

児童・生徒を対象とした食生活調査における質問方法の検討

米川 五郎 久世 妙子 中村よし子
中村喜美子 金沢扶巳代 安藤キヌ子
太田ふみ江 大矢 宣子 福井 静子^{*1}
小川 安子^{*2} 秦名 喬子^{*3} 中野 刀子
馬路 泰蔵 長野 宏子 小島 トミ^{*4}
武藤恵津子^{*5} 鷺見美年子^{*6} 小栗 武子^{*7}
松久 純子^{*8} 浜田 滋子^{*9} 外山 知徳^{*10}

(昭和58年1月7日 受理)

まえがき

近年における技術革新の進展は著しく、その影響は日常生活全般に及んでいる。とくに食生活の場合、さまざまな家電機器や調理器具の導入とともに、便利な加工食品が増加し、年々、省力化が急速に進行している。一方、高齢化現象も予想を上回る速度で進んでいる。

このような状況の下で、わが国の健康問題は以前より一層、重要なものとなり、食生活のあり方が改めて問われるようになってきた。同時に、これからの食生活の根底となる食生活教育のあり方もまた、問われるようになってきた。学校における食生活教育は児童・生徒の食生活に密接に関連するものであり、児童・生徒の食生活の現状把握は食生活教育を問い返すための重要な課題の一つといえる。

現代における児童・生徒は、食生活をどのように認識しているか。食生活を営むために必要な知識や技術をどの程度、身に付けているか。また、それらの知識や技術に対してどのように考えているのか。こうした、児童・生徒の食生活に関する意識を先ず、取り上げることから、食生活教育の検討を始めることにした。今回は、小、中学校の児童・生徒に行った予備調査による質問方法の検

討事項について報告したい。

I. 研究方法

1. 研究方法

日本家庭科教育学会は「児童・生徒の発達と家庭科教育」を共同研究の課題として取り上げ、昭和56年度は「家庭生活に関する認識¹⁾」の全国調査を実施し、昭和57年度は「家庭生活に関する技術²⁾」の全国調査を行うことになった。57年度の計画や実施については、56年度と同時に、調査内容や調査方法に関する予備調査を地区会が分担して行った。本部の共同推進委員会が作製した原案に従って、各地区会が調査を実施し、調査結果にもとづいて本調査案や調査方法を決定するのが、今回の共同研究の進め方である。

著者らの属する東海地区会は、食領域(小学校、2・4・6年を対象)を分担することになったが、地区推進委員会を組織し、原案を検討した結果、原案の他に地区案を考え、それぞれの案について予備調査を実施することにした。以下、便宜上、原案はA案、地区案はB案と呼ぶことにする。なお、児童・生徒はたんに児童または子どもなどと呼ぶこともある。

本研究で検討したA、B両案における主な調査事項は次の3点である。

※1 以上 愛知教育大学 ※2 椋山女学園大学
※3 豊川市立三蔵子小学校 ※4 以上 岐阜大学
※5 岐阜市立長良東小学校 ※6 岐阜市立長良小学校
※7 瑞浪市立陶小学校 ※8 大垣市立宇留生小学校
※9 三重大学 ※10 静岡大学

① 食品購入について

児童が食品購入を行う場合、どのような点に注意を向けているか、また主要な品質表示マーク等を理解しているかどうか。

② 献立について

献立を選んだり、考えたりする場合、何を根拠にしているのか。また、栄養のバランスに関する基本的な理解があるかどうか。

③ 調理技術について

ごく基本的な調理技術をどの程度、身につけているかどうか。また、それらの技術の必要性について、どのように意識しているのか。

以上の3点について、A、B両案の異なった角度からの質問に対し、児童はどのように回答するか、調査結果を比較検討することにした。

本研究の目的は、たんにA、B両案の優劣を判定することではなく、とくに児童を対象にした食生活調査のような場合、質問事項や質問のし方は

どうあるべきかを探ることにある。

2. 調査方法

1) 調査期日

昭和57年9～10月

2) 実施方法

小、中学校のクラス担任教師により、授業時間内に教室で調査を実施した。実施にあたり、小学校2年用の調査用紙については漢字をひらがなに改めたり、理解し難い表現を一部かえたりした。4年以上は同じ調査用紙を使用した。

3. 調査対象

3-1 学年別・性別

調査対象児童・生徒数は、調査A 444人、調査B 452人である。その内訳は、表1-3-1のとおりである。調査対象校は、愛知県内5校、岐阜県内5校、三重県内1校の計11校である。地域的には、市部の商業地域と住宅地域が含まれている。

父母の職業は、表1-3-2のとおりである。

表1-3-1 対象児童・生徒数

(人)

性別	調査対象 小・中 学 年																	
	調 査 A									調 査 B								
	小			中			計	小				中			計			
2	4	5	6	1	2	3		2	4	5	6	1	2	3				
男	36	40	36	37	22	22	20	213	38	43	35	36	22	25	22	221		
女	39	38	36	34	22	39	23	231	41	33	38	35	22	39	23	231		
計	75	78	72	71	44	61	43	444	79	76	73	71	44	64	45	452		

特に目立つのは、調査A、B共に母の自宅外職業と自宅内職業を合わせると約60%強となる。また、自宅内職業より自宅外職業の方が多い。

家族人数は、4人が一番多く調査A39.2%、調査B39.8%である。続いて5人、6人となっている。平均人数は、調査A・B共4.8人である。祖母同居は、調査A30.8%、調査B30.1%であり、祖父同居は、調査A19.1%、調査B17.3%である。

3-2 学校差

調査対象の小学校は、各学年2校ずつ調査を行った。そのため、同一学年間の学校差を調査結果から検討した。特に、2校間に差がみられたのは、次の調査項目であった。

食品購入に関する質問では、調査Aの「マークをみたことがあるか」と、「たべたものに使われるマーク」の6年間、調査Bの「食べものをひと

りで買いますか」と、「どんな食べものを買いますか」であった。

献立に関する質問では、特に学校差はみられなかった。

調理技術に関する質問では、調査Aの「料理についてどう思うか——作れると思う、作れるようになりたい、できたものを買えばよい」、調査Bの「料理について自分ひとりでつくれるか」のうち、「みそしるをつくる——できない、インスタントを使って、材料から」と、「ハンバーグをつくる——できない、あたためるだけ、ハンバーグの素を使って、肉などの材料から」は、2年と4年それぞれに差がみられた。また、「料理についてどう思うか——ひとりで作れるとよいと思う、ひとりでつけれなくてもよいと思う、できあがったものを買えばよいと思う」は、調査Aより学校

表1-3-2 父母の職業

n = { 調査A 父424人 母431人 }
 { 調査B 父432人 母445人 }

対象	性別	学年別	学年別	父			母						
				n	有 職			n	有 職			無 職	
					自宅外	自宅内	その他		自宅外	自宅内	その他	無 職	その他
調査A	男子	小	2	36	83.3	16.7	0	35	34.3	37.1	0	28.6	0
			4	38	81.6	18.4	0	38	57.9	31.6	2.6	7.9	0
			5	35	77.1	20.0	2.9	34	38.2	23.5	2.9	35.3	0
			6	35	80.0	20.0	0	37	32.4	45.9	2.7	18.9	0
		中	1	21	71.4	23.8	4.8	21	28.6	33.3	0	38.1	0
			2	22	90.9	9.1	0	22	27.3	27.3	18.2	27.3	0
			3	18	94.4	5.6	0	19	31.6	10.5	5.3	52.6	0
			計	205	82.0	17.1	1.0	206	37.4	31.6	3.9	27.2	0
	女子	小	2	37	89.2	8.1	2.7	38	31.6	39.5	5.3	23.7	0
			4	35	82.9	14.3	2.9	38	34.2	39.5	5.3	21.1	0
			5	34	85.3	11.8	2.9	34	14.7	20.6	8.8	55.9	0
			6	32	84.4	12.5	3.1	31	22.6	41.9	3.2	32.3	0
中		1	22	86.4	13.6	0	22	27.3	27.3	0	40.9	4.5	
		2	39	87.2	12.8	0	39	38.5	15.4	2.6	43.6	0	
		3	20	75.0	20.0	5.0	23	21.7	21.7	0	52.2	4.3	
		計	219	84.9	12.8	2.3	225	28.0	29.8	4.0	37.3	0.9	
調査B	男子	小	2	38	84.2	13.2	2.6	38	39.5	34.2	0	26.3	0
			4	41	87.8	9.8	0	41	43.9	43.9	0	12.2	0
			5	33	75.8	21.2	3.0	35	22.9	28.6	0	48.6	0
			6	34	94.1	5.9	0	35	51.4	31.4	0	17.1	0
		中	1	20	80.0	20.0	0	19	31.6	26.3	0	42.1	0
			2	25	80.0	20.0	0	25	20.0	8.0	4.0	56.0	12.0
			3	20	70.0	30.0	0	22	36.4	36.4	0	27.3	0
			計	211	82.9	15.6	0.9	215	36.3	31.2	0.5	30.7	1.4
	女子	小	2	39	82.1	17.9	0	41	53.7	24.4	0	19.5	2.4
			4	31	64.5	32.3	3.2	33	36.4	54.5	0	9.1	0
			5	36	80.6	19.4	0	38	39.5	23.7	5.3	31.6	0
			6	34	76.5	20.6	2.9	34	41.2	44.1	2.9	11.8	0
中		1	21	85.7	14.3	0	22	54.5	18.2	0	22.7	4.5	
		2	37	75.7	21.6	2.7	39	25.6	23.1	17.9	30.8	2.6	
		3	23	87.0	13.0	0	23	21.7	8.7	13.0	52.2	4.3	
		計	221	78.3	20.4	1.4	230	39.1	29.1	5.7	24.3	1.7	

(注 父の無職は調査B 男子小4年に2.4%ある。)

差は小さかった。

以上、学校差の要因としては、地域的な生活環境からくるもの、生活教育として低学年から取り扱われていること、また、5・6年の家庭科で学習されていることなどが考えられる。本研究では、調査Aと調査Bを小学校では同一学年で行なっているため、両調査の比較を中心に行う。調査対象校が地域的に広がっているため、学年間の差を考察するときは、学校差を超えて現れた学年発達の変化をみることにした。

II. 結果および考察

1. 食品購入について

子どもが食品を選択し、購入する際に必要な知識を知るために、以下の事項について調査した。

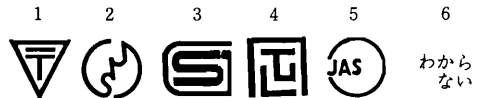
(I) 質問事項

1) A案の場合

1 「下のマークの中で、見たことのある番号に、○をつけてください。○はいくつつけてもよろしい」



2 「下のマークの中で食べものを包んである袋や箱に使われているマークはどれですか。1つえらんで、番号に○をつけてください」



2) B案の場合

1 「あなたは、食べものをひとりで買ったり、えらんだりすることがありますか。あてはまるほうに○をつけてください」

{はい・いいえ}



「はい」と答えた人に、たずねます。

どんな食べものを買いますか。おもなものを、3つ書いてください」

2 「あなたは袋や箱に入っている食べものを買うときには、何に気をつけて買いますか。あてはまるものの番号に○をつけてください。○はいくつつけてもよろしい」

1. ねだん 2. なまえ 3. つくられた年月日 4. つかってある材料 5. てんか物(着色料, 防腐剤など) 6. つくっている会社名(メーカー) 7. ㊟マークのついたもの 8. 袋や箱についている絵や写真・おまけ 9. 中に入っている分量 10. その他()

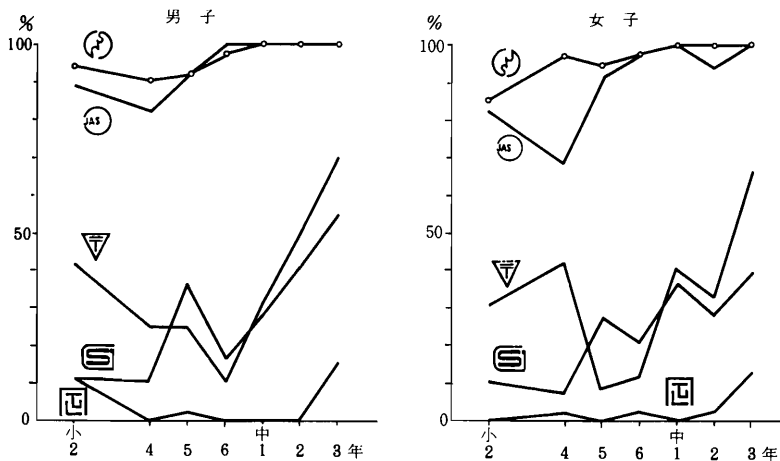







図2-1-1 マークをみたことのある子どもの割合

(2) 結果

1) A案の場合、JASマークについて商品についている5種類のマークをみたことのある子どもの割合は、図2-1-1および表2-1-1に示したとおりである。JISマークとJ

ASマークは低学年から高率で、全体では、それぞれ95.5%、91.2%の子どもがみたことがあると答えている。一方、SGマークと型式承認マーク(▽)は低学年では少ないが、中学生で増加している。なお、計量検定証印マーク(㊤)は、全学

表2-1-1 マークをみたことのある子どもの割合(%)

学 年	n						
小	2	75	89.3	85.3	36.0	10.7	5.3
	4	78	93.6	75.6	33.3	9.0	1.3
	5	72	93.1	91.7	16.7	31.9	1.4
	6	71	97.2	98.6	11.3	18.3	1.4
中	1	44	100.0	100.0	36.4	31.8	0
	2	61	100.0	96.7	39.3	32.8	1.6
	3	43	100.0	100.0	67.4	46.5	14.0
計	444	95.5	91.2	32.0	23.6	3.2	

年をとって非常に低率であった。

つづいて、これら5つのマークの中から食品に使われるマークを選ばせるところ(図2-1-2および表2-1-2)、正答率は5年で急激に高くなった。5年以上の子どもの正答率は、男子55.6~77.3%、女子64.7~78.3%、全体で65.3~77.0%で、男子では徐々に増加しているのに対して、女子では5年ですでに高率になり、その後変化しない。

JASマークをみたことはあるがその意味を知らなかった子どもの割合は、図2-1-3に示し

たとおりである。低学年では男女とも多いが、5年以上では少なくなり、女子の方が男子よりもその傾向が強い。

2) B案の場合

ひとりで食品を買う子どもの割合は、前にも述べたように地域差があるが、男子80.5%、女子82.7%と、約8割の子どもがひとりで食品を購入する経験をしている。

そこで、どんな食品をひとりで買うか、自由に記述させ、それを図2-1-4に示す8項目とその他に分類した。最も多いのは、①菓子88.1%で、

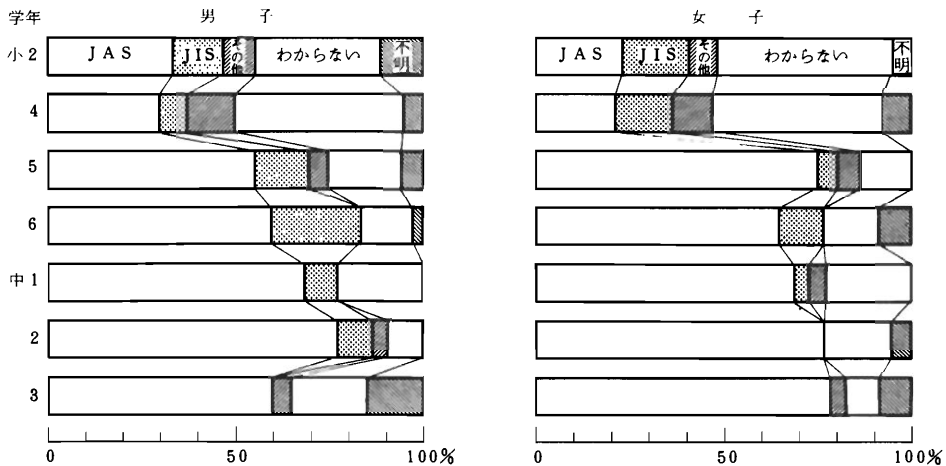


図2-1-2 食品に使われるマークはどれか

表 2-1-2 食品に使われるマークはどれか

(%)

学 年	n	JAS	㊟	㊦	㊧	㊨	わからない	不 明	
小	2	75	28.0	16.0	2.7	0	5.3	40.0	8.0
	4	78	25.6	11.5	0	6.4	5.1	44.9	6.4
	5	72	65.3	9.7	0	4.2	1.4	16.7	2.8
	6	71	62.0	18.3	0	0	0	14.1	5.6
中	1	44	68.2	6.8	0	2.3	0	22.7	0
	2	61	77.0	3.3	0	1.6	0	14.8	3.3
	3	43	69.8	0	0	2.3	2.3	14.0	11.6
計	444	53.8	10.4	0.5	2.5	2.3	25.2	5.4	

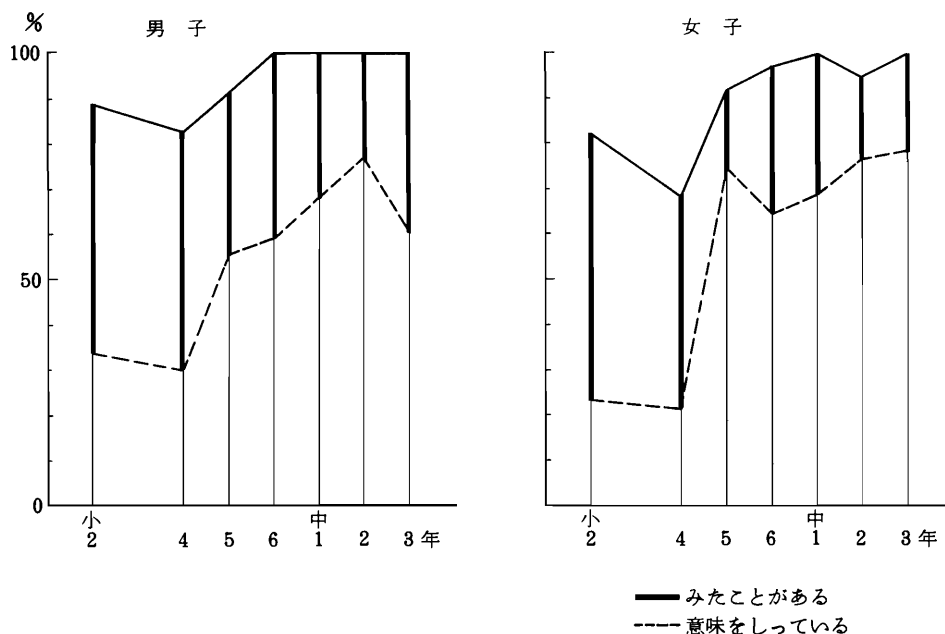


図 2-1-3 ㊟をみたことはあるが、意味を知らない子どもの割合

次いで、②ジュース類39.6%、③パン31.7%となっていた。食材料では男女に差がみられ、男子よりも女子に多かった。

次に、実際に子どもが「袋や箱に入っている食品を買う時に注意すること」は、図 2-1-5 および表 2-1-3 のとおりで、「ねだん」79.6%、「製造年月日」75.8%が多く、「マーク」は10.2%と最も少なかった。学年が進むにつれて減少するものは、「おまけ」、「なまえ」、「ねだん」で、逆に増加するものは、「添加物」、「マーク」、「製造年月日」、「材料」であり、学年が進むにつれて、

より中味を吟味して買物をするようになっていた。

(3) 考 察

子どもがひとりで買う割合の高い食品のうち、ジュース類および菓子ではキャンディのみに JAS（日本農林規格）が定められていて、パンやキャンディ以外の菓子には規格はない。子どもの生活の中では JIS（日本工業規格）の方が頻繁にみられるので、マークに関する知識を問うには、あるいは JIS の方が適切かも知れない。マークは低学年の子どもでは実践性がないが、5年および中学 1 年に増加の節目があることから、学校教

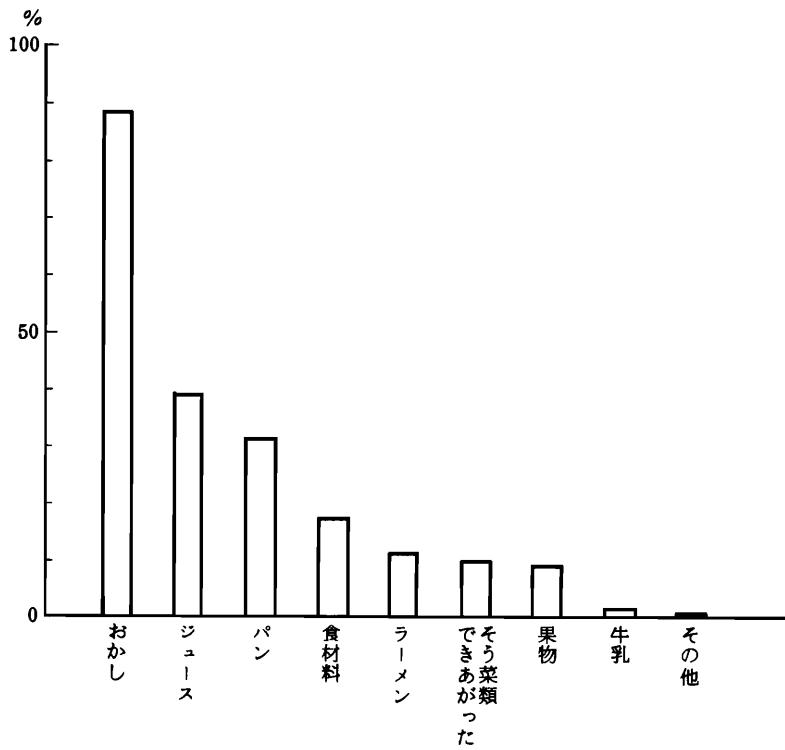


図2-1-4 ひとりで買う食品

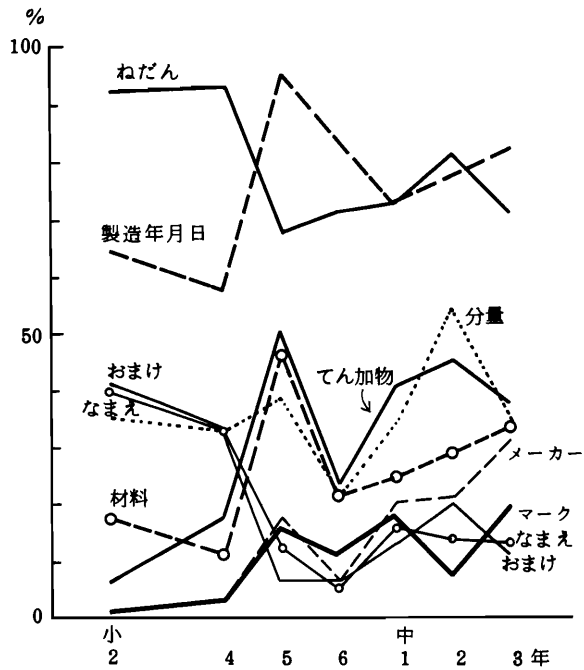


図2-1-5 袋や箱に入っている食品を買う時に注意すること

表2-1-3 袋や箱に入っている食品を買う時に注意すること

(%)

学 年	n	ねだん	製 造 年月日	分 量	てん加物	材 料	おまけ	なまえ	メーカー	マーク	
小	2	79	92.4	64.6	35.4	6.3	17.7	41.8	40.5	1.3	1.3
	4	76	93.3	57.3	32.9	17.3	11.8	32.9	32.9	3.9	3.9
	5	73	67.1	95.9	38.4	49.3	46.6	6.8	12.3	17.8	16.4
	6	71	71.8	83.1	21.1	23.9	22.5	7.0	5.6	7.0	11.3
中	1	44	72.7	72.7	34.1	40.9	25.0	13.6	15.9	20.5	18.2
	2	64	81.3	78.1	54.7	45.3	29.7	20.3	14.1	21.9	7.8
	3	45	71.1	82.2	35.6	37.8	33.3	11.1	13.3	31.1	20.0
計	452	79.6	75.8	35.8	29.9	26.1	20.4	20.4	13.1	10.2	

育の成果をみることができた。

一般に消費者が商品を購入する際の原則は、①量目 ②価格 ③品質表示 ④機能、使い易さであるといわれているが、子どもの実際の行動では、ねだんと製造年月日が多く、次いで量目であり、品質表示は少なかった。しかし、高学年になるにつれて、添加物・マークなどが増加しており、また、JISやJASマークをみたことがあるものは低学年から多かったことから、児童の生活に即応したかたちで、低学年からマークの知識を含めた商品購入の原則を教えることが必要であろう。

2. 献立について

献立の良否はさまざまな観点からみることができ、今回の調査では栄養（学）的な観点によることにした。

(1) 質問事項

1) A案の場合

「つぎの3つの献立の中から、からだのためによいと思う組み合わせを、一つえらんで番号に○をつけてください」

- | |
|--|
| 1. 食パン・コーヒー・ジャム・ハム
2. 食パン・牛乳・バター・バナナ
3. 食パン・牛乳・ゆで卵・野菜サラダ
4. どれがよいかわからない |
|--|

なぜ、それをえらびましたか。そのわけを書いてください。

2) B案の場合

「からだのためによいと思う朝ごはんの献立を、下の中のものを組み合わせて、1つつくってください。えらんだ番号に、○をつけてください。○はいくつつけてもよろしい」

- | |
|--|
| 1. ごはん 2. パン 3. うどん・そば
4. ラーメン 5. みそしる 6. スープ
7. 牛乳 8. コーヒー・紅茶
9. ジュース 10. 果物 11. 卵を使った料理
12. 肉（ハムやソーセージも）を使った料理
13. 魚を使った料理
14. とうふや豆を使った料理 15. 野菜サラダ
16. その他の野菜料理 17. のりやこんぶなど海藻類を使った料理
18. その他（ ） |
|--|

(2) 結 果

1) A案の場合

表2-2-1のように、「食パン・牛乳・ゆで卵・野菜サラダ」の正答を選んだものが多く、全体の回答率の平均値は85%に達している。正答率の学年差は小さく、むしろ男女差の方が大きい。小学校2、4年では男子が女子を上回るが、小学校6年以上は女子が男子をかなり上回る結果となっている。

表2-2-2はA案における献立を選んだ理由を自由記述させたものである。記述内容を判断して、表に示したように7項目のどれかに分類した。記述内容が2つ以上の項目にわたるものは、それぞれ該当する項目に分類した。なお、不明のもの

表2-2-1 どの献立がよいか(A案)

1. 食パン・コーヒー・ジャム・ハム
2. 食パン・牛乳・バター・バナナ
3. 食パン・牛乳・ゆで卵・野菜サラダ
4. どれがよいかわからない

		n	%					
			1	2	3	4		
男	小	2	36	0	5.6	86.1	8.3	
		4	39	2.6	10.3	84.6	2.6	
		5	36	5.6	11.1	77.8	5.6	
		6	37	2.7	8.1	78.4	10.8	
	中	1	22	0	4.5	90.9	4.5	
		2	22	4.5	9.1	68.2	18.2	
		3	20	0	10.0	80.0	10.0	
	計		212	2.4	8.5	81.1	8.0	
	女	小	2	39	0	15.4	76.9	7.7
			4	38	5.3	15.8	76.3	2.6
5			36	0	11.1	86.1	2.8	
6			33	0	0	100.0	0	
中		1	22	0	4.5	95.5	0	
		2	29	2.6	2.6	94.9	0	
		3	23	0	0	100.0	0	
計		230	1.3	7.8	88.7	2.2		
全		小	2	75	0	10.7	81.3	8.0
			4	77	3.9	13.0	80.5	2.6
	5		72	2.8	11.1	81.9	4.2	
	6		70	1.4	4.3	88.6	5.7	
	中	1	44	0	4.5	93.2	2.3	
		2	61	3.3	4.9	85.2	6.6	
		3	43	0	4.7	90.7	4.7	
	計		442	1.8	8.1	85.1	5.0	

表2-2-2 献立を選択した理由(A案)

1. 栄養が良いから
2. 体に良いから
3. 嗜好から
4. 習慣から
5. 人にいわれたから
6. 簡単だから
7. その他

		n	%								
			1	2	3	4	5	6	7		
男	小	2	36	38.9	33.3	5.6	0	2.8	0	16.7	
		4	40	32.5	27.5	7.5	0	10.0	0	15.0	
		5	36	66.7	8.3	0	8.3	2.8	0	11.1	
		6	37	45.9	16.2	0	0	0	2.7	35.1	
	中	1	22	68.2	4.5	0	0	4.5	0	18.2	
		2	22	50.0	4.5	0	13.6	4.5	0	4.5	
		3	20	70.0	0	5.0	0	0	0	15.0	
	計		213	50.7	16.0	2.8	2.8	3.8	0.5	17.4	
	女	小	2	39	20.5	33.3	10.3	5.1	2.6	0	10.3
			4	43	27.9	27.9	0	0	14.0	0	7.0
5			36	63.9	22.2	0	2.8	0	0	11.1	
6			34	58.8	32.4	0	0	2.9	0	11.8	
中		1	22	90.9	4.5	0	0	0	0	4.5	
		2	39	71.8	12.8	2.6	0	0	0	12.8	
		3	23	69.6	13.0	4.3	0	0	0	17.4	
計		236	53.8	22.5	2.5	1.3	3.4	0	10.6		
全		小	2	75	29.3	33.3	8.0	2.7	2.7	0	13.3
			4	83	30.1	27.7	3.6	0	12.0	0	10.8
	5		72	65.3	15.3	0	5.6	1.4	0	11.1	
	6		71	52.1	23.9	0	0	1.4	1.4	23.9	
	中	1	44	79.5	4.5	0	0	2.3	0	11.4	
		2	61	63.9	9.8	1.6	4.9	1.6	0	9.8	
		3	43	69.8	7.0	4.7	0	0	0	16.3	
	計		449	52.3	19.4	2.7	2.0	3.6	0.2	13.8	

やN.A.のものは表では省いた。

表2-2-2の結果をみると、最も適切な理由と思われる「栄養が良いから」、および「体に良いから」に回答が集中している。「栄養が良いから」は学年が上がるにつれ回答率が上昇し、「体に良いから」は逆に学年にしたがって減少している。

「栄養が良いから」の場合、男女差をみると、小学校2、4、5年では男子が女子を上回るが、6年以上ではほぼ女子の方が男子を上回る。ただし、「栄養が良いから」としたのものの中には、たんに栄養が良い、あるいは栄養があると記したも

のから、それぞれの栄養素の名をあげたり、栄養素のバランスが良いとするものなど、栄養に関する理解の中いくつかの段階がみられた。

2) B案の場合

表2-2-3でみるように、学年が上がるに従って「栄養のバランスのよい献立」の回答率が増加している。全体の回答率は、小学校6年以上では、すべて80%台の高い値を示している。

なお、実際の回答は、B案(P.8)にあげられている18項目の食品や料理に○をつけたものであり、それらを1.栄養のバランスのよい献立、2.栄

表2-2-3 自分で考えた献立(B案)

		n	%				
			1	2	3		
男	小	2	38	55.3	26.3	18.4	
		4	43	41.9	41.9	16.3	
		5	35	65.7	28.6	5.7	
		6	36	88.9	8.3	2.8	
	子	1	22	77.3	18.2	4.5	
		2	25	88.0	12.0	0	
		3	22	86.4	9.1	4.5	
		計	221	68.8	22.6	8.6	
	女	小	2	41	29.3	43.9	26.8
			4	33	57.5	36.4	6.1
			5	38	65.8	31.6	2.6
			6	35	82.8	14.3	2.9
子		1	22	90.9	9.1	0	
		2	38	89.5	7.9	2.6	
		3	23	87.0	13.0	0	
		計	230	69.1	23.9	7.0	
全		小	2	79	41.8	35.4	22.8
			4	76	48.7	39.5	11.8
			5	73	65.8	30.1	4.1
			6	71	85.9	11.3	2.8
	体	1	44	84.1	13.6	2.3	
		2	63	88.9	9.5	1.6	
		3	45	86.7	11.1	2.2	
		計	451	68.9	23.3	7.8	

養のバランスの比較的よい献立, 3. 栄養のバランスのわるい献立の3つのグループに区分した。

それぞれの献立について、栄養のバランスの良否の判断は、次のような方法によった。B案中の食品や料理をまず、①主食（ごはん・パン・めん類など）、②主菜（主食以外の中心的な料理、たんぱく質を多く含む、魚料理、肉料理、卵料理など）、③副菜（主菜以外の副食、主として野菜料理、漬けものなど）、④その他、のみもの（紅茶、コーヒーなど）、牛乳などに分類した。次いで、回答された献立は、以下のような14種のグループ

に区分した。⁴⁾

1. 主食+主菜+副菜+牛乳
2. 主食+主菜+副菜+のみもの
3. 主食+主菜+副菜
4. 主食+主菜+牛乳
5. 主食+主菜+のみもの
6. 主食+主菜
7. 主食+副菜+牛乳
8. 主食+副菜+のみもの
9. 主食+副菜
10. 主食+牛乳
11. 主食+のみもの
12. 主食だけ
13. 主食なし
14. その他

以上の14種のグループについて、主食+主菜+副菜を基本とする1~3のグループを「栄養のバランスのよい献立」、主食+主菜または主食+副菜を基本とする4~9のグループを「栄養のバランスの比較的よい献立」、主食だけあるいは主食なしの10~14のグループを「栄養のバランスのわるい献立」とした。なお、カツ丼やカレーライスのような一品料理については、たとえばカツ丼は主としてめしとトンカツに分けられるので、主食+主菜の項目に分類した。

以上の分類の仕方は、回答中にあげられた食品や料理の種類によって判断したのであり、量的な面を考慮することはできなかった。主菜にあげたものも、ごく少量を摂るのでは主菜としての価値がないことは明らかである。自由に献立を考えさせる場合、質量両面にわたる記述はほとんど実施できないので、一つ的方法的欠点といえよう。

(3) 考 察

A案の場合、図2-2-1のように、正答率（食パン・牛乳・ゆで卵・野菜サラダの献立を選んだもの）は学年差が少なく、全体の回答率は80~93%と全般的に高い。男女差は5年まで少ないが、6年以上は女子が男子を大きく上回っている。これは、家庭科学学習が関連しているのかも知れないが、6年では男女ともに家庭科を学習しているので、その差は何によるのか分らない。

一方、B案の場合、図2-2-2のように「栄

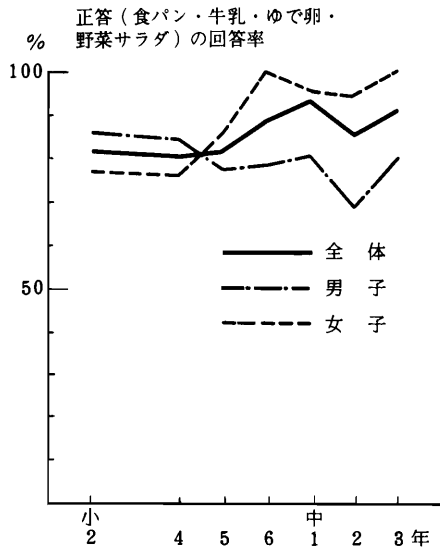


図2-2-1 どの献立がよいか(A案)

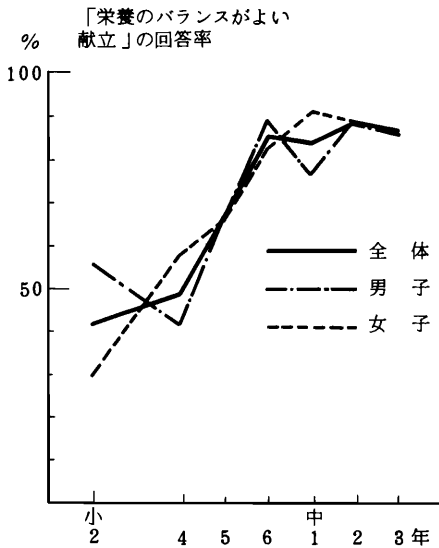


図2-2-2 自分で考えた献立(B案)

「栄養のバランスが良い献立」の回答率は全体で40～90%と幅が広く、学年が上がるにしたがって増加している。男女差は小学校2、4年で比較的大きいが、5年以上では差がほとんどみられない。

また、A案の献立を選択した理由について図2-2-3をみると、「栄養が良いから」は学年が上がるにつれて上昇し、「体に良いから」はそれに反比例して、学年が上がるにつれて、下降してい

る。両者の合計は、ほぼ、学年が上がるにつれて上昇している。

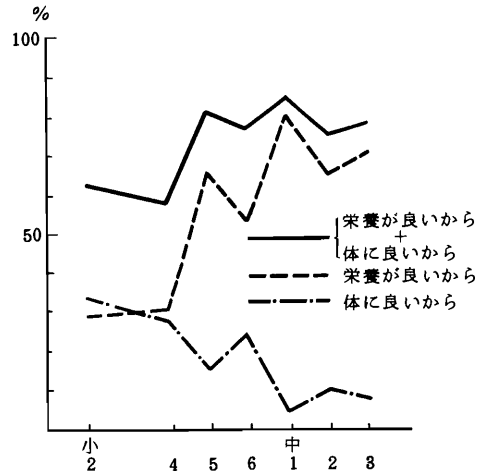


図2-2-3 献立選択の理由

小学校家庭科の食物領域の内容がどの程度、正しく理解され、習得されているかを、中学生を対象として実施された食物学習の定着度実態調査⁵⁾によると、「献立(食品の組み合わせ方)」に関する正答率は高く、「栄養素の働き」や「食品と栄養素」に関する正答率は低い。

今回の質問のように、主として栄養(学)的な観点からの設問(からだのために良いと思う組み合わせ、あるいは、からだのために良いと思う朝ごはんの献立……)では、正答率は学年が上がるにつれて、上昇するB案のような結果が普通に考えられる型と思われる。A案に対する理由をあげた図2-2-3の結果もこれを裏書きしているといえよう。従って、A案の質問方法はむしろ、平易すぎたことが指摘されるのではないだろうか。選択肢の数、食品名の変更等、何らかの工夫が必要と思われる。一方、B案の場合、結果としては、予測されるようなものとなったのであるが、多数の食品や料理に自由に○をつけさせ、それを、調査者の設定した基準に合わせて、献立の良否を調査者が判定するため、必ずしも客観性が保証されないという難点が残る。

結論としては、A、B両案の折衷案あるいは中間案のようなものが望ましいことになろう。

3. 調理技術について

児童・生徒が日常的に食べていると思われる料理をとりあげ、①その料理をつくりことができるか（調理技術の実態）、②その料理をつくることに対してどう思っているか（調理技術の必要性に対する意識）、について調査した。

(I) 質問事項

1) A案の場合

「つぎの①～⑥の料理について、あなたの考えにあてはまるものを、下のらんの中からそれぞれえらんで、○をつけてください。○はいくつつけてもよろしい。」

	① みそしる	② 煮も の	③ ハンバーグ	④ ちらしずし	⑤ サ ラ ダ	⑥ カレーライス
ひとりでちゃんと作れると思う						
作れるようになりたい						
できたものを 買えばよい						

2) B案の場合

i) 調理技術の実態

「つぎの①～⑦の料理について、あなたは自分

ひとりでつくりことができますか。それぞれあてはまるものを1つえらんで、番号に○をつけてください。」

①ナイフや包丁を使って果物の皮をむく。

1. できない 2. できる

②ゆで卵をつくる。

1. できない 2. できる

③目玉焼きをつくる。

1. できない 2. できる

④野菜サラダをつくる。

1. できない 2. できる

⑤みそしるをつくる。

1. できない
2. インスタントみそしるなどを使ってできる
3. 材料を切ったり、味つけしたりしてできる

⑥ハンバーグをつくる。

1. できない
2. あたためるだけになっているものを使ってできる
3. ハンバーグの素を使ってできる
4. 肉などの材料を合わせて味つけしてできる

⑦ラーメンをつくる。

1. できない
2. カップラーメンなどお湯を入れるだけのものを使ってできる
3. インスタントラーメンを使ってなべでゆでてつくりすることができる
4. 生めん、乾めんを使って材料を組み合わせる味つけしてできる

ii) 調理技術の必要性に対する意識 つくれたほうがよいと思いますか。それぞれあて
「つぎの①～⑩の料理について、自分ひとりではまるところに○をつけてください。

	① 果物の皮を むく	② ゆ で 卵	③ 目 玉 焼	④ 野菜サ ラダ	⑤ み そ し る	⑥ ハン バ ー グ	⑦ ラ ー メ ン	⑧ 煮 も の	⑨ ち ら し ず し	⑩ カ レ ー ラ イ ス
ひとりで作れると よいと思う										
ひとりで作れなくても よいと思う										
できあがったものを 買えばよいと思う										

(2) 調査結果

1) A案の場合

i) 調理技術の実態

表2-3-1に示したように、「ひとりで作れると思う」と回答した割合は、全体として、「サラダ」86.9%、「みそ汁」64.4%、「カレーライス」58.8%の順に多くみられた。「サラダ」は、低学年においてもつくれると思う割合が高く、学年による差はあまりみられないが、「みそ汁」「カレーライス」は、低学年で低く、学年がすすむにしたがって、つくれると思う割合は高くなっている。

ii) 調理技術の必要性に対する意識

表2-3-1に示したように、「つくれるようになりたい」と回答した割合は、全体として「ち

らしずし」51.8%、「煮もの」54.5%、「ハンバーグ」45.5%の順に多くみられた。この回答率を見ると、「ひとりで作れると思う」回答率と対応しており、つくれると思う割合が、学年がすすむにつれて多くなるのにしたいが、つくれるようになりたい割合は少なくなっている。

また、「できあがったものを買えばよいと思う」と回答した割合は、「ちらしずし」16.9%、「ハンバーグ」16.7%、「煮もの」11.5%の順に多くみられたが、それぞれ学年間の差はほとんどみられない。

2) B案の場合

i) 調理技術の実態

表2-3-2に示したように、その料理ができて

表2-3-1 調理技術の実態，調理技術の必要性に対する意識(A案)

(%)

学年	n	みそ汁			煮もの			ハンバーグ			ちらしずし			サ ラ ダ			カレーライス			
		ひとりで作れると思う	作れるようにしたい	できたものを買えばよい	ひとりで作れると思う	作れるようにしたい	できたものを買えばよい	ひとりで作れると思う	作れるようにしたい	できたものを買えばよい	ひとりで作れると思う	作れるようにしたい	できたものを買えばよい	ひとりで作れると思う	作れるようにしたい	できたものを買えばよい	ひとりで作れると思う	作れるようにしたい	できたものを買えばよい	
小	2	75	26.7	62.4	6.7	13.3	61.3	14.7	26.7	53.3	26.7	30.7	45.3	21.3	78.7	18.7	4.0	32.0	60.0	10.7
	4	78	52.6	38.5	6.4	21.8	55.1	7.7	34.6	39.7	19.2	28.2	46.2	15.4	84.6	12.8	2.6	46.2	41.0	11.5
	5	72	56.9	34.7	4.2	11.1	70.8	5.6	27.8	63.9	6.9	22.2	63.9	9.7	87.5	9.7	0	52.8	43.1	2.8
	6	71	84.5	12.7	2.8	19.7	49.3	21.1	28.2	47.9	23.9	16.9	53.5	25.4	91.5	5.6	2.8	49.3	38.0	12.7
中	1	44	90.9	4.5	2.3	40.9	40.9	11.4	50.0	40.9	9.1	20.5	59.1	13.6	93.2	0	6.8	79.5	15.9	4.5
	2	61	75.4	13.1	3.3	24.6	57.4	9.8	54.1	37.7	13.1	31.1	54.1	3.7	83.6	6.6	4.9	91.8	8.2	11.5
	3	43	79.1	11.6	7.0	41.9	32.6	9.3	60.5	23.3	11.6	32.6	39.5	18.6	95.3	2.3	2.3	86.0	9.3	9.3
計	444	64.4	28.4	4.7	22.5	54.5	11.5	37.8	45.5	16.7	25.9	51.8	16.9	86.9	9.0	3.2	58.8	34.0	9.2	

表 2-3-2 調理技術の実態(B案)

(%)

学年	n	果物の皮をむく		ゆで卵		目玉焼		野菜サラダ		みそ汁		ハンバーグ				ラーメン					
		できない	できる	できない	できる	できない	できる	できない	できる	できない	材料を切ったり味つけしてできる	材料を切ったり味つけしてできる	材料を合わせて味つけしてできる	ハンバーグの素を使ってできる	あたためただけになっているものを使ってできる	材料を合わせて味つけしてできる	できない	カップラーメンを使ってできる	インスタントラーメンを使ってできる	材料を組み合わせて味つけしてできる	
小	2	79	50.6	44.3	49.4	45.6	55.7	43.0	50.6	45.6	55.7	15.2	25.3	54.4	21.5	7.6	13.9	20.3	39.2	26.6	10.1
	4	76	39.5	56.6	28.9	68.4	18.4	80.3	25.0	72.4	31.6	34.2	32.9	35.5	35.5	14.5	11.8	3.9	36.8	42.1	10.5
	5	73	17.8	80.8	16.4	83.6	11.0	89.0	8.2	91.8	21.9	41.1	35.6	23.3	34.2	15.1	23.3	4.1	17.8	47.9	27.4
	6	71	21.1	77.5	0	98.6	0	98.6	8.5	90.1	5.6	18.3	73.2	8.5	45.1	19.7	25.4	0	7.0	84.5	5.6
中	1	44	20.5	79.5	4.5	95.5	9.1	90.9	18.2	79.5	15.9	15.9	68.2	20.5	31.8	15.9	31.8	0	18.2	56.8	25.0
	2	64	6.3	93.8	1.6	98.4	3.1	96.9	7.8	92.2	12.5	25.0	62.5	17.2	32.8	17.2	32.8	0	1.6	60.9	37.5
	3	45	8.9	84.4	0	95.6	2.2	93.3	6.7	88.9	11.1	15.6	68.9	15.6	20.0	17.8	44.4	0	2.2	66.7	28.9
計	452	25.4	71.9	16.8	81.2	16.2	82.7	19.2	78.8	23.9	24.6	49.6	26.5	32.1	15.0	24.3	4.9	19.2	53.5	19.5	

表 2-3-3 調理技術の必要性に対する意識(B案)

(%)

学年	n	果物の皮をむく			ゆで卵			目玉焼			野菜サラダ			みそ汁			
		ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	
小	2	79	72.2	24.1	7.6	78.5	17.7	3.8	67.1	26.6	5.1	65.8	29.1	3.8	58.2	34.2	1.3
	4	76	90.8	7.9	1.3	90.8	5.3	3.9	92.1	7.9	0	81.6	17.1	1.3	75.0	23.7	1.3
	5	73	93.2	1.4	1.4	90.4	4.1	2.7	91.8	4.1	1.4	89.0	5.5	1.4	74.0	20.5	4.1
	6	71	94.4	2.8	1.4	91.5	5.6	1.4	91.5	7.0	0	87.3	9.9	1.4	85.9	11.3	1.4
中	1	44	90.9	6.8	2.3	88.6	9.1	0	86.4	9.1	0	93.2	6.8	0	88.6	9.1	0
	2	64	98.4	0	0	95.3	3.1	0	98.4	0	0	87.5	9.4	1.6	82.8	14.1	1.6
	3	45	95.6	2.2	0	93.3	6.7	2.2	93.3	6.7	0	86.7	11.1	0	84.4	13.3	0
計	452	90.0	7.1	2.2	89.4	7.5	2.2	88.1	9.3	1.1	86.4	13.5	1.5	77.0	19.2	1.5	
学年	n	ハンバーグ			ラーメン			煮もの			ちらしずし			カレーライス			
		ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	ひとりで作れるとよいと思う	ひとりで作れなくてもよいと思う	できあがったものを買えばよいと思う	
小	2	79	49.4	29.1	17.7	64.6	21.5	7.6	29.1	53.2	10.1	38.0	44.3	15.2	55.7	32.9	2.5
	4	76	77.6	14.5	7.9	86.8	6.6	6.6	67.1	25.0	5.3	71.1	25.0	1.3	82.9	11.8	2.6
	5	73	71.2	19.2	4.1	79.5	12.3	6.8	56.2	34.2	5.5	52.1	34.2	9.6	84.9	9.6	1.4
	6	71	71.8	18.3	8.5	81.7	9.9	7.0	59.2	35.2	2.8	50.7	36.6	11.3	80.3	16.9	1.4
中	1	44	65.9	25.0	6.8	86.4	9.1	0	63.6	31.8	0	59.1	31.8	9.1	84.1	15.9	2.3
	2	64	73.4	17.2	7.8	92.2	0	4.7	59.4	39.1	0	48.4	40.6	7.8	93.5	6.3	1.6
	3	45	73.3	24.4	0	84.4	11.1	4.4	68.9	26.7	2.2	57.8	31.1	8.9	86.7	8.9	2.2
計	452	68.6	20.8	8.2	81.4	10.4	5.8	56.2	35.8	4.2	53.3	35.2	9.1	79.6	15.3	2.0	

つくる場合を合わせてみると、「ラーメン」92.2%、「目玉焼」82.7%、「ゆで卵」82.7%の順に多くみられた。つくれる段階別に分けてみると、「ラーメン」では、インスタントラーメンを使っている割合が53.5%で多く、「ハンバーグ」では、あたためるだけになっているものを使っている割合が32.1%で多くみられた。

ii) 調理技術の必要性に対する意識

表2-3-3に示したように、「ひとりでつくれるとよいと思う」と回答した割合は、「果物の皮をむく」90.0%、「ゆで卵」89.4%、「目玉焼」88.1%、「野菜サラダ」83.4%、「ラーメン」81.4%、「カレーライス」79.6%の順に多くみられた。学年間にはあまり違いはみられないが、「煮もの」

「カレーライス」については、学年がすすむにしたがい、つくれるとよいと思う割合はやや増加する傾向がみられる。

また、「できたものを買えばよいと思う」割合の多くみられた料理は、「ちらしずし」9.1%、「ハンバーグ」8.2%であるが、いずれも学年間に違いはあまりみられない。

(3) 考 察

i) 調理技術の実態

A案とB案の問い方を比較するために、共通にとりあげている「みそ汁」「ハンバーグ」に対する回答について考察する。

①みそ汁(図2-3-1)

A案で「ひとりでちゃんとつくれると思う」と

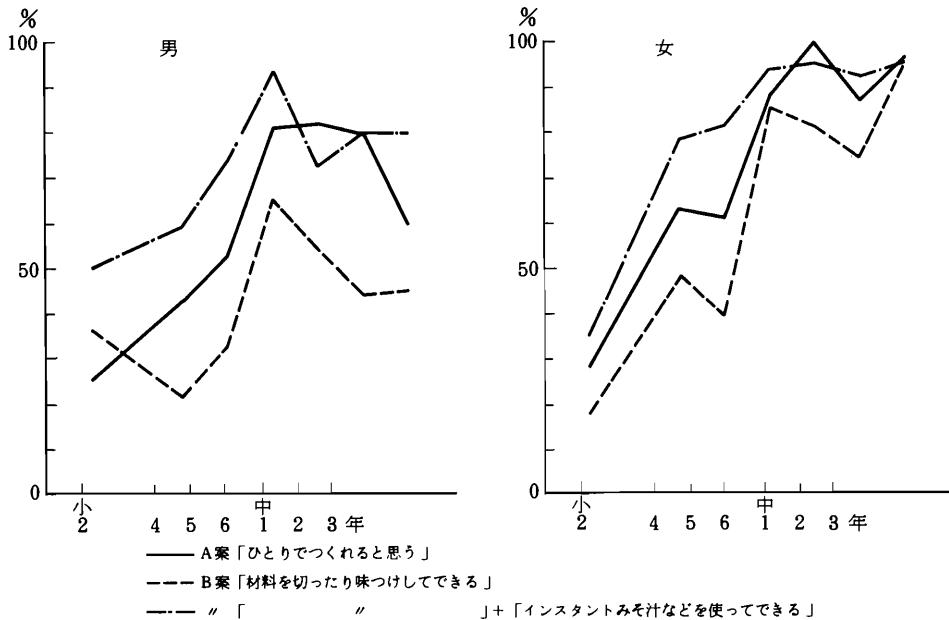


図2-3-1 「みそ汁」をつくらることができる

回答した割合は、B案で「材料を切ったり味つけしてできる」と回答した割合と、さらに「インスタントみそ汁などを使ってできる」割合を加えた割合の中間に位置を占めているようである。これは、みそ汁を「つくることができる」の解釈が、材料を切ったり味つけしたりするといういわゆる手づくり、という意味だけではなく、インスタントみそ汁という調理済食品を使って仕上げることも含まれている、ということではなかろうか。

②ハンバーグ(図2-3-2)

A案で「ひとりでちゃんとつくれると思う」と回答した割合は、B案で「肉などの材料を合わせて味つけしてできる」といういわゆる手づくりの方法と、「ハンバーグの素を使ってできる」という半調理品を利用してつくる方法を合わせた回答率と、ほぼ同じような値を示している。さらに「あたためるだけのものを使ってできる」という調理済食品を利用してつくる方法を合わせた回答率は、

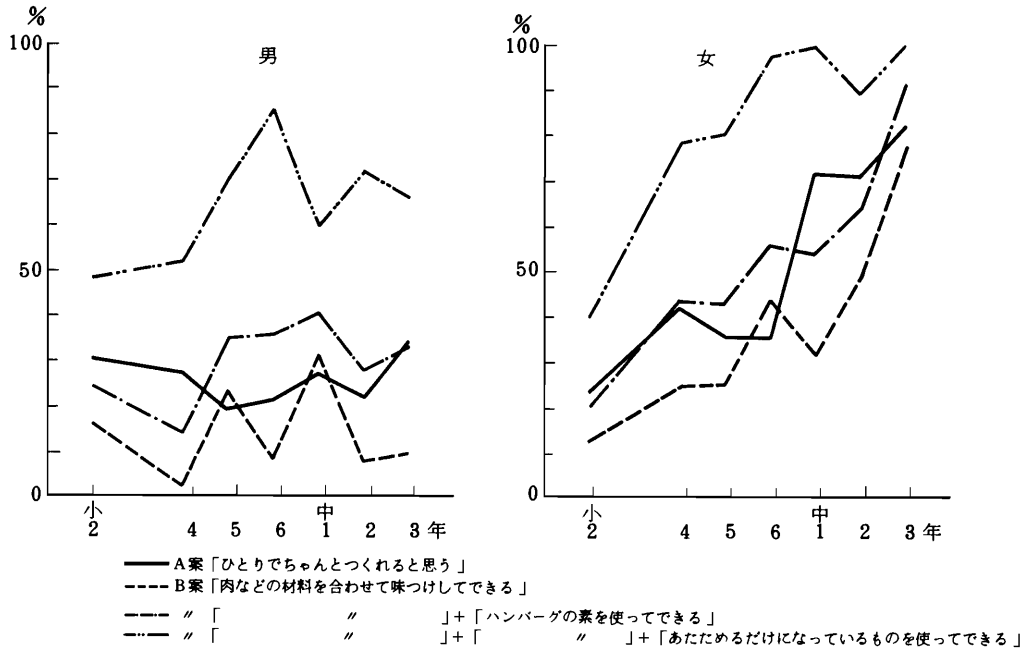


図2-3-2 「ハンバーグ」をつくらることができる

それらよりも少し離れて高い値を示している。すなわち、「ハンバーグ」については、児童・生徒がハンバーグを「つくることできる」をいわゆる手づくりだけでなく、半調理品のものを利用してつくる場合も含めて解釈しているようである。しかし、袋入りなどの調理済食品を利用した場合は、「つくる」という意識はまだないようである。

このように、児童・生徒にとって、料理をつくらることができる、という作り方の受けとめ方の違いがあるとすれば、作り方の段階を追って問うB案の問い方が、実態を的確に把握する方法ではないかと思われる。従来の加工食品に加え、調理加工段階の様々な調理済食品などが氾濫している現在、児童・生徒の調理技術の実態をみるにあたっては、それらの利用も含めての問いかけ方を検討する必要があると思われる。

ii) 調理技術の必要性に対する意識(図2-3-3)

A案で「つくれるようになりたい」と回答した割合をみると、「みそ汁」「カレーライス」では、学年がすすむにしたいが減少している。一方、B案で「つくれるとよいと思う」回答率は増加している。これは、A案の回答の方法が、「ひとりであつてくれると思う」という選択肢と並べて提示して

あるため、「ひとりであつてくれると思う」回答率が、学年とともに増加するのにしたがって、「つくれるようになりたい」の回答率は減少したのではないかと思われる。

同様に、他の料理についても、A案の場合、「つくれるようになりたい」とする回答は、「ひとりであつてくれると思う」の回答に大きく左右されている。したがって、むしろ「煮もの」や「ちらしずし」のように、「ひとりであつてくれると思う」割合の少ない料理の場合は、A案、B案の回答率はそれぞれ近い値を示している。

このように、A案の問い方の場合は、「ひとりであつてくれると思う」かどうかにより、「つくれるようになりたい」の回答率は左右されているのに対し、B案の場合、実際につくらることができるかどうかにかかわらず、「つくれるとよいと思う」という必要性に対する意識が回答されているのではないかと思われる。

また、「できたものを買えばよいと思う」回答についてみると、図2-3-4に示したように、どの料理についても、各学年でA案の問い方の場合に回答率が高い傾向がみられた。ここでもA案の場合、「ひとりであつてくれるとおもう」と、ならべて問わ

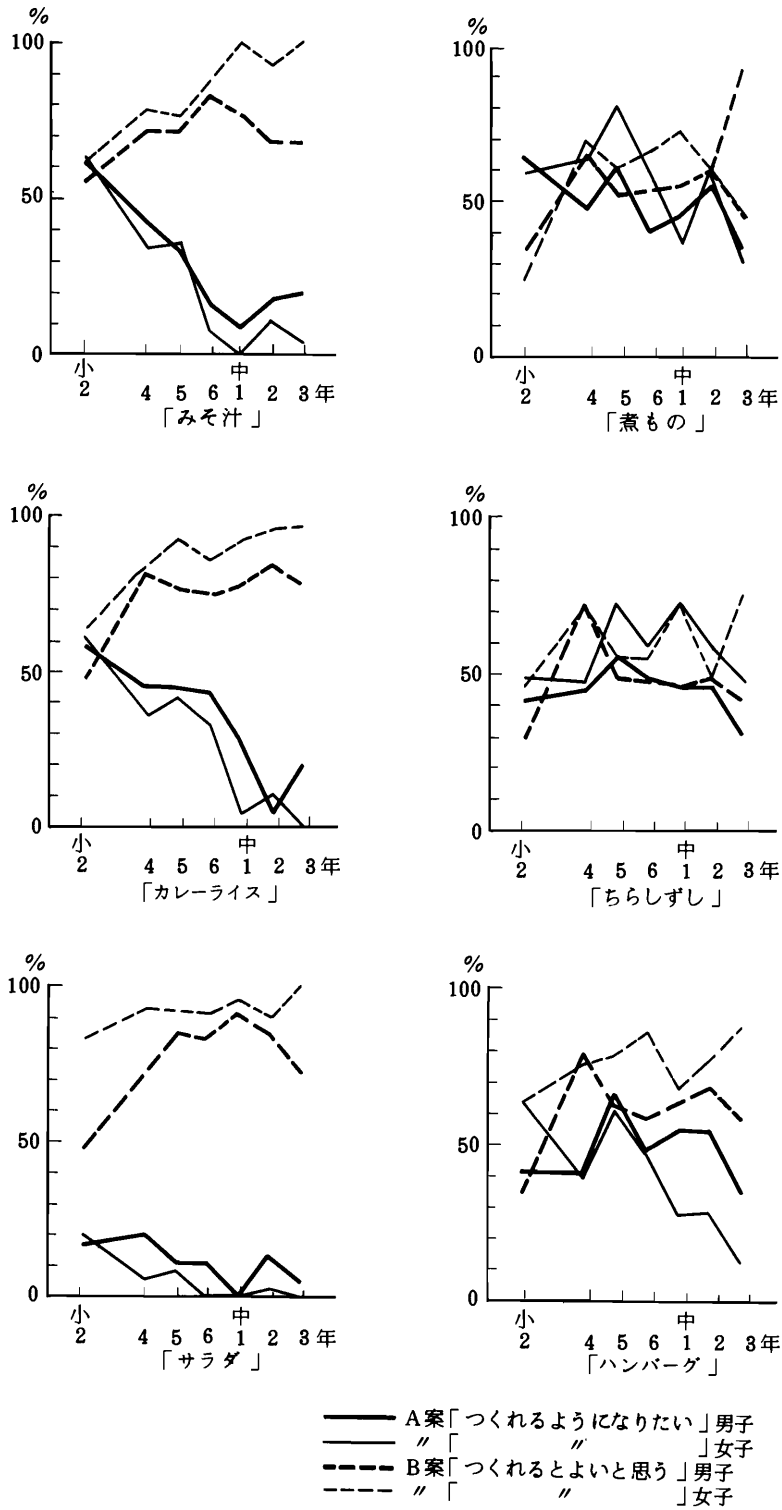


図2-3-3 調理技術の必要性に対する認識

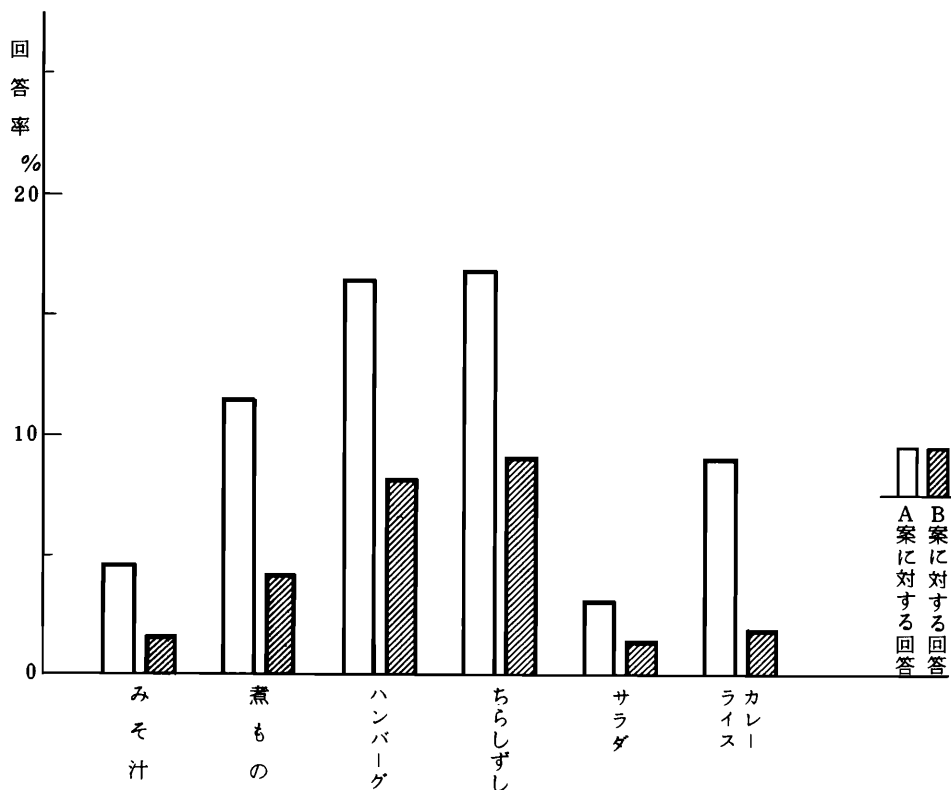


図 2-3-4 「できたものを買えばよいと思う」

れているために、現在ひとりでつくれるかどうか、つくれる場合にはできたものを買えばよいと思うか、というように、現在「ひとりでつくれると思う」の回答を基準に回答されたのではないかとと思われる。これに対し、B案の場合、「つくれるとよいと思う」「つくれるなくてもよいと思う」と並べて問われており、“たてまえ”として「できたものを買えばよいと思う」ことに批判的になり回答が少なくなったのではないかと考えられる。しかし、児童・生徒が「できあがったもの」を具体的にどうとらえているのか、また、そのイメージに多様性があるならば、どのような問いかけ方をすればよ里的確に意識を把握することができるのか、など、さらに今後検討の必要があろう。

このように、調理技術の必要性に対する意識を問う場合、現在の生活状況の中での必要性なのか、あるいは将来に向けてどう思うのか、の視点を明らかにした上で設問しなければ、技術の程度の実態により大きく影響をうけるので、問いかけ方や、回答の選択肢の提示のしかたを厳密に検討する必

要があると思われる。

また、とりあげる料理についても、児童・生徒の日常生活を十分把握した上で検討されなければならないと思われる。

III ま と め

小学校2年から中学3年までの児童・生徒に対して、①食品購入について、②献立について、③調理技術について、児童・生徒の意識と行為の実態について調査した。調査にあたって、異なった質問方法による児童・生徒の回答内容の差を分析検討し、今後の「児童・生徒の食生活調査」のための望ましい質問紙作成の基礎データを得ようとした。

調査は、質問紙A案、B案を作成し、両案とも、同一校の同一学年児童、各1クラスずつに実施し、その結果を比較するという方法をとった。対象数はA案444人、B案452人であった。

対象校が、愛知県内5校、岐阜県内5校、三重県内1校と11校にわたっている為、学校差が調査

結果にどのような影響を与えているかを、最初に検討した。その結果、「食品購入について」の質問と「調理技術について」の質問の一部に学校差がみられた。したがって、A案とB案の質問方法の差による児童・生徒の回答の違いを中心に検討し、学年別変化を検討する場合には、学年間に存在する学校差を超えて表れた発達の変化を取上げられるようにした。

本研究の結果、明らかになった点は次のとおりである。

(1) 食品購入についての児童の知識を調べるために、A案では「食品の品質基準を示すマーク」を正しく判断することができるかどうかを問うことによって調べようとした。日常生活用品に使われる5種類のマークのうち「見たことがある」という回答は、JISマークとJASマークが低学年から高率である。しかし「食べものに使われているマーク」を正しく回答できる割合は、低学年では低く、小学校5年生から高くなる(全体で65~77%)。低学年ほどマークを見たことがある割合と、マークの意味を知っている割合との差が大きい。

B案では、「あなたは、どんな食べものを買うか」という間に自由記述で答えさせたところ、菓子、ジュース類、パン、の順に多かった。この中JASマークのついている食品は、菓子の中のキャンディとジュース類のみである。日常生活の中でJASマークのついた食品を買う機会は少ないといえる。さらに、「袋や箱に入っている食べものを買う時に、何に気をつけて買うか」を尋ねた結果では、「ねだん」(79.6%)と「製造年月日」(75.8%)の2項目が多い。学年が進むにつれて中味を吟味して買物をする傾向がみられた。

以上の結果から、低学年からマークの知識を含めた商品購入の教育を実施するには、児童の生活に即応しながら指導していく必要があると思われる。

(2) 献立について、A案では食パンを主食とした3種類の献立を提示し、「からだのためによいと思う組み合わせ」を選ばせた。次に、それを選んだ理由を自由記述で記入させた。B案では、18項目の食品や料理をつかって、「からだのためによ

いと思う朝ごはんの献立を1つつくらせた。

その結果、A案では提示した献立が簡単すぎたこともあって、「食パン・牛乳・ゆで卵・野菜サラダ」の献立を選んだ正答率は、小学校2年生から約80%と高率であり、発達の変化は見られなかった。しかし、その献立を選んだ理由をみみると、「栄養のバランスがよい」という回答率は、学年と共に増加し、発達の変化がみられた。

B案では、児童・生徒の回答した献立を栄養のバランスの良否を判断するため、「栄養のバランスのよい献立」、「栄養のバランスの比較的よい献立」、「栄養のバランスのわるい献立」の3つにまとめて比較した。ここでは、「栄養のバランスのよい献立」の回答率が学年が進むにつれて増加した。表示した食品や料理の種類、数などについては、さらに検討が必要であるが、B案の方が献立内容の発達の変化を調べるには適しているといえる。

(3) 調理技術について、A案では、①みそ汁、②煮もの、③ハンバーグ、④ちらしずし、⑤サラダ、⑥カレーライスの6料理について、「ひとりでつくれるとおもう」「つくれるようになりたい」「できたものをかえればよい」の3選択肢のあてはまるものに○をつけさせた(○はいくつつけてもよい)。B案では、A案の「ひとりでつくれるとおもう」にあたる調理技術の実態についての質問を料理ごとに「できない」「できる」の2段階で尋ねるものから、「ハンバーグ」のような調理品や半調理的が多く使われている料理では、「できない」「あたためるだけになっているものを使ってできる」「ハンバーグの素を使ってできる」「肉などの材料を合わせて、味つけしてできる」の4段階で尋ねるという形式にした。

その結果は、A案の「ひとりでつくれる」という児童・生徒の回答には、B案の材料を切ったり味つけしてつくるという、いわゆる手づくりの意味だけではなく、半加工品やインスタント食品を利用してつくる場合も含めて解釈していることがわかった。児童・生徒の調理技術の実態を把握する方法としては、B案の方が適切だと思われる。

B案では、10種類の料理について、「ひとりでつくれるとよいと思う」「ひとりでつけれなくて

もよいと思う」「できあがったものを買えばよいと思う」の3選択肢を示して、児童・生徒に調理技術の必要性をどのように意識しているか調べた。

A案とB案の両方に共通する6料理について比較検討した結果、A案の「つくれるようになりたい」の回答率は学年が進むにしたがって減少するのに対して、B案の「ひとりでつくれるとよいと思う」の回答率は、学年と共に増加の傾向がみられる。この傾向は、「みそ汁」「カレーライス」のように児童がひとりでつくれる割合の高い場合に強くみられる。「ひとりでつくれるようになりたい(A案)」と「ひとりでつくれるとよいと思う(B案)」とは同じような言葉であるが、選択肢の提示の仕方により、A案では、「ひとりでつくれると思う」の反応が基準となり、ひとりでつくれる割合が多くなるにつれてひとりでつくれるようになりたい割合が減少するという結果になった。

また「できたものを買えばよい」という回答もA案の方がB案より回答率が高い。原因の一つはA案の方が現在ひとりでつくれるかどうかの反応との関連で回答されているためであるが、他の原因は児童の「できたものを買うこと」に対する認識の現実とたてまえのズレが表れたためと推察される。しかし、本調査では児童の「できたものを買う」ことについての意識が調べられていないので、この原因の究明は今後の課題である。

なお、本報告における調査A案の結果の概要は、日本家庭科教育学会昭和57年度例会における予備調査の結果報告において、日本家庭科教育学会東海地区会共同研究推進委員会として発表した。

参考文献

- 1) 日本家庭科教育学会共同研究推進委員会「家庭生活に関する認識の全国調査」日本家庭科教育学会(1982)
- 2) 藤枝憲子, 共同研究推進委員会報告(技術部会), 日本家庭科教育学会誌, 31, P.P 100 (1982)
- 3) 山崎進, 木村静江『新版消費者商品学』光生館, P.P.109-113 (1979)
- 4) 足立己幸, 針谷順子, 磯田厚子他「食事パターンから食構成を探る」, 『食の科学』No.56~61

(1980~1981)

- 5) 長島和子, 小学校家庭科における食物学習の定着度, 日本家庭科教育学会誌, 30, P.P 56~63 (1982)