

科学研究費助成事業 研究成果報告書

平成 28 年 6 月 24 日現在

機関番号：14201

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2013～2015

課題番号：25381189

研究課題名(和文) 五感を使った食品の選び方学習を導入した家庭科における食の安全教育プログラムの開発

研究課題名(英文) Development of the food safety educational program in home economics education that adopted how to choose food by using five senses

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

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 2,200,000円

研究成果の概要(和文)：食の安全に対応できる自立した生活者を育てるために家庭科における食の安全教育学習について検討した。その結果、家庭科教育において食の安全に対応できる自立した生活者を育てるために重要な点を次に示した。(1)科学技術の発展や社会・生活の変化に対応した教科書の記述が大切である。(2)科学知識を日常生活に結びつけるための学習の工夫が大切である。(3)授業において実際の生活に即した学習と教材を準備することが大切である。

研究成果の概要(英文)：The study about food safety education in home economics education was carried out to bring up an independent person who can deal with food safety. The results were as follows. The important points of learning about food safety education in home economics education were indicated next. (1) It was important to describe the textbook corresponding to developments of science and technology and to changes of society and life. (2) The ingenious learning method to connect scientific knowledge with daily life was necessary. (3) In home economics education, it was important to learn practical knowledge and to prepare the teaching materials according with everyday life.

研究分野：教科教育学

キーワード：家庭科 食育 食の安全教育

1. 研究開始当初の背景

(1) 食を取り巻く状況

家庭で調理をして食べる機会は減少し、加工食品をはじめ弁当や総菜などすぐに食べられる調理済み食品の購入が増えている。こうした食の外部化により野菜類や魚介類の摂取が減り、肉類や油脂類の摂取が増え、肥満や生活習慣病の増加が心配されている。他方、健康に対しては関心が高く、様々な食品が「健康食品」として販売されるようになり購入量が増えると、健康食品による健康被害がみられるようになった。

牛肉や白菜の漬け物による食中毒、学校におけるじゃがいもソラニンによる食中毒、放射性物質に汚染された食品など、食の安全を脅かす事故や事件は後を絶たない。

安全な食を入手し安心を得ることは、生きていくための基盤であり、生活者にとって重大な関心事である。こうした状況の中で、生活者は自分で食の安全性を確認し、自分で食の安全を適切に判断する力を身につけることが求められる。

(2) 家庭科における食の安全学習

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の、栄養のとり方の学習が中心であった。しかし、食を取り巻く現状をみると、栄養のとり方の学習だけではなく、食の安全について自分で判断し対応できる自立した生活者を育てることが課題としてあげられる。

家庭科における食の安全に関しては主として、安全で衛生的に調理を行うという視点からの研究や食品添加物・着色料などに関する研究が行われてきた。BSE 問題が起きてからは、食品の安全を直接取り上げた研究も行われるようになり、消費者は食中毒より食品添加物に不安を感じていること、食品の安全性に関する情報が消費者の購買行動に影響を与えることなどが明らかにされている。しかしながら、食の安全性を判断するためのカリキュラムや学習内容に関わる研究や提案はみられない。

(3) 食の情報

食の情報は、食品そのものから得られる情報、食品表示、店のポスターや広告、テレビや新聞・雑誌からの情報、インターネットを介して得られる情報、家族や友人な

ど人を介して得られる情報など、様々である。自分で安全性を判断できる生活者を育てるためには、食の安全に関する教育のほか、情報そのものの性質やそれぞれの情報の特徴を知る情報リテラシー教育も必要である。家庭科においても生活情報をどのように収集し、得た情報をどのように分析し活用するかという学習も取り入れていかなければならない。

2. 研究の目的

消費者の安全に対する意識が高まっている中で、食品売り場には生産地や期限表示などの表示がついた食品が多くなり、消費者が表示を見て食品を購入する機会は増えている。

安全で健康的な食生活を送るためには、食品購入時だけではなく、調理や廃棄時においても、自分で安全性を確認し判断できることが大切である。

そこで本研究では、食生活全般において食の安全に適切に対応できる自立した生活者を育てることをめざし、家庭科における食の安全教育プログラムを開発する。

3. 研究の方法

(1) これまでの家庭科における食の安全学習の成果と課題

安全な食生活を送ることができる自立した生活者を育てるための家庭科における食の安全学習のあり方を考える。そのため教科書の記述内容や学習指導要領を資料として、これまでの小学校家庭科及び中学校技術・家庭科における食の安全学習の成果と課題について、それぞれの時代における科学技術の進展状況や社会背景等から考察する。

(2) 食の安全に関する実態調査

食の安全に関する意識・知識、食品の選択や購入、調理、廃棄時における食意識及び安全に対する配慮行動に関する実態調査を行ない、食の安全に対する意識や知識と安全に対する配慮行動との関係を把握し、安全な食生活を送るために必要な知識や技術を明らかにする。また、食品購入場面を設定し、学生の食品選択行動や安全配慮行動を観察し、食行動の問題点と課題を把握する。

(3) 自立した生活者を育てるための食の安全学習

文献研究、食の安全に関わる意識や知識に関するアンケート調査、学生の食品選択行動観察調査から得られた結果をもとに、食品の選び方学習を取り入れた家庭科における食の安全学習を提案する。

4. 研究成果

(1) 社会の変化や時代に応じた食の安全の学習

食の学習内容のうち、食品の選び方、調理、食品の保存、加工食品などが食の安全に関わる内容である。そのうち調理の安全に関わる内容についてみると、調理のための身じたく及びまな板の扱い方に関する小学校家庭科教科書の記述は、昭和期から平成期を通じて大きな変化は認められなかった。ふきんの手入れに関する記述は年々減少していた。包丁の洗い方や包丁の渡し方については、より詳しく具体的にわかりやすく丁寧に記述されるようになっていた。子どもの生活経験の減少により、調理器具・用具の使い方を具体的に詳しく丁寧に記述せざるを得なくなったものと思われる。加えて、家庭科における学習時間数の減少とともに調理実習の時間も減少し、調理実習においては安全に実習を行うことが最優先課題になってきたことが背景にあると思われる。

また、学習指導要領で調理実習題材を指定することによって、指定された実習題材の調理技能を身につけるだけでなく、その食品の選び方や扱いなどを詳しく学んできたことが明らかになった。平成10年の学習指導要領の大綱化により、調理実習題材の選択の幅は広がった一方で、特定の題材でしか学ぶことのできない安全に関する知識や技術を学ぶ機会が保証されなくなるという問題が生じることが明らかとなった。

食中毒を防ぐためには、食中毒にかかわる基礎・基本を一般論として学習するだけでは不十分で、それぞれの食品に関わる安全上の知識を保有していなければならない。教科書の紙幅は限られているため、教科書に安全に関する個々の食品情報をどこまで記述するかは課題である。

食品の良否の見分け方に関して、小学校家庭科教科書には野菜について「色つやがよく、みずみずしいもの、固くしまっていて色つやがよいものがよい」と記されている。中学校家庭科教科書には野菜について「みずみずしくてつやがある、つぶれていない、へたがしおれていないものを選ぶ」、肉に関しては「トレーに肉から出た汁がたまっていない、みずみずしいピンク色のものを選ぶ」、魚に関しては「身に張りがある、目が澄んでいる、内臓が出ていないものを選ぶ」と記されている。

卵の選び方については中学校においては外観から鮮度を判断する方法から表示を見て鮮度を確認するよう記述が変わってきた。魚や肉などの生鮮食品については、自分の目で品質の良否を見分ける方法から、2000年代になると表示を確認して選ぶ方法が変わってきた。食品添加物については1970年代から教科書に記述がみられ、食品添加物に対するとらえ方は時代とともに少しずつ変化してきたことが認められた。

このように、食の安全な選び方に関する学習は時代とともに変化し、食品科学技術の発展、生活スタイルや食生活の変化に応じて、その時代に必要な食の安全に関する知識や技術を学んでいることが明らかになった。

(2) 食の安全に関する意識・知識および食行動

対象者の約8割は、食品の購入、調理、廃棄などの段階においても期限表示を確認しており、期限表示は日常生活で最も活用されている食品表示であることが明らかとなった。表示を見る目的は、表示項目によって、また食品の購入、調理、廃棄などの段階によって異なっていた。

学生の食の安全に関する知識については、項目によりばらつきがみられたが、期限表示に関する理解度は高く、食品添加物については十分理解していなかった。

また、食の安全について基礎的なことは理解しているが、その理解が実際の食行動に結びついていないことが明らかになった。表示への意識の高い者はいずれの段階においても表示をよく確認していたが、表示の読み取り力の高い者や表示への理解の高い

者が必ずしも食品表示をよく見ているわけではなかった。

安全な食生活を送るためには、食品表示の意味や表示の見方について学習するだけでなく、食の安全に対する意識を高め、実際の安全配慮行動へつなげていくための学習が必要であることが示唆された。また、表示を見ることの有益性と表示情報の生活への活かし方を学ぶことが大切であることを明らかにした。

食品選択行動の観察の結果からは、居住形態、買い物頻度や料理頻度など食品と関わる機会の多い少ない、安全意識などの食への関心が高い低い、食の安全に関する知識があるかどうかなどによって、食品の良否を見分ける力に差はみられないことが明らかになった。日ごろから意識して食品と関わっていないければ、与えられた情報から食品の良否を判断することは困難であることが示唆された。

(3) 自立した生活者を育てるための授業

文献研究、アンケート調査結果、食品選択行動の観察から、授業実践において実際の食品を見て食品の良否を見分けたり考えたりする場面を設けることが食品選択力を高めるために大切であり、こうした学習が日常生活において適切に食品を選択することにつながると考えられた。例えば、「実際に食品を比較して鮮度を見分けよう」を目標に設定し、生徒に生鮮食品を購入するとき何を見て選んでいるか、日常生活において賞味期限の切れている食品に対する対処方法など、生活の中での食の安全に関わる場面を思い出させる。次に、基本的な食品の選び方について説明し、実際の食品を観察し、食品の特徴や食品の良否について話し合うといった学習が考えられる。

(4) まとめ

家庭科において食の安全に対応できる自立した生活者を育てるためには、科学技術の発展や社会・生活の変化に対応した教科書の記述が大切であること、科学的知識を日常生活に結びつけて捉えさせるための学習の工夫が必要であること、実際の授業において生活に即した学習と教材を準備することが大切であることを示した。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計1件)

矢野 由起, 小学校家庭科における食の安全に関する学習の変遷と課題, 日本家庭科教育学会誌, 査読有, 57巻, 2015, 290-301

〔学会発表〕(計2件)

矢野 由起, 中学校技術・家庭科における食品の選択に関する学習, 日本家庭科教育学会近畿地区会, 2015.8.18. キャンパスプラザ京都(京都市)

矢野 由起, 社会の変化や時代に応じた食の安全の学習, 日本家庭科教育学会近畿地区会, 2013.8.9, 大阪バル法円坂(大阪市)

〔図書〕(計1件)

矢野 由起他, 学文社, 生きる力をそなえた子どもたち - それは家庭科教育から, 日本家庭科教育学会編, 2013, 142頁, 52-55.

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) 研究協力者

清水 志貴 (SHIMIZU, Shiki)
上野 涼華 (UENO, Suzuka)