



家庭生活の実態調査を通して見た家庭科教育内容の
検討（第一報）：
食生活における加工食品の利用に関して

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2012-11-07 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 中村, 公子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.32150/00002497

家庭生活の実態調査を通して見た家庭科教育内容の検討（第一報）

— 食生活における加工食品の利用に関して —

中 村 公 子

家庭科教育の教育内容について種々の論説¹⁾²⁾があるが、常見³⁾は、わが国における家庭科教育不振の原因が、家庭科的技能の習熟を与えることにのみ終始して、家庭経営のための教科であるという本来の性格を充分理解していなかったことにあると述べている。たしかに家庭科教育内容の改善について考える場合、家庭経営的視点に立つことは極めて重要であると思われる。言いかえると、現在の衣、食、住生活を含む家庭生活を経済的メリットを含めて合理的に運営するためには如何にすべきかという視点で問題を取りあげなければならない。

一方今日、家庭生活の諸様式は急速な変化を遂げている。例えば衣生活では既製の用品の占める割合は極めて高くなり、上着から下着に至るまで身につけているものすべてが既製品だけという場合も一般的となってきている。また食生活においても加工食品、即席食品、既製の惣菜等が多く出回り、その利用は年々増加している。住生活に関する種々の機械器具の導入なども多大であり、質的にも大きな変化がみられる。家庭生活が衣、食における加工を前提としていたことは既に過去のものとなりつつあり、今や家庭生活の諸機能は社会化され、家庭は既製品を選択して消費する場になりつつある。ところが実際の教育内容をみると、従来からの指導内容に終始している嫌いがある。例えば食物領域において加工食品や添加物についての教材が付加されるなど、現在の食生活や社会問題に対応する教材の変化は多少認められるが、教材選択の視点自体が現代の生活実態と対応したものとなっているとは言い難いようである。そのような観点から家庭生活の実態を把握して、それとの関連において教材選択が如何に行われるべきか、また指導内容の改善の視点をどのように確立すべきかを検討してみたい。今日その一環として、まず食物教材に関連する食生活の実態として特に市場に多く出回っている加工食品の利用実態について調査を行った。

1. 調査方法と調査対象

調査用紙は表1に示す通りで、フェースシートのほか、間食と既製の簡易食品については、使用頻度、種類、選択の理由を問い、だし汁を何によって作るかについても種類と選択の理由を合せて問い、また食品購入の際の選択の基準視点を問うた。栄養知識とその実践については、食物教育の最初に扱われる6つの基礎食品群および微量栄養素として、近年摂取不足になりやすいとされているビタミン類に特に注目し、認識度とその正確性および家庭での実践について質問した。家庭での実践には食品添加物の関心と即席ラーメンの利用法も含めて質問項目とした。最後に調理用具の有無と使用頻度について問うた。

調査対象には、旭川市内から5地区を選定して、そこに居住する主婦を対象に、任意に抽出を行い、個別面接法により調査を実施した。面接は1977年11月3日以降の約1週間に、北海道教育大

表1 調査用紙

————— 食生活についてのアンケート調査 —————

年 齢	ア. 20歳未満	イ. 20歳代	ウ. 30歳代	エ. 40歳代	オ. 50歳以上
職 業	ア. 有	イ. 無			
最終学歴	ア. 新制中学卒 イ. 新制高校卒 ウ. 短大・大学卒 エ. その他 ()				
家 族	祖父母 () 高大生以上 () 小中学生 () 乳幼児 ()				

————— 北海道教育大学旭川分校家庭科教育研究室 —————

1. ①あなたの家では、間食をとりますか（夜食も含む）

ア. 毎日とる イ. 時々とる
ウ. 殆んどとらない

ア. 毎食利用する イ. 毎日1度は利用する
ウ. 週のうちいくらか利用する
エ. 月に2, 3度利用する
オ. 殆んど利用しない

②ア, イの人は、主にどのようなものをとりますか。2つ選んで下さい

a. チョコレートなどの菓子類, 及びコーラなどの清涼飲料水
b. りんごなどの果実類, 及び果汁類
c. ヨーグルト・プリンなどの乳卵製品
d. パン, 即席ラーメンなど主食がわりになるもの
e. その他 ()

③それをとる理由は何ですか。主なものを1つ選んで下さい

い. おいしいから (好きだから)
ろ. 栄養があるから
は. 安いから
に. 安全だから
ほ. 手軽だから
へ. 習慣だから
と. その他 ()

①-A利用する理由は何ですか。主なものを1つ選んで下さい (オの人は除く)

a. おいしいから
b. 栄養があるから
c. 安いから
d. 手軽だから
e. 習慣で
f. その他 ()

②-A利用する理由は何ですか。主なものを1つ選んで下さい (オの人は除く)

a. おいしいから
b. 栄養があるから
c. 安いから
d. 手軽だから
e. 習慣で
f. その他 ()

2. あなたの家では、次の既製の簡易食品の利用について、どうしていますか

①冷凍調理食品（フライ、ギョーザなど、スナック、間食に類するものも全て含む）

3. ①あなたの家では、だし汁を主に何でとっていますか

- ア. だしの素など既製調味料
- イ. かつお節, 煮干など
- ウ. 両方を組合せて
- エ. その他 ()

②アの人は、何故それを利用するのですか。主なものを1つ選んで下さい。

- a. おいしいから
- b. 栄養があるから
- c. 安いから
- d. 手軽だから
- e. 習慣で
- f. その他 ()

4. あなたの家では、食品を購入する際、次の組合せのうち、主にどちらに重点を置いて購入しますか

- イ. みんなが好きなもの
- ロ. 安全なもの
- イ. 栄養があるもの
- ロ. みんなが好きなもの
- イ. 手間がかからないもの
- ロ. 安いもの
- イ. みんなが好きなもの
- ロ. 手間がかからないもの
- イ. 安全なもの
- ロ. 安いもの
- イ. 安いもの
- ロ. 手間がかからないもの
- イ. 安いもの
- ロ. みんなが好きなもの
- イ. 安全なもの
- ロ. 栄養があるもの
- イ. 安いもの
- ロ. 栄養があるもの
- イ. 手間がかからないもの
- ロ. 栄養があるもの

5. ①6つの基礎食品群を知っていますか

- ア. よく知っている
- イ. 大体知っている
- ウ. 知らない

②ア、イの人はどこでそれを知りましたか

- a. 学校 (小, 中, 高)
- b. 職場
- c. マスコミ
- d. 親からきいて
- e. その他

③6つの基礎食品群とは次のどれですか

い. (穀類, いも類, 果物) (砂糖) (牛乳, 小ざかな, 海草) (油脂) (豆, 魚, 肉, 卵) (緑黄色, 淡色野菜)

ろ. (穀類, いも類, 砂糖) (油脂) (豆, 牛乳, 魚, 肉, 卵) (小ざかな, 海草) (緑黄色野菜) (淡色野菜, 果物)

は. (穀類, いも類, 砂糖) (油脂) (豆, 魚, 肉, 卵) (小ざかな, 海草, 牛乳) (緑黄色野菜) (淡色野菜, 果物)

6. ①ビタミンには、水溶性のものと脂溶性のものがあることを知っていますか

- ア. よく知っている
- イ. 大体知っている
- ウ. 知らない

②ア、イの人はどこでそれを知りましたか

- a. 学校 (小, 中, 高)
- b. 職場
- c. マスコミ
- d. 親からきいて
- e. その他 ()

③水溶性ビタミン、脂溶性ビタミンは、次のうちどれですか (ビタミンAは、V.Aと略す)

い. 水溶性—V.B₁, V.C
脂溶性—V.A, V.D

ろ. 水溶性—V.B₁, V.D
脂溶性—V.A, V.C

は. 水溶性—V.A, V.D
脂溶性—V.B₁, V.C

表2 調査対象者の年齢、職業、最終学歴、家族構成

実数	計	職業		最終学歴				家族構成			
		有	無	新制中学卒	新制高校卒	短大・大学卒	その他	祖父母	高大生以上	小中学生	乳幼児
20歳未満	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
20歳代	54	23	31	9	38	7	0	12	2	6	36
30歳代	85	27	58	15	62	8	0	10	5	65	43
40歳代	36	13	23	9	7	3	17	4	24	16	1
50歳以上	34	5	29	0	0	2	32	7	11	1	0
計	210	69	141	33	108	20	49	34	42	88	80

2. フェースシートの集計

調査対象者の年代、職業の有無、最終学歴、家族構成についての結果は表2の通りである。

年代では30歳代が最も多く、次いで20歳代、40歳代であって、50歳代では16%に過ぎなかった。職業の有無については専業主婦が約7割を占めており、年代との関連をみると有職主婦の割合は20歳代に高く、40歳代、30歳代でやや低く、50歳以上では15%と最も低かった。学歴は新制高校卒が約半数を占め、短大・大学卒は低い結果であった。家族構成では、小中学生、乳幼児のいる家庭は全体の4割を占めており、これは当然のことながら、30歳代が最も多いことと呼応している。

3. 簡易食品の利用状況

間食摂取は「毎日」「時々」を一括すると約8割となり、食品として果実・果汁、菓子・清涼飲料中心の家庭がきわめて多数あることが認められ、一方乳・卵製品は依然として間食としては定着していない。これは昭和49年食品群別摂取の状況結果⁴⁾とも一致している。

これらの食品を摂取する理由との関連をみると(表3)、「嗜好」が最も高く、「習慣」「栄養」の順に低い数値を示し、間食本来の意味であるべき栄養の補給は嗜好性、習慣性に先行され、あまり重要視されていない。この傾向は二木ら⁵⁾の行った嗜好・味覚の実態調査結果とほぼ同様であった。また国民栄養調査成績⁶⁾にもみられるように、嗜好食品の消費は近年特に増加しており、果実、菓子、

表3 間食における摂取食品とその理由

実数	摂取なし	乳・卵製品 パン・麺類	果実・果汁 パン・麺類	果実・果汁 乳・卵製品	菓子・清涼 飲料水・パ ン・種 類	菓子・清涼 飲料水・乳 卵 製 品	菓子・清涼 飲料水・果 実・果 汁	計
理由なし	30	0	0	0	0	0	0	30
嗜好	0	0	1	3	9	3	53	69
栄養	0	2	6	24	0	2	0	34
安価	0	0	0	0	0	0	0	0
安全	0	0	0	1	0	1	0	2
手軽	0	0	2	1	4	0	14	21
習慣	0	0	5	3	4	3	28	43
その他	0	0	2	3	0	2	4	11
計	30	2	16	35	17	11	99	210

表4 冷凍食品の利用頻度とその理由

実数	利用せず	嗜好	栄養	安価	手軽	習慣	その他	計
毎食	0	0	0	0	0	0	0	0
毎日1度	0	0	0	2	3	0	0	5
週に2,3度	0	0	0	9	34	0	4	47
月に2,3度	0	1	0	8	49	0	15	73
ほとんど利用せず	85	0	0	0	0	0	0	85
計	85	1	0	19	86	0	19	210

表5 調理食品の利用頻度とその理由

実数	利用せず	嗜好	栄養	安価	手軽	習慣	その他	計
毎食	0	0	0	0	0	1	0	1
毎日1度	0	1	0	0	8	1	2	12
週に2,3度	0	3	0	0	26	1	5	35
月に2,3度	0	7	0	1	41	0	2	51
ほとんど利用せず	111	0	0	0	0	0	0	111
計	111	11	0	1	75	3	9	210

清涼飲料等の摂取過剰は、貧血、児童のう歯、肥満⁷⁾にもつながる問題として指摘されているところである。この調査では「嗜好」「手軽」「習慣」を理由にあげている者は菓子類、果実類を、「栄養」をあげる者は果実、乳・卵製品を選択している率の高いことが認められた。

冷凍食品の利用とその理由について示したものが表4である。本調査では冷凍食品として、各種フライやギョーザ等のそのまま焼く、揚げる、煮るなど簡単な調理操作をするだけで食卓に供することのできる、いわゆる冷凍調理食品をその対象とした。

冷凍食品は約6割の家庭で利用されていることが認められ、その理由との関連から利用頻度に拘らず、「手軽」が極めて高い比率を示していることがわかる。これは全国調査⁹⁾の結果とも一致していた。一方「毎日1度」は利用する家庭は、その理由に「安価」をあげているのが特徴的であった。「月に2～3度」利用の家庭における「その他」の理由が他に比較して高い数値を示したが、これはピザパイ、ハンバーグなど調理技術にやや専門性が高く、最初から作ることは困難であるが、冷凍食品なら調理操作が簡単で味についてもある程度満足できるという内容をあげていたものである。冷凍食品の利用は⁹⁾、日本では年間1人当りの消費量がわずか1.4kgであるが、アメリカでは34kgと非常に多く、スウェーデンが15.6kgであり、これらにはおよばないが、日本でも生産量は年々増加の傾向にある¹⁰⁾ことを考慮すると、一般家庭での利用も今後ますます増加することは容易に予想できることである。

調理食品として本調査では、天ぷら、サラダ等の惣菜類、レトルト食品、その他惣菜がわりとなる缶詰等をその対象とした。

表5は利用状況およびその理由についての結果である。これによると、「利用せず」が半数以上を占め、その利用頻度も冷凍調理食品に比較するとやや低い結果であった。近年デパート等の「惣菜コーナー」の繁盛ぶりから奇異の感がない訳ではないが、それらはむしろ単身者や有職婦人に利用率が高いと思われる。利用の理由には利用頻度の差に拘らず、冷凍食品と同様「手軽」があげられており、冷凍食品では比率の低かった「嗜好」がやや高くなっているのは興味深いことである。ま

表6 だし汁に利用する調味料

実数	化学調味料	天然調味料	両方の組合せ	その他	計
だし汁のとり方	98	74	33	5	210

表7 化学調味料利用の理由

実数	嗜好	栄養	安価	手軽	習慣	計
化学調味料	16	0	5	41	36	98

た「安価」が冷凍食品より低い結果であることも調理食品の利用頻度の低さと対応していると考えられる。

だし汁のとり方における調味料の利用とその理由についての結果（表6、表7）から、化学調味料のみの利用は約半数であり、天然調味料との組合せで使用している場合も含めると6割以上となり、化学調味料への依存性は極めて高い。化学調味料のみを利用する理由として「手軽」「習慣」「嗜好」「安価」の順に数値が低くなり、習慣性が手軽さと並んで高い数値となったことは注目に値する。家計調査年報¹¹⁾によると、化学調味料の消費量は、近年特に大きな変動はなく一定しており、これらの事から習慣として位置づけられていることも頷ける。

簡易食品全体について年代別にみると、例えば50歳以上では冷凍食品と調理食品の利用について、「ほとんど利用せず」が53%、62%と他の年代に比較して最も高く、若年令層ほどこれらの利用率の高いことが認められ、年代による食習慣の顕著な相違をみることができた。一方有職主婦において、調理食品の利用率をみると、専業主婦より若干高かったに過ぎないが、利用頻度では「週のうち2～3度」が27%と専業主婦の11%に比較すると2倍以上の高率であった。

4. 食生活意識

1) 食品購入の選択基準

食品を購入する際の選択の優位性について鑑本らの方法¹²⁾を参考とし、食品の「嗜好」「栄養」「安全」「経済」「手間」の5項目について一対比較法を行い検討した。その結果が表8である。 χ^2 検定

表8 食品の選択理由の優位性

実数イ	嗜好	栄養	安全	経済	手間
実数ロ					
嗜好		113	81	19	18
栄養	97*		42	20	28
安全	129	168		44	64
経済	191	190	166		65
手間	192	182	146	145	
計	609	653	453	228	175

*危険率5%で有意差なし 1対比較法による χ^2 検定

表9 年代別にみた食品選択理由の優位性

実数	嗜好	安全	栄養	嗜好	計
20歳未満	1	0	1	0	1
20歳代	42	12	26	28	54
30歳代	52	33	51	34	85
40歳代	15	21	20	16	36
50歳以上	19	15	14	20	34
計	129	81	112	98	210

の結果「栄養」と「嗜好」については著しい差は認められず、食品を購入する際どちらが優先されているとも言いがたいことを示した。これを鑑本らの結果と比較すると今回の調査では「嗜好」が若干高いほかには大きな相違はない。更にこれを年代別にみると（表9）、20歳代と50歳代以上に「嗜好」が高く、逆に「栄養」「安全」が高いのは40歳代であり、年代により食品選択の基準の差異が明確に表われたことは、簡易食品の利用と同様に注目すべき結果であった。学歴別では短大・大学卒者は「安全」「栄養」がそれぞれ23%、34%であり、高校卒者は21%、32%であって中学卒者においては16%、20%と低下して高校卒業以上の高学歴層に高い傾向が示された。

2) 栄養知識およびその実践

6つの基礎食品群の知識およびビタミンについて「大体認識」「良く認識」を含めると前者について約9割、後者について約7割が認識していると回答している。それらの知識の入手先として前者では「学校」「マスコミ」であり、後者では「マスコミ」「学校」「その他」の順に低くなった。ところが6つの基礎食品群および水溶性ビタミン、脂溶性ビタミンという用語自体を正しく理解しているかどうかをチェックする質問（5③、6③）に対する正解答率をみると、両者について約半数しか正解答が示されず、これは「大体認識」「良く認識」していた者の半数は誤って理解していたことを示している。これを家族構成との関連でみると、6つの基礎食品群については、高大生以上を持つ家庭、小中学生を持つ家庭の主婦では正解答率が各々64%、59%となり、ビタミンについては66%、70%となって乳幼児や老人のいる家庭に比較して正解答率が高いのは興味をひく結果であった。

学歴別では正解答率は短大・大学卒で両者とも84%と、他より群を抜いて高い結果となった。また学歴欄の「その他」は主に旧制の小学校、女学校卒業であるが、これらは6つの基礎食品についてみると59%が正解答を示し、新制中学卒者の48%と比較して正解答率は高く、この結果はビタミンについても同傾向であり、現在の中学校卒業者にあっては一般に知識が定着していない傾向を示すようである。

前述の6つの基礎食品群およびビタミンについての知識が、家庭において意識的に実践されているかどうかについての結果が表10である。前述の二者を「考慮」して献立、調理を行うとした者は「全く考慮せず」とほぼ同値であり、実践については、はっきりと2つの型に分けることができる。しかし知識度に比較するとかなり低い値であり、知識としては理解されていても家庭生活での実践となると必ずしも結びつけていないことが明瞭となり、食物教育における一つの問題を如実に表わした結果といえる。

表10 栄養知識の活用度（6つの基礎食品群およびビタミン類について）

実数	知識なし	考慮する	やや考慮	全く考慮せず	計
20歳未満	1	0	0	0	1
20歳代	3	11	16	24	54
30歳代	4	40	11	30	85
40歳代	1	17	4	14	36
50歳以上	7	9	7	11	34
計	16	77	38	79	210

3) 食品添加物および加工食品に対する関心

食品添加物の表示に対する関心については、表11に示す通りである。「添加物が入っているものは購入せず」「気にせず購入」が中心をなし、積極的に購入しないようにする割合はやや低い。これは、前述の食品の選択における優位性についての結果に表わされた、安全性が低いこととも一致した行動と考えられる。世代別にみると、20歳代には「気にせず購入」が、30歳代、40歳代には「添加物が入っているものは購入せず」が他に比較して高く、また40歳代、50歳以上に「その他」がやや高くなっている。「その他」と記されたものは、昨今静かなブームとなっている自然食の場合や、日常の食事は野菜中心であって加工食品はほとんど利用しない場合などである。

即席ラーメンの利用法についての結果を表12に示す。即席ラーメンの生産は、昭和40年を境として年々約3～6%の増加を示し¹³⁾、更に家計調査年報¹¹⁾によると、昭和50年には日本全国で一世帯当たり年間8.7kgの消費量となり、今や日本の食生活において、見過ごすことのできない食品であると思われる。

表11 食品添加物に対する関心

実数	表示に注意して購入	添加物が入っているものは購入せず	気にせず購入	その他	計
20歳未満	1	0	0	0	1
20歳代	15	11	27	1	54
30歳代	25	37	22	1	85
40歳代	8	15	9	4	36
50歳以上	2	13	12	7	34
計	51	76	70	13	210

表12 即席ラーメンの利用状況

実数	そのまま利用	味を変える	具を補う	味・具とも変化	その他	計
20歳未満	0	0	0	0	1	1
20歳代	18	2	16	4	14	54
30歳代	19	4	23	20	19	85
40歳代	8	1	13	4	10	36
50歳以上	7	0	3	2	22	34
計	52	7	55	30	66	210

即席ラーメンの利用は「具を補う」「そのまま利用」が主なものであり、「その他」と回答したもののほとんどは食しないということであった。約7割の家庭で何らかの形で利用していることとなり、前述の簡易食品と比較しても極めて高いことがわかる。食品成分表¹⁴⁾によると、即席ラーメンは、糖質と脂肪が大部分を占めるので、ビタミン類、無機質の補給は是非必要であり、「具を補う」利用のしかたは望ましい利用法と言えよう。最近では乾燥ねぎ、肉片、支那竹を始めとする薬味等が添付されているものもあるが、量的にはやはり不十分であると思われる。

更に年代別に検討すると、40歳代以下ではいずれの年齢層でも利用率は70～80%と高いが、50歳以上の層では35%と低く、この年齢層間で著しい相違があることが注目される。また利用法との関連では、30歳代、40歳代では「具を補う」利用の方法が、20歳代では「そのまま」利用している率が高いことがわかった。一方家族構成別では、特に小中学生を持つ家庭では8割以上の利用率となっており、「具を補う」「味、具とも変化」させて利用すると回答した率も高いことから、何らかの形で手を加えており、特に青少年期の身体の発達の著しいことを考慮すると、栄養の補給が意識されているようである。即席ラーメンの利用率が高いことについては、嗜好、手軽さという理由もさることながら、調査中にしばしば耳にしたことは、テレビ等による宣伝から子供が食べてみたがるということであった。テレビの宣伝を止めると同時にその銘柄の売上げが落ちる¹⁵⁾ことが示されていることからその影響は多大であると思われる。

5. 調理用具の利用状況

調理用具の項目について、中学校家庭科の1～3年生の教科書¹⁶⁾に示されているものから、調理の基本操作を含みかつ日常献立に必要と思われるものを選定した。更にそれらを計量用具、加熱用具、その他の用具に分類し、有無および使用頻度について調査を行った。概して天火を除く加熱用具では、保有率が高く、やや特殊な調理用具、計量用具においては低い保有率であった。天火は、日本の食生活のなかでは、まだ一般化されていないことがわかり、また計量はすべて目分量に頼っているものの多いことが示された。

年代別では、他の年代と比較して20歳代、50歳以上で平均保有率がそれぞれ71%、73%とやや低く、用具全体の使用頻度を平均してみると30歳代、40歳代では「よく使用」が60%程度を示すのに対して20歳代、50歳以上では52%程度と低く対照的であった。

6. 考察

家庭科教育における食物教育の内容は、文部省指導書¹⁷⁾¹⁸⁾によると栄養(食品を含む)、調理(献立を含む)、食事と広範囲にわたり、それらを学習することにより、終局的には家庭生活の中でそれらが有効に結びつき機能することを目的としている。この観点から今回の調査結果をみると、家庭科教育は次の点について改善を求められていると言うべきであろう。

1) 近年食品の安全性や添加物について問題視されており¹⁹⁾、また摂取量がかなり多いにも拘らず、簡易食品と添加物に関する表示についての関心は依然として低い。現在の小・中学校の食物領域の教材をみると、これら間食、簡易食品については、中学校家庭科の内容中、2学年「成人の食物」において、冷凍食品の性質を知る、インスタント食品を用いたスープを作る、食品の添加物について知る、という題材で若干触れられているに過ぎない。しかし今後これらが一層高い比率で家庭生活の中に入って来ることを考えると、系統だった積極的な指導は不可欠であると思われる。例

えば、冷凍食品については、望ましい冷凍食品とは如何なる条件を備えているべきか、合理的な利用法、などの指導である。合理的に積極的に利用するという前提で内容を構成することは可能と思われる。これと同様の観点が食品添加物についてはすでに岡崎²⁰⁾、湯沢²¹⁾によって指摘されているところであって、添加物の目的、必要性、種類、用途などを食物教育の中で系統的に教材化することが主張されていた。

2) 簡易食品を利用する理由に「手軽」「嗜好」をあげている割合が極めて高かった。「手軽」さについては、主婦の生活時間調査²²⁾にも示されている通り、食事の準備にける時間は徐々に短縮化されていく傾向から今後食品に対して「手軽」さを求めるのはますます強くなるだろうと推察される。

食品の嗜好性について吉田²³⁾は画一化された嗜好こそ今日のいわゆる食品公害をもたらした大誘因であると述べているが、画一化されない、特徴を持った嗜好という面から食物教育の内容をとらえることは極めて重要なことであると思われる。嗜好食品の消費量の増大に伴って、嗜好についての調査研究²⁴⁾は徐々に数を増しているが、これからの食生活にはこれら「手軽」「嗜好」という従来の食物領域の中でほとんど触れられなかった内容について家庭生活の中で実践されることを前提として検討を加える必要があると思われる。

稿を終えるにあたり、調査並びに北大大型計算機SPSSの御指導とこの報文の校閲をして下さった北海道教育大学旭川分校岡本次郎教授、および調査にあたり御助言いただいた同分校北川三郎助教授に合せて深謝の意を表します。なお調査に協力された本学学生大西典子嬢、奥寺真弓嬢にも謝意を表します。

注

- 1) 高木葉子(1970)家庭科不振の諸要因について、日本家庭科教育学会誌, 11, P 25.
- 2) 平田 昌(1963)家庭科教育の本質に関する一考察、日本家庭科教育学会誌, 4, P 32.
- 3) 常見育男(1961)家庭科教育不振の背後にある歴史性についての分析、家政学雑誌, 12, 2, P 193.
- 4) 農林大臣官房調査課編:食糧需要に関する基礎統計,農林統計協会,東京(1976)P 290.
- 5) 二木栄子・谷 烏沙・中野サチ子・和田アヤ子・井上照子(1977)中学生の調理における調味指導について(第一報)日本家庭科教育学会誌, 20, P 35.
- 6) 厚生省公衆衛生局栄養課編:国民栄養の現状,第一出版,東京(1970)P 40.
- 7) 高石昌弘(1975)学童の体位と体力,からだの科学, 63, P 35.
- 8) 日本冷凍食品協会;冷凍食品消費状況アンケート調査報告書(1968):日本冷凍食品協会監修,冷凍食品事典,朝倉書店,東京(1975)P 617. より引用
- 9) 日本冷凍食品協会;昭和48年冷凍食品に関する諸統計(1973)
- 10) 日本冷凍食品協会;昭和48年日本の冷凍食品生産高統計(1974)
- 11) 総理府統計局:家計調査年報(1975)
- 12) 鑑本温美・和田徳子(1967)「食生活常識テスト」をテストする,日本家庭科教育学会誌, 8, P 72.
- 13) 田中保広(1974)波瀾にみちた製めん業界の行手,食の科学, 20, P 37.
- 14) 香川 綾:食品成分表,女子栄養大学出版部,東京(1972)P 98.
- 15) 大高俊昭:食の科学6,日本評論社,東京(1972)P 117.
- 16) 全国職業教育協会編:技術・家庭女子用,開隆堂,東京(1972)1学年,2学年,3学年.
- 17) 文部省:小学校指導書家庭編,開隆堂,東京(1972)
- 18) 文部省:中学校指導書技術家庭編,開隆堂,東京(1972)
- 19) 柳沢文徳:食品衛生の考え方,NHK ブックス,東京(1971)
- 20) 岡崎千代子(1975)食物(3),家庭科教育, 49, 14, P 112.

中 村 公 子

- 21) 湯沢静江 (1975) 健康な生活を維持するための食生活, 家庭科教育, 49, 7, P 125.
- 22) 経済企画庁編: 昭和 51 年国民生活白書
- 23) 吉田 勉 (1974) 家庭科の食物教育に望むこと, 家庭科教育, 48, 11, P 13.
- 24) 田辺絹江・北村斉子・小川正子・広瀬律子・中村 房 (1971) 宮崎県における家庭科教育のための実態調査
—食品の嗜好について—宮崎大学教育学部紀要, P 40.

(本学助手・旭川分校)