高校生の食行動および食意識からみる「家庭基礎」の 食に関する指導の課題 —普通科と専門学科高校生の比較分析—

荒井きよみ

(東京都立戸山高等学校)

(平成26年9月22日受付, 平成27年5月27日受理)

Issues of food education on basic home economics through food action and food awareness of high school students : A comparison between general and specialized courses

Kiyomi Arai

Tokyo Metropolitan Toyama Senior High School, 3-19-1, Toyama, Shinjuku-ku, Tokyo, 162-0052

〒162-0052 東京都新宿区戸山3-19-1

In order to clarify the issues of Basic Home Economics curriculum when teaching food education, 638 high school students' actions and awareness concerning foods were surveyed by using a questionnaire in Tokyo on 23rd January of 2012. There were both a general course of 431 students and a specialized course of 207 students in this school. The dietary experience of eating of McDonalds, Yoshinoya, and Gusto; of eating tazukuri, oyako-domburi, or "fair trade" chocolate; of eating with family and skipping meals; of interest in dietary life; and of personal and academic data were collected, cross tabulated and analyzed by multiple regression with interest in dietary life as the dependent variable. Among the general course of students, interest in dietary life was significantly increased by their experiences of eating "fair trade" chocolate, eating tazukuri, and eating an evening meal before nine o'clock, among the specialized course of students, it was only by eating an evening meal before nine o'clock.

It was important for high school students to have the scientific evidence of eating breakfast, try traditional dishes and enhance citizenship.

The result showed that there were issues of Basic Home Economics curriculum related to teaching food education:

- 1) The investigation of processes which to solve problems related to food and nutrition
- 2) The restructuring of the practices in cooking involves both domestic and international viewpoints

1. 問題の所在と目的

「国民栄養の現状」の調査が1947年に開始され、欠食の状況は1972年版で初出以降、81年・89年・92年版を除いて継続して考察が重ねられ、1984年版では朝食につい

て焦点化された¹⁾。2012年版国民健康・栄養調査による朝食の欠食率は、前年に比し男女とも微減となったが、年齢階級別でみると15～17歳で倍増し、20～29歳で最大となる傾向は続いている²⁾。加えてこの40年間の傾向として、食の外部化や個食・孤食化につながる中食の利用

増加³⁾がある。農林水産省の試算では、飲食費の最終消費額の8割が加工食品と外食費であり⁴⁾、主要野菜が調理品や外食、弁当・総菜類の中食に使われる割合は、1975年度36%から2010年度56%と増加傾向にある⁵⁾。また、2011年には、1世帯当たりの米の年間品目別支出金額が1963年以来初めてパンを下回り、1985年時の3分の1近くまで減少し⁶⁾、米離れによる食文化伝承への影響も懸念される。

このような欠食、食の外部化や個食・孤食化といった食をめぐる現状を背景に、食育基本法が2005年に施行され、学校における食育は、子どもが食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践することができることを目指す⁷⁾とした。中央教育審議会答申の中で、「給食の時間や家庭科、技術・家庭科などの関連する教科等において」子どもたちの生活や学習の基盤としての食に関する指導の内容の充実が求められ⁸⁾、高等学校家庭科でも重点のひとつとして食育の推進が掲げられた⁹⁾。食に関する指導が求められる一方で、もとより個人の食生活は、その自由な判断と選択に委ねられるべき¹⁰⁾、個人の価値観に基づく私的な営みである。しかし、複雑な食の問題は家族・家庭と社会の変化から生じ、個人の食生活のあり方には、社会の一員として取り組むべき役割が与えられる。家庭科教育における食に関する学習活動は調べ学習、実験、実習等の実践的・体験的学習や問題解決学習を通して個人のみならず、家族・家庭、社会における食の問題をとらえ、それをいかに改善するべきかを考え、実践すること¹¹⁾にその意義がある。したがって家庭科教育を通して高校生に、食をめぐる現状に関する意識や理解を高め、社会の一員としての適切な判断力を育むことが求められる。

他方、調理実習や調べ学習といった生徒の主体的な学習活動減少の傾向が明らかにされた¹²⁾。1960年告示の学習指導要領以来必修4単位であった家庭科に、1999年改訂で2単位科目「家庭基礎」が設置され、2003年以降年次進行の下、単位数減少による影響が及んだためである。「家庭基礎」実施校の調理実習は3～4回^{13, 14)}であり、4単位時に比べ半減している。2009年改訂で、健康で安全な食生活を営むための知識と技術を調理実習等を通し

て身につけさせることを重視¹⁵⁾しながらも、高校生の72.7%が普通科に在籍¹⁶⁾し、また75.0%が「家庭基礎」を履修¹⁷⁾する中、このように調理実習の時間確保は厳しい状況がある。2単位の授業時数で、調理実習や調べ学習をいかに効果的に盛り込むべきか、その指導内容の厳選が課題となる。

そこで、本研究では高校生の食行動および食意識について質問紙調査を実施し、高校生の食をめぐる現状を把握し、高校生の食の自立を図る視点を探索した。さらに、「家庭基礎」実施の普通科と「家庭総合」実施の専門学科を比較することで、「家庭基礎」における食に関する指導の課題を見出し、高等学校家庭科の授業実践に役立てたいと考える。なお、本調査では専門学科として生活科学科を対象とし、以下、生活科学科と示す。

2. 方 法

(1) 調査対象・時期

2012年1月23日に普通科12学級と生活科学科6学級からなる、首都圏全日制単位制公立高校の生徒を対象に質問紙調査を実施した。対象校では必修科目として普通科には「家庭基礎」2単位、生活科学科には「家庭総合」4単位が設置されている。加えて生活科学科は家庭に関する専門学科のため、食生活に関する学びの機会を選択科目として拡充できる教育課程である。対象校の学校経営計画目標のひとつに食育推進があり、食育の一環として家庭科科目を中心に充実を図るため、本調査を実施し、集計結果は生徒および保護者へ公開した。

対象校は昼食時に業者による弁当やパンの販売があり(以下、購買所と記す)、近隣に散在するコンビニエンスストア(以下、コンビニと記す)でも登校前に購入できる環境にある。またアルバイトを始める生徒が一定数いる。なお、調査実施にあたり、個人が特定されない統計処理をすること、強制ではなく回答できる範囲でよいこと、目的などの調査対象者への説明、および質問紙の配布回収を全学級担任18名に依頼した。最終的に欠損値がないデータとして得られた数は普通科431名、生活科学科207名、合計638名であった(表1)。

(2) 質問項目の検討

家族・家庭と社会の変化がもたらした食の問題を考える上で、食の外部化と個食・孤食化、欠食、食文化伝承、社会の一員としての役割といった視点から、高校生の食行動および食意識を把握することとした。そこで、1)中食・外食の利用経験、2)1日3回の食事状況、3)日本の伝統的な料理とフェアトレード食品の食経験について質問項目の検討をし、質問紙を作成した。

1) 中食・外食の利用経験

日本の外食元年とされる1970年以降、外食産業は成長を続け、そのピークこそ過ぎたが、家計調査によれば家庭で調理して食べる内食は1990年代より2割近い減少と

表1 対象者の属性

項目	人数	%
性 男子	119	18.7
女子	519	81.3
学科 普通	431	67.6
生活科学	207	32.4
年齢 15歳	48	7.5
16歳	213	33.4
17歳	217	34.0
18歳	159	24.9
19歳	1	0.2

なった⁶⁾。食の外部化は、外食から中食へとその比重を移したものの、ハンバーガー、牛丼に象徴されるファストフードは、安価で手軽に食べられる外食として、若者に限らず幅広い年齢層に亘って生活の一部となっている¹⁸⁾。そこで、JMR生活総合研究所による調査^{19), 20)}で認知率、利用経験率、再利用意向などの項目で首位であった「マクドナルド」「吉野家」「ガスト」について「次の外食産業で商品を購入または飲食したことがありますか」の質問を設定し、「ある」「ない」の2つの選択肢の回答とした。

2) 1日3回の食事状況

調査実施日の朝食・昼食および調査実施日前日（日曜日）の夕食について対象者の摂食率を把握した。さらに朝食は食事内容、共食を質問項目とした。食事内容は主食について、「米」「パン」「麺」「その他」の4つの選択肢から回答する。共食は「家族と」「一人で」に加えて、自宅ではない「学校で」あるいはファストフード店等「その他」でとるという状況を鑑み、4つの選択肢の回答とした。

また、昼食については調査実施日の弁当の作り手を把握するために「家族の手作り弁当」「自分で作った弁当」「購買所で購入」「コンビニで購入」「とっていない」の5つの選択肢とした。食事内容については朝食同様、主食の種類を質問項目とした。夕食については調査実施日前日の共食と開始時間を質問項目とした。共食の回答は「家族と」「一人で」のほか、自宅ではない「アルバイト先で」「その他」の4つの選択肢とした。開始時間については消化機能の日周リズムに合わせて、午後9時以前に夕食を終えるのが望ましい²¹⁾とされることから「午後9時以前にとった」「午後9時以降にとった」「とっていない」の3つの選択肢とした。

3) 日本の伝統的な料理とフェアトレード食品の食経験

行事食については認知度の高いお節料理²²⁾から関東の祝い肴「田作り」、日常食については「親子丼」を質問項目とした。

高等学校で「家庭一般」が1956年に設置されて以来、「親子丼」の教科書掲載が継続している。その掲載数は1989年学習指導要領による1994年発行版「家庭一般」教科書で7冊中6冊であった²³⁾が、1999年学習指導要領による2004年発行版「家庭総合」教科書で8冊中1冊²⁴⁾に減少し、現行学習指導要領による2013年発行版で6冊中4冊と、時代の潮流を反映している。これまで伝承されてきた行事食や日常食は高校生に引き継がれているのか、「田作り」と「親子丼」の食経験から日本の伝統的な料理の継承について把握することとした。

そして現代の高校生は日本の食文化を引き継ぐ役割が求められる一方で、食のグローバル化が進む中、環境や貧困に関心を払い、国際社会の一員としての役割を担う課題もある。そこで、「フェアトレード製品のチョコレー

ト」の食経験を質問項目とし、経済的、社会的、環境的に持続可能な生産と生活への関心・行動を把握することとした。なお、「田作り」「親子丼」「フェアトレード製品のチョコレート」の食経験については「次の料理や食品を食べたことはありますか」に対して「ある」「ない」の2つの選択肢の回答とした。

以上の3点を踏まえた、中食・外食の利用経験3項目、1日3回の食事状況7項目、日本の伝統的な料理の食経験2項目、フェアトレード食品の食経験1項目、食生活の関心について1項目に加え、対象者の性・年齢・学科といった基本属性を含む全17項目の質問を作成した。食生活の関心については「大変ある」「少しある」「あまりない」「全くない」「わからない」の5つの選択肢とし、順に4, 3, 2, 1, 0の得点を与えた。

(3) 分析方法

まず、高校生の食をめぐる現状の傾向をデータで確認し、分析を進めた。データの単純集計を通じて回答の特徴を概観するとともに、項目間の回答の関連をクロス集計により分析し、食に関する指導の課題を探索的に検討した。次に食生活の関心を従属変数とする重回帰分析を行い、食生活の関心を高める規定因を明らかにし、分析結果から得られる示唆について考察した。分析にあたっては、統計ソフト IBM SPSS Statistics22を使用した。

3. 結 果

(1) 高校生の食をめぐる現状の傾向

対象者全体 ($n=638$) の食生活の関心については、「大変ある」16.9%、「少しある」39.0%、「あまりない」28.8%、「全くない」7.8%であった。関心の高さを示す得点は普通科平均2.39 ($SD=1.08$)、生活科学科平均2.74 ($SD=1.08$)であった（表2）。食生活の関心を高める要因を検討するために、食生活の関心を従属変数とする学科×性の2要因の分散分析を行ったところ、学科の違いが食生活の関心に影響を及ぼしている（表3）と考えられた。そこで、以降の分析においては、基本的に普通科／生活科学科という形でクロス集計により検討した。

1) 中食・外食の利用経験

マクドナルドの利用経験率は対象者全体の99.1% ($n=638$)、ガストの利用経験率は対象者全体の88.9% ($n=638$)であった（表4）。吉野家の利用経験率は対象者全体の77.4% ($n=638$)であり（表4）、生活科学科より普通科は外食の利用傾向が強かった ($p<0.01$)（表5）。昼食の弁当は購買所やコンビニでの購入を合わせて普通科25.5% ($n=431$)、生活科学科18.8% ($n=207$)であり（表6）、普通科は生活科学科より中食の利用傾向が強かった ($p<0.01$)。

2) 1日3回の食事状況

欠食率について朝食は普通科8.8% ($n=431$)、生活科学科8.2% ($n=207$)であった（表7）。共食につい

表2 食生活の関心

() 内は%

	大変ある	少しある	あまりない	全くない	わからない	合計	平均 [SD]
食生活の関心	108 (16.9)	249 (39.0)	184 (28.8)	50 (7.8)	47 (7.4)	638 (100.0)	2.50 [1.08]
普通	61 (14.2)	151 (35.0)	147 (34.1)	39 (9.0)	33 (7.7)	431 (100.0)	2.39 [1.08]
生活科学	47 (22.7)	98 (47.3)	37 (17.9)	11 (5.3)	14 (6.8)	207 (100.0)	2.74 [1.08]

表3 食生活の関心と性/学科の分散分析

	学科 F 値	性別 F 値	学科×性別 F 値
食生活の関心	10.41**	0.06	1.03

** $p < 0.01$

表4 外食産業の利用経験・伝統的な料理とフェアトレードチョコレートの食経験

() 内は%

	マクドナルド	吉野家	ガスト	田作り	親子丼	チョコレート
ある	632 (99.1)	494 (77.4)	567 (88.9)	540 (84.6)	617 (96.7)	318 (49.8)
普通	426 (98.8)	345 (80.0)	382 (88.6)	359 (83.3)	416 (96.5)	232 (53.8)
生活科学	206 (99.5)	149 (72.0)	185 (89.4)	181 (87.4)	201 (97.1)	86 (41.5)
ない	6 (0.9)	144 (22.6)	71 (11.1)	98 (15.4)	21 (3.3)	320 (50.2)
普通	5 (1.2)	86 (20.0)	49 (11.4)	72 (16.7)	15 (3.5)	199 (40.2)
生活科学	1 (0.5)	58 (28.0)	22 (10.6)	26 (12.6)	6 (2.9)	121 (58.5)

表5 吉野家利用経験と学科の関係

() 内は%

	ある	ない	合計	χ^2 値
普通	345 (80.0)	86 (20.0)	431 (100.0)	5.21**
生活科学	149 (72.0)	58 (28.0)	207 (100.0)	

** $p < 0.01$

表6 昼食持参/購入と学科の関係

() 内は%

	家族作	自作	購買所	コンビニ	欠食	合計	χ^2 値
普通	282 (64.5)	25 (5.8)	47 (10.9)	62 (14.6)	14 (3.2)	431 (100.0)	15.74**
生活科学	138 (64.5)	26 (12.6)	9 (4.3)	30 (14.5)	4 (1.9)	207 (100.0)	

** $p < 0.01$

て朝食(表8)は普通科38.7% ($n=393$), 生活科学科41.6% ($n=190$), 夕食は普通科73.0% ($n=420$), 生活科学科70.1% ($n=201$)であった(表9)。夕食が共食であると朝食も共食であり, 夕食が孤食であると朝食も孤食である傾向($\chi^2=40.96$, $df=9$, $p<0.001$)にあった(表10)。夕食は午後9時以前開始が普通科77.7% ($n=431$), 生活科学科76.8% ($n=207$)であった(表11)。夕食開始時間と夕食での共食関係をみると, 午後9時以前開始は共食傾向にあり, 午後9時以降開始は孤食傾向にあった($\chi^2=98.64$, $df=3$, $p<0.001$) (表12)。

また, 朝食との関係は, 午後9時以前開始は欠食率7.1%に対し, 午後9時以降開始は欠食率13.4%と2倍程度の差($\chi^2=6.90$, $df=2$, $p<0.05$)があった(表13)。米を主食とする朝食は生活科学科56.8% ($n=190$), 普通科44.0% ($n=393$) (表14), 昼食は生活科学科78.3%

($n=203$), 普通科79.4% ($n=417$) (表15)と最も高率にあった。昼食の弁当は家族の手作りが最も多く, 生活科学科66.7% ($n=207$), 普通科65.4% ($n=431$)であり, 生活科学科の12.6% ($n=207$)は自作弁当を持参していた(表6)。

3) 日本の伝統的な料理とフェアトレード食品の食経験

田作りの食経験率は対象者全体の84.6% ($n=638$), 親子丼の食経験率は対象者全体の96.7% ($n=638$)であった(表4)。フェアトレード製品のチョコレートの食経験率は49.8% ($n=638$)であった(表4)。生活科学科より普通科がフェアトレード製品のチョコレートを食べる傾向にあった($p<0.01$) (表16)。また昼食との関係では, 自分で作った弁当を持参する生徒の64.7%が経験ありに対し, それ以外の生徒は51.4%が経験なしであった($\chi^2=4.90$, $df=1$, $p<0.05$) (表17)。自分で

表7 朝食と学科の関係 () 内は%

	摂食	欠食	合計	χ^2 値
普通	393 (91.2)	38 (8.8)	431 (100.0)	0.07 (n.s.)
生活科学	190 (91.8)	17 (8.2)	207 (100.0)	

表8 朝食状況と学科の関係 () 内は%

	家族と	一人で	学校で	その他	合計	χ^2 値
普通	152 (38.7)	217 (55.2)	18 (4.6)	6 (1.5)	393 (100.0)	7.91*
生活科学	79 (41.6)	89 (46.8)	19 (10.0)	3 (1.6)	190 (100.0)	

* $p < 0.05$

表9 夕食状況と学科の関係 () 内は%

	家族と	一人で	アルバイト先で	その他	合計	χ^2 値
普通	298 (71.0)	78 (18.6)	10 (2.4)	34 (8.1)	420 (100.0)	7.91*
生活科学	141 (70.1)	32 (15.9)	3 (1.5)	25 (12.4)	201 (100.0)	

* $p < 0.05$

表10 朝と夕の共食傾向の関係 () 内は%

	夕食の共食傾向				合計	χ^2 値
	家族と	一人で	アルバイト先で	その他		
朝食は家族と	188 (82.5)	18 (7.9)	4 (1.8)	18 (7.9)	228 (100.0)	40.962***
一人で	190 (64.2)	74 (25.0)	5 (1.7)	27 (9.1)	296 (100.0)	
学校で	19 (52.8)	7 (19.4)	3 (8.3)	7 (19.4)	36 (100.0)	
その他	6 (66.7)	2 (22.2)	0 (0.0)	1 (11.1)	9 (100.0)	

*** $p < 0.001$

表11 夕食開始時間と学科の関係 () 内は%

	午後9時以前	午後9時以降	欠食	合計	χ^2 値
普通	335 (77.7)	85 (19.7)	11 (2.6)	431 (100.0)	0.10 (n.s.)
生活科学	159 (76.8)	42 (20.3)	6 (2.9)	207 (100.0)	

n.s. : no significance

表12 夕食開始時間と夕共食傾向の関係 () 内は%

	夕食の共食傾向 (***)				合計	χ^2 値
	家族と	一人で	アルバイト先	その他		
午後9時以前	387 (78.3)	50 (10.1)	10 (2.0)	47 (9.5)	494 (100.0)	98.639***
午後9時以降	52 (40.9)	60 (47.2)	3 (2.4)	12 (9.4)	127 (100.0)	

*** $p < 0.001$

弁当を作る生徒はフェアトレード製品チョコレート食経験率が高く、自分で作らない生徒は経験率が低い傾向にあった。

(2) 食生活の関心を高める規定因

食生活の関心を高める規定因を探索的に検討するために、「食生活の関心」を従属変数とし、重回帰分析を行った。2学科とも有意であったモデルは「田作りを食べたことがある」「フェアトレード製品のチョコレートを食

べたことがある」「昼食の弁当は自分で作る」「夕食の開始時刻が午後9時以前である」を説明変数に投入したものととなった。

その結果、食生活の関心を説明する変数は普通科が「田作りを食べたことがある」($\beta = 0.11$)、「フェアトレード製品のチョコレートを食べたことがある」($\beta = 0.10$)、「夕食の開始時刻が午後9時以前である」($\beta = 0.15$)について有意であり、生活科学科は「夕食の開始時刻が午後9時以前である」($\beta = 0.14$)について有意であった

表13 夕食開始時間と朝食の関係

() 内は%

	朝食 ^(*)		合計	χ^2 値
	摂食	欠食		
午後9時以前	459 (92.9)	35 (7.1)	494 (100.0)	6.898*
午後9時以降	110 (86.6)	17 (13.4)	127 (100.0)	
欠食	14 (82.4)	3 (17.6)	17 (100.0)	

* $p < 0.05$

表14 朝主食と学科の関係

() 内は%

	米	パン	麺	その他	合計	χ^2 値
普通	173 (44.0)	159 (40.5)	9 (2.3)	52 (13.2)	393 (100.0)	9.00*
生活科学	108 (42.4)	62 (41.7)	4 (2.4)	16 (13.6)	190 (100.0)	

* $p < 0.05$

表15 昼主食と学科の関係

() 内は%

	米	パン	麺	その他	合計	χ^2 値
普通	331 (79.4)	45 (10.8)	13 (3.1)	28 (6.7)	417 (100.0)	0.74 (n.s.)
生活科学	159 (78.3)	22 (10.8)	5 (2.5)	17 (8.4)	203 (100.0)	

n.s. : no significance

表16 フェアトレードチョコレートの食経験と学科の関係

() 内は%

	ある	ない	合計	χ^2 値
普通	282 (53.8)	199 (46.2)	481 (100.0)	8.42**
生活科学	86 (41.5)	121 (58.5)	207 (100.0)	

** $p < 0.01$

表17 フェアトレードチョコレート食経験と昼食持参/購入の関係

() 内は%

		ある	ない	合計	χ^2 値
昼食の持参/購入	自作	33 (64.7)	18 (35.3)	51 (100.0)	4.898**
	自作以外	285 (48.6)	302 (51.4)	587 (100.0)	

** $p < 0.01$

表18 食生活の関心を従属変数とした重回帰分析結果

	普通科	生活科学科
	β	
田作り食経験	0.11*	0.13 n.s.
フェアトレードチョコ食経験	0.10*	-0.01 n.s.
午後9時以前夕食開始	0.15**	0.14*
昼食自作弁当	-0.00 n.s.	-0.13 n.s.
調整済み R^2	0.04	0.03
F値	5.29***	2.56*

*** $p < 0.001$ ** $p < 0.01$ * $p < 0.05$ n.s. : no significance

(表18)。

4. 考 察

現行学習指導要領改訂で高等学校家庭科については実践的・体験的な学習活動をより一層重視し、前学習指導要領同様、総授業時間数のうち、原則として10分の5以上を実験・実習に配当すること²⁵⁾とした。本稿では中で

も調理実習に着目して、高校生の食の自立を図る視点を捉え、「家庭基礎」における指導の課題を検討する。

(1) 食の現状からみた高校生の食の自立を図る視点

第一に朝食欠食率については生活科学科8.2%、普通科8.8%と、15～17歳の平成24年度全国平均9.5%に比べやや下回るが、食育推進基本計画における子どもの数値

目標0%を指標とするならば、解決に向けた食の指導が必要な現状にある。朝食欠食は午後9時以降開始の夕食に相関が認められた(表13)一方で、夕食孤食に相関はみられなかった。夕食孤食は朝食孤食傾向にあるが(表10)、朝食欠食傾向にあるわけではない。午後9時以前開始の夕食は2学科とも8割弱であり、全国15~19歳平均(日曜日)87.1%²⁶⁾より低かった。したがって朝食の重要性を高校生に認識させるには、孤食の弊害からではなく、摂食リズムのような科学的論拠が有用な視点になる。

第二に日本の伝統的な料理の継承については、親子井や田作りの食経験率から高校生に受け継がれているといえる。また米を主食とする朝食が最も多く、普通科は生活科学科より米を主食としていた。ただし、田作りは未経験者が2割近くおり、授業で意図的に調理あるいは食する機会を設定する必要がある。食文化の伝承が学校に期待されている²⁷⁾ 現実や伝承意識は調理能力との関連性が高いこと²⁸⁾ から、伝統的な料理を味わう調理実習を基盤とするべきである。

第三にフェアトレード製品の認知度が低い現状²⁹⁾を踏まえば、対象者の食経験率がほぼ半数を占めるのは高い浸透率であり、食行動を社会的価値行動へと展開する授業が望まれる。「フェアトレード」の用語掲載は2013年発行版教科書で「家庭基礎」6社10冊中7冊、「家庭総合」6冊中5冊にあり、エコクッキング等のESDの視点を題名にした実習例掲載が「家庭基礎」2冊、「家庭総合」4冊であった。普通科の食経験率が高かったのは、普通科は食の外部化が進行しており加工食品の販売場所へ訪れる、または購入する頻度が高いためと推察される。このように食品購入を通して、自分の食生活と社会との関連を見据える視点に高められる可能性がある。

以上から、従来の和洋中の料理形式で捉えた調理実習に食の自立を図る視点として、科学的論拠をもつ、伝統的な料理を味わう、社会の一員としての役割を認識する、の3点が示された。

(2)「家庭基礎」における食に関する指導の課題

普通科に比し生活科学科は食生活に関心が高いと示された(表1)が、その規定因にも差異が認められた。普通科は「田作りを食べたことがある」や「フェアトレード製品のチョコレートを食べたことがある」といった文化的価値や社会的価値と結びつく経験において、食生活の関心が高まることが明らかになった。一方、外食の利用経験、コンビニや購買所の利用、朝や昼の欠食、主食の内容、共食傾向については2学科とも食生活の関心を高める規定因としては認められなかった。

2学科に共通した食生活の関心を高める規定因は「夕食の開始時刻が午後9時以前」であった。義務教育時代の学校給食から個人の判断と選択による栄養管理へと移行する高校生は、食生活の内容とリズムの大きな変化を

迎え、幼児期に形成された食習慣に新たな独自の食習慣を形成していく時期である³⁰⁾といえる。高校生にとって夕食の午後9時以前開始は生理機能だけでなく、食習慣の再形成として意味をもち、夕食の開始時刻は共食および朝食摂食に相関があった。前述の教科書で朝食献立としての実習例の掲載は「家庭基礎」10冊中2冊にあり、他2冊が小見出しで「朝食欠食」³¹⁾、「朝食は必ず食べよう」³²⁾と強調している。欠食率のグラフ掲載は8冊であるが、朝食の重要性を裏付ける資料の掲載は1冊のみである。「家庭総合」は小見出し掲載が6冊中3冊、グラフ掲載は6冊すべてにあり、うち2冊は裏付ける資料も併載している。なぜ朝食が重要なのか、その解を構造化できるように導く資料・教材が前提となり、その展開の中で調理実習を位置づけなければならないであろう。そのために高校生が食の問題について最適解を得るプロセスを明らかにする必要がある。

また2学科とも昼食については家族の手作り弁当持参が最も多かったが、家族が作らない場合、コンビニでの購入以外の選択肢に相違がみられた。生活科学科は自分で弁当を作り、普通科は校内の購買所で購入、あるいは欠食となった。調理実習については普通科が「家庭基礎」での年間4回実施に対し、生活科学科は「家庭総合」に加え食分野の科目を中心に選択した場合、ほぼ毎日学習活動に取り入れられる。かつ、前述の教科書で「家庭基礎」は「家庭総合」に比して実習例の掲載が少ない。例えば、「家庭基礎」10冊中4冊に親子井の掲載はあるが、お節料理の掲載はない。「家庭総合」6冊中3冊にはお節料理が掲載されたのは、単位数の問題だけでなく、学習指導要領解説の中で調理実習題材として「家庭基礎」では「食生活の自立につながる日常食」とし、「家庭総合」では日常食に限定せず「伝承されてきた行事食」³³⁾も言及したためと考えられる。限られた時間数の中で食の自立を謳うならば、文化的・社会的視点へ展開できる複合的な視野をもたせる実習題材を設定しなければならない。今後の課題としては、高校生が食の問題について解を構造化していくプロセスを明らかにし、食生活の関心との関連について検討する。

5. 要 約

普通科と生活科学科の高校生を対象にした、食行動および食意識の質問紙調査で得たデータをクロス集計により比較し、次に食生活の関心を従属変数とする重回帰分析を行った。規定因として普通科は「田作りの食経験」「フェアトレード製品チョコレートの食経験」「午後9時以前の夕食開始」、生活科学科は「午後9時以前の夕食開始」について有意となった。以上の結果から、高校生の実践的・体験的な学習活動の中で食の自立を図る視点として、科学的論拠を持つ、伝統的な料理を味わう、社会の一員としての役割を認識することを導出した。また「家庭基礎」における食の指導に関する課題は、以下の

2点であった。

- 1) 食の問題についてその解を学習者が構造化していくプロセスの解明
- 2) 日常食に限定するのではなく、行事食をはじめとする文化的・社会的視点へ展開できる調理実習の検討

文 献

- 1) 厚生省：国民栄養の現状（1947-1984）
- 2) 厚生労働省：平成24年度国民健康・栄養調査報告（2014）
- 3) 米穀安定供給確保支援機構情報部：米に関する調査レポート 中食・外食の動向，2-7（2014）
- 4) 農林水産省：平成17年度食料 農業 農村白書（2005）
- 5) 小林茂典：野菜の用途別需要の動向と対応課題，農林水産政策研究所（2012）
- 6) 総務省：家計調査（2012），<http://www.stat.go.jp/data/kakei/>
- 7) 内閣府：平成25年版食育白書，52-53（2013）
- 8) 中央教育審議会：幼稚園，小学校，中学校，高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善について（答申），p.69（2008）
- 9) 文部科学省：高等学校学習指導要領解説家庭編，p.3（2010）
- 10) 内閣府政策統括官：食育に関する意識調査報告書，20-21，44-49（2006）
- 11) 大森桂：小学校・中学校・高等学校の教育課程における食教育，金子佳代子編，Let's 食育ここがポイント・アイケイコーポレーション，109-122（2005）
- 12) 野中美津枝ほか：高等学校家庭科の単位数をめぐる現状と課題，日本家庭科教育学会誌，54（4），226-235（2012）
- 13) 篠崎美幸：基礎・基本の定着を図る調理に関する指導法の工夫（2）—支援教材の活用を通して—，愛媛県総合教育センター教育研究紀要，71，65-68（2005）
- 14) 河野公子ほか：小・中・高等学校における調理実習の実態と課題，日本家庭科教育学会誌，53（3），206，（2011）
- 15) 前掲書9），p.5
- 16) 文部科学省：平成26年度学校基本調査（2014）
- 17) 文部科学省初等中等教育局：付表3教科書の種類数・点数・需要数（平成26年度用）（2014）
- 18) 浅野真智子ほか：児童から大学生にいたる若年者層ファーストフードの利用実態調査，栄養学雑誌，61（1），47-54（2003）
- 19) JMR生活総合研究所：レストランチェーン，ランキング情報，p.135（2011）
- 20) JMR生活総合研究所：ファーストフードチェーン，ランキング情報，p.136（2011）
- 21) 加藤秀夫ほか：からだのリズムと栄養，香川靖雄編，時間栄養学—時計遺伝子と食事のリズム，女子栄養大学出版社，76-107（2009）
- 22) 福永峰子ほか：行事および行事食に関する認知調査，鈴鹿短期大学紀要，31，47-60（2011）
- 23) 金子佳代子ほか：高等学校家庭科教科書における調理実習内容の検討，横浜国立大学教育人間科学部教育実践研究指導センター紀要，15，43-53（1999）
- 24) 河村美穂ほか：高校家庭科教科書における調理実習の掲載状況および課題，日本家庭科教育学会誌，50（3），184-192（2007）
- 25) 文部科学省：高等学校学習指導要領，p.124（2009）
- 26) 総務省：平成23年社会生活基本調査（2012）
- 27) 佐藤さち子ほか：女子学生の世帯構成と食生活に関する理解について，文教大学女子短期大学部紀要，48，35-43（2005）
- 28) 村上亜由美ほか：中高生およびその家族における郷土料理の伝承意識—福井県福井市と大都市を比較して—，福井大学教育地域科学部紀要「応用科学家政編」，2，319-330（2011）
- 29) 内閣府：平成20年版国民生活白書 消費者市民社会への展望，37-45（2008）
- 30) 中村伸枝ほか：高校生の食習慣と小学生時代からの食習慣の変化，千葉大学看護学部紀要，27，1-8（2005）
- 31) 牧野カツコ編：家庭基礎 自立・共生・創造，東京書籍（2013）
- 32) 香川芳子編：高等学校 家庭基礎 とともに生きる・未来をつくる，第一学習社（2013）
- 33) 前掲書9），p.16，30