

食に対する私たちの意識についての一考察 ～戦後日本の家庭科教育の変遷に着目して～

1190551 森澤歌歩

高知工科大学経済・マネジメント学群

1. 概要

本研究では、学校教育の教科による食育である家庭科教育に注目し、学習指導要領にみる変遷から、今日の私たちの社会が形成している食生活の在り方についての一考察を導く。

2. 問題と背景

2-1. 食に対する意識について

現代の日本に暮らす私たちは日頃からお腹が空いたと感じたのならば、最寄りのコンビニにいつでも食べものが手に入るのが当たり前の生活を送っている。大学生になって一人暮らしをするようになれば、自然と自炊をしなければならぬ状況になるが、忙しい毎日の中、自分ひとりが食べる分を作るのに、多くの手間をかけて調理するのは時間がかかり経済的コストも高くつくかもしれない。消費者として食べものをどのように選ぶか、また、消費者としての主体的な食品選択の必要性を学習させるという家庭科の食教育の在り方を議論するにあたっては、食料が生産され消費者に消費される食料経済の構造を理解しなければならない。食料経済の在り方は、経済の発展に伴って変化してきた。

2-2. フードシステムの変化

食料は人間が消費するその他のあらゆる消費財と決定的に違う性質、つまり「人間の生存のために絶対に必要である」という特性をもっている。私たちは日々食事をし、食料を食べ暮らしている。この毎日の食事を支えているのは、生産と消費の営みであり、食料の需要と供給から成る食料経済である。

この食料経済の在り方は、社会と経済が発展するにつれて変化してきた。食料経済発展には4つの段階がある。まず、第一段階は自給自足の社会である。この段階においては、生産者と消費者が同一であるから、穀物や野菜等農畜産物、魚や海藻などの水産物はほとんどの場合そのままの形体で消費される。次に、第二段階は、分業において実現される。分業によってもたらされたのは、“特化”による利益追求と“規模”の増大による利益拡大である。より専門の分野への特化を行い、同じものを大量につくるという生産効率を高めることによって生産性を向上させることができる。分業を行うことで、どこの国も経済を発展させてきた。また分業によって、生産と消費の間を繋ぐ“流通”が必要になったのが第二段階である。次なる段階では、生鮮食品として消費されていた食品が食品工業の発展によって様々な形に加工されて消費されるようになってくる。これによって、食物の保存期間は伸び、輸送によってより広域な地域で消費されることになり、消費される食品の種類は豊富さを高める。人が食物を消費する、つまり食べるとき、第一段階から第三段階まで共通して、誰かが調理もしくは食事の準備をするというプロセスがあり、そのプロセスは“家事労働”といわれる。食料経済の第四段階では、この“家事労働”に代わるものはいってくることで、家庭に帰って食事の準備をしなくても食物を食べられることができるようになる。自分の家で作らずに食べる“外食”や、スーパーマーケットなどで総菜を買って家で食べるため内食と外食の間にある“中食”は、社会の変化と経済発展によって、急速に普及してきた。

食料経済の発展が第四段階まで及び、図 I のような現在のフードシステムを構成している。

	1970年	1980年	1990年	1995年	2000年	2005年	2010年
農水産業	66.0	48.1	37.3	33.2	28.5	28.5	28.0
食品産業	34.0	51.9	62.7	66.7	71.5	71.5	71.8
食品工業	7.1	9.3	12.0	12.3	12.7	12.2	10.8
食品流通業	16.3	24.1	28.9	31.1	34.0	34.5	31.3
卸売	3.5	5.7	6.8	n.a.	7.0	6.6	3.8
小売	12.8	18.4	22.1	n.a.	26.9	27.9	27.5
飲食店	10.6	18.5	21.9	23.3	24.9	24.8	29.7
合計	構成比	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
	就業者数	1,496	1,239	1,153	1,172	1,124	1,087

●国勢調査(各年)

図 I フードシステムの就業者構成(出典：フードシステムの経済学)

フードシステムにおける雇用とフードシステムの各産業における就業者構成は 1970 年頃から現在にかけて劇的に変化してきた。

『フードシステムの経済学』第 5 版による、1970 年から 2010 年までにおける 10 年毎の国勢調査の結果をまとめたものを見ると、1970 年に約 1,500 万人いたフードシステムの就業者数は 2010 年には 1,103 万人に減少しているというのだ。しかし、日本経済全体の総就業者数は 5,210 万人から 5,961 万人へと増加しており、フードシステムの就業者割合が低下していることを示している。しかも、フードシステム就業者の減少は、農水産業において顕著に起きており、食品産業の就業者数はむしろ増加傾向にあるというのである。

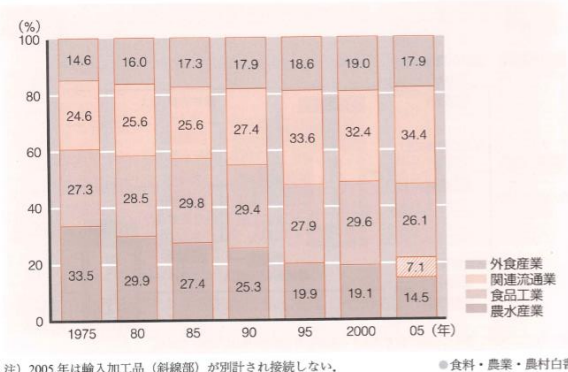


図 II 飲食店の帰属割合(出典：フードシステムの経済学)

図 II が示す飲食費の帰属割合をみることで、フードシステムを構成する産業それぞれの相対的な地

位の変化によって、現在もなおフードシステムは変化し続けていることが伺える。農水産業によって食料を生産するという事実は昔から変わることはないが、フードシステムにおいては農水産業よりも食品産業の方が中心となってきているようだ。このようなフードシステムの変化は、「食生活の外部化」や「経済発展」と「家族の変化」また「食品産業のイノベーション」など様々な要因によって起きたものであると考えられる。

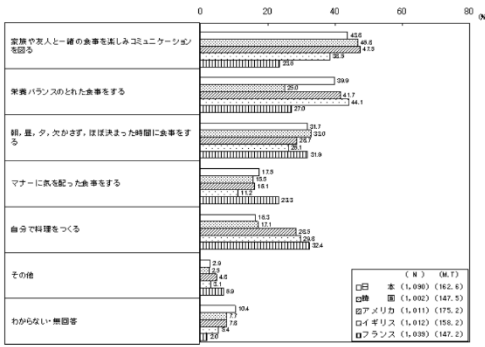
2-3. 家庭の変容

フードシステムの変容の一要因として「家族生活の変容」がある。近年家族のあり方は大きく変貌してきている。一緒に暮らす家族の人数が少なくなり、一人暮らしなどの“単身世帯”が増加しているのである。これまで食事の準備や後片付け等多くの家事労働を担当していた専業主婦も少なくなっている。家族の単位自体は小さくなり、またそれぞれが個別に食事をするようになるように変化した。

2-4. 研究の目的

本研究では、今日の家庭での食生活の変容について、家庭科教育が現在どのように関わっているのかを学習指導要領にみる変遷からみた上で、今日の家庭科教育の在り方を議論したいと考える。科学技術の進歩による社会と家庭の変容によって、人々の食生活の有り様は大きく変わった。先進国では、日々一国の消費に対して有り余るほどの食べものが生産加工され市場に届けられている。いのちを育み絶対に安全でなければならないことが求められる「食品」という消費財を考えると、消費者が食べものへの意識をどのようにもつかは、食べものが経済優先の商品にならないためにとても重要であると考え。現代の若い世代は食とどのように関わっているのだろうか。内閣府の第八

回青年意識調査（2009）では、「ふだんの食生活で心がけていること」を選択する質問項目のうちの「自分で料理をつくる」という項目について、日本の青年は16.3%と最も低く、次いで韓国17.1%、アメリカ26.5%、イギリス29.8%、フランス32.4%の割合であったと報告されている。



図Ⅲ ふだんの食生活で心がけていること(出典：内閣府第八回青年意識調査（2009）)

料理をすることが日常的に少なくなったこと背景には、家庭において料理をする機会が減少し、食生活のほとんどを外食や中食で済ませることが多くなったことがあるだろう。家庭科教育では食領域に関して、「食生活の設計や調理」の生活技術を体験的に習得することを目指して「調理実習」が小学校、中学校、高校を通して行われている。実際の家庭の場で、料理する機会が少なくなっている昨今、学校において、児童・生徒が実践的な生活スキルを学ぶ機会をもつことの意義を問いたい。

3. 解決策

ここでは2で述べた問題を解決する方法としてのなぜ家庭科教育による食育が必要であるのかをしめす。家庭科教育とは現在の学校教育における教育課程の中の一教科である。

3-1. 戦後家庭科教育の変遷

第二次世界大戦後の教育改革を受け、1947年に文部省は学習指導要領試案を発行した。その中で、

民主的な家庭建設を目指す新しい教科として「家庭科」が新設された。当時の教育課程では、小学校の第5、6学年で男女必修、中学校では「職業科」という科目の中から選択、高等学校では1948年の通達により「家庭」が男子は自由選択科目、女子のみ必修の科目として設置された。その後、約10年毎に学習指導要領は改訂され、社会や家庭をとりまく環境の変化に対応して、教科名や履修の仕方、授業時間数・単位数、内容も改められてきた。中学校と高校では必ずしも男女共修が当たり前ではなかった。中学校において、男女で学ぶ内容が異なるという状況が改められたのは、女子差別撤廃条約批准に対応してのことで1993年実施学習指導要領からである。高校においても、1963年から1972年まで普通科女子のみ必修、1973年から1993年はすべての女子に必修、男女必修が実施されたのは1994年からであった。教科の内容は、その時代毎の課題を反映して内容の改善が図られてきた。しかし、時間数で見ると、小、中学校ともに2002年実施の学習指導要領から授業時間数は大幅に減らされ、高校においても他科目の選択によって家庭科の学習時間数が減少してしまった。2008年に告示された学習指導要領では、小学校、中学校において、一貫性のある家庭科教育を行うことで、内容の基礎・基本を確実に定着させ、生活の自立を目指すことが示されている。

3-2. 家庭科教育の定着率

家庭科の食領域の指導における知識の定着率を調査した大森ら（2015）は、中・高・大学生に行ったアンケート調査を行い分析した。食に関する情報の入手先として、どの学校段階でも「家庭科」と選択される割合が高かったこと、調理に関する質問項目では、調理器具や水加減を答える問いに対する正解率が、大学生においても低かったことや、家族との食に関する会話の頻度と子どもの調理に関する知識との間に相互関連性が認められたこと等が明らかにされた。

3-3. 考察・家庭科教育で食育を行う意義

1947年第二次世界大戦後の新しい学校教育を掲げて教育基本法が定められ、その中で日本の家庭科教育も始まった。科学技術の進歩や経済・社会のめまぐるしい変化の中で生じている課題を克服すべく改正教育基本法が2006年に公布・施行された。教育基本法第四条には教育の機会均等を示し、「すべて国民は、ひとしく、その能力に応じた教育を受ける機会を与えられなければならない、人種、信条、性別、社会的身分、経済的地位又は門地によって、教育上差別されない。」と記されている。つまり学校教育においては、全ての児童・生徒が教育の機会を受ける権利を有していることから、性別や経済上の理由により教育が受けられないことはあってはならないのである。これに準じて学習指導要領に家庭科教育が定められていることによって、学校教育を受けている以上、誰もが家庭科教育を受けることが可能になるのである。学校は「食に関する指導」によって食育を推進するが、その指導には「給食の時間における食に関する指導」や「教科等における食に関する指導」、「個別的な相談指導」など複数の指導法があるとされている。小学校・高校における「家庭科」や中学校の「技術家庭科」が「教科等における食に関する指導」にあたる。また過去の研究によって、栄養、食品、調理などの食に関する知識を得たところとして、中学生、高校生、大学生のいずれも「家庭科で学んだ」と回答される割合が最も高いことが報告されている。また調理実習などの実践をあえて学校教育で行い、栄養学、経済学の科学的知見に基づいた食物との関わり方を児童・生徒に教えることで、食料経済や環境なども視野にいれ、食生活を多面的にとらえた上で食べものを選ぶ力を学ぶことができるという可能性も秘めている。

4. 結論

現在、小中高等学校において家庭科は必修科目であるものの、家庭科の授業時間数は、学習指導要

領の幾度かの改訂により減らされてきている。しかしながら、食に関する様々な知識を得て、食生活について学ぶために家庭科教育がもつ役割は大きい。家庭科教育によって食に関する体験的な学習をする目的は、単に調理科学の知識が得られることや料理が出来るようになることではないと考える。現代の消費的生活を見直し、どのような食選択をしていけばよいのか、主体的に自分が食べているものを選んでいくのかを批判的に自己に問い直す必要がある。過去の家庭科教育では、これまでの社会や家庭の変容をみて、現代社会の在り様を議論する場が乏しかったのではないかと推察する。授業時間数の削減は、こうした議論の機会を奪う原因になっているのではないか。それを知るためには、家庭科教育が子ども達の発達にどのような影響を与えているのか、家庭科教育の内容の充実度が実証的に研究されていくことが今後の課題であるといえるだろう。

引用文献

- [1]文部科学省『食に関する指導の手引（第二次改訂版）』（平成31年3月）
- [2]文部科学省『（平成29年告示）小学校学習指導要領家庭編』
- [3]文部科学省（平成22年1月）『高等学校学習指導要領解説・家庭編』
- [4]研究代表者：玉置悦子（2012）『食品安全性をめぐる消費者意識の実証研究』
- [5]時子山ひろみ、荏開津典生（2013）『フードシステムの経済学』
- [6]桑畑美沙子（1987）『食べものを教える』
- [7]日本家庭科教育学会編著（2013）『生きる力をそなえた子どもたち』
- [8]中西雪夫（2000）『家庭科の学習内容の実践化の定着時期—学習内容の家庭生活における実践率の変化—』
- [9]池崎喜美恵、仙波圭子、青木幸子、田部井恵美子（2012）『家庭科教育』

[10]大森桂、高木直、山岸あづみ、楠本健二、矢口友理、三原法子（2015）『栄養、食品および調理に関する知識の発達段階による違いとその関連要素—中学生、高校生、大学生を対象として—』