べられる食品を廃棄してしまう食品ロスの問題も、放置することのできない現代的課題である。

こうした食を取り巻く状況の中で、安全な食を入手するためには、生活者は自分で食の安全性を確認し、自分で安全な食を選択できる力を身につけていかなければならない。また、生活者にはそれぞれの時代における食の現代的課題についても適切に判断し行動できる力が必要となる。そのために生活者・消費者の立場で学習をする家庭科の果たす役割は大きいと考えられる。

(3) これまでの家庭科食分野の学習

これまでの家庭科における食分野の学習をふりかえると、健康的な食生活を送るために、何をどれだけ食べればよいか、すなわち、成長や健康維持のための栄養のとり方の学習に重点が置かれてきた。こうした家庭科の学習が、栄養のバランスを考え適切に食事を摂取できる生活者を育てることに貢献してきたことは確かなことである。

しかしながら、現在の食を取り巻く現状を考えると、家庭科においては、従来の栄養の取り方の学習だけではなく、安全に食を選び、食の安全について適切な判断力を持った生活者を育てるための学習が必要とされていると思われる。すなわち食の安全や食品ロスなどの現代的課題に対応できる自立した生活者を育てることが、今、家庭科教育において取り組むべき重要な課題であると考えられる。

(4) 家庭科における食の安全教育

家庭科における食の安全に関しては、安全で衛生的に調理を行うという観点からの研究や、食品添加物や着色料などに関する研究は見られるが、食の安全性を判断するための学習内容の検討や提案はみられない。食品ロスの問題に関する授業実践や教材開発もまだ行われていない。

そこで、本研究では、栄養のバランスのよい食べ方の学習だけではなく、食の安全性や食料ロスなどの現代的課題にも対応できる自立した生活者を育てることをめざした、家庭科における食教育のあり方を検討することとした。

2. 研究の目的

家庭科における食分野の学習においては、これまで健康的な食生活を送るための栄養のとり方の学習が中心であった。しかしながら、食品の産地偽装、偽装表示、事故米転売といった食の安全性の問題や、また本来食べられるにもかかわらず捨ててしまうという、いわゆる食品ロスの問題が生じている。

安全な食を入手し安心を得ることは、生活の基盤として重要であり、生活者にとって大きな関心事である。こうした現状をみると、家庭科教育において、食の安全や食品ロスなどについて適切な判断力をもつ生活者を育てていくことは、今取り組むべき重要な課題である。

本研究では、食の安全や食品ロスなどの現代的課題にも対応できる自立した生活者を育てることをめざした家庭科における食教育のあり方について検討することを目的とする。

3. 研究の方法

昭和期および平成期における小学校家庭科および中学校技術・家庭科における食の安全に関わる教育の実態を把握し、食教育の内容の移り変わりや、その変化の背景にある時代や社会との関連を検討する。

また、食の安全を中心とした食の現代的課題に関する学生の意識と実態を把握し、家庭科における食の安全教育を考える上で必要な知見を得る。

(1) 小学校家庭科教科書の分析

現代的課題に対応した食教育の理念、方向性、方法等に関する知見を得るため、昭和期及び平成期における小学校家庭科教科書と学習指導要領を資料とし、その時代の社会情勢、経済状況、生活実態、食糧事情などと照らしながら、それぞれの時代において食に関わる課題をどのように捉え、どのような学習が行われてきたかを明らかにする。

(2) 中学校技術・家庭科教科書の分析

昭和期および平成期における中学校技術・家庭科(家庭分野)教科書及び学習指導要領等を資料とし、それぞれの時代の社会情勢、経済状況、生活実態、食糧事情などと照らしながら、それぞれの時代において食に関わる課題をどのように捉え、どのような学習が行われてきたかを明らかにする。

(3) 食の安全に対する意識調査

大学生を対象とし、食の安全に関する意識、食の安全に関する知識、食の安全に関わる行動の実態を把握し、これからの家庭科学習に必要な学習内容を検討する。

4. 研究成果

(1) 小学校家庭科教科書の分析

昭和期及び平成期における小学校家庭科教科書及び学習指導要領等を資料とし、家庭科における食の安全に関わる教育内容とその時代や社会の情勢を分析し、それぞれの時代において食の課題をどのように捉え、どのような学習が行われていたかを検討した。

食品の選び方についてみると、昭和50年代では品質表示や製造年月日に注意して食品を選ぶことの大切さが記述されていた。平成期になるとできるだけ食品添加物を使っていない食品を選ぶことの大切さが記述されていた。時代とともに生鮮食品の選び方に関する記述から加工食品の選び方に関する記述に重点が移っていた。これは、加工食品の利用が増加してきたことや食品の表示や衛生・安全に関する法が整備されたことによるものと思われる。

調理に用いられた燃料についてみると、昭和30年代では、炭火、プロパンガス、石油コンロ、昭和40年代・50年代では、プロパンガス、都市ガス、電気、木炭、石油、昭和60年代以降はガスが主な家庭用燃料として記述されていた。家庭用燃料が炭から灯油に移行し、さらにガス、電気へ移行してきた歴史が反映された記述となっていた。

野菜の洗い方についてみると、昭和30年代では、野菜を生で食べることが一般的になり、そのため野菜を中性洗剤で洗うよう記述されていた。当時の野菜の栽培方法や生活実態が反映された記述になっていた。昭和50年代に入ると、洗剤の洗浄効果よりも洗剤の残留の方が問題となり、野菜を洗うときに中性洗剤を使わないよう教科書の記述が変更されていた。このように、野菜の食べ方や野菜の栽培方法の変化、洗剤に関する新たな知

見の出現にともない、野菜の洗い方に関する記述は変更されてきた。

本来食べられる食品を廃棄してしまう食品ロスの問題については、平成10年代頃から「冷蔵庫にある食品を使っておかずを作ろう」という記述がみられ、平成20年代になると無駄なく食品材料を使った料理が紹介されていた。

小学校家庭科における食の安全に関わる教育内容は、安全と健康を守るためにそれぞれの時代に合った食の課題が取り上げられていた。また、食材の栽培方法や調理方法の変化に応じて、最新の科学的知見を取り入れ、学習内容や指導方針が変更・改善されてきた。それぞれの時代と社会及び生活の実態に適合した教育内容となっていたことが明らかになった。

(2) 中学校家庭科教科書の分析

中学校技術・家庭科において、それぞれの時代における食の課題がどのように取り上げられどのような学習が行われてきたかを、中学校家庭科教科書及び学習指導要領等を資料として把握した。

食品の選び方についてみると、小学校家庭科では野菜や卵の選び方が中心であったが、中学校技術・家庭科では魚や肉などの生鮮食品の安全で適切な選び方と安全で衛生的な扱い方が中心に記述されていた。

また、食品を腐敗させないための保存方法についても触れられており、昭和30年代では、野菜、魚類、肉類、飯などの腐敗を防ぐために、家庭でできる保存の方法について記述されていた。

昭和40年代後半になると、市販されている加工食品の選び方が記述されるようになり、食品添加物や表示などに関する学習も行われるようになった。昭和50年代には、加工食品の利用の増加にともない、加工食品の選び方だけではなくその問題点なども記述されるようになっていった。

昭和60年代には、食品を保存するための冷蔵庫や冷凍庫の使い方について記述されるようになった。平成に入ると、加工食品に関する記述はさらに増えるとともに、外食や輸入食品への依存にかかわる問題点などにもふれられていた。

食品の生産・加工・貯蔵などに関わる科学・技術の進歩や輸送機関の発達などにともなって食生活が大きく変化する中で、中学校技術・家庭科においては、安全と健康を守るた

めに、それぞれの時代に応じた食の問題が取り上げられ、学習が行われてきたことが明らかとなった。

(3) 食の安全に関する意識や知識の実態

生活者の食の安全に関する意識や関心の所在、食の安全に関する知識や理解を把握することも、家庭科における食の安全などの現代的課題を取り入れた学習の内容と方法を考える上で重要なことである。そこで食の安全に関する学生の意識や知識を質問紙調査を行うことにより把握した。

賞味期限や消費期限について、どの程度の知識を持っているかを質問した。賞味期限の意味については、7割が理解していた。しかしながら、どのような食品に賞味期限が表示されているか、誰が賞味期限を設定しているかについては正答率が低かった。消費期限の意味については4割が理解していた。しかしながら、どのような食品に消費期限が表示されているか、誰が消費期限を設定しているかについては、正答率が低かった。

加工食品を購入する時に、表示をどの程度確認しているかについて質問した。消費期限の表示がある加工食品については、「必ず確認する」「時々確認する」合わせると6割以上の者が確認していた。賞味期限の表示がある加工食品については、「あまり確認しない」「いつも確認しない」を合わせると6割以上の者が確認していなかった。比較的賞味期限の長い食品に対しては購入時に期限表示を確認していない学生が多かった。

こうしたことから、購入する際はどの食品であっても期限表示を確認することが大切であることを理解し、確認することを習慣化するための学習方法の工夫が必要であると思われる。

加工食品のマークや用語などに関する知識について質問した。JAS マークや遺伝子組換え食品などのマークや用語についても、理解している者が少ないことが示された。知識を正しく身に付けさせること、購入の際表示やマークを見て食品を選択できるように意識を高めること、表示やマークは消費者が食品を購入するときに大切な情報であることなどを理解させるための学習が必要であると思われる。

また、期限が切れている食品を安全であるかを確認しないまま食べる学生が多いことや、逆に、どのような加工食品であっても期限が切れている場合は、すぐに捨ててしまう学生がいることも示された。捨ててしまう前にまず確認をするという習慣を身につける

ための学習も必要であると思われる。そして、購入の際買い過ぎないこと、食べる量を考えながら購入することも、家庭科教育の中で取り上げていくべき内容であろう。

(4) まとめ

家庭科においては、それぞれの時代に応じた食の課題を取り上げ、最新の科学的知見を取り入れながら、その時代の社会と生活実態を踏まえた学習が行われてきたことが明らかとなった。

食の安全に対する意識調査からは、表示やマークの見方に関する基礎的知識を確実に身に付けることや、食の安全に対する意識を高めることが、実際の食の安全行動に結びつくことが示された。

また、食品の表示やマークからは多くの情報を得られることを理解し、企業や行政から流される多くの情報やメッセージの中から、生活者にとって有効な情報を選ぶ力を育てることも、食の安全学習に必要なであると思われる。

5. 主な発表論文等

(研究代表者、研究分担者及び連携研究者には下線)

[学会発表] (計1件)

矢野由起、食の安全などの現代的課題に対応した家庭科教育：家庭科教科書食分野の分析を通して、日本家庭科教育学会近畿地区会、2012年08月22日、兵庫教育大学大阪サテライト (大阪府)

[その他] (計1件)

矢野由起、家庭総合「明日の生活を築く」学習指導書資料編、第5章「食事と健康 ①人間と食べ物 ②食品と栄養 ③食品の衛生と安全」pp.64-85、開隆堂、2013年4月

6. 研究組織

(1) 研究代表者

矢野 由起 (YANO YUKI)
滋賀大学・教育学部・教授
研究者番号：00140054

(2) 研究分担者

なし

(3) 連携研究者

なし