

香蘭女子短期大学 研究紀要 第67号

日本伝統金属工芸着色技法について ー 鍍金作品の素焼、及び緑青着色技法の考察 ー	杉森 映徳	1
オーガニック食品の需要と成長課題 オーガニック食品の市場と現状について	麻生 廣子	8
インテリア授業におけるグループ・ワークの取り組みについて	河野 洋子	15
企業連携型・課題解決型インターンシップ実践報告	井野智一郎	22
幼稚園における教育実習についての現状と課題 ー 学生の学びと指導内容を踏まえて ー	寺地亜衣子・那須 信樹	30
インボイス制度の導入と課題 ー アパレル企業を想定して ー	青柳 薫子	42
摂食障がいの理解と改善に向けて	遠矢 幸子	52
保育者養成校と附属幼稚園の連携行事「KORAN RED Tシャツ制作」の試み ー 学生の学びを中心に ー	寺地亜衣子・山田裕美子・濱田 尚志	59
市販災害食の栄養評価	北原 勉	69
予期的社会化を高めるための授業内容の検討・実施	岩本久美子	79
保育者養成校での演劇制作の経験に関する研究	溝田めぐみ	88
九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査ー副菜を中心にー ……………青木友紀子・金縄嘉代子・高妻瑠弥乃・山崎 歌織・篠原 久枝		95

日本伝統金属工芸着色技法について

— 鑄金作品の素焼、及び緑青着色技法の考察 —

Traditional Japanese metal craft patina techniques
- A study of bisque firing and verdigris patina techniques for metal castings -

杉 森 映 徳

Eitoku SUGIMORI

保育学科 准教授

Associate Professor of Childhood Education

要約

本論は日本の伝統工芸に属する金属工芸の中でも、青銅製の鑄金作品に高温焼成による素焼を施すことにより、合金地金のもたらす独特な模様である「景色」を作品表面に表出させ、次いで作品表面に緑青液を塗布し着色することにより、作品にどのような色合いを得ることができるかを検証するものである。

キーワード：伝統工芸 工芸美術 金属工芸 鑄金 青銅 着色 緑青

Summary

This paper examines what kind of color can be obtained by applying a *Rokusho* (verdigris liquid) to the surface of a bronze casting artwork, which is one of Japan's traditional crafts, and then bisque firing it at a high temperature to reveal a *Keshiki* (unique pattern) of the alloy base.

Keywords: Traditional crafts, Craft art, Metalwork, Casting, Bronze, Patina, Verdigris

はじめに

青銅器が我が国に伝来したのは、紀元前200年頃、弥生時代のことである。その時代に鉄器と共に伝わったといわれる青銅器は、鏡や剣、銅鐸といったものであった。青銅器の制作は制作技法が伝来してすぐに行われるようになった。農工具、武器などの実用道具は、同時期に伝来した鉄器が主流となった為、青銅器は武器の形をした祭器などに利用されるようになった。その後、仏教文化の伝来と共に仏像、仏具などに利用され、急速に加工技術が進歩していった。奈良時代に制作された盧舎那仏は当時の最先端の技術を駆使して生み出された青銅作品の代表的な例である。鉄に関しても冶金技術が進歩し、砂鉄から玉鋼を作り出す、たたら製鉄の技術を獲得したことにより、刀剣類の質が高くなり、世界に類を見ない切れ味と美しさを兼ね備えた武器として世界的にも広く認知されている。日本の金属工芸が飛躍的に進歩した時期は江戸時代中期である。社会が安定し平和な日常を送ることができるようになった江戸時代には、武士と町人を中心とした文化が栄え、特に江戸中期の元禄時代は華やかな文化が開花した時代である。金属工芸に於いてもこの時期に刀剣類の拵に用いる金具など彫金や鍛金の技術を駆使したものが数多く見られる。武士や町人の求めに応じて職人同士が競い合って技を高めたこともあり、様々な金属加工技術が生み出された。この時代に発明された金属工芸作品の制作技術や着色技法が日本独自の金属工芸技法として現在まで連綿と受け継がれて来たの

である。本論では受け継がれて来た日本伝統の技法の中でも特に着色技法に目を向け、素焼技法と緑青着色の特色について作品制作を通して紹介したい。

I 鑄造作品の仕上げ方法

今回紹介する花入作品は、工業的なブロンズ彫刻やオブジェ等に一般的に用いられるブロンズ BC 6 (Cu 83～87%、Sn 4.0～6.0%、Zn 4.0～6.0%、Pb 4.0～6.0%、その他1.57以下) を使用して制作した。一般的に素焼の技法を使って作品を仕上げる場合、BC 6に銅を20%程追加して鑄造することにより、素焼き焼成後の作品表面に赤紫色の銅錆である朱銅を発生させ易くなる。この朱銅は仕上げとして煮上液により作品を茹で上げて薄栗色でコーティングすることにより一層艶やかな朱色を得ることができる。しかしながら、今回は最終的な着色を緑青色に仕上げる為、ブロンズ BC 6をそのまま銅の皿合わせは行わず鑄造した(写真1)。鑄造後の作品仕上げ工程は下記の通りである。



(写真1) 鑄造作品

1. ヤスリ掛け

ブロンズ作品を仕上げるにあたり、先ず最初に行うのがヤスリ掛けである。目の荒い荒目から始まり、中目、細目、油目と順番に掛けていく(写真2)。工業製品の場合は、グラインダーなどの電動機器を多用することが多いが、手仕事を大切にしている伝統工芸に於いては、作品の形をしっかりと削り出すことが最も大切な作業となる。グラインダー等の回転式の研磨方法に比較して、ヤスリの面を生かして作品の表面の形を歪みなく、整えていくことが最終的な作品のクオリティーを高めることに繋がる。あくまでも手仕事にこだわる伝統工芸の特徴が見られる点でもある。



(写真2) ヤスリ掛け

2. キサゲ掛け

ヤスリ掛けの次に行うのがキサゲ掛けである(写真3)。キサゲは、鋼を刃物状に削り、作家がそれぞれ作品の仕上げに適したものを制作する。このキサゲを用いてヤスリ掛けで残った細かなヤスリ目を丁寧に削っていく。作品の細かな点でヤスリでは削れなかった部分などはキサゲで直接削り上げ整えていく。この工程により作品の表面が歪みのない面としてしっかりと整えられ作品に緊張感が得られるのである。



(写真3) キサゲ掛け

3. 研ぎ上げ(研磨)

キサゲによって整えた作品表面を更に研磨しキズを消していく。先ず木炭(朴炭)でキサゲの削り跡を丁寧に消していく。次に耐水ペーパーを#80程の荒目から順に#2000程の細目まで丁寧に掛けていく(写真4)。

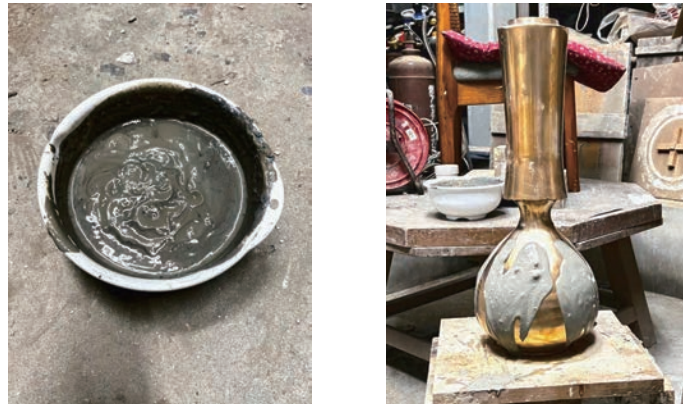


(写真4) 研磨仕上げ

II 素焼き技法

1. 焼刃土の塗布

焼刃土とは、粘土に砥粉や炭を混合し、水と合わせてペースト状にしたもので(写真5)、刀の焼き入れの際、厚みに変化をさせながら刀身に置く土である。この焼刃土の厚みに応じて焼入れの温度が変化する為、刀身に波紋を生じるのである。この手法を鑄造作品の素焼の際に活用することで、刀の波紋と同様の模様を作品表面に得られるのではないかと推測し試みることにした。



(写真5) 焼刃土

2. 炭の準備

素焼には安定した熱を供給する為、備長炭を使用する。素焼窯全体に同じように熱が回る為、作品に均等に熱を与える調整が容易となる。炭を5センチ程の長さに切り、素焼に十分な分量を準備しておく。

3. 窯の作成

素焼を行う為、作品の周りに耐火レンガを組み、焼成窯を作成する。

耐火レンガと耐火レンガの間に、空気を取り込む隙間を作りながら、作品を覆う様に作品から5センチ程の隙間を開けて耐火レンガを積み上げる。

4. 素焼

作品とレンガとの間に備長炭を隙間なく設置し、作品全体を覆うようにする。積み上げた備長炭の上部から着火し、団扇で仰ぎながら炎を下方へ着火させていく(写真6)。作品が朱色になる700℃～800℃程まで上昇した頃合いを見計らって焼成窯を上部から崩していく。



(写真6) 素焼

5. 砥ぎ出し

焼成した作品を冷ました後、作品表面に表出した酸化膜をキサゲ、耐水ペーパー等を使用して取り除いていく(写真7)。



(写真7) 砥ぎ出し

Ⅲ 緑青着色技法

1. 緑青液

緑青液は作品の下色用のタンパン液と仕上げ色用の緑青液の2種類準備する。下色用のタンパン液は酢1リットルに対し硫酸銅100g、食塩100gを混合して作成する。仕上げ用の緑青液は水1リットルに対し塩化アンモニウム20g、硫酸銅20gを混合して作成する。

2. 下色着色

作品を丁寧に洗浄し油分を完全に取り除いてから、タンパン液をハケ等を用いて軽く作品表面を叩くように塗布していく(写真8)。定期的に作品表面に付着した硫酸銅を水で洗い流しながら、作品表面の色が均等に茶褐色になるまでタンパン液を塗布する。



(写真8) タンパン下色着色

3. 緑青着色

茶褐色の下色が作品表面に得られたら、緑青液を下色着色時と同様に塗布していく。好みの緑青色が得られるまで着色液の塗布と水洗いを繰り返していく(写真9)。



(写真9) 緑青着色

IV 着色結果

今回の着色では下地づくりとして一旦作品表面を鏡面仕上げした後、窯を組んで高温焼成する素焼を行った。素焼を行うことで、作品表面が細かく荒れる為、後の下色着色の際、色がしっかりと作品表面に定着した。また、高温焼成により合金であるブロンズの鉛質、銅質等の各種成分が作品表面に傑出することと併せ、焼刃土を作品表面に置き、焼き入れの温度差を生じさせたことで、独自の模様が「景色」となって伝統的な和の美を獲得できた。

通常、このような色彩の「景色」を更に美しく発色させる場合には、硫酸銅と緑青を水と混合した煮上液で作品を茹でる、煮上げ着色技法を用い、作品表面を薄栗色で一層覆うことにより、地金の「景色」を更に瑞々しく発色させる手法を取る。しかしながら、今回は実験的に取って薄栗色を得る煮上げ着色ではなく、深緑色を得る緑青着色での仕上げを試みた。結果的に素焼時にははっきりと得られていた焼刃土の跡の模様と素焼により得られた独自の模様が緑青液と反応して黒褐色に発色し、様々な色が混在する「景色」として十分に浮き出させることができなかった。緑青着色で得られる緑青の色も緑青液と地金の化学反応が弱く、思いの外、地金の模様に緑青着色特有の深緑色が表出しなかった(写真10)。この緑青着色法で仕上げ後に美しい「景色」を得る為には、地金のブロンズに銅を10～20%加えて皿合わせし、素焼の際に銅独特の赤色である朱銅の模様を得られるようにすることが最も効果的である様に思われる。今後、今回の結果を課題とし地金の模様を十分に生かすことのできる着色法を検証していきたい。



(写真10) 完成作品

おわりに

日本人は古来より大自然を崇拜し、自然に生かされていることを感じながら、食物をはじめとする自然からの恵みに感謝し日々の生活を営んできた。そんな日本人であればこそ、自然の四季折々の織り成す、様々な自然の色に対してもその美しさを自ずと心に留めて来たことだろう。この自然界の様々な色を作品に映していくということが日本特有の美意識に繋がっていると感じる。西洋では金属作品のほとんどが研磨、鏡面仕上げされ、金属それぞれの地金の色と輝きを大切にしている。それに対して、かつての日本の金工職人たちは、一度研磨仕上げたものを取えて古びさせる方法で自然界の色を作品に取り入れてきた。そこに自然に対する敬愛の念を感じる。赤、青、緑、茶等、様々な色を数々の着色技法を考案して獲得することによって、いずれ変色するであろう磨き上げられた地金の色を取えて着色するという方法で錆びさせ、作品の色合いを劣化させずに維持してきた。「もののあわれ」や「詫び寂び」といった日本人独自の美意識により、金工作品に独特の美しさをもたらしてきたのである。今回の考察では、思いの他素焼と緑青着色の効果が作品に反映できなかったが、今後さらに工夫を凝らし、日本独自の美意識を生かしながら新たに発展させた着色法を生み出していきたい。デジタル化や AI 技術が進歩している現代に於いて、あえて手仕事、手技を大切にし、手仕事にしか生み出せない美を獲得していくことこそが今後金工作家に求められる責務であるように感じる。

参考文献

- ・人と金属のあゆみ 1995年 原 善四郎 著 株式会社アグネ技術センター
- ・金工の伝統技法 1986年 香取 正彦、井尾 敏雄、井伏 圭介 著 理工学社
- ・金工の着色技法 1998年 長野 裕、井尾 健二 著 理工学社
- ・美術鑄物の手法 1983年 鹿取 一男 著 株式会社アグネ技術センター
- ・工芸家のための金属ノート 1985年 鹿取 一男 著 株式会社アグネ技術センター
- ・彫金の技法 -ジュエリーデザイン- 1972年 塩入 義彦 著 理工学社
- ・作刀の伝統技法 1994年 鈴木 卓夫 著 理工学社

オーガニック食品の需要と成長課題

オーガニック食品の市場と現状について

Demand for organic food and growing challenges

The organic food market and current situation

麻 生 廣 子

Hiroko ASOU

食物栄養学科 准教授

I. はじめに

オーガニック食品の定義は、化学肥料や農薬、遺伝子組み換え作物、人工添加物を使用せず、自然環境を尊重した方法で生産される食品をさす。日本語では「有機食品」とも呼ばれ、国際的な基準や規制が存在しその定義や認証には、各国ごとに若干の違いがあるものの、基本的な理念は、持続可能な農業と健康志向の食生活に基づかれている。その内容は、国際的な基準を設定している「国際有機農業運動連盟」(IFOAM)や、各国の認証制度によって定められており日本では、1999年に施行された「有機JAS制度」に基づき、化学的に合成された農薬や肥料、遺伝子組み換え技術の使用を制限した農産物や加工食品が「オーガニック」として認証され現在に至る。

オーガニック食品のカギとも言えるものは化学肥料および農薬の不使用、遺伝子組み換え技術の不使用、環境保全型農業を目指すものであるがその背景には課題が多く存在する。

オーガニック食品が取り沙汰されるようになった20世紀初頭は化学肥料や農薬の使用が急速に拡大したことに対する反発が広がり始めた。特に、1930年代から1940年代にかけて、農薬や化学肥料による環境への悪影響や、人間の健康へのリスクが注目され始め、これに対する代替的な農業方法として「有機農業」が提唱され、諸外国で、有機農業運動が発展し、持続可能な農業や自然との調和を重視する立場が形成された。前述した通り我が国でも1990年以降に健康志向や環境問題への意識の高まりによりその需要は加速し始める。

オーガニック食品は、環境に配慮し、持続可能な農業を支える手段として評価されているが、その一方で生産コストの高さや供給の不安定さなどの課題もあり解決しなければならない事項がある。そこでオーガニック食品市場の現状と、それに伴う課題、成長予測と一般家庭への普及について考察する。

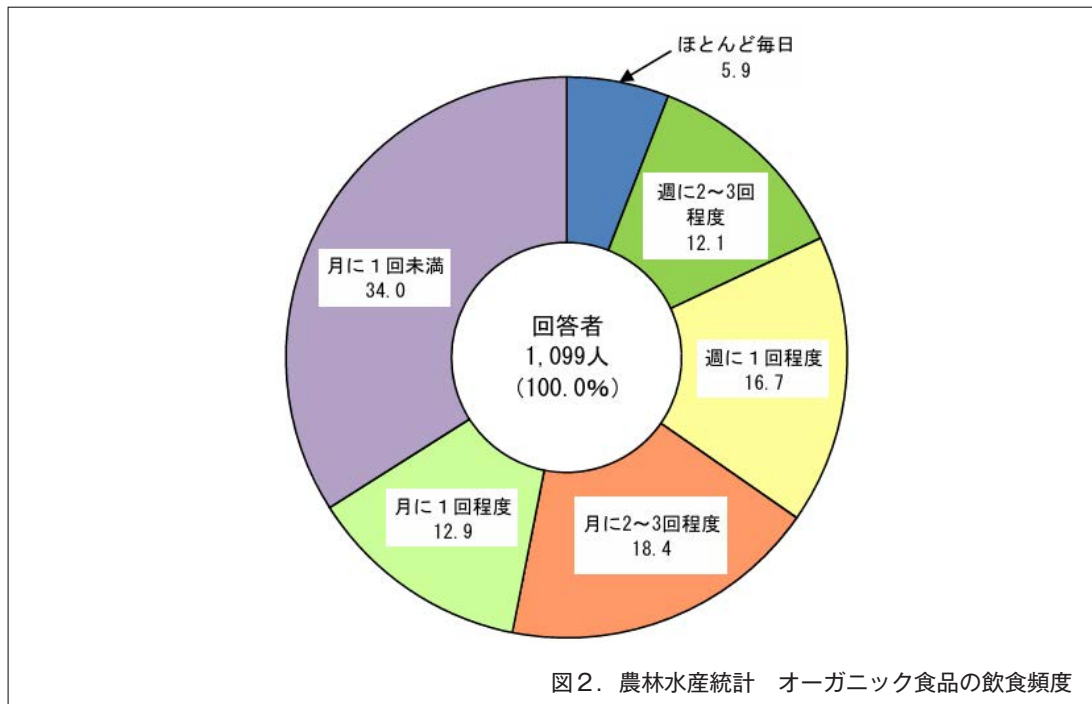
II. オーガニック食品の消費動向

2000年以降、オーガニック食品市場は急速に拡大傾向にある。その背景には健康志向の高まり、食の安全性への意識、環境問題への関心といった要因がありその成長を支えてきた。特に欧米では早い段階から成長が顕著で、各国で政府や認証機関によるオーガニック認証制度が整備され、流通経路も拡大している。スーパーや専門店だけでなく、オンラインでもオーガニック製品が容易に手に入り、消費者にとって選択肢が広がった。米国では「USDAオーガニック」認証が信頼の指標となり、農家や生産者が



図1. 有機JASマーク

オーガニック市場に参入する動機づけとなっている。また、ヨーロッパではEU共通のオーガニック認証制度が導入され、オーガニック食品の品質が保証されるようになりこのような認証制度の整備が、市場に信頼性を与え、さらに需要を引き上げる要因となっている。環境に配慮した持続可能な農業が求められる中で、オーガニック農法は化学肥料や農薬の使用を抑えることで、自然環境への負荷を軽減する取り組みと見なされ、特に若い世代を中心に支持が拡大した。近隣諸国でも2000年代後半からその市場の成長が目立ち始め、日本、中国、韓国、インドなどでオーガニック食品の需要が伸びた。日本では「有機JAS制度」が整備され、オーガニック製品の認証が進み、特に都市部で消費者の間にオーガニック食品が浸透している。中国では急速な経済成長に伴う食品安全問題が、オーガニック食品への関心を促進した。韓国やインドでも同様に、富裕層や健康志向の高い消費者層がオーガニック製品を求めるようになり、地元生産者や輸入業者が市場に参入している。



2020年以降、新型コロナウイルスの感染拡大により、健康意識が世界的に一層高まり、免疫力を高めるとされるオーガニック食品の需要が増加した。この影響で、スーパーフードや機能性食品といった健康関連商品とオーガニック食品が融合した新たな製品の開発が進んでいる。これにより、消費者の選択肢がさらに多様化し、オーガニック市場全体が幅広い層に支持されるようになった。

しかしながらオーガニック食品が浸透するには課題も多くある。オーガニック食品の生産には一般的にコストがかかるため、価格が高くなりやすく、また特定されたスーパーや量販店での販売であるため気軽に購入することが難しい現状がある。農林水産統計(図2)によると、過去1年間にオーガニック食品を飲食した全国の20代以上の者を対象としたアンケートによると「日ごろオーガニック食品を飲食している頻度は『月に1回未満』と回答した割合が最も高く34.0%となっており、一般家庭に浸透するには課題が多くある。その課題解決のためには生産性を高めつつ環境に配慮した技術開発や、認証プロセスの簡素化、流通の効率化などが求められている。

地球環境や、農業の将来性を鑑みると、持続可能な農業および環境負荷軽減を意識した消費者が増えると予測され、オーガニック食品市場は引き続き成長が期待されている。また、世界的な気候変動問題がさらに注目される中で、環境負荷を減らすオーガニック農業の普及は、農業政策にも影響を及ぼすと考えられる。

Ⅲ. 環境の保護と持続可能性

オーガニック食品は、環境保護と持続可能な農業を目指す取り組みの一環として注目されている。オーガニック農業は、化学肥料や合成農薬の使用を避け、土壌の自然な栄養サイクルを重視する方法で、環境負荷を軽減することを目的としている。

この農法は、水質汚染や土壌の劣化、温室効果ガスの排出を減らし、生態系の多様性を保つことにもつながる。土壌の健康を維持するために有機肥料を活用し、作物の栄養価や土壌の持続可能な再生が図られオーガニック農業は、環境保護に加えて生物多様性の保全にも貢献している。例えば、化学農薬を使用しないことで、周辺の野生動植物にとって安全な生息環境が保たれるため、自然のバランスが保たれた、虫や鳥などの自然の捕食者が増えることで、作物に対する害虫の自然抑制が働き、持続可能な生態系を維持することができる。こうしたアプローチは、作物の単一栽培による生物多様性の喪失を防ぎ、地域の生態系と調和した農業を実現可能なものにする。また、持続可能な水の使用もオーガニック農業の重要な特徴である。従来の農業は大量の水を必要とし、農薬や肥料による水質汚染が問題視される一方で、オーガニック農法は必要最低限の水で栽培を行い、灌漑方法を工夫するなど水資源を大切にしている。これにより、地域の水資源が保全されるとともに、将来にわたる水の確保にも寄与している。気候変動への対策としても、重要な役割を果たし特に、土壌中に炭素を貯留する「カーボンシンク」としての役割が注目されている。オーガニック農業では、土壌が自然の炭素吸収源として機能し、温室効果ガスの削減に貢献する。我が国においても農林水産省が「みどりの食料システム戦略」(図3)を2021年5月に策定した。その内容は食料、農林水産業の生産力向上と持続性の両方を実現するものとしている。地球温暖化を抑制し持続可能な農業を支える重要な取り組みに加えて、再生可能エネルギーを活用する生産システムや、食品ロスの削減、パッケージングの簡素化など、オーガニック業界全体で環境配慮が進んでいる。

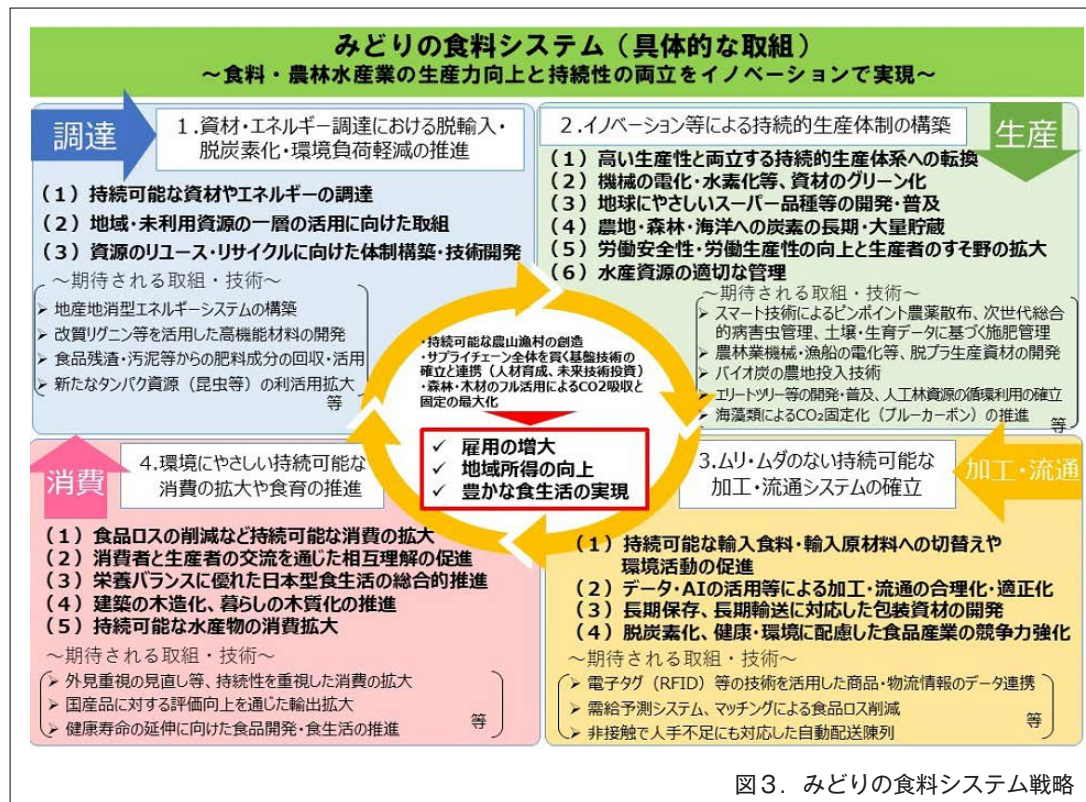
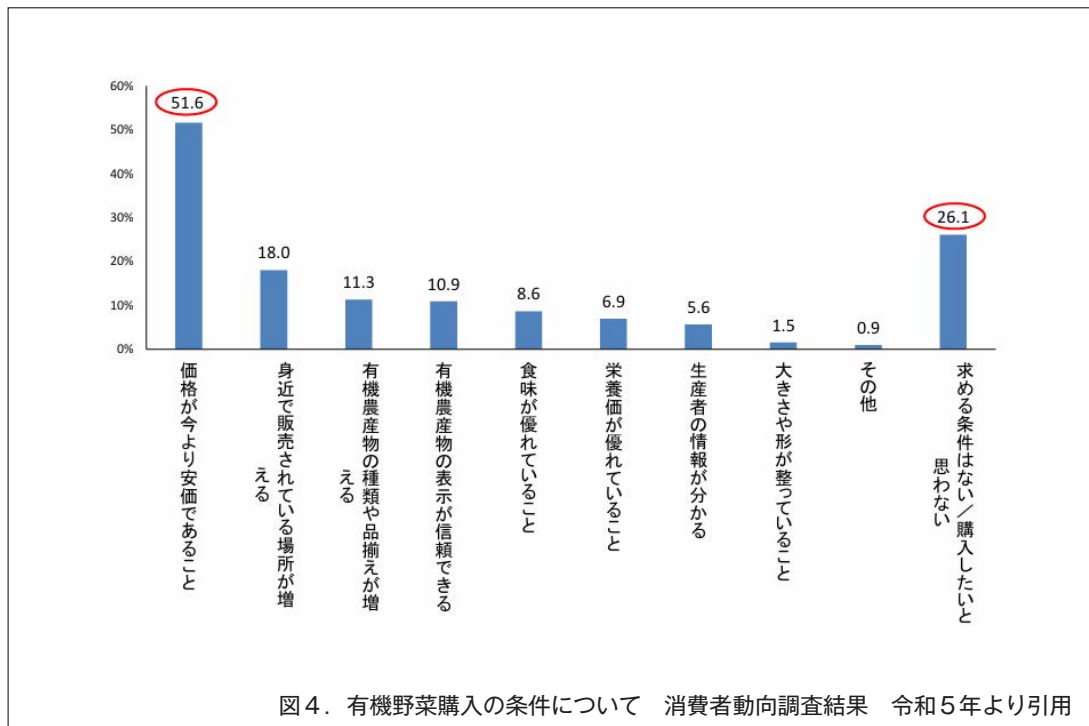


図3. みどりの食料システム戦略

消費者もまた、オーガニック食品を通じて環境保護と持続可能性に寄与できる。例えば、オーガニック食品の選択は、環境に優しい生産者を支持することであり、持続可能な農業の促進につながる。オーガニック農法は通常、地元で生産された食品が多いため、輸送による二酸化炭素の排出が抑えられ、地域経済が活性化される。地域密着型のオーガニック農業の普及は、地域社会全体のサステナビリティを高め、持続可能な未来を築く一助となる。

一方で、オーガニック食品の生産には課題もあり生産効率が従来農業に比べて低いことから、供給が需要に追いつかないケースも多く、価格が高めであることも普及の壁となっている。農林水産省では有機農産物の購入条件について令和5年1月に消費者動向調査を実施しておりその中で「有機野菜購入に関する条件について」(図4) アンケート報告を行っている。有機農産物の購入頻度が月に1回未満と回答した方に、有機農産物を購入するための条件についての問いに対し「価格が今より安価であること」で51.6%が最も高く一方で、「求める条件はない/購入したいと思わない」は26.1%という回答であった。この結果は価格を抑えて販売できるシステムとそれに加え有機野菜のメリットについても一般家庭への情報提供が重要であると考ええる。



これを対処するためには、技術革新による効率向上や、消費者への啓発活動が必要で今後もオーガニック食品が環境保護と持続可能な社会の実現に貢献できるよう、業界全体の取り組みが一層求められている。

IV. オーガニックビレッジとその事例

オーガニックビレッジとは農林水産省においての施策であり「みどりの食料システム戦略」を前提に有機農業について地域ぐるみで取り組む市町村で、その産地(オーガニックビレッジ)のことである。オーガニックビレッジとは、有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず事業者や地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取組を進める先進的なモデル地区を順次創出し、横展開をはかっている。令和7年までに100市町村、令和12年までに200市町村の創出を目標にしている。

このようなオーガニックビレッジの中でモデルケースである市町村、徳島県小松島市の例を考察する。令

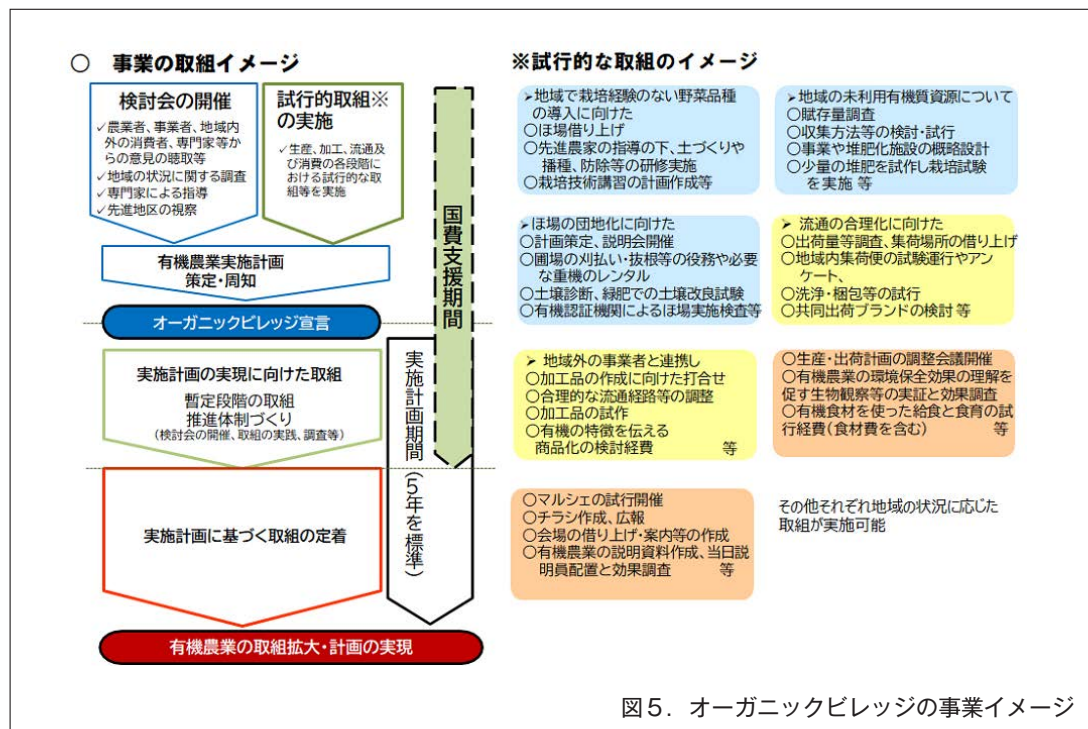


図5. オーガニックビレッジの事業イメージ

和5年にオーガニックビレッジ宣言を行っている、小松島市は自然豊かな土地柄を活かし地元の農産物の価値向上や地域振興のために、元来より農業の推進に力を入れていた。オーガニックビレッジでは化学肥料や農薬をできる限り使用せずに栽培する「有機農業」が行われており、環境に優しい農業の普及とともに、安全で高品質な農産物の提供を目指している。このビレッジの最大の特徴は、生産者と消費者が直接つながることができるコミュニティとしての役割を持っている点である。農産物の販売だけでなく、体験型のイベントやワークショップも開催されているため、訪れる人々がオーガニック農業について学びながら、農産物が育つプロセスを身近に感じることができる。これにより、消費者は自らが食べるものの背景を理解し、食に対する意識を高めることが期待されている。さらに、小松島市の取り組みでは農業の進展だけでなく、地域の特産品や伝統的な農法の保護にも寄与している。小松島市をはじめ徳島県で生産される柑橘類や根菜類、葉野菜などの品種が中心に栽培されており、地域の気候風土に適した作物を育てることで、生産性と品質の高い農産物が実現されている。地元の伝統的な技術や知識を活用しながら、無理なく自然と共生した農業を行うことで、地域資源を最大限に活かすことができる。農業体験とともに訪れる人が農産物を使った料理を楽しむことができるレストランやカフェも併設されている。このような施設により、訪問者は有機栽培の野菜や果物を味わい、地元産の食材の魅力を再発見することができる。飲食施設を利用することで旬の野菜や果物が新鮮な状態で使われるため、食材の風味が楽しめるよう工夫されている。さらに、地元の若者や新規就農者へのサポートにも取り組んでいる。ビレッジ内では研修プログラムや技術指導が行われており、新規就農者や地元の若者が有機農業を学び、実際に農業に携わることができる機会が提供されている。これにより、若い世代が地域に定着し、地域農業の担い手として育つことが期待されている。小松島市のオーガニックビレッジは、地域資源を活用した持続可能な農業を推進し、地域住民と訪問者を結びつける新しい形の農業施設であり、環境保護や地域活性化に貢献する重要な役割を担っているのである。地元の農家の持続可能な栽培方法のノウハウを共有し、地域全体でオーガニック農業を支えるネットワークを形成している。こうした取り組みが、オーガニックビレッジの信頼性を高め、消費者が安心して訪れる要因になったと推察される。

Strengths (強み)	Weaknesses (弱み)
1消費者の健康意識の向上により、オーガニック製品の需要が増加 2、環境保護や持続可能性に対する意識の高い消費者に訴求力がある 3、ブランド価値を高め、消費者の信頼を得やすい	1製品は生産コストが高くなるため、通常の製品と比べて価格が高い 2消費者にとって購入のハードルが存在する 3収穫量が通常の農業に比べて低く、供給が需要に追いつかない場合がある 3オーガニック認証には費用と時間がかかる。中小規模の生産者にとっては負担が大きい
Opportunities (機会)	Threats (脅威)
1高所得層の間でオーガニック製品の需要が増加している。 2農業への補助金や税制優遇などの政策が導入され、業界の成長を後押ししている。 3インターネット、SNSなどを利用し特定のエリアに依存せず、幅広い消費者に直接リーチできる可能性が拡大する	1海外食品が安価で輸入される 2偽のオーガニック製品が市場に出回るリスクが高まり、業界全体の信頼性に影響を与える可能性がある 3気候変動により、オーガニック農業が依存する自然環境が脅かされ、収穫量が不安定になるリスクがある

表1. オーガニックビレッジにおける SWOT 分析

次に小松島市の事例を鑑みオーガニックビレッジについてSWOT分析を行った。Strengths (強み)は化学肥料や農薬を使わないオーガニック農業を取り入れることで、環境負荷の低減が期待できる点である。これにより地域の環境保全や生態系の維持に寄与し、住民に健康的な農産物を提供できる。また、オーガニックビレッジとして地域の特色が際立つため、観光資源としての魅力も高まり、地域経済の活性化に繋がる点も強みである。Weaknesses (弱み)としては、有機農業の生産効率が一般的な農業よりも低い場合があり、天候や害虫の影響を受けやすい点である。また、有機農業に移行する際の初期投資や、農家にかかる負担が大きいことも課題となる。さらに、有機農産物の生産には技術や知識が求められるため、人材育成が重要である。Opportunities (機会)では、近年の健康志向の高まりや環境意識の向上によって、有機農産物の需要が増加していることが挙げられる。オーガニックビレッジの取り組みにより、地域のブランド化が進み、消費者にとって魅力的な選択肢となる可能性がある。また、都市部からの移住や観光の促進も期待できる。最後にThreats (脅威)は、輸入された有機農産物との価格競争がある。有機農業は手間やコストがかかるため、輸入品に対して競争力を維持するのが難しい場合がある。また、気候変動によって収穫に影響が出るリスクも無視できない。

V. 結論

有機農法は人にも環境にも配慮したものであることは言うまでも無い。しかしながら一般的な普及にはまだまだ課題が多く存在している。オーガニック食品の消費は近年増加傾向にあるが、その拡大には整備されていないところもみられる。特に価格面、生産・流通の課題、消費者の認識と理解の不足、規制の整備の遅れなどが、持続的な成長のためにその解決が重要なポイントとなっている。

まず、オーガニック食品の高価格が大きな障壁で一般的にオーガニック食品は、化学肥料や農薬を使用しないため生産効率が低く、さらに手作業での管理が多くなることから、通常の農作物に比べて価格が高くなりがちである。消費者が健康や環境への配慮からオーガニック食品を求める意識があったとしても、予算の都合で購入をためらうことが多いため、消費の拡大が難しく価格が抑えられるような生産体制の改善や、補助金制度の導入などの支援が必要である。

次に、生産・流通面でも課題が多く存在している。その生産は収穫量が不安定で天候や害虫の影響を受け

やすく、生産者にとってリスクが大きいのが実情であり流通においても、オーガニック食品は鮮度管理が難しく、通常の食品と異なる扱いが求められる。これにより流通コストが高騰し、価格に影響が出るため、消費者の手に届きづらくなっている。物流面での効率化や、生産過程での害虫対策技術の開発など、持続可能な流通体制の確立が課題といえる。

消費者の理解不足も大きな課題でありオーガニック食品に対する理解が進んでいないため、健康や環境にどのような影響を与えるか、また価格差がある理由について消費者が十分に理解していない場合が多い。一般の食品との違いを知ってもらうための情報発信や教育が不十分なため、価格が高だけでなく「違いが分からない」といった印象を抱かれ、消費拡大の妨げになっている。オーガニック食品のメリットを具体的に示し、消費者の理解と信頼を高める情報発信が重要である。特に、子供の頃からオーガニック食品について学べる機会を増やし、持続可能な食の選択についての意識を育てることが、将来的な消費拡大に繋がると推察される。また、規制や認証制度の整備不足についても消費者にとって認知しにくく、なお国によって基準が異なるため、認証マークの紛らわしさを感じる。生産者としてはオーガニック食品の認証取得は難しく、わが国における小規模生産者にとっては、厳格な認証基準やコストが負担となり、オーガニック生産への移行を妨げているのが現状である。こうした点を改善するためには、オーガニック食品の認証基準の一貫性を確保し、消費者が信頼できる認証制度を整備すること、さらに小規模生産者が参入しやすいように認証コストを抑える取り組みや、地域別のサポート体制を充実しなければいけない。最後に、オーガニック食品は、健康志向や環境保護の面から注目を集める一方で、農地面積の制約や生産効率の低さも実情として含んでいる。持続可能な農業の一環としてオーガニック食品の生産を拡大するためには、既存農業との共存や生産技術の改良を進め、安定した供給体制を確立することが重要である。こうした課題に対処しながら、生産、流通、教育、規制といった側面でオーガニック食品の価値を社会全体に浸透させる取り組みが求められる。

参考文献

- 西川七菜 (2024) 消費者との接点・小売りはこう見る 自然と農業
- 渡辺盛男 片岡薫 (2024) 株式会社いちやまマート優秀な商品調達効率的な販促により有機野菜でお客様の健康を創造 商品商業
- 生駒忠夫 (2023) 宮崎県綾町における有機農業生産者グループによる地域農業の展開と葛藤 有機農業研究
<https://j-organic.jp/> 一般社団法人日本有機農産物協会 HP
- <https://www.maff.go.jp/> 有機食品検査認証制度 オーガニックビレッジ 農林水産省 HP
- <https://www.city.komatsushima.lg.jp/docs/3079055.html> 小松島市役所農林水産課

インテリア授業におけるグループ・ワークの取り組みについて

Report of Group Work in Interior Planning Class

河野 洋子

Hiroko KOHNO

ライフプランニング総合学科 教授

概要

平成24年(2012年)8月に中央教育審議会より出された答申「新たな未来を築くための大学教育の質的転換に向けて～生涯学び続け、主体的に考える力を育成する大学へ～」において、大学の役割は「未来を見通し、これからの社会を担い、未知の時代を切り拓く力のある学生の育成」(注1)とされ、(学生にとって)受動的な教育の場(従来のような知識の伝達・注入を中心とした授業)ではこの「未知の時代を切り拓く力のある学生」は育成されず、「能動的学修への転換が必要」であるとされた。そして、この能動的学修(アクティブラーニング)の方法のひとつとしてグループ・ワークが有効であるとされている。(注2)

本報ではライフプランニング総合学科2年生で開講されている「インテリア計画」において行ったグループによる製作活動が受講者に与えた影響を、授業終了時に行った学生の振り返りから示す。

はじめに

ライフプランニング総合学科の特徴は、4学期制の採用と7つのメジャー(一般事務、医療事務、観光、ブライダル、ファッションビューティー、インテリア、CG・WEBデザイン)から入学後にひとつを選択して学んでいくことである。学生は入学後に7つのメジャー全体について学んだ後(メジャーガイド)、2期よりそれぞれのメジャーに関する専門的な知識と技能を学んでいくことになる。

インテリアメジャーでは、インテリアの基礎と商品知識を学ぶ、図面を読む力を身につける、表現力を身につける、表現の実技を学ぶという4つの到達目標のもと、指定科目8科目と関連科目9科目を2期から6期(2年次の4期は5、6、7、8期と呼んでいる)に開講している。(図1)

1期	2期	3期	4期	5期	6期	7期	8期
	インテリア 入門	インテリア 販売		インテリア 計画	環境設計		
		インテリア製図		インテリア 設計	福祉住環境Ⅰ	福祉住環境Ⅱ	
		インテリアプレゼンテーション		インテリアコーディネート		芸術の世界	
		データベース入門演習			インテリア グリーン	フラワーアレンジメント	
	CG演習A	CG演習B		雑貨製作			

図1 インテリアメジャーカリキュラムツリー

今回、グループ・ワークを行った「インテリア計画」はインテリアメジャー指定科目のひとつで、5期(2年生2期)に開講されている科目である。この科目では、1年次に学んだインテリアの基礎知識(「インテリア入門」)や商品知識(「インテリア販売」)を発展させ「イベントや行事といった非日常のインテリアについて目的や機能に応じた適切な空間づくり」を学んでいく。今年度の受講生は13名で、その内訳はインテリアメジャー学生12名と他のメジャーから1名の受講者であった。(当該科目は他のメジャーからの受講生を受け入れている)

インテリア計画におけるグループ・ワークの取り組み

インテリア計画では「非日常のイベント・行事」として例年5月に本学で開催されるイベント「KORAN RED WEEK」(注3)の学内装飾をグループで行っており、今年度も実施した。短期大学は2年間という短い学生生活のため、学生の帰属意識を高めるためにもこの創立記念を祝う「KORAN RED WEEK」への参加は必要なことであると考えている。

授業では、まずデザインの基本(近接・整列・反復・対比)(注4)や視線の誘導などについて講義とカラースキームの演習(個人での取り組み)を行った。その後「KORAN RED WEEK」の意義を伝え、以下の条件のもとで各グループでの製作を行うことを伝え、その後グループ分けを行った。グループ分けはくじ引きで決定した。また、装飾を行う壁(3か所を教員が指定)については3グループの話し合いの上決定した。

KORAN RED WEEK 壁装飾製作条件

1. 3グループに分かれて製作する
2. 壁面装飾(廊下の通行の邪魔にならないこと)
3. 場所 1号館3階 廊下壁面
4. スクールカラー(赤)を使用する
5. 「KORAN RED WEEK」「66周年」を入れる
6. 紙を主な材料とする

2023年度入学生の置かれてきた状況

インテリア計画でグループ活動を行ったのはこの「KORAN RED WEEK」のみで、その後の授業では個人課題を課し、それぞれできた作品を発表するという形式をとった。最終授業時にこれまでの授業のまとめと学生それぞれで振り返り(自由記述)を行った。

学生の振り返りを見ていく前に、対象とする(インテリア計画受講者)学生がどのような特徴を持つ学生たちであるか、理解する必要がある。さきの答申では2011年の東日本大震災について言及していた(未曾有の災害である東日本大震災に見舞われた)が、今回対象とした2023年度入学生もまた、新型コロナウイルス感染症というこれまでに経験したことのない状況に直面してきた。2023年度入学生は高校入学(2020年)からの3年間に緊急事態宣言や、学校閉鎖、遠隔授業の実施等、先の見通せない状況の中で過ごしてきたのである。短大入学後の2023年5月に新型コロナウイルス感染症は5類感染症へ移行となり、以前の生活に戻り始めた。しかし日本赤十字社「2023年新型コロナ禍と若者の将来不安に関する調査」(注5)によると、多くの若者(高校生・大学生・大学院生)は不安を抱えており、これについて関(注6)は「コロナ後の生活は、大人にとって『前の生活に戻る』という気持ちでも、彼らにとっては『新しい生活に再適応していく』過程と考える方が適当です。直接交流という一見ポジティブな要素は彼らに複雑な思いを抱かせています。その中身を大別すると、一つは感染への不安、もう一つは対人関係に関する不安のようです。」と述べている。指摘されているように、受講生たちが新型コロナウイルス感染症拡大前の学生たちに比べ、高校生活の中

で本来築けたであろう人間関係や様々な体験が少なく「対人関係に関する不安」を持っていることについては、十分に留意していく必要があると考える。

本学学生の特徴

ライフプランニング総合学科では社会で求められる汎用的な能力（ジェネリックスキル）を測定し、学生の能力育成に役立てるためにPROGテスト（注7）を2017年より行ってきた。学生は入学直後（4月）と2年次の11月ないしは12月にこのテストを2度受験する。

PROGテストは知識をもとに問題解決にあたる力を測定する「リテラシー領域」と経験から身についた行動特性を測定する「コンピテンシー領域」で構成されている。リテラシー領域はさらに4つの力（「情報収集能力」「情報分析能力」「課題発見力」「構想力」）とふたつの処理能力（「言語処理能力」「非言語処理能力」）で判定される。コンピテンシー領域は「対課題」「対人」「対自己」の3つの力に分けられ、さらにそれぞれを3項目に分類し9つの要素で判定する。

2023年度本学入学生（116名受験）全体の傾向は報告書（注8）によると、リテラシー総合については「基準集団（私立短大1年生 44校 N=9,829）と比較して、特に課題は見つからない」に対して、コンピテンシー総合では同じく基準集団と比較して「低レベルの分布が多く、当該能力の底上げが望まれる」とある。

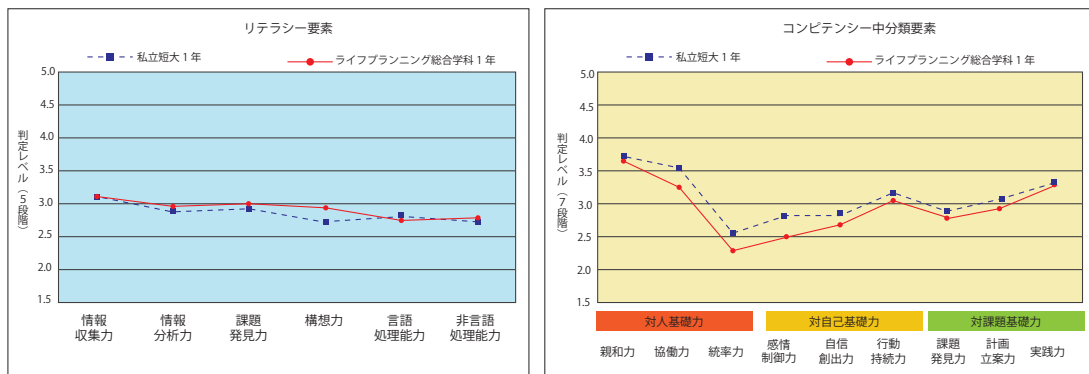


図2 2023年度入学生 PROG テスト全体傾向 (私立短大1年との比較)

インテリアメジャー学生の特徴

表1は学科（116名）とインテリアメジャー学生（13名）が1年次に受験した（2023年4月実施）PROGテストのリテラシー領域およびコンピテンシー領域の各要素の平均である。

リテラシー総合は2023年度入学生全体の平均が3.42（7段階評価）に対してインテリアメジャー学生（13名）の平均は4.08と非常に高い。これは過去、リテラシー総合が最も高かった2021年度入学生（4.04）を上回る数値である。さらにこのリテラシーを6つの要素（4つの力と処理能力）に分けて見ると情報収集能力が全体と比較して低い傾向があるが他の要素についてはどれも高く、特に情報分析能力が高い学生たちであることがわかる。（図3）

コンピテンシー総合では学年全体の平均が2.50（7段階）に対して2.23と低い。さらに3つのコンピテンシー大分類要素を見ると、対人基礎力が低く、対課題基礎力が高いという特徴を持つ。この対人基礎力についてさらに詳しく見ていくと親和力・協働力・統率力すべてにおいて学科全体の平均を下回っていることが分かり、その中でも特に統率力（1.77）において課題があることがわかる。

この結果を見る限り、インテリアメジャーの学生たちの特徴は一人でコツコツと課題に取り組む能力・分析力は本学科の学生の中では長けているが、協働で何かを行う、特にリーダーとなってチームを引っ張っていくことは苦手な学生たちであると言える。このような学生たちがグループ・ワークを通じてどのような学びを獲得したのかを見ていく。

	リテラシー領域						コンピテンシー領域													
	総合	4つの力				処理能力		総合	3つの力			9つの要素								
		情報収集力	情報分析力	課題発見力	構想力	言語処理能力	非言語処理能力		対人基礎力	対自己基礎力	対課題基礎力	対人基礎力			対自己基礎力			対課題基礎力		
												親和力	協働力	統率力	感情制御力	自信創出力	行動持続力	課題発見力	計画立案力	実践力
学科平均	3.42	3.10	2.97	3.03	2.95	2.76	2.81	2.50	2.99	2.70	2.95	3.65	3.30	2.33	2.55	2.70	3.05	2.82	2.97	3.33
インテリアメジャー	4.08	3.00	3.85	3.31	3.15	2.92	3.15	2.23	2.54	2.69	3.69	3.23	2.54	1.77	2.85	2.85	2.69	3.54	3.54	3.62

表1 2023年度入学生(1年次) PROG テスト結果

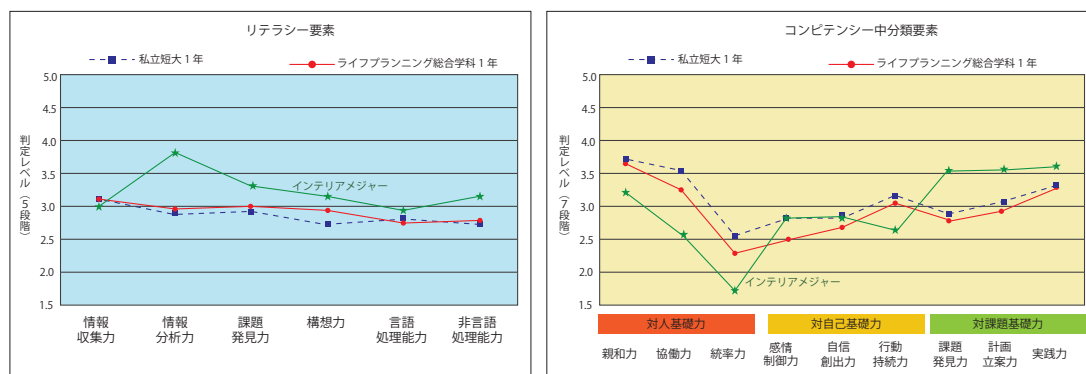


図3 インテリアメジャー学生の各要素傾向

インテリア計画振り返り

この振り返りは先にも述べたように、グループ・ワークだけでなく、授業全体を通して振り返るように指示をした。この学生の記述の中から多いものを取り上げる。

1. グループでの活動

- グループ活動についての記述がもっとも多く、12名中7名がグループ(活動)について言及している。協力してひとつの作品をつくりあげるために、それぞれの意見をすり合わせながら、作業を進めていく過程で他の学生のアイデアを受け入れることを行ったことがうかがえる。(文章は原文のまま)
- KORAN RED WEEKの飾りつけをグループで行って、自分にはないアイデアとかをたくさん取り入れることができたのでよかったです。
- RED WEEKの作品もグループで行ったので、私の中では思いつかないデザインの案がたくさん出てきてとてもおもしろく、楽しかったです。
- この授業での初めてのグループ・ワークでしたが、みんなで意見を出し合ってRED WEEKを彩る飾りつけを完成させることができ達成感がすごかったです。
- グループに分かれて共同作業しながら、協調性やコミュニケーションを高め、それぞれいい作品ができたと思う。
- グループで作品をつくる時もみんなでアイデアを出し合っていくことで想像していたものが出来上がっていくのはとても面白かったり、やりがいを感じました。
- 友達と協力したり、話しながらの作業をすることでとても仲を深められたり、時間があっというまに過ぎていて楽しかったです。
- KORAN RED WEEKの作品作りでは、グループの皆と協力し、意見を出し合いながら制作することができて良かったです。
- グループのみんながアイデア豊富で器用な人が多くすごく助けられました。一番良い仕上がりになったと思います。



作業風景



KORAN RED WEEK 壁面装飾

2. 他の学生のアイデアや作品

グループ活動以外にも個人課題を出し、その都度発表をさせたが、この発表に対しても多くの学生が言及している。

- ・自分とは違ったデザインをする人もいれば、同じ物を見て違うとらえ方をする人もいて、人それぞれでいろんな感じ方があるんだと驚きました。
- ・いろいろな人と話すことで、色々なアイデアが知れてさらにデザインの幅が広がると思いました。
- ・みんなの作品を見ながらインスピレーションすることができ、新しい気づきも発見できた。
- ・作品をつくるごとにみんなと共有することで、アイデアの可能性の広さを感じられたし、他の人のアイデアを次取り入れてみようなど、活かすことができました。
- ・他の人の作品は考えつかなかった色の組み合わせやテーマだったりしてみるのが楽しくて自分以外の人の作品の方がすごく好きでした。

- ・人によって生み出した作品の個性やその傾向がみられて、説明を聞く時間も楽しく感じました。
- ・周りがいろいろな考えを持っていて、とても感心しました。
- ・周りの作品を見て参考にできた。

3. 自分自身の成長

授業全体を通して自分自身の成長を実感した学生もいた。知識の伝達だけではこのような感想まで到達することは難しいと考える。さまざまな体験を通してはじめて感じることであろう。

- ・色の使い方やアイデアの多さが成長できたと感じてこれからまたデザインをする場面があれば活かしていけたらいいと思います。
- ・今までの自分だったらあのようなデザインは思いついていなかったと思うので新鮮な感じがしました。
- ・私は、このインテリア計画で色のつかい方や素材の違うものの組み合わせの面白さを学ぶことができました。

考察

コロナ禍で高校生活を送ってきた学生たちはそれぞれに対人関係での不安を持っていることが指摘されている(注5)。さらに2023年度入学のインテリアメジャーの学生たちはリテラシー領域ではこれまでの入学学生に比べ高い能力であるが、対人関係(協働力・統率力)においては成長を期待しなくてはならないレベルの学生たちであった。今回のグループ・ワークはそのような学生たちの変化の一つの契機になったのではないかと考える。

これについては、この学生たちが今後受験する2回目のPROGテストの結果で検証する必要があるが、少なくとも学生たちの振り返りを読む範囲では変化を感じられる。

この変化の大きな要因として、グループ活動で各自が達成感を味わったことが挙げられるであろう。

達成感という表現を使った学生は3名であったが、そのほか、「がんばってよかった」「やりがいを感じた」「よい作品ができてよかった」などがある。これらの達成感(満足感)がその後の授業への取り組み姿勢や他の学生への評価にも表れていると考える。周りの学生が熱心に取り組む姿勢についても「本当にすごいと思いました。見習いたいです。」と記述した学生もいた。

さらに、「身の回りの物なども様々なデザインがつかわれていて今までは気にしていなかった看板なども気にするようになりました。」との記述もあり、授業で学んだ知識が教室の中で終わるのではなく、自分自身の生活や外の世界とも結びついていることがうかがえる。

今回の取り組みと振り返りによって、学生たちも自身の成長を実感しており、今後も学生の特徴をふまえつつ、効果的なグループ・ワークと振り返りを進めていく必要があると考える。

注1 「新たな未来を築くための大学教育の質的転換にむけて～生涯学び続け、主体的に考える力を育成する大学～」(答申) 平成24年8月28日中央教育員議会

https://www.mext.go.jp/component/b_menu/shingi/toushin/_icsFiles/afieldfile/2012/10/04/1325048_1.pdf

注2 「新たな未来を築くための大学教育の質的転換にむけて～生涯学び続け、主体的に考える力を育成する大学～」用語集

https://www.mext.go.jp/component/b_menu/shingi/toushin/_icsFiles/afieldfile/2012/10/04/1325048_3.pdf

【アクティブ・ラーニング】(p 3、4、9) 教員による一方的な講義形式の教育とは異なり、学修者の能動的な学修への参加を取り入れた教授・学習法の総称。学修者が能動的に学修することによって、認知的、倫理的、社会的能力、教養、知識、経験を含めた汎用的能力の育成を図る。発見学習、

問題解決学習、体験学習、調査 学習等が含まれるが、教室内でのグループ・ディスカッション、ディベート、グループ・ワーク 等も有効なアクティブ・ラーニングの方法である。

- 注3 本学では毎年5月に短期大学創立記念日(5月4日)を祝うイベントとして「KORAN」を開催しており、スクールカラーである赤(KORAN RED)を使った様々な取り組みが行われる。2024年のRED WEEKは5月20日(月)～24日(金)に開催された。
- 注4 「ノンデザイナーズ・デザインブック」Robin Williams 著 株式会社マイナビ(2008)
- 注5 日本赤十字社「2023年新型コロナ禍と若者の将来不安に関する調査」
https://www.jrc.or.jp/press/2023/0313_031519.html
- 注6 日本赤十字社医療センター 臨床心理士
- 注7 PROGRESS REPORT ON GENERIC SKILLS 株式会社リアセックによる「社会で求められる汎用的能力を測定・育成できる」テスト
<https://www.riasec.co.jp/prog/test.html>
- 注8 学生の測定結果は学生個人に解説会を通じてフィードバックされると同時に、教員には全体傾向報告書が提出される。

企業連携型・課題解決型インターンシップ実践報告

Practice Reports of Corporate-affiliated Internships and Problem-Solving Internships

井 野 智 一 郎

Tomoichiro INO

ライフプランニング総合学科 准教授

1. はじめに

インターンシップとは、「学生がその仕事に就く能力が自らに備わっているかどうか（自らがその仕事で通用するかどうか）を見極めることを目的に、自らの専攻を含む関心分野や将来のキャリアに関する就業体験（企業の実務を体験すること）を行う活動」と定義されている。（2022年4月公表・産学協議会報告書より）

これまで「インターンシップ」という名のもとに、様々な目的・形態・期間等のプログラムが実施されてきたが、2022年6月には上記の定義に加え、政府が定める活動日程ルールを前提に、学生のキャリア形成支援活動を以下の4類型に整理することになった。そのうちタイプ3及びタイプ4がインターンシップであるとされた。

（学生のキャリア形成支援に係る産学協働の取り組みの4つの類型）

タイプ1 オープン・カンパニー

タイプ2 キャリア教育

タイプ3 汎用型能力・専門活用型インターンシップ

タイプ4 高度専門型インターンシップ

タイプ3及びタイプ4の大学等のインターンシップについては、「学生がその仕事に就く能力が自らに備わっているかどうか（自らがその仕事で通用するかどうか）を見極めることを目的に、自らの専攻を含む関心分野や将来のキャリアに関連した就業体験（企業の実務を経験すること）を行う活動（但し、学生の学修段階に応じて具体的内容は異なる）」と定義された。

就職支援サイト「マイナビ2026」では、上記の4類型を「インターンシップ&キャリア」と総称し、以下の3種類で紹介している。それぞれの特徴は以下の通りである。（表1）

表1 マイナビ2026 インターンシップ&キャリアの内容

名称	内容	実施日数	企業が学生情報を採用活動で活用できるか
インターンシップ	就業体験（実務型）	5日以上	可
仕事体験	就業体験（実務型・疑似体験型）	1日以上	不可
オープン・カンパニー & キャリア教育等	業界・職種研究、社員交流会、 会社・工場見学会など	1日以上	不可

従来のインターンシップでは「取得した学生情報を広報活動や採用選考活動に使用してはならない」とされていたが、インターンシップとして位置づけられるタイプ3及びタイプ4に関しては、定められた情報開示要件を満たした場合、取得した学生の情報を採用活動開始以降から活用できるようになった。また、インターンシップは5日間以上の実施が必要になるため、学生が参加しやすいように大学の長期休暇中に実施さ

れるケースが多い。

仕事体験は、実務型もしくはグループワークなど疑似体験型の就業体験が可能なプログラムで短期間で行われるため、学業や課外活動と並行して参加しやすいのが魅力である。

オープン・カンパニー&キャリア教育等は、企業・業界・職種など仕事に対する理解を深めることを目的としたキャリア形成プログラムである。就職活動を始めたばかりの学生や、業界研究や職種研究をしたい学生などには適している。

このように様々な目的・形態・期間等のプログラムが実施されているなか、本学では、2023年度よりキャリアセンターを設置し、キャリア教育に興味をもっている企業との間で意見交換を行い、就業体験型と課題解決型の両インターンシップを融合したプログラムを昨年立ち上げた。そして、2024年度は新たに企業連携型のインターンシップを立ち上げた。これらは、上記「学生のキャリア形成支援に係る産学協働の取り組みの4つの類型」のタイプ3（マイナビ2026ではインターンシップ）にあたるものである。このインターンシップの方式は、受け入れ企業と協働しながら、実際の就業体験を通じて就職を目指す学生へのキャリア教育、就職サポートの効果を高める方法として研究、実施したものである。

本報告は、本学で取り組んだインターンシップについて事例報告し、今後の課題について考察する。

2. 本学のインターンシップの種類と内容

本学では「九州インターンシップ推進協議会」の会員となり、毎年春と夏に学生へ本協議会が主催するインターンシップへの参加を促してきた。ところが、年々参加者は減少し、2023年度は1名のみの参加となった。そのため、2024年度より「九州インターンシップ推進協議会」主催のプログラムに代わり、大学を経由して応募・参加するインターンシップ（以下、「企業連携型インターンシップ」という）を新たに立ち上げた。学生支援課が主催するインターンシップで1年次生を対象に、夏季休暇を利用して5日以上就業体験を行うプログラムである。学生本人が任意で参加を希望し、実施されるもので、企業選択においては学生が希望する業界や職種を事前にヒアリングし、その内容に応じて大学側が企業へ交渉する方法をとった。そして企業との交渉が成立すると事前に企業・事業所等と本学との間で覚書を交わして、はじめてインターンシップ・プログラムとして認められる。

また、個人開拓型のインターンシップにはなるが、1年次の早い時期にマイナビなどの就職情報サイトの登録を学生へ勧め、夏季休暇時にインターンシップへの参加を促している。先に紹介した「マイナビ2026」の就職情報サイトには数多くのインターンシップや仕事体験、オープン・カンパニー&キャリア教育等が掲載・紹介されているが、他校の学生（特に四大生）も参加するインターンシップへ申し込むことを躊躇する学生が本学には残念ながら多い。

社会人基礎力の育成に関する学習の中で最も効果的と考えられる取り組みとしてインターンシップが挙げられ、各大学においても力を入れている取り組みと考える。ここ数年、就職活動の環境変化に伴い、インターンシップに対する学生側の興味も大きくなっている傾向にある。

そこで本学では、2023年度よりキャリア教育に興味をもっている企業との間で意見交換を行い従来の就業体験型に加え、課題解決型の要素を持ち合わせたインターンシップをキャリアセンターが主体となって新たに立ち上げた。本学の課題解決型インターンシップは、企業や地域が抱えている課題に対して、学生たちがグループワークやディスカッションのなかで仮説をたて、現地での就業体験やフィールドワークを通じて調査し、仮説が間違っていればまた新しい仮説を立てて検証していくことを繰り返す手法を取り入れた。そして、パートナーとなっていたいただいた企業に対して最終案をプレゼンテーションすることで一旦終了するが、プロジェクトによっては、実際にイベントや企画案などを実践して終えることになる。企業への報告などにおいて社会人としてのコミュニケーション力・プレゼンテーション力などを体験・修得できる機会もある。課題解決型インターンシップを通じて、大学での学びや体験が社会といかにつながっているかを知り、視野

を広げられるプロジェクトとなるよう内容を検討している。企業と連携した課題解決型授業など、実社会の課題に取り組むことで、コミュニケーション能力や主体性などの社会に向き合うための準備をする。また、卒業後の進路を見据え、職業意識も形成していくのである。

本学ではこれまで紹介した大きく3つのインターンシップ（企業連携型・課題解決型・個人開拓型）を就職ガイダンスにおいて紹介している。（表2）

表2 本学のインターンシップの種類と内容

種類	実施機関	内 容	事前 研修	事後 研修
企業連携型	5日～	学生支援課を通して応募・参加する就業体験を主としたインターンシップ	有	有
課題解決型	1～2週間	2023年度から実施。キャリアセンター主催のインターンシップで受け入れ企業の課題解決に取り組み、同時に就業体験も実施する	有	有
個人開拓型	1日～	マイナビなどの就職情報サイトから個人で申込を行う	無	無

3. 2024年度課題解決型・企業連携型インターンシップの計画から実施まで

2024年5月14日に新1年生向けに企業連携型・課題解決型インターンシップの募集説明会を実施した。説明会後にエントリーの受付を開始し、5月中に参加者を決定した。この時点で企業連携型インターンシップに22名、課題解決型インターンシップに7名の応募があった。その後、参加者に対して必要書類（履歴書・自己紹介書等）の提出を求め、応募者全員と参加の意思確認とインターンシップの目的を再確認するために個別面談を実施した。学生が希望する職種での受け入れをしてくれる企業とのマッチングができずに途中で辞退する学生も出てきたが、最終的には企業連携型インターンシップに7名、課題解決型インターンシップに当初の予定通り7名の学生が参加した。今現在も7名の学生が課題解決型インターンシップを継続している。夏季休暇中に実施した企業連携型インターンシップと課題解決型インターンシップの受け入れ先及び内容は表3・4の通りである。

表3 企業連携型インターンシップの受け入れ先及び実習内容

受け入れ先	日数	職種	人数	実習内容
社会医療法人財団池友会 福岡和白病院 (福岡・福岡市)	5日間	医療事務	2名	<ul style="list-style-type: none"> ・保険証のスキャン作業 ・院内の地図書き ・医療安全と感染管理に関する知識を学ぶ ・患者の新規登録 ・レセプトの内容を診療点数早見表を使い、調べる ・医師依頼書類の仕分け作業 ・緊急外来の見学 ・受付業務 ・他部署の見学 ・臨床倫理委員の会議に参加
株式会社アルカディア QUANTIC (福岡・福岡市)	5日間	バンケット プランナー	4名	<ul style="list-style-type: none"> ・バンケットサービス研修(全般) 身だしなみ、言葉遣い、ドリンク・料理の提供 会場の組み換え作業等 食器・シルバーの準備 ・フロント受付 ・新郎新婦の打ち合わせ(音響、司会)に同席 ・引き出物の検品作業 ・ドレスコーディネートの仕事について
株式会社エイジェック CS総合事業部 (福岡・福岡市)	5日間	事務全般	1名	<ul style="list-style-type: none"> ・ビジネス研修(マナー、言葉遣い等) ・労働基準法に関する説明を受ける ・エクセルで資料作成 ・電話応対

表4 課題解決型インターンシップの受け入れ先及び課題の内容

受け入れ先	日数	職種	人数	課題の内容
ルネッサンスリゾートオキナワ (沖縄・恩納村)	14日間	宿泊業務 料飲業務	5名	・労働力不足を解消するために
ハウステンボス (長崎・佐世保市)	8日間	パーク職	2名	・急増するインバウンド客への対応について

4. 課題解決型インターンシップの事例

沖縄の事例

近年、新型コロナウイルスによる影響も縮小傾向にあり、日本の観光地にもコロナ禍以前よりも観光客が集まるようになってきた。様々な業界で人手不足が深刻な問題になっているが、本稿では学生たちがお世話になったホテルがある沖縄県の人手不足の現状と課題について考えていきたい。

(1) 沖縄の人手不足問題(原因)

沖縄県内では、コロナ禍からの経済回復に伴い、令和4年8月以降、有効求人倍率が1倍を超える状況が続くなど、様々な産業分野において人手不足が深刻化してきている。県の雇用政策課では人手不足対策の取組として、雇用環境の改善、正規雇用化の促進、ミスマッチの解消、キャリア教育などを実施しており、人手不足が顕著な業界を所轄する各課においても人手不足対策に取り組んでいる。観光業界においては、令和6年度だけでも「観光人材等受入等住居確保支援事業」や「観光人材マッチング支援事業」「沖縄県観光事業者収益力向上サポート事業」「沖縄観光人材不足緊急対策事業」などの人手不足対策に資する支援制度を実施しており、課題の解決に取り組んでいる。ここでは人手不足の原因を2つ紹介する。

①観光業の繁忙と労働力不足

沖縄は日本有数の観光地であり、特に夏の観光シーズンには多くの観光客が訪れる。また、近年インバウンド需要の急激な増加もこの問題に拍車をかけている。観光業界では労働力が不足しており、ホテルや飲食店などで人手が足りず、サービスの低下や機会損失が問題となっている。

今回、インターンシップでお世話になった「ルネッサンスリゾートオキナワ」でも労働力不足は深刻な問題となっていた。海外からの研修生や労働者が多く働いており、戦力となってホテル経営を支えている。著者が夏の繁忙期に学生を引率し訪問したが、毎日全室満室の日々が続いているにもかかわらず、労働者が不足していることを理由に施設の営業時間を短縮したり、休業日を設定したりしていた。受け入れ期間には、本学以外に福岡や広島、大阪の専門学校の学生もインターンシップで受け入れており、本当に人材が不足しているのだと実感した。

②若者の流出と高齢化

日本の課題として少子高齢化があるが、沖縄県でも深刻な問題となっている。沖縄県では若者が都市部に流出したり、県外に就職していくことが多いため、地方の労働力不足が進行している。本学にも沖縄出身の学生がいるが、地元へ戻っての就職を検討している学生が少なくなってきており、福岡などの都市部で将来働くことを望んでいることが多いように感じる。更に高齢化が進んでいる影響で現役世代の労働力に限りがあり、人手不足が深刻な問題となっている。

このように沖縄県内では人手不足が問題となっているが、特に観光業界は沖縄県内でも主要な産業であり、早急に対策を講じる必要があると考える。次に今回インターンシップに参加した学生との話の中で挙げられた解決策を紹介したい。

(2) 沖縄の人手不足問題(対策)

①テクノロジーの活用

様々な業界でDXやIT技術の活用が行われているが、人手不足に対してこのようなテクノロジーを導入することで解決できる可能性がある。人ではなくてもできる業務はロボットやIT技術、AIも進化している

ので、いわゆる産業としての観光DXを進めることによって少しでも生産性を上げていくべきだと考える。ホテルではフロントでのチェックイン・アウト作業の自動化やロボットによる清掃業務の自動化などが実際に行われている。先ほど紹介した沖縄県の人材不足対策に資する事業においても観光事業者が人材不足を補うために実施する設備投資やシステム構築などの無人化・省人化に向けた取組を支援するものがある。学生たちもインターンシップに参加するにあたって、那覇市内や名護市内のビジネスホテルに宿泊したが、どちらのホテルも無人化・省人化に向けた取組を実施していたため、その利便性を強く感じたという。

②多様な人材の活用

女性やシニア、外国人労働者を積極的に雇用することで労働力の確保ができると考える。特に外国人労働者に関しては、ビザのサポートや日本語教育の提供を行うなど働きやすい環境を提供することが重要である。今回お世話になったルネッサンスリゾートオキナワでも積極的に外国人労働者の雇用機会を作り出している。人事の方に聞くと最近多いのはインドネシアからの人材だという。沖縄県内では、2016年度から一般財団法人沖縄観光コンベンションビューローが観光産業を対象に、2017年度からは沖縄県が県内の幅広い産業を対象に、アジアの高度外国人材の就職を促す事業を継続している。さらに外国人労働者の雇用は近年増加しているインバウンド需要に対しても有効であると考ええる。

ホテル産業というのは特定技能の12分野の中に入っているが、特定技能の方々がまだ2%ぐらいの採用率だといわれている。1万人という枠があるにもかかわらず、活用していないのがこの産業の問題であって、その存在をポジティブに受け止めながら、共存できる環境づくりというのを早く構築していかなければならない。

③職場環境の改善

労働条件の改善や働きやすい職場環境の整備を行うことで、従業員の定着率を高める努力がされている。人によって求める条件は様々であるが、賃金の上昇や柔軟な勤務時間、福利厚生を充実させることで新しく従業員を確保し人手不足の解消につながると考える。

今回参加した学生たちにホテル業界のイメージを聞くと、「低賃金」「長時間労働」「休みが少ない」というマイナスイメージの言葉ばかりが出てくる。また、季節性による非正規雇用の多さなど、世の中で言うところのブラックな産業になっていることが最大の課題である。これをホワイト産業化していかなければならないと考える。そう考えた時に、どのようにしてホテル業界で働く方のキャリアを形成してあげるのかというビジョンを示すことで当然付加価値や給与も上げていかなければならない。ルネッサンスリゾートオキナワも次年度から給与を高い水準にもっていきけるよう企業努力を惜しまないとしている。そのような努力によって沖縄に限らず、ホテル業界としてのホワイト産業化というものを実現していくべきだと考える。

これらの解決策は、今回インターンシップに参加した学生が実際に現場で働くなかで感じたこと、または一緒に働いた社員の方々からヒアリングした内容をもとに学生たちなりに考えたものである。今回5名の学生が沖縄の課題解決型インターンシップに参加したが、ルネッサンスリゾートオキナワでは料飲部門3名、宿泊部門2名と各々が分かれて就業体験を行った。当ホテルで実施した課題解決型インターンシップの内容は表5の通りである。

表5 沖縄におけるインターンシップのスケジュール

日程	時間	スケジュール
1日目	13:15	ホテル到着後、雇用契約の手続き
	14:00	インターンシップの全体説明とサービス研修
	16:00	館内案内、配属先顔合わせ、制服合わせ
2日目 ↓ 15日目	終日	現場研修(就業体験) ※シフト制のため、各々勤務時間・休日が異なる 休日は現地フィールドワークを各々が実施
16日目	9:00	退寮手続き・振り返り
	11:00	那覇市内へ移動
	12:30	昼食
	13:00	那覇市内のフィールドワーク

5. インターンシップの取り組みから

インターンシップの取り組み評価として、事前学習・実習レポートの取り組み、就業体験における態度や姿勢などをもとにした企業担当者からの評価、発表(プレゼンテーション)などを総合的に評価している。企業担当者による評価に関しては、受入先による評価表(学校行事インターンシップ評価報告書)を用いて取り組み、研修態度や研修成果、社会人基礎力に関する評価を依頼している。また、学生についてはインターンシップ取り組み前後における成長を自己評価できるような個人評価表(インターンシップ実習レポート、インターンシップ実習日誌)を作成している。今後の取り組みになるが、企業担当者からいただいたご意見を学生指導の際にアドバイザーや学生支援課から伝え、就職活動に役立てたいと考えている。インターンシップ参加後のアンケート調査からはほぼ全員の学生からインターンシッププログラムへの参加が有意義であり、今後の学習や就職活動に役立つというコメントがあった。今後はインターンシップの更なる充実にむけて、受け入れ企業数や支援する教職員数の増加など課題が多く挙げられる。

6. おわりに

株式会社学情による「2026年卒採用・インターンシップ動向調査」によると2026年卒採用において、オープン・カンパニーを実施する企業は45.0%に上った。また、32.0%の企業が「実施を検討している」としている。「日数の条件があるインターンシップは開催が難しいのでオープン・カンパニーを実施予定」「学生との接点を増やし、採用につなげたい」「5日以上インターンシップよりも、コンテンツ準備や現場への協力要請を考えるとオープン・カンパニーの方が効率的」などの声が寄せられている。

「三省合意」を受け、2026年卒採用において採用と連携可能なインターンシップの実施を検討している企業は31.0%だった。また、16.6%の企業が「実施する」と回答している。「長期インターンシップに参加した学生はその後の選考にも繋がりやすい」「インターンシップ参加者は、内定承諾率が高い」「仕事を体験してもらうことで、本人の適性を判断できる」「ミスマッチを防止し、離職を防ぎたい」といった前向きな声の一方で、「社内の業務負担増も想定されるため、メリット・デメリットを含めて考えたい」など、慎重に実施を検討する企業の声も寄せられた。

2024年10月29日に本学で開催された学内合同企業説明会に参加された企業27社(有効回答数26社)の人事担当者に「インターンシップの受け入れ」についてアンケート調査を行ったところ、「個別インターンシップを受付けている(学生個人や学校からの申し込みにより双方で日程を決定)」と回答した企業が15社(57.7%)、「マイナビ・リクナビ等の就職情報サイトを通して1day等を受付けている」が15社(57.7%)、「会

社独自で企画し決まった日程で受付けている」が8社(30.8%)、「実施していないが、検討中である」が2社(7.7%)、「今後も実施予定なし」に該当する企業はなかった。どの企業もインターンシップについては選考における重要なツールと考え、検討をしているが、社内の業務負担が増えることに関しては懸念を抱いているようだ。

2024年度から本学では、企業連携型インターンシップをスタートしたが、5日以上就業体験を伴うインターンシップについては受け入れを断られるケースもあった。企業側からは「マイナビを通じて弊社のインターンシップに関する情報を掲載しているの、そちらから申し込みをしてほしい」「会社独自にインターンシップを日程限定で計画しているため、その日程に合わせて学生へ参加するよう促してほしい」「社員の業務負担を考えると受け入れは難しい」などの理由で受け入れを断られた。

企業連携型インターンシップに応募した学生たちが希望した業界や職種は表6の通りである。

表6 2024年度 企業連携型インターンシップの希望業界・職種

希望する業界・職種	人数
ブライダル業界	5名
インテリア業界	4名
金融業界(銀行)	3名
医療事務	2名
IT 関連	2名
ホテル業界	2名
テーマパーク	2名
菓子製造会社	1名
グランドスタッフ	1名

企業連携型インターンシップには22名の申し込みがあったが、実際にインターンシップに参加できた学生は7名となった。次年度からはこの企業連携型インターンシップの形態を少し変え、本学と覚書を交わし、協定を結んだ企業・団体にてインターンシップを行っていく予定である。協定先企業・団体は、インターンシップガイダンス、および学生支援課の掲示板にて案内をしていきたい。

また、個人開拓型(自由応募型)インターンシップも引き続き学生たちへ案内をしていく予定である。これは学生が自ら集めた情報を基に、大学を通さずに企業や団体に直接応募し、各企業・団体での選考等を経て参加するインターンシップである。現在、ほとんどのインターンシップがこのタイプになっている。インターンシップ募集の情報は、各企業・団体のホームページ、マイナビなどの就職情報サイト、学内の掲示板・就活用クラスルーム等で確認するようガイダンスで案内する。個人開拓型(自由応募型)インターンシップへの参加の際は、出発前に「インターンシップ決定届」と終了後には「インターンシップ体験報告書」の提出を求めたいと考えている。

昨今、就職活動のやり方が大きく変わっていくなか、ますますインターンシップが重要視されると予測する。就職活動の早期化や通年化などによりインターンシップの取り組みが学習から就職活動としてのツールとして今後も注目される。社会人基礎力の育成などのキャリア教育的な目的を達成するようなインターンシップをもっと開発していくべきであり、多様化する学生の要望にマッチしたインターンシップ・プログラムを設計・充実することが重要と考える。

本報告では、本学で2024年に実施した課題解決型インターンシップの取り組みについて述べた。

キャリアセンターとしては、学生のインターンシップに対応できる能力やスキルを早期に身につけられる講座や事前学習、各授業における有機的な連携学習が必要と考える。

そこで次年度は授業(正課)型インターンシップとしてライフプランニング総合学科の「地域創生」の枠を利用し、授業の一環として課題解決型インターンシップを行っていきたくと考えている。当該学科から単

位認定を受けることができるインターンシップとなり、学生たちのモチベーションが高まるのではないかと期待している。

大学での学びと実社会での学びとを融合させた、実践指向型の課題解決型学習（PBL：Project Based Learning）を実施し、企業が抱える「リアル」な課題に挑戦し、リーダーシップ、プロジェクト・マネジメント、論理的思考などを学ぶ。課題解決に向けた過程では、実社会で必要となる知識・スキルを培えることに加え、「働く意義」についても理解を深めることができる。

企業が学生に対して「プロジェクト」を与え、このプロジェクトを与えられた期間内に解決、そして新しい提案（プレゼンテーション）を企業に行うものである。企業によって与える課題やテーマは様々である。また、学生同士がチームになって問題を解決し、資料を作成するなど様々な方法が用いられる。この課題解決型インターンシップは、最終的に課題や問題を解決することで、大きな達成感を得ることができるため、学生自身の大きな糧として、将来に生かせる。

課題解決型インターンシップでは、企業との情報交換・打ち合わせ、文献・統計資料などの情報の収集と分析、フィールドワークの実施とデータの整理・分析、ICTの活用、発表・プレゼンテーション、アイデアの発散と収束、グループワーク、スケジュール管理など様々な取り組みを行うため、「社会人基礎力」を育成するためには最良の方法と考えられる。筆者はこれまでもこの課題解決型授業を実践してきたため、その成果は大いに感じている。是非本学でもこのプロジェクトを推進して学生の「社会人基礎力」を高めたい。

2024年度の課題解決型インターンシップの最終発表会（プレゼンテーション）はまだ修了しておらず、引き続き今後も実施していく予定である。今回は途中経過を報告したに過ぎない。

（参考文献）

福屋 利信（2020）『大学教授よ、書を捨てよ、街へ出よう～プロジェクト型課題解決学習（PBL）進化論』太陽出版

文部科学省・厚生労働省・経済産業省（2022）インターンシップを始めとする学生のキャリア形成支援に係る取組の推進に当たっての基本的な考え方

マイナビキャリアサポート「4月1日マイナビ2026がオープン／前年からの変更点・ポイントを解説」（2024年11月閲覧）

<http://mcs.mynavi.jp/column/2024/04/26open/>

株式会社学情による「2026年卒採用・インターンシップ動向調査」（2024年11月閲覧）

<https://service.gakujo.ne.jp/wp-content/uploads/2024/06/26-saiyo-internship-report.pdf>

幼稚園における教育実習についての現状と課題

—学生の学びと指導内容を踏まえて—

Current Situation and Challenges of Educational Practice Kindergartens:
Based on Student Learning and Instructional Content

寺 地 亜 衣 子

Aiko TERACHI

保育学科 准教授

那 須 信 樹

Nobuki NASU

中村学園大学 教育学部

児童幼児教育学科 教授

1. 研究の背景と目的

「令和の日本型学校教育の姿」(文部科学省, 2021) では、教師の資質・能力の向上、多様な人材確保、教職の魅力発信、教職志望者の増加などの課題改善に向けた指摘がなされており、教育実習については「教育効果の改善に資する教育実習等実施のガイドライン」(大阪教育大学, 2024) が示された。その中で、教育実習(学校体験活動)は教職課程の一部として大学の責任において実施するものであるが、実際は実習校(園)に頼る部分が多く、どのような実習指導がなされているかを多くの大学は把握していないという指摘がなされている。佐々木ら(2015)は教育実習体験が教職志望に与える影響について、幼稚園実習群では「実習の成果」と「教職に対する理解」が教職志望を強めることを明らかにしており、全国保育士養成協議会が2019年に行った調査では、幼稚園教諭の就職希望者が減っていることや、実習で保育をすることに自信を持つことができずに保育職を希望しない学生がいることが明らかになっている。つまり、実習での体験は学生の進路を左右する重要な機会であるとも言える。筆者らは実習に行くことによって幼稚園教諭になることを諦めたり、自信をなくしたりする学生が少なくないこと、また、実習での体験が保育職への志望動機につながることを踏まえ、実習園において実際にどのような指導がなされているのかを明らかにすることを目的に学生、実習園へのアンケートを実施しその結果を報告してきた(寺地・那須, 2023・2024)。

本研究は、先の研究を踏まえ幼稚園における教育実習の現状と課題を明らかにし、教育実習のあり方や平準化に寄与することを目的とする。

なお、文部科学省は学校での実習については全て「教育実習」と示しているが、本研究においては幼稚園、幼稚園型認定こども園、幼保連携型認定こども園における教育実習について、「幼稚園教育実習」と表記する。また、アンケートに答えてくださった幼稚園教諭・保育教諭については「保育者」と表記する。「こども」の表記については、文部科学省「子供」、厚生労働省「子ども」、こども家庭庁「こども」が使用されており、その表記に則るが、特に決まりのない場合においては「子ども」と表記する。

II. 対象と方法

1. 対象

表1に示すように、2022年から2024年にA短期大学で2年次幼稚園教育実習を実施した者を対象とする。続く表2は、2023年にA短期大学の実習生を受け入れた実習園数と回答園数、そして回答した保育者の数である。回答者の属性は表3に示す通りである。

表1. 各年度の実習生の数と回答者数

2022年	95名(有効回答数 77)
2023年	56名(有効回答数 54)
2024年	58名(有効回答数 55)

表2. 2023年度の実習園数と回答園数、回答者数

実習園数 54園	回答園数 24園
	回答者数 25名

表3. 回答者属性

園長	8名
教頭	1名
副園長	4名
主幹教諭	2名
主任	4名
保育教諭	1名
幼稚園教諭	5名

2. 調査の方法

本研究においては、現職の保育者の負担軽減を図るために、またICT機器の利用も意図しながらWebアンケート調査を実施した。保育者ならびに学生を対象とした調査の実施期間については、表4に示す通りである。

表4. 各年度のアンケート実施期間

2022年	2022年10月14日～27日
2023年	2023年9月30日～10月8日(学生) 2023年10月～11月末(保育者)
2024年	2024年9月28日～10月15日

3. データの分析方法

アンケートにおいて選択肢を選ぶ問いについては単純集計を行った。自由記述については、質的データ分析(佐藤、2008)のコーディング手法に依拠し、自由記述で得られた回答についてオープン・コードを付し、その後複数のオープン・コードを検討しながらより抽象度が高いコーディング(焦点的コーディング)を行い分析した。

4. 研究倫理について

研究倫理に基づき、アンケートを実施した。保育者へのアンケート結果については、所属園名や役職、個人名が特定されないようにすること、適正なデータ管理を行った上で、学会や論文等で使用することを文書で示した上で回答をしていただいている。学生に対しても同様に個人名が特定されないようにすること、適正なデータ管理を行った上で学会や論文等で使用することを口頭で伝えている。本研究にあたっては、所属園名や役職、個人名が特定されないよう個人情報の保護に配慮している。

Ⅲ. 結果と考察

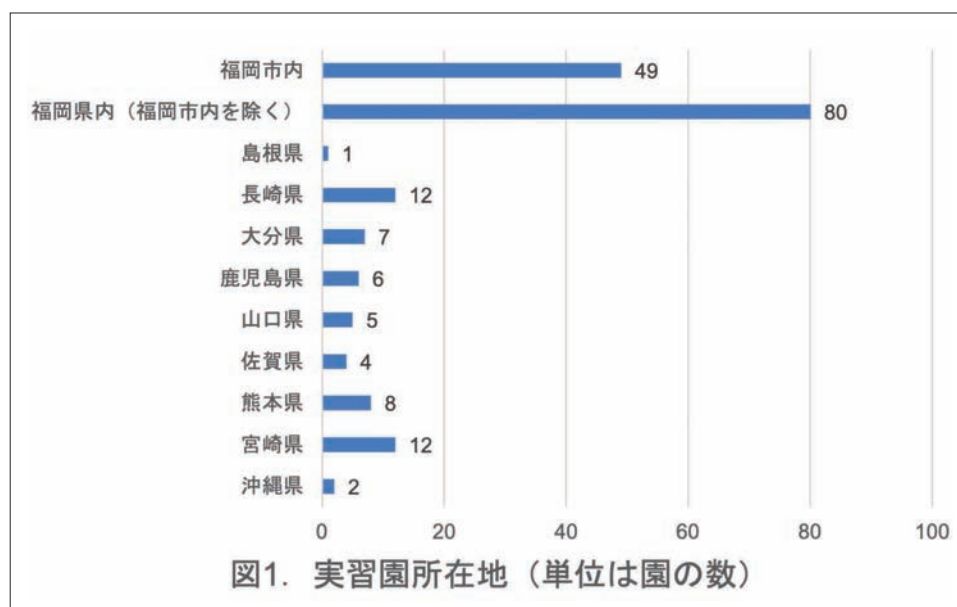
1. 実習先種別と所在地について

2022年から2024年までの幼稚園教育実習先は表5の通りである。67%が幼稚園、11%が幼稚園型認定こども園、22%が幼保連携型認定こども園である。

表5. 教育実習先種別

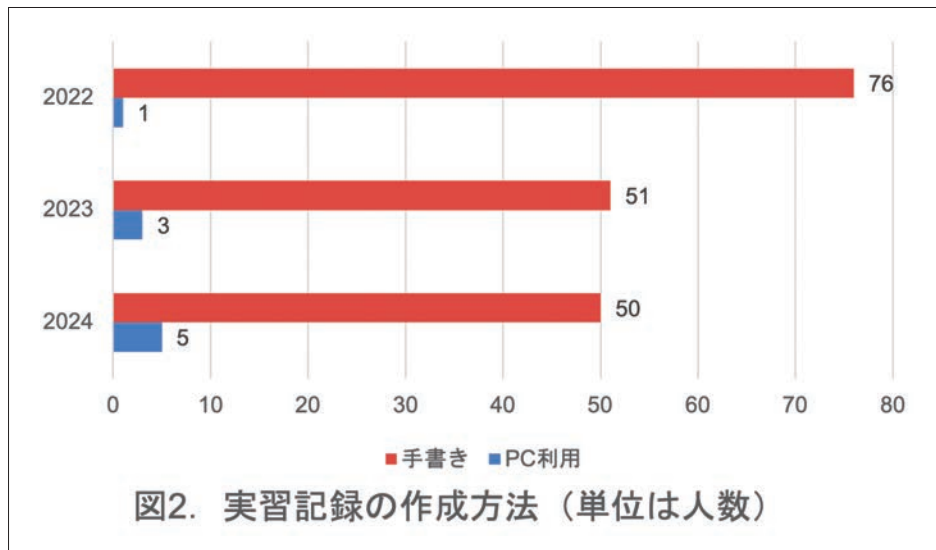
幼稚園	125
幼稚園型認定こども園	21
幼保連携型認定こども園	40
合計	186

実習先所在地は図1の通りである。69%の学生が学校所在地である福岡県内で実習し、また、多くの学生は九州内で実習を実施している。



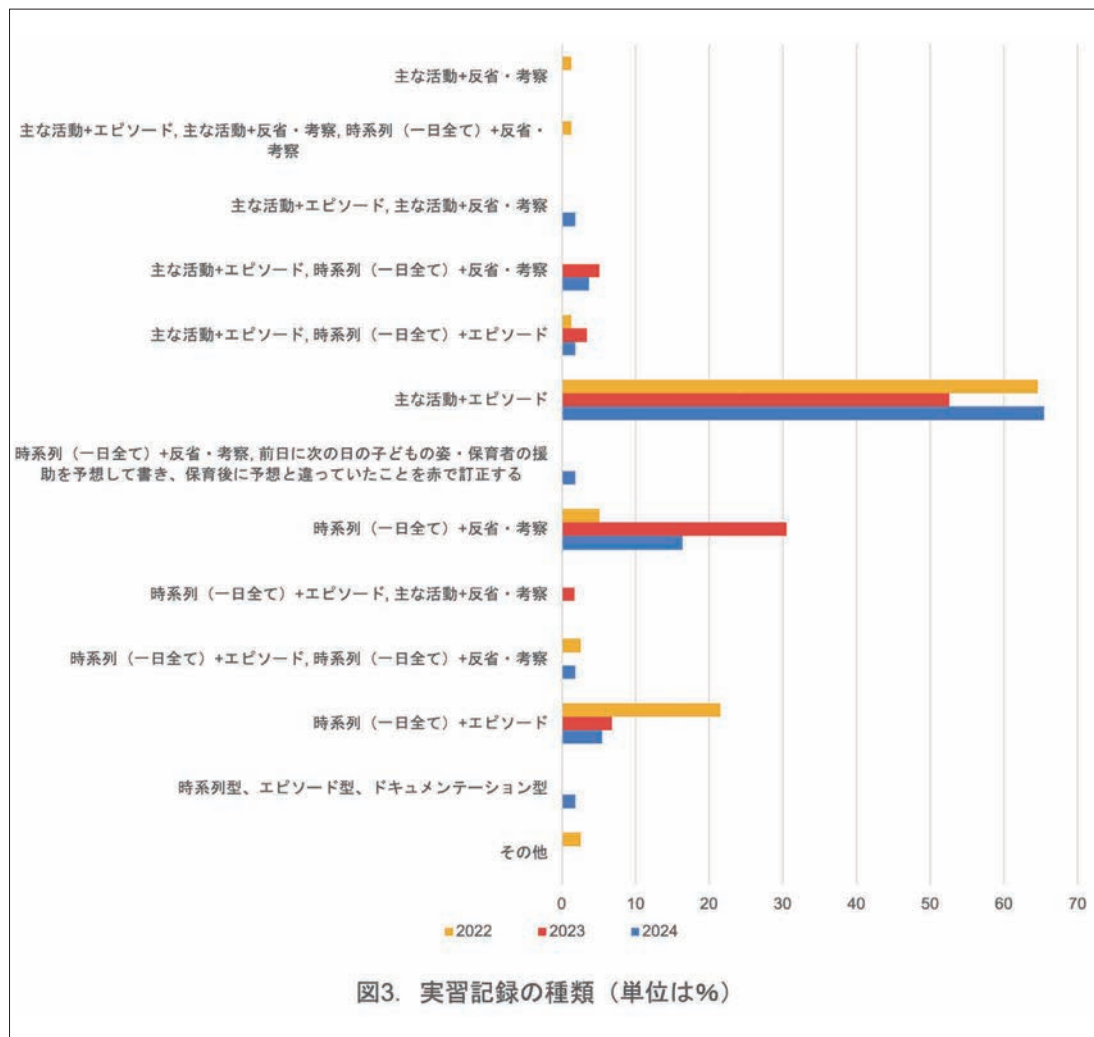
2. 実習記録の作成方法と種類、活用について

昨今の保育業界において業務の負担軽減や ICT を活用した教育・保育の質の向上のために ICT 機器の導入が進められている。学生が卒業後すぐに ICT 機器の活用を求められることも視野に入れ、幼稚園教育実習では PC を利用した実習記録の作成を可能にしているが、現実としては実習での PC 活用は進んでいない (図2)。学生が個人で自由に使える PC やプリンタを所有していないことや、実習園においてデータでの提出が不可能、園内で実習記録を書く時間があっても PC を利用できないことが理由として考えられる。2023 年の保育者への調査においては、48%が「手書き」、52%が「手書きまたは PC 利用いずれも可」と答えている。現場でもまだ手書きでの記録が多く残っているかもしれないと推察されるが、2024年は初めて「PCで作成するように」と園より指示がっており、今後 PC を利用しての作成が増えていくことは考えられる。



実習記録の種類については、2022年度より園児の登園から降園までの時間を時系列に沿って記す時系列型に加え、1日のうちで最も印象に残った出来事について記し、考察を行うエピソード型を採用した。エピソード型の場合においても、主な活動の時間については時系列型で記録する部分を残した。また、時系列型にはその日の反省・考察がセットになっているが、この「反省・考察」部分を「エピソード」にすることも選択できるようにした。実習園で行われるオリエンテーションの際にどちらの実習記録様式を使用するか、実習担当の保育者と相談するようにしたが、園によって様々であった。中には実習開始から2～3日は園の1日の流れや子どもの様子を把握するために時系列型を採用し、園での生活に学生が慣れてきたらエピソード型に切り替えるという、実習記録様式を併せて使用する園や、1日全ての時系列記録に加えてエピソードを書くという園も見られ、記録の種類は多様化している(図3)。

保育者からの回答も様々であり、保育室の環境図を描き、コーナーごとの遊びや保育者・実習生の援助の様子を記す環境図型という回答も得られている。さらには、実習園独自の様式がある園や、写真を使ったドキュメンテーション型記録を採用している園もある。このことから、実習の事前指導においては様々な記録の方法を知ることや、実際に書いてみる必要性が感じられる。

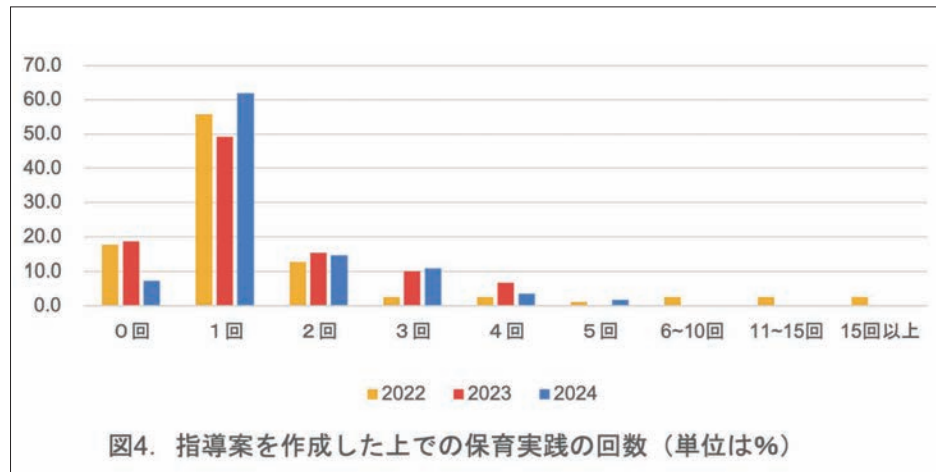


実習記録については、学生の59%が「毎日返却された」と回答しており、日々の業務で忙しい中でも保育者が毎日記録を読んでもらっていることがわかる。保育者の回答も84%が「毎日返却している」であった。添削については学生の62%が「毎日添削された」と回答した。指導者所感のみという回答もあった。また、「良かったところには花丸をもらえた」とわざわざ回答した学生も見られた。添削を嫌がったり、赤文字が怖いと言ったりする学生がいるという報告もあったが(福岡市主催保育実習担当者研修会、2024)、保育者からのコメントや花丸に励まされていることもうかがえる。さらには、実習中に指導して欲しかったこととして「実習記録を添削して欲しかった」という回答もあった。学生も保育者も時間をかけて作成、添削している実習記録だが、実習中の振り返りの会(反省会)での活用は31%(学生の回答)にとどまっている。しかし、保育者の60%が「実習録の内容をもとに反省会を行っている」と回答しており、それぞれの意識には乖離が見られる。実習記録は学生の学びであるとともに、保育者にとっても有益な学びが得られるものとなりうるものである。双方の学びのツールとして実習記録が活用されるよう、養成校と園の保育者とでこれからの保育を担う学生に対して学びの質が担保された教育実習としていくために同じ目線で意見を交わし合い実習の内容や振り返りの内容についても、対話を繰り返し協働していくことを心がける必要があると考えられる。

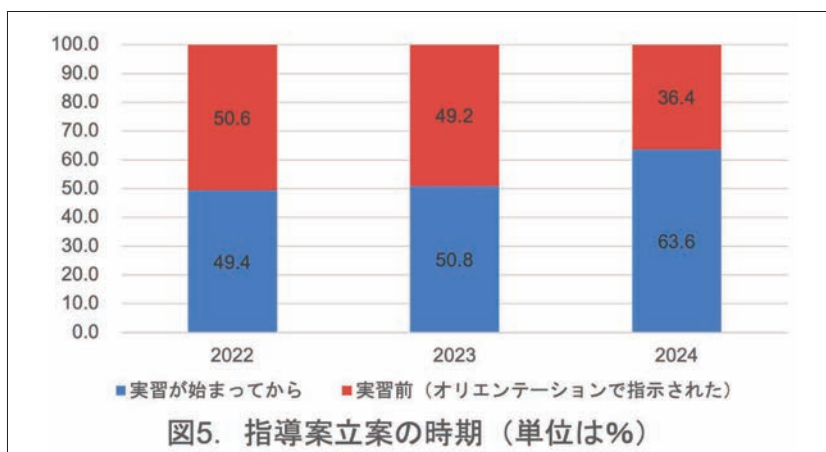
3. 指導計画の立案と保育実践、指導案を立案しないで行う保育実践について

教職課程コアカリキュラム（文部科学省、2017）が示す教育実習の到達目標の一つに、「幼稚園教育要領及び幼児の実態等を踏まえた適切な指導案を作成し、保育を実践することができる」がある。このことを踏まえて、実習事前指導においては2回以上の指導案を立案したうえでの保育実践を園にお願いするよう学生に伝えている。2回以上としたのは、F市のN大学が保育所における実習で試行する、保育のPDCAサイクルを学生には実際に体験してもらい、また保育士にも実習指導のあり方を意識してもらうというF市N大学の保育所における実習での試行を参考にした。

しかしながら、実際の実践回数は図4の通りで、1回が最も多いことがわかる。

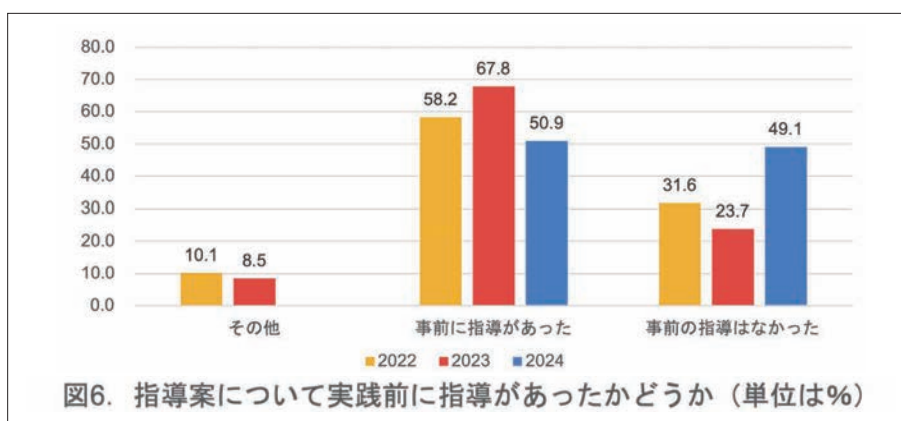


到達目標には「幼児の実態等を踏まえた」と示されているものの、指導案作成の時期（あるいは時間）については様々である。実習前のオリエンテーション時に「何歳児クラス」「どのような内容（ゲーム、お話など）」「時間」をうかがい、実習初日に提出する園も少なくない。しかしながら2022年から2024年までを比較してみると、「実習が始まってから」の割合が徐々に増えており、現場の意識の変化も感じられる。2019年に厚生労働省が示した実践事例集においては、子どもの主体性を尊重する保育の実現のためには、子どもの実態を捉え、子どもの育ちや内面を理解することが必要であると述べられている。2023年に閣議決定された「幼児期までのこどもの育ちに係る基本的なビジョン（はじめの100か月の育ちビジョン）」の中に乳幼児の思いや願いを尊重することや、乳幼児期には多様なこどもやおとな、モノ・自然・絵本・場所など身近なものとの出会い・関わりにより、興味・関心に合わせ豊かな「遊びと体験」が必要であることが盛り込まれている。当然のことではあるが、幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領において、子ども理解が重要であることは示されており、学生も養成校の授業において何度となく学んできていることである。学生の指導案作成の時期が子ども理解を踏まえて実施される割合が増えていることは、現場で「子ども理解」が大切にされ、子どもの興味関心を捉えて保育が営まれているということを示す根拠とも言えるかもしれない。



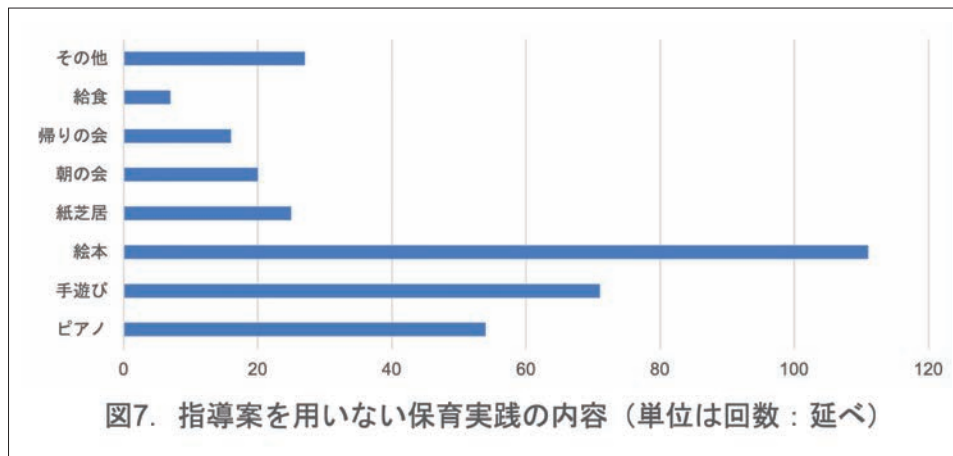
学生は指導計画を立案、準備し保育者(担任保育者または園長、主任など)に事前に提出をするが、指導案について事前に指導がある場合とそうでない場合が見受けられた(図6)。これに対し保育者の回答では、「事前に指導を行う」が60%であり、一緒に考えたり、見本を見せたりという指導もあった。また、「自由保育なので設定保育を実施しないため、指導案の作成がない」という回答もある。国は保育の方法や形態について統一の見解を示していないため、幼稚園は園が地域の実態や子どもの実態を捉え、創意工夫を凝らし、環境を通して保育を行っている。自由保育の園(子どもの意思を尊重した自由な雰囲気のもとで行われる保育を展開する園や、子どもたちの意思が尊重され、自由に遊びを選択できるような環境を整えられている園)であれば一斉活動(保育者が子どもの発達や興味・関心を捉え、ねらいをもって立案した指導計画やプログラムのもと、同じ活動や遊びに子どもが一斉的に取り組む保育)が行われることは少なく、学生が指導案を立案する機会がないのもなすける。しかし、教職課程コアカリキュラムに示されている以上、この点についてどう考えるのか、どのように補完していくのか、養成校と園と一緒に考えていく必要がある。指導案が一斉活動だけのものであるのか、という問いについても一石を投じたい。

実践後には指導が行われていることが多いという実態も明らかとなった、学生の86%が「実践後、具体的な指導があった」と回答、保育者については先の自由保育であると回答した園以外のすべての保育者が「実践後、具体的な指導を行う」と回答した。「実習時に指導してもらえて良かったこと」として挙げられた「設定保育を見に来てくださった主任の先生から子どもへの言葉かけの仕方を指導していただいた」「部分実習や責任実習の後のアドバイス」「責任実習の時に私が(学生が)見えていなかった子どもの姿を教えてくださいました」「設定保育の際の、説明する時の注意点」などの回答からも、指導案を用いた保育実践について具体的な指導がなされていたことがうかがえる。実践前に指導がなされないことについては「あえて指導しない」、という指導もあるのかもしれない。



指導案を用いない保育実践については80%の学生が「実施した」と回答した。その内容は、図7の通りである。絵本の読み聞かせが一番多く、次に手遊び、ピアノと続いている。その他には、クイズやなぞなぞなどの言葉遊びや、ペープサートやパネルシアターなどのシアター遊びなどが挙げられた。学生の回答から、多くの園では絵本に触れる時間が大事にもたれていることや、幼稚園教諭のスキルとしてピアノ伴奏や弾き歌いが求められていることがうかがえる。養成校教育においては、学生が手遊びや絵本に触れる時間が必要であると考えられる。また、朝の会や帰りの会、給食の指導についても養成校の中で触れたい内容であると考えた。

指導案を用いない保育実践については回数が多く、「毎日」が28%、次に「6～10回」が17%であった。「なし」が10%いたが、「1回」と答えた学生はおらず、2回以上が90%を占めている。



4. 実習時に「指導して欲しかったこと」と実習時に「指導してもらえて良かったこと」について 実習時に指導して欲しかったことをコーディングした結果、8つの焦点コードが導き出された。

(1) 園の理解

「園が大切にしていること」や、「園の決まりについて」が挙げられた。園の理念や教育方針等については、オリエンテーション時にうかがっていると思うが、わざわざ挙げられているため、今後、養成校での事前指導内でどのような準備が必要か検討する必要がある。園で頼まれる仕事のやり方についての不安もあったようである。

(2) 行事について

「運動会での動きについて」が挙げられた。実習期間が運動会シーズンであり、実際に運動会に参加する学生も少なくない。日常の保育と異なった環境に置かれることもあり、丁寧に教えてほしいと学生は思っているようである。

(3) 個人情報について

「配慮を要する子について」の情報を実習の早い段階で知りたいと思っているようである。日常の保育の中で、一人ひとりに応じた適切な関わりを学生が実践できるようになるためにも、必要なことだと感じているようである。

(4) 実習生の態度や動きについて

「実習中の自分自身の言動について」気にしている回答である。良かった点、改善点に加え、よくない行動についても教えて欲しいと思っている。また、トイレに行きたくなったらどうしたら良いかや、実習生として子どもとどのように関わることが適切なのか、実習生がすべきことについても知りたいと思っていることが明らかとなった。

- (5) 実習記録について
実習記録について書き方を含め、添削をして欲しかったと思っている。
- (6) 指導案について
指導案を立案する際に指導が欲しかったという回答が得られた。
- (7) 保育実践について
「保育実践について指導して欲しいと思っていること」は具体的かつ多岐にわたっている。発達に応じた言葉の選び方や言葉かけのタイミング、言葉遣いといった言葉に関することや、子どもへの寄り添い方や様々な援助方法、支援が必要な子どもへの関わり方といった具体的な関わり方について、食事の援助方法やおもらしの時の対応、歌唱指導のコツや大型絵本の読み聞かせ方、という細かく具体的なものも挙げられた。そのほか、子どもの見方や保育のねらいという回答も得られた。
- (8) 保護者対応について
実習時に保護者対応にあたる学生は多くなく、就職前に不安を抱えるのがこの保護者対応についてである。実習時に保育者と保護者の方の様子に触れる機会がない学生もあり、指導が欲しかったという回答が見られた。

その他、「厳しくして欲しかった」「実習記録に書くのではなくその場で指導して欲しかった」「実践前に手本が見たかった」「振り返りの会（反省会）をして欲しかった」「保育者としての仕事（を教えて欲しかった）」という回答も見られた。

保育者は日々、自分自身の実習生だった頃の経験や、これまでの保育者として経験してきたことを実習生に伝えてくださっていることと思うが、アンケートで明らかになった項目について精査し、実習指導のあり方として養成校が園と対話を重ね協働して考えていく必要がある。学生に保育職の魅力を伝えるためにも、学生の学びを充実させるためにも、学生の実習で指導して欲しかったことは大切に考えたい。

実習時に指導してもらえて良かったことについてもオープン・コーディングを行い、12の焦点コードが導き出された。

- (a) 保育実践について
一番多かったのが保育実践についての指導である。実践前の具体的な指導やシミュレーション、実践の導入や実践後の具体的な指導がいただけて良かったと学生は感じている。また、対応に困った時にどのようにしたら良いかや、子ども同士のトラブルに対する対応など具体的な場面が示された。
- (b) 子ども理解について
発達に応じた関わり方や、発達に沿った遊び、というクラスの子どもを大きく捉えた視点のほか、子どもの特徴や友達関係といった個の視点が挙げられた。これらは学生の子ども理解を促進する要因となっていることがうかがえる。
- (c) 実習生の態度、言動
学生らは自分がどのように振る舞っているのかをととても気にしている様子がうかがえる。動き方や、身だしなみ、マナーといった基本的な項目から、子どもとの関わりで良かったところや改善点、実習生の良いところを指導していただけて良かったと回答している。
- (d) 配慮が必要な子、障害児との関わりについて
「障害を持つ子どもが集団のなかでどのようにしたら楽しめるかの工夫」や、「障害ごとの関わり方について」、「配慮が必要な子どもへの関わり方について」が挙げられた。一人ひとり、援助や関わり方が異なると考えられ、学生たちは具体的に教えていただくことで自分自身の関わりに自信をつけたり、安心したりしていると考えられる。

- (e) 保育の意図について
保育のねらいはもちろんのこと、保育者の言動の意図について実習記録のエピソードからもご指導をいただいている。実習記録が活用された好事例の一つだと言える。
- (f) 保育の教材について
玩具の名前や教材の選び方について指導していただけて良かったと回答している。
- (g) 保育者の責務
保育者としての責務や、保育者の動きについて指導していただけて良かったと回答している。学生が今後保育者になる自分を見つめるためには、必要なこととして、養成校と園が一緒になって考えていける実習内容の一つに挙げられるのではないかと考える。
- (h) 園のことについて
実習時に指導して欲しかったこととして園の理解が上がっていたが、指導してもらえて良かったことの中にも園の特徴や園で大切にしていることが挙げられた。学生は園の理解を通して、保育の理解も深めていることがうかがえる。
- (i) 行事について
「運動会での取り組み」や「園外での活動時の留意点」が挙げられた。
- (j) 実習記録について
書き方について指導していただけて良かったと回答している。
- (k) 指導案について
作成について指導していただけて良かったと回答している。
- (l) 質問に答えてくださったことについて
実習生が納得いくまで質問に答えてくださったことが良かったと回答している。

その他、「褒めていただいた」「毎日感想をくださった」と嬉しかった気持ちが伝わってくるような回答や、「バス乗車時の留意点」や「アレルギー対応」、「保育方法」についてなどが挙げられた。これらの回答からは保育実践はもとより、保育者としての実習生自身の変化を見てくださり、ご指導いただけることを学生は望んでいるのかもしれない。

5. 保育者の仕事に魅力を感じたかどうかについて

学生の97%が実習後に「保育者の仕事について魅力を感じた」と回答している。一方で保育者は72%が「教育実習生に、保育者の仕事についての魅力を伝えられたと感じる」と回答し、24%は「どちらとも言えない」と回答している。保育者の回答が学生と異なり「どちらとも言えない」という控えめである要因については本アンケート調査からは推察できない。しかしながらA短期大学においては、学生たちは幼稚園教育実習を通して保育者の仕事に魅力を感じていると言える。

IV. 本研究の限界と今後の展望

本研究では、幼稚園教育実習の指導内容について、3年分の学生アンケートと1年分の園の保育者のアンケートから明らかにした。しかしアンケート結果について養成校は1校分のみ、保育者については25名分である。サンプル数の少なさゆえに、結果を全国的な課題に置き換えることができるとは言い難いことが本研究の限界である。

教員不足、保育者不足が全国的に問題となる中、2020年には「保育の現場・職業の魅力向上検討会」（厚生労働省）が実施され、保育士の職業の魅力発信・養成の充実が提言された。幼稚園教諭も保育士同様、職業の魅力発信と養成の充実が必要であることは言うまでもない。本研究においては、学生は実習を通して保

育者の仕事について「魅力を感じた」と回答している。それは、現場の保育者が丁寧に実習生と関わり、保育を営んできた結果だといえよう。養成校は現場任せの実習にならないよう、細かな点で園と対話を繰り返し協働する必要があることが本研究の結果から明らかとなった。教職課程コアカリキュラムの共通理解に始まり、実習内容、実習の記録様式や分量、指導案の立案についての考え方など、見ていくべき点は多いように思う。

今後は研究の結果を踏まえ、園の保育者との対話や協働を通じた実習指導のあり方について考え、幼稚園教諭免許状取得のための教育実習のミニマムスタンダード、全国的な教育実習の平準化に寄与していきたい。

謝辞

アンケートにご協力くださった園の先生方、学生の皆様に感謝申し上げます。

付記

本論文結果の一部は、第7回(2023年)および第8回(2024年)日本保育者養成教育学会研究大会で発表したものをデータはそのまま、文章の一部を改変したものである。

引用・参考文献

一般社団法人全国保育士養成協議会(2019)令和元年度 子ども・子育て支援推進調査研究事業(厚生労働省) 指定保育士養成施設卒業者の内定先等に関する調査研究報告書。

<https://www.hoyokyo.or.jp/R2report.pdf> (情報取得日2024/11/13)

大阪教育大学(2020)教育効果の改善に資する教育実習等実施のガイドライン。

https://www.mext.go.jp/content/20240724-mxt_kyoikujinzai01-000037215_10.pdf

(情報取得日2024/11/6)

厚生労働省(2019)子どもを中心に保育の実践を考える～保育所保育指針に基づく保育の質向上に向けた実践事例集～。

https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c9-5282-4ccc-b0d5-ce15d7b5018c/c1c75f67/20231016_policies_hoiku_67.pdf (情報取得日2024/11/13)

厚生労働省(2020)保育の現場・職業の魅力向上に関する報告書。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11907000/000677595.pdf> (情報取得日2024/11/6)

こども家庭庁(2023)こども大綱(令和5年12月12日閣議決定)【説明資料】。

https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/f3e5eca9-5081-4bc9-8d64-e7a61d8903d0/50d99367/20240123_policies_kodomo-taikou_24.pdf (情報取得日2024/11/13)

こども家庭庁(2023)幼児期までのこどもの育ちに係る基本的なビジョン(はじめの100か月の育ちビジョン)概要。

https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/6e941788-9609-4ba2-8242-42f004f9599e/bc281da5/20230928_policies_kodomo_sodachi_08.pdf (情報取得日2024/11/13)

佐々木雅史・松田久美・菜原桂子(2015)「教育実習」と「教育実習講義」・「教職実践演習」との関連性の検討－教育実習体験が「教職志望」に与える影響の分析から－. 北翔大学短期大学部研究紀要. 53, 1-8.

佐藤郁哉(2008) 質的データ分析法－原理・方法・実践. 新曜社

寺地亜衣子・那須信樹(2023) 幼稚園教育実習指導における学生の経験と学びの現状. 日本保育者養成教育学会抄録集. 80

寺地亜衣子・那須信樹(2024) 幼稚園における教育実習指導内容と実習記録についての現状. 日本保育者養成教育学会抄録集. 76

文部科学省(2017) 教職課程コアカリキュラム.

https://www.mext.go.jp/content/20210730-mxt_kyoikujinzai02-000016931_5.pdf

(情報取得日 2024/11/6)

文部科学省(2021) 令和の日本型学校教育の姿.

https://www.mext.go.jp/content/20210126-mxt_syoto02-000012321_2-4.pdf (情報取得日 2024/11/6)

文部科学省(2023) 令和5年度概算要求主要事項.

https://www.mext.go.jp/content/20220829-mxt_kouhou02-000024712_5-1.pdf

(情報取得日 2024/11/13)

文部科学省(2024) 令和5年度 幼児教育実態調査.

https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/youchien/20240517-ope_dev03-1.pdf

(情報取得日 2024/11/13)

インボイス制度の導入と課題

－アパレル企業を想定して－

Introduction and issues in the invoice system

－ assuming an apparel company －

青 柳 薫 子

Kaoruko AOYAGI

ライフプランニング総合学科 教授

目次

1. はじめに
2. インボイス制度の導入
 - (1)消費税の重複
 - (2)課税事業者と免税事業者
 - (3)適格請求書(インボイス)の記載事項
 - (4)適格請求書発行事業者への登録手続き
 - (5)簡易インボイス(適格簡易請求書)
 - (6)経過措置
 - (7)簡易課税制度
3. アパレル企業におけるインボイス問題
 - (1)消化仕入
 - (2)値引、返品
 - (3)古着
4. 消費税の帳簿記入例
5. 問題点と課題
6. むすびにかえて

1. はじめに

本稿の目的は、アパレル企業へのインボイス制度の導入と今後の課題について検討することである。軽減税率制度が導入されている我が国では、税率ごとの正確な消費税の計算と消費税の重複を防止するため、インボイス(適格請求書等)を作成し、インボイスと帳簿の一定期間にわたる保管が求められるようになった。

インボイス制度は「適格請求書等保存方式」といい、適格請求書の交付と保存について定められた制度である。我が国では2023年10月1日よりインボイス制度が開始された。導入後一年が過ぎようとしているが、アパレル小売業におけるインボイス制度の導入は、従来免税事業者であった事業者が課税事業者になることから、経理業務の負担が問題となっている。一般的に、企業取引においては、売り手と買い手が存在し、インボイスは売る側の「適格請求書発行事業者」が交付する。また、課税事業者でなければ適格請求書発行事業者として登録をすることはできない(渡辺[2023]30頁)。課税事業者である適格請求書発行事業者は、買い手企業にインボイスを交付する。インボイスには、登録番号等の法的記載事項を記載することが義務づけられている。インボイス制度では、紙媒体に代え、電子データによるインボイスの提供も法令として新たに認められている(吉田[2023]78頁)。課税事業者が仕入税額控除を受けるためには、相手企業からイン

ボイスを発行してもらう必要がある。

2. インボイス制度の導入

我が国では2019年度より軽減税率制度が導入されている。我が国の消費税率は、標準税率10%と軽減税率8%が混在しており、これらの税率を明確に区分し、正確に消費税を計算することが求められている(吉田 [2023] 34頁)。

インボイスを発行できるのは、課税事業者と呼ばれる消費税を納付する事業者である。課税事業者になるには、前々年度の課税売上高が1,000万円を超える場合に、各事業者が税務署に申請することによって、課税事業者と認められる。他方、消費税法第九条では、「その課税期間の基準期間における課税売上高が1,000万円以下の事業者については、その納税義務を免除する」ⁱとあるように、課税売上高が1,000万円以下なら免税事業者として、消費税の納税は免除される。また、前年1月1日から6月30日を「特定期間」といい、特定期間の課税売上高が、1,000万円を超えた場合も課税事業者となる(吉田 [2023] 36頁)。

課税事業者となり消費税を納めるかどうかは、原則として課税売上によって決まる(吉田 [2023] 38頁)。課税事業者になる手続きは、管轄の税務署に「消費税課税事業者届出書」を提出することである。課税事業者になった後、課税売上高が1,000万円以下になった場合、その翌々年度に免税事業者に戻ることも可能で、免税事業者となる年度が始まる前に「消費税の納税義務者でなくなった旨の届出書」を提出する(吉田 [2023] 38頁)。また売上等の条件を満たしていなくても、免税事業者が課税事業者になることもできる。その場合は管轄の税務署に「消費税課税事業者選択届出書」を提出する(吉田 [2023] 40頁)。

免税事業者からインボイス発行事業者になった場合、請求書等は、インボイスに対応したフォーマットへの変更が必要となる。よって、これまで免税事業者であった企業がインボイス発行事業者になった場合は、納税する消費税の計算とインボイスの発行、保管といった新たな業務が発生することとなる。

(1)消費税の重複

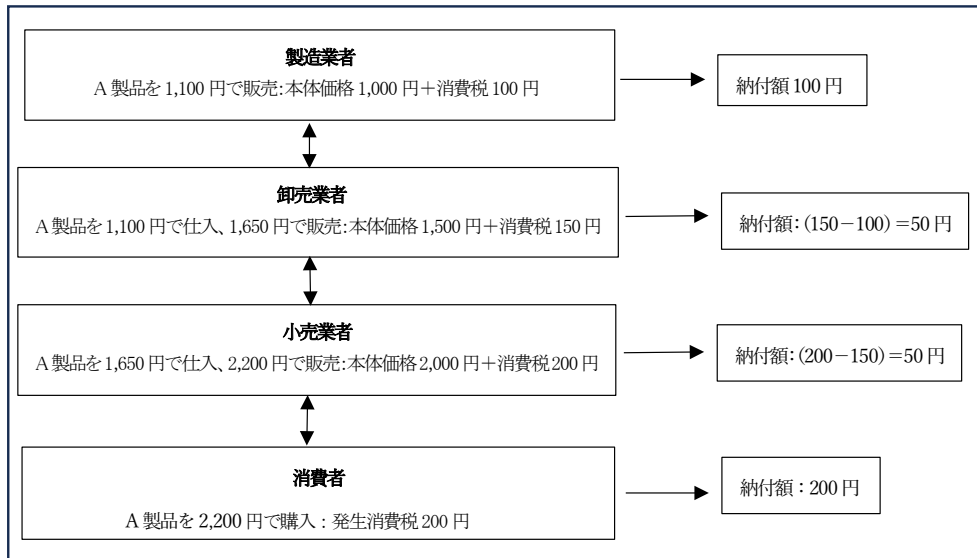
消費税は、消費者が負担し、企業(事業者)が納付する税である。このような税負担者と税納税者に差異のある税を間接税という。消費税は、商品の流通や取引の過程でも課税されるため、それぞれが受け取った消費税をそのまま納めると、1つのサービスや商品に何度も課税されることになってしまう(吉田 [2023] 26頁)。このように同じ商品に複数回課税されることを「課税の累積」(濱田編 [2024] 7頁)と呼ばれる。このような事態を避けるために、課税事業者となった流通業者は、取引で受け取った消費税と支払った消費税を相殺し差額を納付する(吉田 [2023] 26頁)。この売上時の消費税から仕入時の消費税をマイナスして得られる金額を、「仕入税額控除」という(渡辺 [2023] 2-3頁)。

$$\text{仕入税額控除の計算：売上に係る消費税} - \text{仕入れに係る消費税} = \text{納付する消費税}$$

$$\text{(仮受消費税)} \qquad \text{(仮払消費税)} \qquad \text{(未払消費税)}$$

消費税は、買い手である商品サービスの購入者が負担し、売り手である企業が納税を行う。例えば、A製品を製造し、その後卸売業、小売業へと流通経路を通り、消費者に販売される場合、A製品に関する消費税の発生額は以下の通りである。

図表1 仕入税額控除と消費税の納付



(出所: 吉田 [2023] 27 頁を参照し、筆者が作成)

各事業者が納付する消費税

$$\text{製造業 } 100 \text{ 円} + \text{卸売業 } 50 \text{ 円} + \text{小売業 } 50 \text{ 円} = \text{消費者 } 200 \text{ 円}$$

図表1においては、各事業者が納付する消費税は、製造業者100円、卸売業者50円、小売業者50円で合計200円となる。合計200円は最終消費者が小売業へ支払う200円と一致しており、取引の流れの中で、事業者が分担して消費税を納めること(吉田 [2023] 26頁)で、消費税の重複は解消される。このような仕入税額控除を行うためには、購入する取引相手にインボイスを発行してもらわなければならない。

(2)課税事業者と免税事業者

消費税は、すべての事業者が納めるのではなく、消費税を納めるかどうかは課税売上額で決まる。企業活動において、消費税を納税する企業を課税事業者といい、消費税が免除される企業を免税事業者という。課税事業者は、インボイスを発行する事業者であり、課税事業者から商品を仕入れ、インボイスを受け取った事業者は、仕入税額控除を受けることができる。一方、インボイスを発行しない免税事業者は、インボイスの発行事業者ではないため、免税事業者の取引相手は、仕入税額控除が受けられなくなる可能性がある(吉田 [2023] 36頁)。そのため、免税事業者は、取引企業から取引を解消されたり、取引価格の変更を余儀なくされる可能性がある。

図表2 課税事業者と免税事業者のメリットとデメリット

	課税事業者(インボイス発行事業者)	免税事業者
メリット	<ul style="list-style-type: none"> ・インボイスを発行できる。 ・取引先とこれまで通りの取引を継続しやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・消費税の申告・納付をしなくてよい。 ・経理業務はこれまでと変わらない。
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> ・消費税を申告して納めることになる。 ・インボイスや消費税に関する経理業務が増える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・インボイスが発行できない。 ・取引内容が見直される可能性がある。(取引価格の引き上げや取引停止など)

(出所: 吉田 [2023] 17頁)

(3)適格請求書(インボイス)の記載事項

インボイス発行事業者として登録番号を申請し、課税事業者となった場合、適格請求書には、国税庁に申請した登録番号、適用税率(8%又は10%)ごとに、定められた項目が記載された請求書を発行することになる。インボイス(適格請求書等)には、以下のこと記載する必要があるⁱⁱ。

- ア. 適格請求書発行事業者の氏名、名称、および登録番号
- イ. 税率ごとに合計した対価の額および適用税率
- ウ. 税率ごとに区分した消費税額
- エ. 取引年月日
- オ. 取引内容
- カ. 書類の交付を受ける事業者の氏名または名称

(出所：国税庁ホームページ：https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice_about.htm#tax)

図表3 適格請求書の例

請求書

カ (株)〇〇御中

2024年11月〇日

ア 株式会社〇〇〇〇

登録番号 T〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇1

オ ご請求額 110,000円

エ 日付	品目	金額
7月1日	Tシャツ(白)	30,000円
7月10日	Tシャツ(黒)	70,000円
合計		100,000円

イ 適用税率 10%

ウ 100,000円(消費税:10,000円)

(出所：吉田 [2023] 63頁を参照し、筆者が作成)

インボイス(適格請求書等)は商品やサービスを売る側から買う側に対してその取引の正しい適用税率や消費税額を伝える書類であり、請求書のみに限らず、場合によっては、納品書、領収書、レシートなどがインボイスになる場合があり、フォーマットが決まっていないので、必要事項の記載があれば、どんな様式でもインボイスとなる(吉田 [2023] 62頁)。インボイスの登録番号はT+13桁の数値で表され、企業のインボイスの登録番号は、国税庁の「適格請求書発行事業者公表サイト」にて公表されており、閲覧できる(吉田 [2023] 70頁)。なお、記載事項のうち、「消費税額」の端数処理については、1円未満の端数処理はインボイス単位ごとに1回だけとなり、商品ごとの端数処理は認められていない(渡辺 [2023] 25頁)。

(4)適格請求書発行事業者への登録手続き

①請求番号の申請

インボイスを発行するためには、税務署に登録申請して、適格請求書発行事業者となる必要がある。インボイスに登録できるのは、「適格請求書発行事業者」のみであるが、インボイス発行事業者になることは、その事業者の任意であり、業種によってはインボイスを交付する必要がない場合は登録を行う必要はない

(渡辺 [2023] 30頁、吉田 [2023] 58頁)。インボイス発行事業者になる手続きとしては、以下の流れとなる。

ア. 登録申請書の提出

適格請求書発行者（インボイス発行事業者）の登録を受けようとする事業者は、納税地の所轄税務署長に、財務省令で定める事項を記載した申請書、すなわち「適格請求書発行事業者の登録申請書」（渡辺 [2023] 31頁）を提出しなければならない。（消費税法第五十七条の二の2）

イ. 税務署による審査

税務署長は、申請書の提出を受けた場合には、遅滞なく、これを審査する。（消費税法第五十七条の二の3）

ウ. 税務署による登録

税務署長は、適格請求書事業者登録簿に、氏名又は名称、登録番号等を登載する。（消費税法第五十七条の二の4）

エ. 税務署による通知

税務署長は、登録に係る事業者に対し、書面によりその旨を通知する。（消費税法第五十七条の二の7）

オ. 税務署による登録内容の公表

税務署長は、政令で定めるところにより、当該適格請求書発行事業者登録簿に登載された事項を速やかに公表しなければならない。（消費税法第五十七条の二の4）

②インボイスの保管

企業が仕入税額控除を受けるためには、インボイスの発行が必要となるが、インボイスは紙媒体あるいは電子インボイスであっても、発行側も受取側も適切に保管しなければ仕入税額控除は受けられない（吉田 [2023] 78頁）。インボイスの保管は、仕入税額控除を受ける条件の1つであり、売り手側はインボイスの控え、仕入れ側は受け取ったインボイスを原則7年間保存しなければならない。

従来は、3万円未満の取引なら、仕入税額控除に請求書等の保存義務はなかったが、インボイス制度では金額に関係なく保存が必要である（吉田 [2023] 78頁）。ただし、公共交通機関の運賃、自動販売機からの購入、コインランドリー等、インボイスの発行や受取が難しい場合は、インボイスが免除される（吉田 [2023] 84頁）。

図表4 インボイスなしで仕入税額控除が認められる取引

項目	金額の上限等
公共交通機関の運賃	3万円未満(税込)
自動販売機からの購入 その他、コインロッカー、コインランドリーなど 自動サービス機の利用	3万円未満(税込)
切手等により郵便ポストに投函されたもの	郵便切手の帳簿上の取り扱いは、原則として購入時は非課税、使用時に課税となる
展示会、美術館などで、回収される入場券など 簡易インボイスの条件を満たすもの	
出張旅費(宿泊費や日当含む)、通勤手当など	一般に認められる金額

(出所：吉田 [2023] 85頁)

上記項目はインボイスがなくても仕入税額控除を受けられるが、帳簿への記載と保存は必要となる。

(5)簡易インボイス(適格簡易請求書)

不特定多数の顧客に対応する企業では、簡易インボイス(適格簡易請求書)の発行が認められている。簡易インボイスを発行できるのは、小売業、飲食店業、写真業、旅行業、タクシー業、駐車場業のコインパーキング、その他不特定多数の人と取引する業種に限られる(吉田 [2023] 66頁)。具体的には、スーパーマーケットや小売店のレシート、手書きの領収書も簡易インボイスに該当する。簡易インボイスでは、インボイスを受け取る相手の氏名(名称)の記載を省略できる(吉田 [2023] 66頁、消費税法)。

(6)経過措置**①令和5年度税制改正 少数特例**

仕入税額控除の適用を受けるためには、原則として取引金額にかかわらず受け取ったインボイスの保存が必要である。しかし、中小の会社や個人事業者にとって、インボイス制度に対応するための経理業務は大きな負担である(吉田 [2023] 86頁)。

令和5年の税制改正において、令和5年10月から令和11年9月までの少額特例では、基準期間の課税売上高が1億円以下の小規模事業者は、1件当たり税込み1万円未満の仕入や経費はインボイスの保存が免除され、帳簿への記載と保存のみで仕入税額控除が受けられる。その他、備品、消耗品の購入、従業員の立替金なども特例の対象となり、6年限定措置であるが、一定期間インボイスに係る経理業務が軽減できる(吉田 [2023] 86頁)。

②2割特例

免税事業者がインボイス発行事業者として課税事業者になった場合、仕入税額控除の計算で、受け取った消費税額の8割を差し引くことができる。2割特例では、消費税の納税額は、課税売上上の消費税額の一律2割となる。そのため、課税仕入れの計算は不要となり、売上(課税売上)だけで税額を計算できることで経理業務の負担軽減となる。2割特例は令和5年10月から令和8年までの限定措置である(吉田 [2023] 126頁)。一般課税制度あるいは簡易課税制度どちらを選んでも適用でき、事前の手続きは不要である。

(7)簡易課税制度

免税事業者が課税事業者になる場合、簡易課税制度を検討する方法がある。簡易課税制度とは、消費税額を計算する際、仕入税額控除の計算に必要な課税仕入れに係る消費税の代わりに、課税売上に「みなし仕入れ率」を乗じて計算する方法である。簡易課税制度は、基準期間の課税売上高が5,000万円以下の課税事業者であれば、課税仕入れに関する計算は不要となり、消費税の計算が容易になる。みなし仕入れ率は、6種の事業区分によって差し引く割合が異なる(吉田 [2023] 46、48-49頁)。

簡易課税制度では、まず、課税売上に税率を掛けて消費税額を計算する。その際、標準税率10%と軽減税率8%の取引は、区別して計算する。

$$\text{課税売上上の消費税} - (\text{課税売上上の消費税} \times \text{みなし仕入れ率}) = \text{納める消費税額}$$

(吉田 [2023] 47頁を参照)

みなし仕入れ率は、以下の6種類の業種区分によって異なる。

図表5 簡易課税制度のみなし仕入れ率

事業区分	みなし仕入れ率
第1種事業(卸売業)	90%
第2種事業(小売業、農業・林業・漁業(飲食料品の譲渡に係る事業に限る))	80%
第3種事業(農業・林業・漁業(飲食料品の譲渡に係る事業を除く)、鉱業、建設業、製造業、電気業、ガス業、熱供給業および水道業)	70%
第4種事業(第1種事業、第2種事業、第3種事業、第5種事業および第6種事業以外の事業)	60%
第5種事業(運輸通信業、金融業および保険業、サービス業(飲食店業に該当するものを除く))	50%
第6種事業(不動産業)	40%

出所：引用サイト：国税庁 HP：<https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/taxanswer/shohi/6505.htm>

簡易課税制度を選択する場合、事業者は、管轄の税務署に「消費税簡易課税制度選択届書」を適用を受けたい前の年までに提出しなければならない。簡易課税制度を選択した場合、最低2年は継続しなければならない。簡易課税制度の運用を中止するときも届け出が必要となる。その場合「消費税簡易課税制度選択不適用届」を税務署へ提出する。

簡易課税制度を選択するメリットは3つあるとされる(吉田 [2023] 103頁)。

- ア. 納める消費税額の計算が比較的簡単
- イ. 受け取った請求書がインボイスかどうか確認不要
- ウ. 税額が有利になる場合がある

アは、仕入れについて消費税を計算する必要がなく、「課税売上の消費税額×みなし仕入れ率」という計算で済む。イは、仕入れに係る消費税は消費税の計算に使わないため、請求書がインボイスであるかどうか確認する必要はない。よって、取引相手が免税事業者であるか課税事業者であるかは問題とならない。ウは、みなし仕入れ率で計算した金額の方が、課税仕入の消費税を控除して求めた納付消費税額より高い場合、納める消費税が少なくて済むこともある(吉田 [2023] 103頁)。

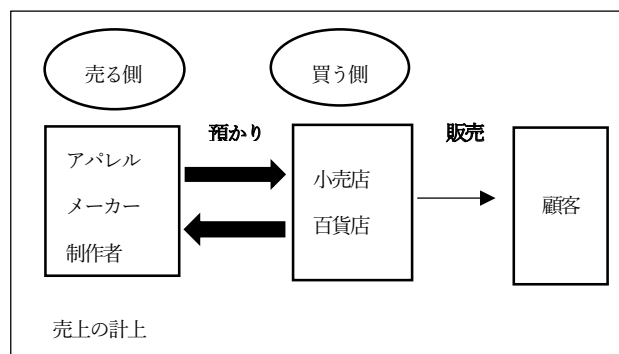
特に、イは仕入れに係る消費税の計算は不要で、かつ取引相手が免税事業者かどうかは確認することは不要となるので、免税事業者は導入を検討してもよいだろう。個人事業主が課税事業者となり、インボイス制度を開始することで、消費税の計算に伴う会計実務は増えるが、その選択の一つとして簡易課税制度を採用し、今後の対策を検討することも可能である。

3. アパレル企業におけるインボイス問題

(1)消化仕入

消化仕入は、小売業者が顧客に販売した段階で仕入計上し、買掛金を認識する。消化仕入は、百貨店等の小売店で販売されても、当該商品の売上はアパレルメーカーの売上として認識する(あずさ監査法人 [2021] 58頁)取引である。インボイス(適格請求書)は、通常、売り手側が発行するが、消化仕入(商品などを預かって、売れたときに仕入とする取引)を行った場合は、買う側が発行する「仕入明細書」等をインボイスとして捉えることになる。ただし、売る側の承諾を受けることが条件(吉田 [2023] 65頁)となっている。この場合、インボイスに記載する登録番号は、仕入明細書を発行する買う側の番号ではなく、売る側の登録番号を記載することとなる(吉田 [2023] 65頁)。

図表6 消化仕入の場合



図表7 仕入明細書の事例

○月分仕入明細書		
2024年11月○日		
(株)○○御中		
株式会社○○○		
登録番号 T○○○○○○○○○○○○○1		
株式会社○○商店		
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 送付後一定期間内に連絡のない場合は、 記載内容について確認されたものとします。 </div>		
支払金額合計 ￥110,000-		
月 日	品 目	金 額
○ ○	○○○	○○○○
		以下省略

(出所：吉田 [2023] 65頁を参照し筆者が作成)

(2) 値引、返品

取引相手と取引を行って、インボイスを発行した後、値引き、返品、割戻を行った場合は、売る側（発行側）は、内容の変更を明らかにしたインボイスを発行しなければならない。これを返還インボイス（適格返還請求書）という（吉田 [2023] 74頁）。返還インボイスは、返品を行った年月日や内容、金額、インボイス発行事業者の登録番号が必要となり、適用税率と適用税率ごとの消費税額はどちらかだけでもよい（吉田 [2023] 74頁）。支払明細書、値引き明細書、販売奨励金明細書等（吉田 [2023] 75頁）が該当する。

(3) 古着

個人や免税事業者から骨董品や古書、古着、中古車などを仕入れた場合、インボイスがなくても仕入税額控除が受けられる。ファッションおよびアパレル企業の場合、対象となるのは、販売目的で仕入れた古着が該当する。ただし、古着の仕入れに関しては、帳簿に記載して保存する必要がある。取引相手がインボイス事業者の場合、インボイスの発行を受けて保存する必要がある。帳簿には、①仕入れた相手の氏名、住所（名称、所在地）、②仕入れた年月日、③仕入れの内容と金額、④特例に該当する旨の説明を記載し、保存する（吉田 [2023] 88-89頁）。

4. 消費税の帳簿記入例

消費税に関する帳簿記入の方法には、税抜方式と税込方式がある。税抜方式では、仕入れた際に発生する消費税を仮払消費税勘定、売上時に発生する消費税を仮受消費税勘定に記入し、決算時に両方の差額を未払消費税勘定で処理する。税込方式においては、消費税額は仕入と売上の金額に加算して記入するため、仕入時に発生する消費税と売上時に発生する消費税を相殺した金額を、借方に租税公課勘定、貸方に未払消費税勘定で処理をする。

例題：次の取引は消費税に関する取引である。

（出所：渡部・片山・北村 [2016] 131-132頁を参照して作成）

- ア. 商品¥4,500,000を仕入れ、代金は消費税を含めて掛けとした。
- イ. 商品¥6,000,000を売り渡し、代金は消費税を含めて掛けとした。
- ウ. 決算に際し、商品売買にかかる消費税の納付額を計算し、これを確定した。なお本年度の商品売買の

取引は(1)と(2)のみ。

エ. 確定申告を行い、先の決算で確定した消費税を現金で納付した。なお、消費税率は10%。

税抜方式

ア. (借) 仕 入	4,500,000	(貸) 買 掛 金	4,950,000
	仮払消費税	450,000	
イ. (借) 売 掛 金	6,600,000	(貸) 売 上	6,000,000
		仮受消費税	600,000
ウ. (借) 仮受消費税	600,000	(貸) 仮払消費税	450,000
		未払消費税	150,000
エ. (借) 未払消費税	150,000	(貸) 現 金	150,000

税込方式

ア. (借) 仕 入	4,950,000	(貸) 買 掛 金	4,950,000
イ. (借) 売 掛 金	6,600,000	(貸) 売 上	6,600,000
ウ. (借) 租 税 公 課	150,000	(貸) 未払消費税	150,000
エ. (借) 未払消費税	150,000	(貸) 現 金	150,000

5. 問題点と課題

インボイスシステムにおいては、仕入税額控除を受けるためにインボイスの発行と保存が不可欠になることから、会計実務の効率化、充実化を図る必要がある。取引先が、免税事業者であった場合、インボイスへの登録要請に応じない場合、自社はインボイスを受領できなくなる。免税事業者と取引を継続するか、又は継続するのであれば、取引条件をどうするのか、具体的には価格交渉を行ったり、取引停止の打診を行うことも考えられる(渡辺 [2023] 26頁)。

一方で、免税事業者に対して、①取引価格を下げたり、②商品・サービスの受け取りを拒否したり返品すること、③取引を停止、④インボイス制度への登録を相手企業に強要することは法律違反であり、このような行為は「優越的地位の濫用」(吉田 [2023] 99頁)とみなされる。

インボイスを発行しない免税事業者は、仕入税額控除が受けられず、また免税事業者の取引先は仕入税額控除は受けられなくなるだろう。仕入側と売手側の双方がインボイス発行事業者である場合は、それぞれがインボイスを発行・保管することによって、仕入税額控除後の納税が可能となる。

免税事業者との取引は、インボイスが発行されず、課税事業者は仕入税額控除を受けられないため、その分消費税の納税額は増えるだろう。そのため、免税業者との取引条件を下げたり、取引を敬遠する可能性が生じる(吉田 [2023] 16頁)。免税事業者の将来的な売上減少のおそれ(吉田 [2023] 16頁)も指摘されている。

第2節で説明したように、免税事業者が課税事業者となって、簡易課税制度を導入するならば、課税仕入額は計算不要なので、経理業務が軽減され、かつ課税仕入の計算は不要であるため、請求書がインボイスであるかどうか確認する必要はない(吉田 [2023] 103頁)。さらに、みなし仕入れ率を使用する簡易課税制度の方が、一般課税よりも納める消費税が少なくなるケースがあるかもしれない。本格的なインボイス発行企業となる前に、簡易課税制度を採用して、インボイス制度導入を検討する必要があると思われる。

6. むすびにかえて

免税事業者である個人事業主がインボイス制度に対応するには、帳簿の記録、消費税の計算・インボイスと帳簿の保存、納税などの実務が加わり、企業の経理業務の負担は増えることとなる。令和5年度の税制改正における少額特例、令和8年までの2割特例、少額取引のインボイス免除等は、免税事業者であった企業

が課税事業者として登録することへの負担軽減を考えての措置である。しかし、令和11年度までにはインボイスへの対応を完了させる必要があり、課税事業者となるか、免税事業者であるかの選択は各企業にとって難しい選択となることが予想される。いずれにせよ、現時点の実務は、将来的にインボイスおよび帳簿の電子化（ペーパーレス化）を図るための過渡期といえるだろう。消費税の重複を回避するためにも、インボイス制度への対応の前に、簡易課税制度を導入するなど、中小規模事業者であってもインボイス制度への対応は今後必要と思われる。

ⁱ この点は、国税庁のHPを参照している。

ⁱⁱ 中でも、第2節(3)のア、イ、ウの部分には、2023年度10月以降導入された記載のルールが含まれている。

< 参考文献 >

- あずさ監査法人 [2021]『業種別アカウントティングシリーズ6 小売店の会計実務 第2版』中央経済社。
 金井恵美子 [2022]『第2版 理解が深まる消費税インボイス制度QA』税務研究出版。
 濱田正義編 [2024]『図解 消費税 令和6年度版』一般財団法人大蔵財務協会。
 吉田信康 [2023]『図解 いちばんやさしく丁寧に書いたインボイスと消費税』成美堂出版。
 渡辺章 [2023]『令和5年度税制改正・通達対応 インボイス導入で変わる消費税実務 [完全対策版]』株式会社ぎょうせい。
 渡部裕恒・片山覚・北村敬子編著 [2016]『検定簿記講義／2級商業簿記(平成28年度版)』中央経済社。

< 引用 Web サイト >

国税庁 HP：適格請求書(インボイス)の記載事項

<https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/pdf/qa/54.pdf> (2024年10月25日閲覧)

e-Gov 消費税法

<https://laws.e-gov.go.jp/law/363AC0000000108> 令和6年10月1日施行 (2024年10月25日閲覧)

e-Gov 消費税施行令

<https://laws.e-gov.go.jp/law/363CO0000000360> 令和6年10月1日成功 (2024年10月25日閲覧)

国税庁 HP：No.6505 簡易課税制度

<https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/taxanswer/shohi/6505.html> (2024年11月10日閲覧)

摂食障がい理解と改善に向けて

Understanding Eating Disorders and Improving the Conditions

遠 矢 幸 子

Sachiko TOYA

ライフプランニング総合学科 教授

1. はじめに

摂食障がいは、食事の量や食べ方など食行動の異常だけでなく、体重や体型のとらえ方など心理的な要因が複雑に絡んだ心と体の両方に影響が及ぶ疾患であるが、その発症メカニズムには未だ不明な点が多い。摂食障がいの発症要因としては、第一にやせを礼賛するやせ志向的価値観、食生活の変化、女性の社会的地位の変化、情報社会化、大量消費型の文化などの様々な「社会・文化的要因」、第二に家庭環境を中心とした「環境的要因」、第三に完璧主義や極端に几帳面な強迫的性格、禁欲主義と自己否認、認知の歪みといった「個人的要因」の存在が指摘され、さらに、自我同一性の葛藤や体型を揶揄されるなど個人のやせ願望や肥満恐怖を刺激する体験が「誘発因子」となると考えられている(奥田・岡本, 2005など)。言うまでもなく、食べることは個体の生命や健康維持に不可欠なものであるため、そもそも食べ物が手に入りにくい状況下(例えば、第二次世界大戦終戦後の貧しい時代)では自ら食べることを拒否したり、極端に大量の食べ物を摂取するような摂食障がいは発生しにくいと考えられる。わが国の傾向としては、社会経済状況の発展に伴い、1980年代より摂食障がいの患者数が激増してきた。

本学のライフプランニング総合学科では、1年生の初年次教育の一環として、自らの健康を主体的に意識することを目的とした毎日の食生活のチェックや、食と心理との関係性の中で摂食障がいについて学ぶ時間を設けている。遠矢(2021)は、学生のBMI分布の特徴と摂食障がいによって起こる身体面および精神面のサインに関する学生の知識についてまとめた結果、本学科の学生は従来の研究報告に比べて若干やせ傾向が強い傾向があり、摂食障がいに対する認識の弱さと摂食障がいによって起こる具体的な身体面・精神面のサインについての知識が明らかに不足している現状を指摘している。

そこで、摂食障がいの予防や早期発見のために、摂食障がいについての認識と改善に関する正しい知識を広く学生に伝え、自らの現在と将来に影響する問題としての認識を高めることを目的に、摂食障がいに関する研究の現状について整理する。

2. 摂食障がいの現状と最近の動向

2013年に改訂されたアメリカ精神医学会による精神疾患の診断・統計マニュアル第5版(Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders-5: DSM-5)では、神経性やせ症(anorexia nervosa: AN)、神経性過食症(bulimia nervosa: BN)に次ぐ第三の摂食障がいとして過食性障害(binge-eating disorder: BED)を設けている。このうちANは体形や体重に対する過度の恐怖から極端な食事制限とやせ症状(BMI18.5以下)を示し、ボディ・イメージなど認知の歪みの特徴である。また、低栄養によって無月経や低体温をはじめ様々な身体的な異常をきたし、若年層の精神疾患の中では最も死亡率の高い疾患の一つとされる。BNは、過食行動をコントロールできず短時間に大量の食べ物を摂取し、かつ体重増加を恐れて排出(自己誘発性嘔吐、

下剤または利尿薬の乱用)、絶食、衝動的運動などの不適切な代償行動が認められるのが特徴である。体重は標準体重であることが多いため、周囲からは気づかれにくい。BEDは自制心の喪失を感じながらもBNと同様に過食を繰り返すが、嘔吐や下剤乱用などの不適切な代償行動は認められない。体重は標準体重から肥満を示す。

厚生労働省の令和4年度国民健康・栄養調査結果の概要によると、20歳代女性のやせ症(BMI18.5以下)の割合は令和元年の20.7%に比べてコロナ禍後の令和4年度では19.1%となっており、若干減少している。平成28年度の厚生労働科学研究費補助金障害者政策総合研究事業「摂食障害の診療体制整備に関する研究」によると、摂食障がい患者数のうち神経性やせ症は12,674人(低体重でも食事量の制限や嘔吐等、痩せるための行動をとる)、神経性過食症は4,612人(適正又は過体重であるが、頻繁に過食し、嘔吐等の痩せるための行動をとる)、過食性障害は1,145人(過食するが、痩せるための行動をとらない)であった。しかし、これは無作為抽出された5,220医療機関のうち回答が得られた2,565施設の医療機関の受診患者数のデータであり、摂食障がいの罹患者が医療機関受診に抵抗があることを鑑みれば、潜在的な患者数はさらに多い可能性がある。実際、女子大学生を対象にBNのスクリーニングテスト(Bulimic Investigatory Test: BITE)を行った研究では、実に対象者全体の40%がBNの傾向群または重症群に分類されたが、BMIは普通体重の範囲内であった(魚谷ほか, 2022)。先に述べたように、BNの患者は過食とともに不適切な排出行動を伴うことが特徴であるため、見た目や体重では判別しにくく、本来治療対象となる若年女性層の隠れた広がり懸念される。一方、上記の厚生労働省のデータは20歳代女性のやせ症(BMI18.5以下)の割合が若干減少していることを示している。ただし、岩井ら(2021)の調査では、摂食障がい傾向がある女子大学生は全体の19.4%と他の研究結果と同様であったが、その内訳を見るとBNの2.5%、BEDの3.8%と比較してANが46.2%と最も割合が高かったため、摂食障がいの様相として医療機関受診者と若年層の一般女性の傾向との間のギャップにも注意が必要であろう。

さて、最近の摂食障がいを取り巻く課題として指摘されているのが、発症の低年齢化、遷延化、高齢化、発達障がいの関連である。

■摂食障がいの低年齢化

まず、低年齢化に関しては、小学校低学年での発症例も報告されており(野添他, 2005)、小学校高学年になると意図的なダイエット行動をとる児童も珍しくない(春日, 2012)。これらの背景には子どもを取り巻く社会的環境、例えば子どもが簡単に触れることができるSNS上にあふれるやせ礼賛情報、アイドルやインフルエンサーの体型への憧れ、スポーツ活動などでの成績向上との不適切な結びつけ、よい子への囚われ、孤食の増加などの影響が大きく、さらに家庭内ストレス、学校ストレス等の影響が考えられる。摂食障がいに認められる顕著な認知の特徴としてボディ・イメージの歪みが挙げられるが(Bruch, 1978)、森・小原(2003)は小学5年生から中学3年生までの女子を対象に摂食障がい評価尺度とボディイメージ不満尺度を用いた分析を行っている。まずボディイメージ不満尺度において不満がない人は224名中10名のみであり、多くの小中学生の女子が自分のボディイメージに不満を抱いていることが明らかになった。さらに、学年が上がるほどこの傾向が強くなる傾向も認められた。またこの調査で摂食障がいの可能性があると判断された小中学生女子は12.1%であったが、そうでない小中学生女子と比べてBMIに差はないにも関わらず、ボディイメージへの不満は強い結果であった。生野(2012)は、医療機関を受診した未成年の患者には成人患者に比べてANが多いことを指摘している。このように、早い段階から見た目のかっこよさや洋服が似合うことに価値観を置いたやせ願望が強い傾向がある一方、やせることの健康への悪影響や食事の大切さについての理解は低いことが懸念される。一方で、子どもの摂食障がいには明らかなやせ願望や肥満恐怖を示さないものが成人と比べて多く認められるのも事実であり、通常の認知行動療法とは異なるアプローチの必要性が指摘されている(作田, 2020)。いずれにせよ、この時期での摂食障がいは発達途上の子どもの心身に重大なダメージを及ぼし、将来にわたる深刻な影響の可能性が大きいため早急な対策が必要である。

■摂食障がいの遷延化

摂食障がいの罹患期間が長期にわたる遷延化であるが、罹患期間が長い患者は、罹患期間が短い患者と比べて発症年齢に差は認められないものの、発症から初診までの期間が長く低体重であることから、早期に適切な治療を受けることができなかつたために難治化・遷延化した可能性が高い(東他, 1990)。この点からも早期発見・初期ケアの重要性が指摘される。

■摂食障がいの高齢化

摂食障がいの高齢化に関して、石川・田村(2014①)は1998年から2008年の入院患者を対象に調査したところ、ANの内むちゃ食い・排出型の患者が増えていること、入院患者全体の平均年齢も10年間で1998年の23.2歳から2008年には33.6歳に上昇していることが明らかになった。特に、むちゃ食い・排出型のAN患者の年齢上昇が顕著であり、2012年には平均年齢が37.6歳とさらに高くなり、出産後の発症例も報告されている。また、女性のライフスタイルの多様化に伴い、働く女性の職場におけるストレスと関連した摂食障がいの増加も注目される(切池, 2014)。女性の社会進出が進んできているとはいえ、現実問題としては依然として存在する仕事上の男女間の性役割分担への不公平感や、既婚女性においては仕事と家事・育児の両立への苦悩など、年齢を問わず働く女性を取り巻く現状は厳しいものがある。若年層の摂食障がいに目が行きがちであるが、より広い年齢層の発症機序についてさらなる研究と対策が必要であろう。

■摂食障がいと発達障がい

発達障がいと摂食障がいの併存に関して、和田(2010)は海外研究および日本の研究においても10%から20%に認められると指摘している。発達障がいのなかでも広汎性発達障がい(PDD)と摂食障がいには偏食や食へのこだわりの強さが共通しており、そのほかにも認知的柔軟性のなさ、中枢性統合の問題からボディイメージの歪み、さらには他者の思考や情緒の推測の弱さも共通して認められている。眞田・小坂(2023)は、ANに自閉スペクトラム症(ASD)特性が伴う場合、うつや不安・強迫症状を併存し、社会機能が低くなる可能性を指摘している。また、神経生物学的基盤に関する研究分野ではADHDと摂食障がいに共通の神経基盤に依存が認められることなども明らかになってきており、発達障がいと摂食障がいの関連性について多方面からの知見が蓄積されてきている。ただし、発達障がいが摂食障がいの素因であるというエビデンスは確立されていないため、今後さらに慎重な研究の進展が望まれる。

3. 早期発見と初期ケアの重要性 摂食障がいのスクリーニング

摂食障がいの罹患者およびその予備群の実態把握は難しい。AN以外の摂食障がい罹患者は標準体重であることが多いため、外見から判別することが難しい上に医療機関を受診することへの抵抗感が強いことも珍しくない。従って、厚生労働省の疫学調査等で示された数字よりも潜在的な罹患者はさらに多い可能性が高い。この点からも早期発見から初期ケアにつなげることが重要課題である。また、先に触れた東ら(1990)の研究からは、摂食障がいの発症年齢に関係なく発症から初診までの期間が長い患者、つまり治療が遅れた患者ほど治療までに長い時間がかかっていることから、早期に適切な治療を受けることがいかに重要であるかが分かる。摂食障がいは場合によっては死に至ることもある心身に多大な影響を及ぼす重篤な疾患である。この疾患の予防と治療のためには、早期に摂食障がい傾向を把握することが重要な課題となる。

ここで、本学ライフプランニング総合学科1年生を対象に摂食障がいの様々なサインについて行った調査結果を報告する。

【目的】女子短期大学生が自覚している摂食障がいのサインの現状を把握することを目的とする。

【方法】調査対象は本学ライフプランニング総合学科1年生のうち調査当日授業に出席した121名。調査時期は2024年6月で必修科目の基礎科目Ⅱの授業時間のうち、筆者が担当する「食と心理—摂食障がいについて考える—」の時間を利用した。アンケート用紙として「摂食障害情報ポータルサイト(一般の方)—摂食障害について 摂食障害のサイン」のチェックリストを実施した。このチェックリストは、①体重に関

するサイン6項目、②食事に関するサイン18項目（このうちの5項目は過食のサイン）、③過活動のサイン4項目、④排出行動のサイン6項目、⑤その他のサイン7項目の合計41項目で構成されている。調査対象者には自分にあてはまる項目にチェックしてもらった。なお、アンケート実施に当たって、アンケートへの協力依頼と承諾に関するプリントを全員に配布した。プリントには、アンケートへの協力依頼とアンケート結果は個人が特定されないかたちで全体傾向を把握するために統計的に分析されること、アンケート結果は論文等で発表される予定であること、第三者にアンケート結果を提供することはないこと、アンケートへの協力は任意であること、アンケートへの回答と提出をもって本研究への協力を同意したとみなすこと、協力しなかったことで不利益を被ることはないことを明記し、問い合わせ先（筆者）を併せて記載した。有効回答数は88名であった。

【結果】 アンケート項目の中で言及割合が高かった項目（概ね15%程度以上）を表1に示す。まず、過食のサインを示した学生の割合が高く、特に「食べだすと止まらない」項目については35.2%の学生が該当していた。先の魚谷ら（2022）の研究結果でも、調査対象のうち40%もの女子大学生がBITE（Bulimic Investigatory Test）を用いたスクリーニング・テストでBNの傾向群または重症群に分類されたが、今回得られた結果も指標は異なるものの同様の傾向を示している。このことから、女子大学生や女子短期大学生の中には外見上では判別できない過食傾向による摂食障がい予備群がかなりの人数潜在的に存在することが伺える。また、摂食障がいと関連が深い心理的傾向である「気分の浮き沈みが激しい」には34.1%、「不安が強い」には27.3%が、さらに「生理が止まる」に約15%の学生が該当している点も懸念される。女子短期大学生の摂食障がいに伴う身体面・精神面のサインに関する知識の特徴について報告した遠矢（2021）では、身体面のサインとして月経がなくなることは意外なほど身近な現象として知っていたが、そのことが女性の体に与えるダメージや重篤性についてはほとんど認識されていなかった。このことから、摂食障がいの病態と心身への影響に関する正しい知識をしっかりと伝える教育が不可欠であると考えられる。

表1 摂食障がいに表れる様々なサインの割合

％	摂食障がいの様々なサインについて割合が高かった項目
	1. 体重に関するサイン
20.5	<input type="checkbox"/> やせたり太ったりを繰り返す。
18.2	<input type="checkbox"/> 体重が増えることを極端に怖がる。
27.3	<input type="checkbox"/> だぶだぶの洋服を着る（体型を隠すため）。
	2. 食事に関するサイン
18.2	<input type="checkbox"/> 食べる量が減る。
23.9	<input type="checkbox"/> いつも決まった順番で食べる。
21.6	<input type="checkbox"/> 買い物の時に、カロリーや成分などの表示をととても気にする。
	<過食のサイン>
35.2	<input type="checkbox"/> 食べだすと止まらない。
21.6	<input type="checkbox"/> あったはずの大量の食べ物短期間のうちになくなった。
	3. 過活動のサイン
22.7	<input type="checkbox"/> 立っていることが多い。
	4. 排出行動のサイン
16.0	<input type="checkbox"/> 食事の後にしょっちゅうトイレに行く。
	5. その他のサイン
34.1	<input type="checkbox"/> 気分の浮き沈みが激しい。
27.3	<input type="checkbox"/> 不安が強い。
16.0	<input type="checkbox"/> 集中力や判断力が落ちる。
14.8	<input type="checkbox"/> 生理がとまる、不順になる。

このような摂食障がい早期発見および摂食障がい予備群のアセスメント手段の一つとして、先にあげたBITEなどのスクリーニング・テストがある。奥田・岡本(2005)は、摂食障がいの予備群をアセスメントする代表的なスクリーニング・テストについて整理している。一つめは40項目からなるEAT(Eating Attitudes Test)日本語版で、26項目からなる短縮版EAT-26もあり、この短縮版の方が使用頻度が高い。EATは主に摂食態度や摂食行動などの食行動の問題について捉えることを目的とし、健常者の食行動異常度の測定を目的としても用いられている。また、摂食障がいの患者のやせ願望や肥満恐怖、摂食制限などの重症度の指標として最も使用されているが、主にANの症状を捉えるために作成されたテストであるため、過食に関する質問項目が少ない。二つめはEDI(Eating Disorder Inventory)日本語版で、64項目からなる摂食障がい患者の多軸的評価のために開発された心理テストで、摂食態度や食行動に関する尺度と心理的特徴を測定する尺度から構成されている。EDIは、健常者の中の摂食障がい予備群を発見するスクリーニングとしての役割ももつ。三つめはBITE(Bulimic Investigatory Test,Edinburgh)日本語版で、摂食異常の症状や行動およびダイエットに関する30項目と異常行動の重症度に関する6項目の質問から構成される。BITEはその性質上、制限型のANの診断には向かない。四つめはEI(Three-Factor Eating Questionnaire : Eating Inventory)日本語版で、51項目から構成される摂食に対する態度を測定する質問紙である。

これらのスクリーニング・テストにはそれぞれ特徴があり、一つのスクリーニング・テストですべての摂食障がいを判定できるわけではない。特に摂食障がい予備群の実態把握にはスクリーニング・テストの組み合わせ等を工夫する必要があるが、早期発見と初期ケアにつなげるためにも、特に青少年期女子に対してより簡便なスクリーニングを実現する体制づくりが望まれる。

4. 摂食障がいと脳腸相関

従来より、摂食障がいの治療には心身両面から様々なアプローチが試みられており、中でも認知行動療法などの心理学的アプローチが最も適用されている。しかしながら、患者の身体状況や認知機能の低下などによって心理療法が難しいケースもあることに加え、治療効果をあげるためには長い時間がかかることが問題点として指摘される(石川・田村^②, 2014など)。これに対して、薬物療法の治療効果は現段階では限定的であるとの報告が多く、根本的な治療につながる治療薬の開発が続けられている。このように、摂食障がいはその発症メカニズムも含めて不明な点が多く病態も多様であるため、治療に関しても発展途上の印象が強い。

一方、最近注目を集めているのが脳腸相関と疾病との関係性である。腸は単なる消化器官ではなく第二の脳とも呼ばれ、体全体の70%近くの免疫細胞が宿る人体最大の免疫器官であり、脳とは独立して自立的に働く神経系ネットワークをもつ。また、セロトニンやメラトニンなど様々な神経伝達物質の多くは腸でつくられ、脳との間で情報を伝達しあい相互に影響を及ぼしあう重要な役割を担っている。つまり、心(脳)の状態が腸に影響するだけでなく、腸の状態が心(脳)に影響することが明らかになってきた(脳腸相関)。我が国には脳と腸の関係を示唆する慣用句が多く存在することからも(腹がたつ、腑に落ちる、腹を決める、腹に据えかねるなど)、古来よりその関係性は直観的に認識されていたのかもしれない。そして、この脳腸相関を理解するうえで最も注目されているのが腸内細菌叢(いわゆる腸内フローラ)である。この腸内細菌叢の状態は消化器系疾患(過敏性腸症候群、機能性ディスぺプシアなど)や代謝系疾患(肥満、動脈硬化症など)との関係のみならず、うつや認知機能障害、摂食障がいなど精神神経系の疾病との関係性についての研究成果が注目されている(本郷, 2022)。摂食障がいの患者はストレスから来るメンタルの不調を抱えていることがほとんどで、このストレスが腸内細菌叢のバランスが失われたディスバイオシス(dysbiosis)状態を誘発すると考えられ、ANやBNの患者の腸内細菌叢に変化が生じてディスバイオシス状態にあることが分かってきた。須藤(2020)は、AN患者において腸内細菌叢の主要な構成菌であるバクテロイデス門の比率が優位に減少したディスバイオシス状態にあることを明らかにしており、このことがAN患者の低体重期に

おける体重増加不良や不安や抑うつなどの精神症状の発現に関与している可能性を指摘している。

このような知見から、腸内細菌叢を使った摂食障がいの治療法が開発されている。まず、プロバイオティクス (probiotics) はある特定の生きた細菌を1種または複数組み合わせて投与する方法であり、脳腸相関に作用するプロバイオティクスはサイコバイオティクス (psychobiotics) としてストレスやメンタルヘルス改善効果が期待されている。安宅 (2023) は、プロバイオティクスによってうつ、不安、自閉症スペクトラム (autism spectrum disorder : ASD)、統合失調症などの精神疾患領域においても有用性が報告された研究例を紹介している。次に注目される治療法として糞便微生物移植 (fecal microbiota transplantation : FMT) がある。FMTは健常人の糞便を消化管に投与し、腸内細菌叢の異常を是正する治療法であり、海外ではASDの行動に改善が見られた報告がある。

このように、脳腸相関の研究は神経科学研究の成果によって科学的な理解が可能になってきた。特に、腸内細菌叢が人の心身の状態に大きく関与し行動にも影響することが明らかになってきたことから、摂食障がい患者のディスバイオシス状態の改善が病状の改善への有効なアプローチとなる可能性が高い (安宅, 2023 など)。

5. さいごに

摂食障がいは、若年女性の発症率が高いとはいえ、すべての年齢・性別に関係なく発症する疾患であり、現時点での心身の不調のみならず今後の人生にも深刻な影響を及ぼす疾患である。最新の神経科学研究分野の研究成果により、認知心理学的なアプローチに加えて、脳腸相関の知見を踏まえた腸内細菌叢の改善という視点からのアプローチが注目される。この腸内細菌叢のコントロールとして今最も注目されているのは食物繊維である。腸内の有用な細菌叢 (いわゆる善玉菌) がエネルギー源となる水溶性食物繊維などを餌として腸内環境を整える鍵となる短鎖脂肪酸を生成し、腸内環境を整える効果があることが分かってきた。特に短鎖脂肪酸の中でも酪酸には抗うつ作用や認知機能改善作用があるという知見もあり、食物の摂取によって腸内環境を改善させることがストレスに強く認知機能を維持することにつながる成果が期待できる (内藤, 2023)。このことから、摂食障がいの改善にも食による腸内環境の改善が効果を発揮する可能性が高く、日常生活の中で取り組める対策として期待できる。ただし、摂食障がいの患者や予備群は食に対するこだわりが強く、食べることへの圧力を感じていることも多いため、これらの特性に配慮を欠いた食事指導は受け入れにくく苦痛だと考えられる。そこで、今後、身近な食べ物の性質を理解し、自分に必要でかつ気軽に心理的負担が少なく摂取できる食物を主体的に選択する力をつける栄養教育と、摂食障がいと関係する心理的特性に関する理解を深める心理教育を両輪とした教育プログラムのさらなる充実が望まれる。

引用文献

- 安宅弘司 2023 脳腸相関 UPDATE Part2 脳腸相関と疾患6. 摂食障害 臨床栄養, 142, 6, 875-883.
- 東淑江・大石まり子・中村このゆ・竹内知子 1990 神経性食思不振症の予後調査：遷延化予測因子としての家族背景と性格特徴 (摂食障害の中・長期経過第30回日本心身医学会総会) 心身医学, 30, 4, 389-394.
- Bruch,H. 1978 The golden cage : the enigma of anorexia nervosa. Cambridge:Harvard University Press.
- 岡部祥平・溝口純二 (訳) 1979 思春期やせ症の謎 ―ゴールデンケージ― 星和書店
- 本郷道夫 2022 腸内細菌と精神神経疾患からみる腸脳相関 心身医学, 62, 6, 451-457.
- 石川俊男・田村奈穂 2014① 摂食障害の高齢化―入院患者の検討より― 心身医学, 54, 2, 935-939.
- 石川俊男・田村奈穂 2014② 総説：摂食障害の治療・研究の最近の動向について 心身医学, 54, 2, 122-127.

- 岩井香奈枝・浜垣誠司・魚谷奈央・宮脇尚志 2021 精神障害の診断と統計マニュアル5 (DSM-5) を参考にして検討した日本の女子大学生における摂食障害傾向と食事内容との関連 食物学会誌, 76, 25-34.
- 春日伸一 2012 前思春期発症摂食障害(女性例)の臨床的検討 児童心身医学雑誌, 21, 161-165.
- 切池信夫 2014 精神科からみた最近の動向 心身医学, 54, 2, 140-145.
- 眞田陸・小坂浩隆 2023 発達障害と摂食障害 日本摂食障害学会雑誌, 3, 1, 13-21.
- 森千鶴・小原美津希 2003 思春期女子のボディイメージと摂食障害との関連 山梨大学看護学会誌, 2, 1, 49-54.
- 内藤裕二 2023 脳腸相関 UPDATE Part2 脳腸相関とは 臨床栄養, 142, 6, 822-829.
- 野添新一・鷲山健一郎・長井信篤・筒井順子・瀧井正人・武井美智子・成尾鉄朗 2005 若年化、遷延化する摂食障害患者の問題と支援 心身医学, 45, 3, 217-223.
- 奥田紗史美・岡本祐子 2005 摂食障害に関する研究の動向と展望 広島大学大学院教育学研究科紀要, 3, 54, 319-327.
- 作田亮一 2020 子どもの摂食障害の問題点 女性心身医学, 24, 3, 228-291.
- 生野照子 2012 児童・思春期摂食障害に関する基盤的調査研究(研究代表者 小牧元) 厚生労働省科学研究費補助金 障がい総合対策研究事業
- 須藤信行 2020 神経性やせ症の病態解明と新パラダイムの創出:腸内細菌による体重・行動 特性の制御 2016~2018 科学研究費助成事業(基盤研究(B)一般)研究成果報告書(課題番号 16H05278).
- 遠矢幸子 2021 短期大学女子新入生の摂食障がいについての知識 香蘭女子短期大学研究紀要, 64, 77-82.
- 魚谷奈央・上原珠美・宮崎尚志 2022 若年女性における神経性過食症傾向の程度と食事内容及び心理状態との関連 食物学会誌, 77, 55-63.
- 和田良久 2010 発達障害を合併する摂食障害 精神神経学雑誌, 112, 8, 750-757.
- 平成28年度 厚生労働科学研究費補助金 障害者政策総合研究事業「摂食障害の診療体制整備に関する研究」
厚生労働省 令和4年度国民健康・栄養調査結果の概要(2024年8月28日公表)
摂食障害情報ポータルサイト(一般の方)
https://edcenter.ncnp.go.jp/edportal_general 2024(2024年6月1日閲覧)

保育者養成校と附属幼稚園の連携行事 「KORAN RED T シャツ制作」の試み —学生の学びを中心に—

The Creation of KORAN RED T-shirts: A joint event between the Early Childhood Education Program and the affiliated kindergarten
- Focus on Students' Learning -

寺 地 亜衣子
Aiko TERACHI
保育学科 准教授

山 田 裕美子
Yumiko YAMADA
保育学科 講師

濱 田 尚 志
Hisashi HAMADA
保育学科 教授

I. はじめに

保育者養成校である香蘭女子短期大学（以下本学）は附属幼稚園、附属認定こども園、系列保育所を有しており、学びの特長として、入学後の早い段階から子どもたちと接することができることを挙げている。医学教育モデル・コアカリキュラムには、専門職を目指す動機づけや学習意欲を向上させることのできる早期体験学習の必要性が示されている（文部科学省、2022）。保育者養成においても早期体験実習は学生の学習意欲の向上や専門職への憧れや期待を膨らませる効果が得られるのではないだろうか。

本研究では、附属幼稚園との連携行事を通して学生がどんなことを感じ、学んだかをアンケートから明らかにすることを目的とする。

なお、幼稚園教育要領においては「子供」「幼児」の表記がなされているが、本論においては「子ども」を使用し、附属幼稚園5歳児クラスの子どもたちを「園児」と表記する。

II. KORAN RED WEEK について

1. これまでの取り組みについて

KORAN RED WEEK とは本学における創立記念イベントであり2021年度（令和3年度）より開始された。きっかけは短期大学としてのブランディングの議論であり、スクールカラー（KORAN RED）の制定、続いて創立記念日（5月4日）に関係したイベントができないだろうかというところから、本学開設当初より設置されているファッション総合学科が中心となり企画された。初年度はドレスコードをKORAN REDに統一（REDのものを身につける）し、優れたものには表彰を行う、本イベントのための特別なポスターを作成するといったものであった。初年度実施時期はコロナ禍のため7月となり、ドレスコード設定日も週間の中の1日となったが、全学学生・教職員がKORAN REDを身につけ、キャンパス内で共に過ごす経験は、これまでにない新鮮なもので、また自らが学ぶ（勤務する）短大は「ファッションの香蘭」なのだといった思いを改めて感じる貴重な機会となった。2022年度以降は全学的イベントとして各学科において計画を立て、ファッション総合学科が全体の取りまとめ役を担っている。保育学科において2022年度は杉森映徳准教授を中心とし、附属園（香蘭幼稚園）年長児との、REDを基調とした「ライブ・ペインティング」、2023年度は保育学科学生の教材研究を兼ねた「KORAN RED T シャツ制作と展示」を実施している（寺地、2023）。

2. 2024年度の取り組みについて

保育学科2024年度取り組みについてはこれまでの経験やイベントとしての展開を考慮して、取り組み内容は「KORAN RED T シャツ制作」とした。取り組み方法は学生にとっての教育の機会としての意義を重視し、保育学科学生と園児が実際に関わる場、また保育実習I・教育実習（本時点で計25日間）を経験した2年生と入学直後の1年生が活動を通し学び合える場として、附属幼稚園園児（年長児）・養成校学生（1年

生と2年生)・学科教職員・幼稚園職員(年長クラス担任)の共同制作とした。取り組みのねらいとして「作品制作を共に行うことで、協調性、関係性を深める」「染色の面白さを経験し、工夫して制作することの楽しさを知る」「就職後の実践に活きる教材研究の場とする」の3つを決定した。経費は事前に決定された学内予算を利用した。染色取り組み日は乾燥他の都合もあり KORAN RED WEEK の2週間前に設定した。

3. 染色当日までの準備

学科内教職員で準備や当日の役割分担を行い、材料の発注・購入や必要機材の準備、他課との調整や連携を行った。

学生と園児については学科教員により意図を持ってグループを編成した。学生一園児をペアにし、そのペアをいくつか組み合わせ合わせて構成したグループ(学生は1年生と2年生が混ざるように組む)とした。学生が責任を持って子どもと関わることや、子どもたちにとって頼れる大人がわかりやすいようにすること、1対1の関わりを大切にすることを目的としている。活動の導入として、園児が当日を楽しみにできるようにTシャツの形の招待状を作成し(参考資料2)、そのTシャツにそれぞれがオリジナルのマークを描いた。学生はそのマークを当日胸に付け、園児とペアがわかりやすいように工夫した。

学生には教員が作成した染色の手順の動画を提示し、模様づけに必要なペットボトルのキャップを集め持参するように伝えた。また、当日の流れについては指導案形式のものを教員が作成し(参考資料3)、この取り組みを保育の活動として学生がより意識できるよう工夫した。

4. 染色当日について

当日の朝、園児受け入れの前に学生は集合し、園児とお揃いのマークを胸につけ、最終の確認を行った。糊を落とすためにTシャツを水洗いし、園児到着を待った。園児到着時には数名の学生がバスまで迎えに行き、これから行う活動についての説明をし、園児と共に移動した。その後、園児と学生はお互いに同じマークを見つけるといふ出会いの場を経験した。学生たちは子どもの目線に腰をかがめ、名前を呼びながら同じマークを持つ子どもたちを探した。無事に出会えた後はグループになり、Tシャツの模様づけを行い、染色作業へと移った。染色作業の途中には、Tシャツを染色液に漬け込む待ち時間があり、学生たちは遊びを準備し、園児と外で遊び交流した。園児は短大のグラウンドにて昼食をとり、園に戻った。学生たちはTシャツを水洗い後、陰干しし午後の授業へと向かった。

5. KORAN RED WEEK について

染色したTシャツは各自家で水洗い後回収し、学内に展示した。前年度同様に本館1階にTシャツを展示した。展示作業は2年生が実施した。

園児は RED WEEK 中に偶然設定された親子遠足の帰りに短大にて親子でTシャツを鑑賞した。

6. イベント後について

学生へのアンケート、幼稚園園児感想聞き取り、学科教職員・幼稚園職員へのアンケートを実施した。

Ⅲ. 研究の対象と方法

1. 研究の対象

表1に示す通り、2024年度に香蘭女子短期大学保育学科に在籍する学生を対象とする。

表1. 各学年の学生数と回答者数

2年生	62名(有効回答数 53)
1年生	42名(有効回答数 40)

2. 調査の方法

KORAN RED Tシャツ制作後にWebアンケート(Google form)を実施(参考資料1)。

3. データの分析方法

回答の整理について、自由記述項目においては、佐藤(2008)に依拠しオープン・コードを付した。数値で回答する項目においては単純集計を行った。

4. 研究倫理

アンケート結果は、個人が特定されない形で学会発表または論文等にすることをアンケート送付メールの中で伝え、回答を得た。

本論においては、個人名が特定されることのないよう、個人情報の保護に配慮している。

IV. 学生の学びについて(結果と考察)

得られたオープン・コードには「」を付けて記す。

1. 園児との活動における学生の学びについて

(1) 安全への配慮や園児への援助について

1年生、2年生共に多かったものは「子どもへの言葉かけ」に関することであった。同じ「言葉かけ」に関することでも、学年ごとに課題に感じている点が異なっている。2年生は子どもの発達に応じた言葉選びや、活動内容の伝え方について難しいと感じたり、課題だと感じたりしている。1年生は子どもたちと同じように黙ってしまったり、子どもの言っていることを理解できずに受け流してしまったりしたことを課題に感じている。1年生は入学後間もなくの活動であり、子どもたちとの関わりにおいて自分自身の不安が出た結果であると言える。2年生については、1年次の附属幼稚園実習や保育実習Ⅰを経験した上で、発達に応じた言葉かけが必要であることを学び、その経験から出た課題であると言えそうである。

どちらの学年にも多かったのは「安全への配慮」や「危険の回避」についてである。Tシャツ染めには大量の湯、染料を使う場面があった。湯沸かしも園児の見える場所で行っていたため、その場所に近づかないように声をかけたり、染料を混ぜる際には染料が飛び散らないように手本を見せたり、声をかけたりしている。中にはAEDの場所の確認が必要だったという回答や、道具の安全性に対する意見も見られた。さらに、活動当日の気温から水分補給を意識したという回答も得た。「安全への配慮」や「危険の回避」は学年関係なく現れた結果であり、保育の学習を積んでいなくても自分自身のこれまでの経験によって身に付けられており、保育の活動内で意識できるものと考えられる。

「子どもへの関わり」に関しては、細かな回答が得られている。「子どもが意見を言いやすいような関わり方」「子どもが意欲を持てる関わり」「子どもがしたいことを尊重する関わり」「子どもの意見を尊重する関わり」などである。「子どもへの関わり」についての回答は、新たに学んだこととしても、今後の課題としても挙げられていた。2年生は友達から、1年生は2年生から学んだという回答も得られている。実際に子どもたちと関わる中で、その関わり方についてモデリングが行われていることが明らかとなった。

「障害を持つ子どもとの関わり」については、ペアの子どもが配慮を要する子だった学生が課題として挙げている。

(2) 教材の準備や時間の持ち方について

一番多かったのは「道具の準備」である。Tシャツの模様を作るためにペットボトルのキャップやビー玉を使用した。子どもたちと自分たちの分の数の見通しが立っておらず、足りなくなってしまう者も多かった。その他、子どもも使用する道具に危険があったのではないかという意見も見られた。1年に1度のイベントであり、学内にあるものをあれこれかき集めて実施していたため、子どもが持つには適切とは言いがたかった。グループによってTシャツを漬け込む容器の形や大きさに違いがあったりした。模様つけの場所についてもブルーシートの準備が十分とは言えず、教員としても課題の残った点である。学生もその点をしっかり指摘しており、保育者としての眼差しの育ちを感じる回答であった。

次に多く見られたのが「遊びの準備」である。事前に染料に漬け込んで待つ時間を知らせ、遊びを準備

するように伝えていたが、不足していたと感じた学生が多く見られた。実際に子どもたちを前にして、グラウンドという広い場所で、遊び道具のない中、何をして遊んだら良いのか迷ったのであろう。手遊びや言葉遊びを事前に考えておけばよかったという具体的な回答も見られた。当日は、鬼ごっこや花いちもんめをして遊ぶ姿も見られたが、どのグループもグループ内で遊びを考えていたという状況にはなかったように見えた。子どもの発達やその場の状況を見通し、事前に保育の準備をするということへの学びにつながる経験になったようである。

その他、「時間配分」「時間の見通し」を課題に挙げる回答が見られた。事前に指導案形式の予定表を配布していたが(参考資料3)、時間配分について頭の中に入れて臨んだ学生は少なかったようである。次年度以降この活動を継続するのであれば、学生の事前準備や活動に対する意識の向上を図りたい。

数は多くないが「学年間での話し合い」や「多様な見本の準備」を挙げる学生もいた。どちらも2年生の回答である。2年生はグループ活動を行う上で、大人同士(学生同士)の事前の話し合いの必要性や、子どもたちに模様作りを伝えるために色々な見本を準備した方が良いことなど考えることができている。1年生と比べ、活動に対して具体的に考える力が育っていることがうかがえるような回答であった。

2. 招待状作り(事前の活動)について

招待状作りについて、学んだことと工夫したことや配慮したことなどを尋ねた。

子どもたちと出会った時の喜びも学びとして挙げられた。

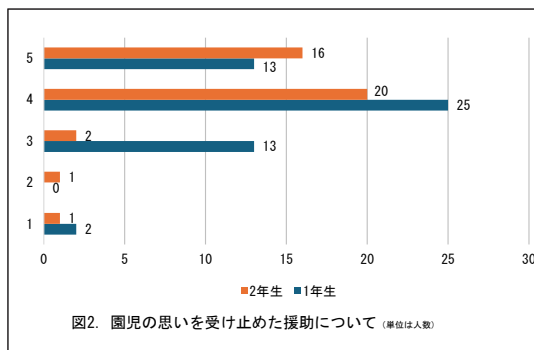
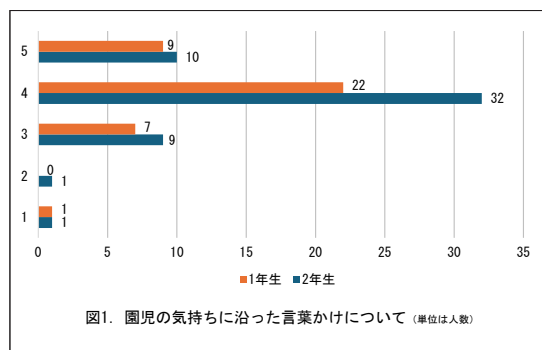
工夫や配慮については、文字とイラストについて述べられたものが多く、文字については「大きさ」「太さ」「ひらがなでの表記」が挙げられた。イラストについては「子どもにわかりやすいもの」「会話が弾むようなもの」「かわいい〇〇」という回答が得られた。「男児が喜びそうなもの」という回答が得られた一方で「男女問わない色の選択」というジェンダーの意識が表れたものもあった。さらには「気持ちを込めて」という回答もあり、作成する学生自身も園児との出会いを楽しみにしながら気持ちを添えた招待状作りに励んだことがうかがえる。

3. 学生の自己評価について

学生の自己評価について、アンケート結果を示す。5段階で評価(5「できた」～1「できなかった」)した。

(1) 活動全体を通しての園児との関わりや援助について

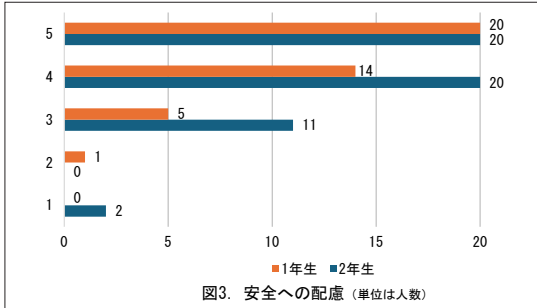
「園児の気持ちに沿った言葉かけができたかどうか」について、1年生も2年生も同様の傾向が見られた(図1)。できなかったと答える学生は少なく、80%が「3」以上の自己評価を付けている。「園児の思いを受け止め援助ができたか」についても同様に80%が「3」以上の自己評価を付けている(図2)。先に述べた自由記述において、言葉のかけ方や子どもを尊重した関わりについて言及しており、このことが自己評価につながっていると考えられる。子どもたちと関わる前提として、子どもたちの気持ちや思いに沿うという保育者としての態度を学生が意識して行事に取り組んだことが推察される。



(2) 安全面への配慮について

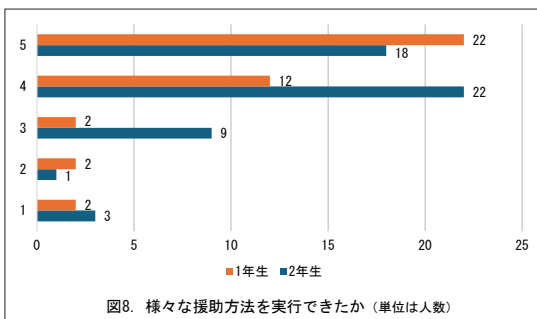
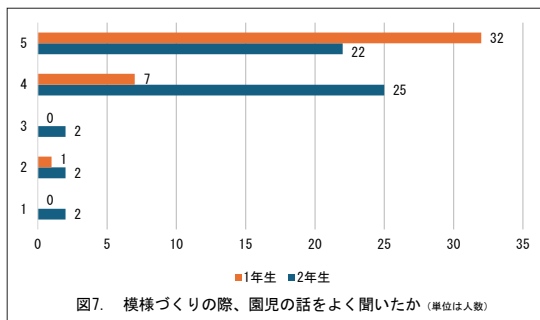
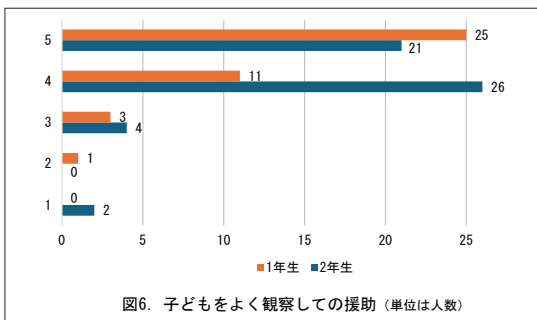
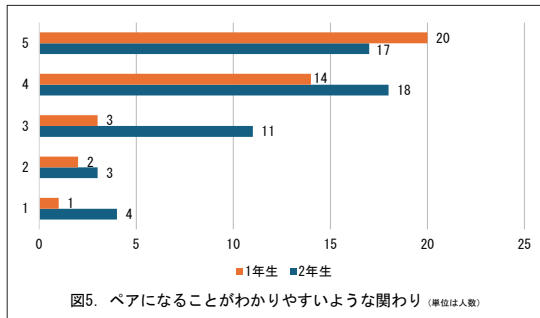
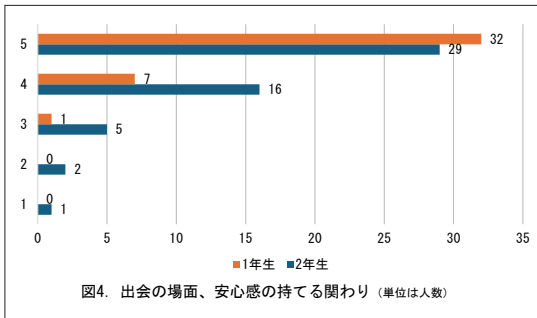
自由記述においても記載の多かった「安全の配慮はできていたか」についても1年生、2年生ともに80%の学生が「3」以上の高い自己評価となった(図4)。事前学習において、染料や高温の湯を使用

することや染料は独特のにおいがすることなどを伝えていたことや、危険な場所にコーンを置いて可視化したことが、安全面への配慮を促す要因となったかもしれない。



(3) 一人ひとりを大切にする関わりについて

子どもたちと関わる際に、丁寧に関わることや、一人ひとりを大切に思って関わることを経験してほしいと願いながら学生へ配布した指導案へ「学生の援助と配慮」を記載した(参考資料3)。その、援助と配慮の事項に基づいて自己評価を行った結果が、図4～8である。



「出会いの場面」において、「園児との顔合わせ時には、安心感が持てるように大きな声で遠くから園児を呼ばずに、近くに行って名前を呼ぶ」ことについて学生たちは概ね意識し実践したようで、自己評価は高い(図4)。同じく「出会いの場面」での、「園児との顔合わせ時には、園児に今日一緒に過ごすペアということがわかるように話をする」についても、自己評価は高い(図5)。

Tシャツの模様づくりでは、目の前にいる子どもをよく観察して関わるができるよう「園児ができる場所は見守り、できないところを一緒にしたり、して見せたりして援助する」、「園児がどこにどのように模様をつけたいかよく話を聞く」、言葉以外での援助を意識できるよう「園児が輪ゴムを外せるよう

に外し方をやって見せたり、言葉で説明したり、手を添えたりして援助する」ことを指導案に記載した。どの項目についても自己評価は高い(図6、図7、図8)。

学生たちは一人ひとりを大切にすることを心がけたことがわかる。ここで注目したいのは、1年生の方が2年生よりも自己評価の得点が高い傾向が見られるということである。2年生は1年次の附属園実習や保育実習で自己理解を深めていることや、指導案の内容の理解が深まっていることが推察される。

(4) 他者からの学びについて

学生たちは、附属幼稚園教諭、友人(同級生、先輩)、学科教職員からの学びを得ていた。

附属幼稚園教諭からは、「園児一人ひとりの状況を把握すること」や「子ども一人ひとりの様子を把握しての言葉かけと見守り」「消極的な子どもへの言葉かけ」等を学んでいる。学生自身が子どもとの関わりに困っている時に附属幼稚園教諭が助けてくれた場面があったことも推察される。また、「保育時間に見通しを持った言葉かけ」についても印象的だったようである。

友人からは、「外遊びのアイデア」をもらったり、「子どもの気持ちを代弁する言葉かけ」や「子どもの発言への共感」「子どもへの注意事項の伝え方」などを学んだりしたようである。Tシャツを染料に付けている時間をどう過ごすか「遊びの準備」が先述の通り課題に多く挙げられていたため、友人の遊びのアイデアは大きな学び、刺激となったようである。1年生は先輩である2年生から「子どもに寄り添った言葉かけや援助」「子どもとの積極的な遊びや関わり」を側で見ながら学んだようである。また、2年生が担当児以外の子どもとも関わる様子や、遊びのアイデア・発想に刺激を受けたようである。

学科教職員からは「安全管理」について学んでいる姿が明らかとなった。本取り組みにおいて、学科教職員は環境設定、事前準備を担当したため「安全管理」という学びにつながったのだと考えられる。また、「困っている子どもへの配慮」や「子どもへの具体的な指示」「子どもの興味・関心を引き出す言葉かけ」についても言及された。

同じ場所で同じ取り組みを行うことで、他者からの学びも多く引き出されたように見える。

(5) 学校行事としての学び

今年度の取り組みは、子どもとの関わりや保育について学ぶ場であると同時に、学生自身が楽しむ学校行事でもあった。そこで、本取り組みのねらいである「作品制作を共に行うことで、協調性、関係性を深める」「染色の面白さを経験し、工夫して制作することの楽しさを知る」「就職後の実践に生きる教材研究の場とする」から、自己評価では「Tシャツ染めを友人、後輩と共に行うことで、協調性や関係性を深めることができたか」、「染色の面白さを経験し、工夫して制作することの楽しさを知ることができたか」、「就職後の実践に生きる教材研究の場とすることができたか」について尋ねた。

「Tシャツ染めを友人、後輩と共に行うことで、協調性や関係性を深めることができたか」については、97%の学生が「3」以上の評価とし、「染色の面白さを経験し、工夫して制作することの楽しさを知ることができたか」「就職後の実践に生きる教材研究の場とすることができたか」についても98%の学生が「3」以上の評価を付けた。このことから、本取り組みのねらいは概ね達成できたのではないかと考えられる。

V. おわりに

本研究では、附属幼稚園との連携行事を通して学生がどんなことを感じ、学んだかをアンケートから明らかにすることを目的とした。学生たちの学びは自分自身の経験による学びと、他者からの学びの二つの側面から見る事ができた。

はじめに、自分自身の経験による学びについて述べたい。子どもたちへの関わりや保育実践について、実際に子どもと関わる中で自分自身と向き合い学んだ様子がうかがえた。初対面の子どもと1対1で責任を持って関わるという経験は、附属幼稚園を有する本学ならではの学びであり、なかなか経験することができないものである。1対1で関わるからこそ、他者の力を簡単に借りることができない中で、言葉かけや安全

管理、遊びの提案、時間の見通しと多岐に渡ってアンテナをめぐらせ学んでいる。

もう一つは、他者からの学びである。学科教職員、附属幼稚園教諭、保育学科2年生、保育学科1年生、附属幼稚園児と様々な人が関わりあった取り組みであった。学生たちの学びの姿勢として、「誰からでも学ぶ姿勢」を感じられたことは嬉しい結果であった。附属幼稚園教諭からの学びはもちろんのこと、「附属幼稚園教諭や学科の先生方の声掛けや援助からも学びが広がった」「学生、園児全員を率いて1日を進める学科の先生方の連携を目の当たりにした」と普段は子どもの前にいないけれども保育学科の授業を担当している学科教職員の姿を捉えたものもあった。「組織としてのチームワークが大切なのだと感じた」という感想もあり、大きな行事を取り組むにあたってのチームワークについて学んだ学生も見られた。同級生はもちろん、先輩から学ぶ姿もたくさん見られた。1年生は2年生の、2年生は附属幼稚園教諭の、それぞれ段階を追ってのモデリングがなされていることも明らかとなった。

1年生は、「短大に入学後、初めての子どもと関わる機会でもとても勉強になった」「授業で学んだことをイメージすることはできるが、実際に園児と関わってみて、イメージと違う行動をした時に焦りを感じた」「子どもがわかりやすい言葉に言い換えられるか不安だったが、目の前にすると自然と出てきて嬉しかった」「将来子どもたちと関わることができると考えると本当に楽しみになった」「子どもと一緒にできたことがとても楽しかったので、また機会があればしたい」などの感想を述べた。入学後の早い段階で子どもと関わる経験は、不安もあるが将来への見通しが持てる経験となったようである。本学は附属幼稚園の存在がこの経験を可能にしているが、保育者養成にとっても医学と同様に早期体験実習は憧れや目標を持つ上で重要な取り組みとなり得るかもしれない。保育者養成の実習では、看護師養成の臨地実習とは異なり養成校の教員が実習の時間を共に過ごすことはない。しかし、今回の取り組みでは養成校の教員が学生と同じ時間を過ごすことで各学年の学生の様子や現在の子どもに対する対応力を知ることができた。附属幼稚園と連携してこのような取り組みを実施することは、教員にとっても重要な機会となった。学生の自由記述からも今回の取り組みについて一定の教育的効果を実感できるが、早期体験学習としての指標を設定していなかったため、効果測定については今後の課題としたい。

本研究はアンケートによるものとしたが、学んだことと課題を同時に尋ねたり、自己評価について数字のみで回答したりしたことにより、その根拠がはっきりと示せない項目もあった。このことについては研究計画の甘さであり、本研究の限界である。

今後の課題として、研究としてはアンケート項目の精査を行うこと、根拠を明らかにするためにアンケートに加えインタビューの実施や、数字の根拠についての回答を得ることが挙げられる。取り組みの課題としては、準備から展示に至るまで附属幼稚園とさらなる連携を図ること、この取り組みが園児にとってただのイベントとならないように、保育の営みの中に位置付けられるように、学科として園の保育を支えていくことが挙げられる。

謝辞

本研究にご協力くださった保育学科の学生みなさまに感謝申し上げます。

引用・参考文献

- 天池千嘉子・本間和代・平澤明美・江川広子・渡邊美幸・計良倫子・小林梢(2014) 歯科衛生士学科1・2年次と「早期臨床体験実習」の効果. 明倫紀要17. 75-78.
- 江藤智佐子(2018) 教職課程における学校インターンシップに関する研究－アーリー・エクスポージャーとしての機能に着目して－. 久留米大学文学部紀要情報社会学科編第13号. 17-30.
- 小林稔(2015) 教員養成教育におけるアーリーエクスポージャーに関する介入効果検証. 科学研究費助成事業研究成果報告書
- 佐藤郁哉(2008) 質的データ分析法－原理・方法・実践－. 新曜社

高田理衣・元山彩織・宮良淳子(2018) 小児看護学実習の保育施設における学生の学び. 中京学院大学看護学部紀要第8巻第1号. 89-99.

寺地亜衣子(2023) 教育実習事前事後指導における教材研究に関する取り組み. 香蘭女子短期大学研究紀要 66. 92-101.

文部科学省(2022) 医学教育モデル・コア・カリキュラム(令和4年度改訂版)

文部科学省(2020) 大学における看護系人材養成のあり方に関する検討会第二次報告 看護学実習ガイドライン.

https://www.mext.go.jp/content/20200330-mxt_igaku-000006272_1.pdf (情報取得日 2024.11.19)

渡邊利明・杉浦加奈子・鎌塚正志・市ヶ谷武生・佐藤光浩・佐野秀明・舟喜晶子・富田圭佑・竹内仁・昇寛・樽本修和・山田千夏(2018) 医療 Early Exposure Program 導入によるフレッシュマンキャンプの効果 - 早期臨床モデルを用いた Early Exposure Program は学習モチベーション持続効果と大学適応度能力の向上をもたらす-. 帝京科学大学教育・教職研究第3巻第2号. 39-48.

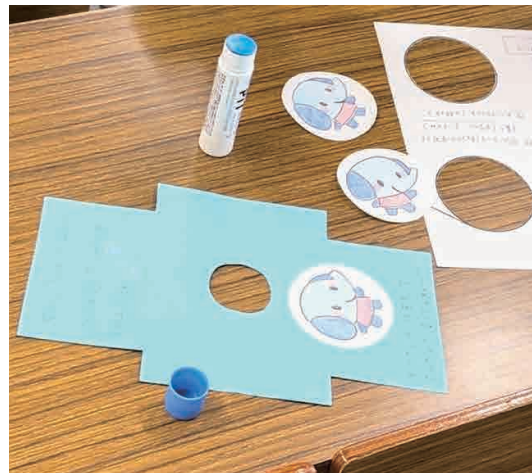
参考資料1.

アンケート項目

1. 今回の行事で園児とともに活動し、あなたが新たに学んだこと、今後改善したいと思ったことについて書いてください(安全の配慮、園児への援助・言葉かけ)(できるだけたくさん)
2. 今回の行事に参加し、あなたが新たに学んだこと、今後改善したいと思ったことについて書いてください(教材の準備、保育時間の持ち方)(できるだけたくさん)
3. 他の学生の動き、園の先生の動き、学科の先生の動きなど、他者の動きをみて、参考になったこと・学んだことについて書いてください(できるだけたくさん)
4. 招待状づくりの際に考えたことを、学んだこと、工夫したこと、配慮したことなどについて書いてください(できるだけたくさん)
5. 園児の気持ちに沿った言葉かけを行ったか
6. 園児の思いを受け止め援助ができたか
7. 安全の配慮はできていたか
8. 園児との顔合わせ時には、安心感が持てるように大きな声で遠くから園児を呼ばずに、近くに行つて名前を呼ぶことができたか
9. 園児との顔合わせ時には、園児に今日一緒に過ごすべアということがわかるように話をすることができたか
10. 園児の模様づくりでは、園児ができる場所は見守り、できないところを一緒にしたり、して見せたりして援助することができたか
11. 園児の模様づくりでは、園児がどこにどのように模様をつけたいかよく話を聞くことができたか
12. 園児が輪ゴムを外せるように外し方をやって見せたり、言葉で説明したり、手を添えたりして援助することができたか
13. Tシャツ染めを友人、後輩と共に行つて、協調性や関係性を深めることができたか
14. 染色の面白さを経験し、工夫して工夫して制作することの楽しさを知ることができたか
15. 就職後の実践に生きる教材研究の場とすることができたか
16. その他、感想や質問があれば書いてください

参考資料2.

園児に渡した招待状



参考資料3.

学生配布資料(一部抜粋)

KORAN REDWEEK Tシャツ染 について

学生配布資料

当日について			
時間	環境	予想される 学生・子ども姿(○学生、△子ども)	学生の援助と配慮
9:20		<ul style="list-style-type: none"> ○365教室に集合する ・1年生と2年生のペアで座る ・これからの流れについての説明を聞く ・Tシャツに記名する ・自分のマークを持つ 	※水分補給は適宜行う
9:45		<ul style="list-style-type: none"> ○グループ内で2つに分かれ、半分は813へ、もう半分は体育館前へ移動する 	
10:00		<ul style="list-style-type: none"> ○Tシャツを水洗いし、糊を落とす ○グループで作業する場所を決める 	
10:15		<ul style="list-style-type: none"> (全員が体育館前に集合) ○模様を作るための準備をする ・ペットボトルのキャップを輪ゴムでしぼる ・Tシャツを固くたたみ、輪ゴムでしぼる ・Tシャツをねじって輪ゴムでしぼる 	
※ 10:10 模様が 始まっ たら同 時進行 で湯を 沸かし 始める ように する		<ul style="list-style-type: none"> ○湯を沸かす ・協力して水を運ぶ ・交代で火の番をする ・湯が沸く間、グループの中で交流する 	
10:30		<ul style="list-style-type: none"> △園児到着 ・ドキドキしながらペアを探す ○園児の受け入れ ・同じマークの園児を探す ・自己紹介などお互いを知る 	<ul style="list-style-type: none"> ・安心感が持てるように大きな声で遠くから園児を呼ばずに、近くに行って名前を呼ぶ ・笑顔で受け入れ、楽しい雰囲気を作るようにする ・園児に今日一緒に過ごすペアということがわかるように話をする
10:40		<ul style="list-style-type: none"> △Tシャツの模様づくり ・学生と一緒にTシャツの模様づくりをする 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の経験を生かしながら園児の模様づくりを手伝う ・園児ができるところは見守り、できないところと一緒にしたり、して見せたりして援助する ・園児がどこにどのように模様をつけたいかよく話を聞く
11:00		<ul style="list-style-type: none"> ○△Tシャツを漬け込む(1回目) ・少量の湯で染料を溶かす ・Tシャツが浸かる程度の湯を入れ、その中にTシャツを入れる ・20分間よくかき混ぜる ・待つ間に互いに交流する 	<ul style="list-style-type: none"> ・染料の匂いに注意しながら、染料を溶かすところを園児に見せるようにする ・ワクワクした気持ちを共有できるような声をかける ・湯の温度に気をつけながら園児と一緒に湯をかき混ぜる
11:30		<ul style="list-style-type: none"> ・さらに混ぜながら20分間待つ 	<ul style="list-style-type: none"> ・最初の水洗いは染料がついているのでゴム手袋をつけ、学生が行う
11:50		<ul style="list-style-type: none"> ○Tシャツを染料から出し、軽く水洗いをする 	<ul style="list-style-type: none"> ・必要であれば手を洗ったりトイレに行ったりすることに付き添い、慣れない短大での過ごし方に安心感が持てるようにする
12:05		<ul style="list-style-type: none"> ○色止め ・色止め剤を湯で溶き、Tシャツが浸かる程度の湯を入れ、Tシャツを入れる(20分程度) △移動し、弁当を食べる ・よく手を洗う ・トイレに行く 	<ul style="list-style-type: none"> ・園児が輪ゴムを外せるように外し方をやって見せたり、言葉で説明したり、手を添えたりして援助する
12:25		<ul style="list-style-type: none"> ○模様部分を外し、よく水洗いする。 	
12:40 ※時間の関係で、 食べ終わった子 から行うことも考 える		<ul style="list-style-type: none"> △模様部分を外し、よく水洗いする。 ・模様が出てきて驚いたり喜んでいたりする ・友達と出てきた模様を見せ合う 	<ul style="list-style-type: none"> ・Tシャツの模様について話を聞いたり、話をしたりして活動を振り返ることができるようにする
12:55		<ul style="list-style-type: none"> ○Tシャツを出し、よく水洗いする ・園児の分も丁寧に作業をする ○よく絞ったTシャツを干す(体育館倉庫内) (※できればグループごとにTシャツを持って写真撮影を行う) ○△お別れ 	<ul style="list-style-type: none"> ・Tシャツ染での交流を振り返り、様々な思いを共有し、笑顔で見送る

市販災害食の栄養評価

Nutritive Values of Commercially Disaster Foods

北 原 勉

Tsutomu KITAHARA

食物栄養学科 准教授

1. はじめに

2000年代に入り約四半世紀経ち、様々なものが進化し便利な世の中になってきたと思われるが、災害については予知・予防も難しく、突然降りかかってくる自然災害、想定外といわれる未曾有の災害なども多発し、100年に一度の災害が毎年のように発生するようになっている。数多くの災害を経験している昨今、防災や災害発生後の対策について、様々な研究や取り組みが進められている。災害といっても多種多様であり、地震、津波、高潮、洪水、台風、暴風、大雪、噴火、竜巻、豪雨、河川氾濫、日照り、高温、放射能汚染、テロ、暴動や戦争など、普段の生活を失う災害について、それぞれ備える方法も大きく異なる。また、南海トラフ地震や富士山噴火などの大災害も予てより注意喚起されているが、すぐに起きるのかずっと将来の事なのか判然としないため大災害への備えは十分ではない。今回、被災後にすぐに必要となるものの一つの災害食について、現在普及している災害食等を栄養面から検討した。

2. 災害と栄養

(1) 被災者と災害関連死

災害は日本各地で発生し、複合的に災害が発生している。想定外の災害も多々発生し、突然日常を奪われる事態が発生している。南海トラフ地震については国の被害想定が公表され(平成24年8月29日公表)、津波による死者が最大で22万4千人と甚大な被害が予想されている。津波情報の伝達や避難の呼びかけがより効果的に行われた場合には想定に比べて約8割の被害軽減効果があると推計されている。津波被害をうまく避けられ、その8割の被害軽減で済んだ場合、少なくとも約18万人が被災者となる。それらの大量の被災者は衣食住の日常を喪失し、着の身着のまま孤立した状態に置かれる。

被災後より、食の面では災害食として備蓄されている食品の放出に加え、数日以内に、支援物資や炊き出しなどの活動が始まると思われるが、災害の規模によっては被災者が多すぎて支援物資が偏ったり不足するなども予想される。

また、避難して一命を取り留めたものの、長引く被災生活で健康を害し、直接の災害で亡くなるのではなく、後日、ストレスや健康障害などによる身体状況悪化、将来への悲観など、災害の2次的な影響で、災害関連死が発生する。熊本県「平成28年熊本地震等に係る被害状況について(第288報)」平成31年3月13日⁽¹⁾では、災害関連死者数は220人となっている。熊本震災の本震や余震での直接的な死者数は50名であるので、災害本体の死者数よりも災害関連死の方が多くなっている。⁽²⁾

災害発生時の死者・行方不明者とその災害関連死は、過去には、阪神淡路大震災は6,434名に対し約900名、東日本大震災は22,000名以上に対し3,802名、熊本大震災は50名に対し223名、西日本豪雨312名に対し83名、令和6年能登半島地震では245名に対し約100名以上とされている。災害関連死の認定基準を満たさ

ず、ここに計上されていないものも数多くあるため実態としてはもっと多いと考えられる。

平成31年4月に「災害関連死」の定義が次の様に定められ、内閣府により関係省庁と共有された。

災害関連死とは、当該災害による負傷の悪化又は避難生活等における身体的負担による疾病により死亡し、災害弔慰金の支給等に関する法律（昭和48年法律第82号）に基づき災害が原因で死亡したものと認められたもの（実際には災害弔慰金が支給されていないものも含めるが、当該災害が原因で所在が不明なものは除く）とされた。⁽³⁾

死に至らずとも、食事や栄養の問題により健康障害を負う被災者はそれ以上に多いと考えられる。災害食と栄養については、この災害関連死を未然に防ぐことの一助となると考えられる。

災害関連死の約8割が被災後3ヶ月以内に亡くなっており、まず、この間の被災生活環境の改善が求められる。ちなみに、災害関連死の原因については、内閣府の災害関連死事例集令和5年5月増補版においても、転居・避難生活に関わるもの70件、避難所内外における生活によるもの66件、医療体制関係16件、護体制関連18件の計170件が挙げられ、その中の多くは、身体的・精神的ストレスが関連していると考えられる。災害時の栄養と災害関連死については、内閣府の災害関連死事例集では直接的には示されていないが、避難生活では、それまでの日常生活とは衣食住環境が大きく異なるうえに、身体が受けるストレスが大きく、食事内容も不十分であり、循環器疾患や糖尿病など生活習慣病の悪化なども関連していると考えられる。疾病原因別の災害関連死は、熊本地震における災害関連死の死因別区分では、肺炎・気管支炎等の「呼吸器系の疾患」が63名28.9%、心不全・クモ膜下出血等の「循環器系の疾患」が60名27.5%であり、この2つだけでも災害関連死の約6割を占めている。要因の一部として健康・栄養状態も関連していると考えられる。

(2) 災害時の食の備え・災害食

日本でも度重なる災害のため様々な機関や団体、学会等により災害食やハンドブックやガイドラインなどについて広報され研究も進んでいる。例えば、日本糖尿病協会では生活全般をまとめた「災害時ハンドブック」及び「糖尿病予防及び管理のための栄養と運動」を公開している。また、独立行政法人 国立健康・栄養研究所と公益社団法人日本栄養士会（以下、JDA という）は平成23年4月に、「災害時の栄養・食生活支援マニュアル」を公開しており、被災地状況把握シート、被災者健康相談票、避難所食事状況調査票などの災害現場での即応性を考慮した調査票を用意している。支援内容は、災害後の時間経過とともに変化する食支援について、4段階のフェイズに分け、フェイズ0「災害直後から24時間まで」、フェイズ1「72時間まで」、フェイズ2「4日目から1ヶ月まで」、フェイズ3「1ヶ月以降」と4期に分けて、栄養補給、被災者への対応と実施場所について示している。⁽⁵⁾JDAは災害時栄養支援チーム JDA-DAT も創設し、災害発生後72時間以内に行動できる機動性、大規模災害に対応できる広域性、栄養支援トレーニングによる専門的スキルを備え、即応性のある人的支援も準備している。

災害発生後は、孤立した極限状態から徐々に復旧していき、ステップごとにフェイズが変わっていく。災害の種類も多種多様で、かつ置かれている状況や規模でも支援できる内容は大きく異なる。このように専門機関では即応性のある支援チームなども創設、維持・活動を行っている。

大規模災害発生後は、ライフラインや交通途絶、人的要員も不足状態で、情報もない状態の極限状態に置かれる。激甚災害では、孤立や途絶が1週間以上も続く所も複数発生し、初期の段階に十分な支援は受けられない状況であることは変わらない。災害対策や備蓄について国民の意識も高くなってきているが、どのように想定して対策すべきか十分とは言えず、一般家庭も含めた対策や備蓄は何をどうすればよいのか、これからの課題である。

(3) 災害時の栄養参照量と食品構成

災害食と栄養については、国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所の国際災害栄養研究室において、災害時の食品構成例(表1)⁽⁵⁾を作成し、さらに具体的な食品を示した具体例を公表している(表2)⁽⁵⁾。

災害時の栄養に配慮した具体的な食品名を挙げ、献立例を示している。災害用食品を中心に組み合わせられている。加熱調理が不可能な場合と可能な場合の2パターンに分けて作成されており、災害時には有用と思われる。JDA や公的機関が提唱する災害食は、栄養量と栄養バランスも考慮された献立例が示されていた。しかし、食品構成に基づく献立プランニングは栄養士などの専門家がいないと、一般の方が被災時にそれをもとに食事提供することは難しい。献立例には生鮮食品が多く含まれるため、実際の災害発生時にそれらのものが避難者に届くことが重要である。絵に描いた餅にしないためには、これらの食材が災害発生時に被災地へ十分な量が供給できる体制を平時から確保できる体制づくりが重要である。国や自治体、公的機関、病院、特定給食施設において入手できるよう普段から物流や商流をつくり、国際災害栄養研究室提言「避難所における食品構成例」の食材が各地に即時に届く体制構築が望まれる。例えば日本チェーンストア協会等にも協力を求め、大手スーパーやコンビニの物流拠点などから「避難所における食品構成具体例」に提示されている一部の生鮮系の食材が、被害想定に合わせて災害発生時にどれだけ被災地に供給できるかが重要である。

避難所における食品構成例(国立健康・栄養研究所)

	単位：g
穀類	550
芋類	60
野菜類	350
果実類	150
魚介類	80
肉類	80
卵類	55
豆類	60
乳類	200
油脂類	10

表1. 避難所における食品構成例(国立健康・栄養研究所)(引用参考文献)⁽⁶⁾

避難所における食品構成具体例(国立健康・栄養研究所)

食品群	パターン1(加熱調理が困難な場合)		パターン2(加熱調理が可能な場合)	
	一日当たりの回数※1	食品例および一回当たりの量の目安	一日当たりの回数※1	食品例および一回当たりの量の目安
穀類	3回	●ロールパン 2個 ●コンビニおにぎり2個 ●強化米入りご飯 1杯	3回	●ロールパン 2個 ●おにぎり2個 ●強化米入りご飯 1杯
芋・野菜類	3回	●さつまいも煮レトルト 3枚 ●干し芋 2枚 ●野菜ジュース(200 ml) 1缶 ●トマト 1個ときゅうり 1本	3回	●下記の肉1品 肉入り野菜たっぷり汁物 1杯 肉入り野菜煮物 (ひじきや切干大根等乾物利用も可) 1皿 レトルトカレー 1パック レトルトシチュー 1パック 牛丼 1パック ●野菜煮物 1パック(100g) ●生野菜(トマト 1個など)
魚介・肉・卵・豆類	3回	●魚の缶詰 1/2缶 ●魚肉ソーセージ 1本 ●ハム 2枚 — ●豆缶詰 1/2缶 ●レトルトパック 1/2パック ●納豆 1パック	3回	●魚の缶詰 1/2缶 ●魚肉ソーセージ 1本 ●(カレー、シチュー、牛丼、芋・野菜の汁物、煮物)に含まれる ●卵1個 ●豆缶詰 1/2缶 ●レトルトパック 1/2パック ●納豆 1パック
乳類	1回	●牛乳(200 ml) 1本 ●ヨーグルト 1パック + プロセスチーズ1つ	1回	●牛乳(200 ml) 1本 ●ヨーグルト 1パック + プロセスチーズ1つ
果実類	1回	●果汁100%ジュース(200 ml) 1缶 ●果物缶詰 1カップ程度 ●りんご、バナナ、みかんなど 1~2個	1回	●果汁100%ジュース(200 ml) 1缶 ●果物缶詰 1カップ程度 ●りんご、バナナ、みかんなど 1~2個

水(水分)を積極的に摂取するように留意する。

※1:「一日当たりの回数」を基本に「食品例」の●を選択する。

例えば、穀類で「一日当たりの回数」が3回であれば、朝:●ロールパン2個、昼:●コンビニおにぎり2個、夕:●コンビニおにぎり2個、といった選択を行う。

表2. 避難所における食品構成具体例(国立健康・栄養研究所)(参考文献)⁽⁶⁾

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所の国際災害栄養研究室が(表1)の通り、避難所における食品構成例と、(表2)の通り避難所における食品構成具体例を作成し公開している。⁽⁶⁾ このことで災害時に備えるべき食品群や量が明確化された。今回、災害食の検討を行うにあたって、「加熱調理が困難な場合」に例示してある献立例を目標とし、どのような点に留意して災害食を用意すれば、より栄養面で充実した災害食となるのかを検討した。そのため、表2「避難所における食品構成具体例」のパターン1(加熱調理が困難な場合)の栄養価算定を行い、市販の災害食セットのみでそろえた場合との違いを検討した。

3. 災害食の評価と方法

(1) 災害食の形状と特性

災害食の一般的な特徴は、備蓄するための長期保存性があること、できるだけそのまま食べられ調理加工が不要であること、火力・加熱が不要であること、加水不要であること、食器などが不要な簡便性があることなどが求められている。極限下での食の確保という意味では、軍隊食、宇宙食のように、周囲からの支援や補給から隔絶された過酷な状況下でも栄養補給可能なものであること。これらが、災害食としても共通であり、極限下での食に求められる要件と考えられる。

長期保存に適した加工食品としては、乾燥したアルファ米や乾燥麺、缶詰、レトルトが主流となっている。特におかずは、缶詰やレトルトパックにて1年から数年の中長期保存を可能としている。缶詰やレトルトパックは加圧加熱殺菌を行うため、加圧加熱臭、いわゆるレトルト臭が生じやすい。このレトルト臭は芋臭い臭気と味覚が出やすいため、缶詰・レトルト食品は、レトルト臭をマスキングするため塩分や香辛料で味を濃く付けたり、レトルト臭抑制剤(添加物)を加え加工されることが一般的である。

そのため、繊細な味付けの料理より、カレー、シチュー、醤油味やみそ味など塩分濃度が高く、糖分が多い甘辛い味付けの濃い肉・魚料理、例えば、サバ缶や牛丼の具などのレトルト食品や缶詰が多い。

保存性を重視した災害食は、塩分や糖分が多い食品が多く、連続摂取の場合、循環器系疾患の悪化、糖尿病など生活習慣病へのリスクとなる。

また、一般の家庭では、災害食認証がなくとも、ローリングストック法などで、一般食品のうち中長期保存が可能な、インスタント麺類、レトルトパウチ食品、真空パック食品等を家庭備蓄していることがほとんどで、その多くは、塩分、糖分、脂質が多めの食品が多い。

宇宙航空研究開発機構(以下、JAXA という)のJAXA 認証の宇宙日本食についても、極限状態での安全かつ長期保存ができる宇宙食を認証している。宇宙日本食認証では、加速試験検査は実態と異なる場合があるため1.5ヶ年の実時間での常温保存試験が課せられている。宇宙日本食認証を取得できると同時に一般社団法人日本災害食学会(以下「JDFS」という)の日本災害食認証も取得できるように連携が図られている。既にJAXA で審査された項目は、JDFS での審査を省略できるようになっている。

このように、災害食単体では、HACCP に基づく食品安全性・保存性について認証も進められている。

(2) 災害食と栄養・NPC/N 比について

災害時に被る身体的な傷害に加え、夏場の高温多湿や冬場での寒冷、避難所生活によるストレスも加わり肉体的精神的にも消耗は著しい。最近の栄養学では、侵襲時に腸管が利用できる場合は早期に栄養補給を開始することとなっている。病院における臨床現場でも、侵襲やストレスがある場合は、早期の栄養素補給が肝要である。災害時の栄養補給も早期に開始できることが望ましい。しかし、災害時の限られた備蓄の中では難しい。そのため普段の災害備蓄食について、より栄養面で配慮されたものが備蓄されることが望ましい。

特に、災害時の傷病、ストレスでの栄養消耗を考えると、タンパク質の補給だけでなく、タンパク質の利用についての栄養比率が重要である。臨床の現場では、まず、摂取したタンパク質の体内利用に重要な栄養指標である、非タンパク質カロリー / 窒素比(Non-Protein Calorie / Nitrogen)について考慮する。災害食については、まず食べられることが優先で、災害時における NPC/N 比等のコントロールは臨床現場ほど浸透していない。

災害食が災害発生直後のファーストステップとして、まず何も食べるものがない状態から、食べられることが重要である。しかし、次世代の災害食としては、セカンドステップとして栄養面での配慮がされた災害食の充実がより求められる。大規模災害発生直後は、交通途絶や道路損壊などで、支援が十分に行き届かないことは最近の能登半島地震でも経験している。孤立した支援が届かない地区は大規模災害になるほど増加すると予想される。今後の災害食の栄養として、塩分、脂質、糖質を始め各種栄養素の含有量に加え、栄養バランスとして、NPC/N 比についても配慮が必要である。

タンパク質は、炭水化物や脂質から十分なエネルギーが投与されないと、体タンパク合成に利用されない。NPC/N 比は、100から150が最も体タンパク質合成に適した栄養バランスとされ、献立や栄養補給の際も100から150を目指してコントロールする。100以下であるとややタンパク質が多めとなる。被災時のストレスや心身の消耗を考えると100～150を目標としたい。150前後が望ましく、200を超えると、低タンパク質の食事となり、タンパク質の利用も不十分となり、そのままでは低栄養状態が進行する。200～300程度は、腎臓病のタンパク制限食レベルであり、300を超えると極端な低たんぱく食となり、栄養状態の急速な悪化が懸念される。

4. 災害食の評価と方法

(1) 市販の災害食について

各自が備える災害食は、防災用品を扱うホームセンターやインターネットショップなどで、一般家庭・個人向けに B to C にて販売されており、ローリングストック法などでの備蓄が推奨されている。(7)(8)

西暦2000年のミレニアム問題当時の災害食は、長期保存の試験方法も加速試験も不十分で、3年から5年保存可能とされていた災害食を実際に開封すると、保存期限内であっても品質劣化が激しくとても食べられたものではなかった。しかし近年は、様々な災害を経験し、食品加工保存技術も進歩し、長期保存したのもでも美味しく食べられるものも出てきている。まずは、ある程度美味しく食べられる災害備蓄食が普及しているのは良い事である。政府が想定し備えをするように注意喚起している南海トラフ地震等の未曾有の大規模災害が発生した場合、長期にわたり支援が受けられない被災地が発生する可能性は高い。災害関連死を招くような栄養不良を防ぐためには、災害食単体での栄養面でも、さらに進歩が必要である。そこで今回、B to C により個人で備えることができるように市販されている災害食について栄養面での検討を行った。

(2) 災害食セットの選定と栄養項目について

個人が容易に入手できる災害食として、インターネット等で販売している災害食の栄養を調査した。

南海トラフ地震等の大災害では、その規模から支援助到着までに相当な困難が予想される。国は備蓄の確保を可能な限り1週間、最低でも3日分とすることを推奨している。今回は、可能な限り1週間と言われている7日分の災害食を備えるという目的で販売されている災害食7日間セット(1日3食の場合21食)10種類の栄養量について集計し検討を行った。調査項目は食品表示されている、重量(g)、熱量(kcal)、タンパク質(g)、脂質(g)、炭水化物(g)、塩分(g)を集計した。さらに、「避難所における食事提供の計画・評価のために当面目標とする栄養の参照量(厚生労働省)(1歳以上、1人1人当たり)」に対する栄養充足率や、侵襲時に重要視されるタンパク質とエネルギーのバランスを示す指標である、NPC/N(ノンプロテインカロリー-窒素比)も併せて算出して評価した。

5. 結果

災害食7日間セット10種類について、1食ごとの、主食やおかずの種類を集計した。災害食7日間セットにはアルファ化米及び、レトルトや缶詰のおかずや汁物、缶入りパンを中心に組み合わされていた。どれも災害食として、3年から5年の保存期間が設定されたもので、インスタントラーメンは皆無であった。インスタント麺(油揚げ麺)は災害食として組み込まれておらず、3年から5年の品質保持が難しい事、1年から半年前後の短期間の賞味期限の一般食品は災害備蓄品としてよりも、ローリングストックとして日常買い置き食品とした方が低コストで調達できるとして、災害食セットに入れていないと考えられる。

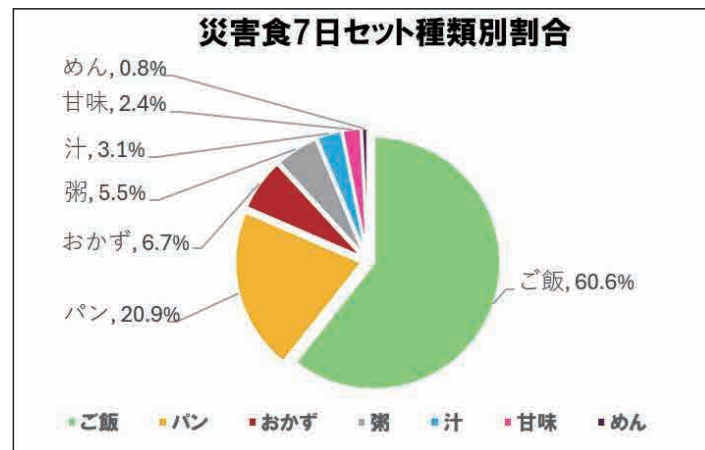


図1. 災害食7日セットにおける種類別割合

図1に災害食7日セットにおける種類別構成を示した。アルファ化米によるご飯(味付きご飯を含む)が60.6%と最も多かった。次いで、2番目に缶入りのパンが20.9%と多く、ご飯とパンで81.5%を占めていた。続いておかずが6.7%、粥が5.5%、汁が3.1%、甘味やスナックが2.4%、めんが0.8%という構成比であった。炭水化物の主食ばかりで、タンパク源となる肉・魚・卵・大豆製品が入るおかず系の災害食は殆どセットされていなかった。最も多いご飯は、殆どが味付きのアルファ化米で、飽きないように様々な味付けのものがあった。例えば、白ごはん、五目ごはん、きのこごはん、ドライカレー、わかめごはん、チャーハン、じゃこごはんなど多彩であった。お湯か水を加水して戻して食べるものであった。それに対し、動物性タンパク質源となるおかずとなる災害食はセットによっては全く組み込まれていないものもあり、全体に対して6.7%しかセットされていなかった。どのセットも主体はアルファ化米が中心であり、一部に缶入りのパンもセットされていたが、7日分セットを食べるためには、水かお湯が必要であった。続いて、(表3)の栄養参照量を参考に栄養面を検討した。

エネルギー	2000kcal
たんぱく質	55g
ビタミンB ₁	1.1mg
ビタミンB ₂	1.2mg
ビタミンC	100mg

表3. 避難所における食事提供の計画・評価のために当面目標とする栄養の参照量(厚生労働省)
(1歳以上、1人1人当たり)(参考文献)⁽⁶⁾

避難所における食品構成具体例(国立健康・栄養研究所)パターン1(加熱調理が困難な場合)(表2)について、栄養価算定を行った。エネルギー2,046kcal、タンパク質87.4g、脂質64.6g、炭水化物278g、ビタミンB₁1.19mg、ビタミンB₂1.62mg、ビタミンC204mg、塩分8.1gであった。この結果は(表3)の「避難所における食事計画・評価のために当面目標とする栄養の参照量(厚生労働省)」と参照すると、すべて基準を満たしていた。

献立例の詳細は、長期保存可能な災害食のみでは不足する栄養素が多いので、一般生鮮系食品を多く取り入れてカバーしていることが分かった。市販災害食セットで不足する栄養素を補うために、牛乳、ヨーグルト、オレンジ、バナナ、リンゴ、トマト、キュウリ、野菜ジュースが追加されていた。かなりの量の生鮮食品を入れ、タンパク質も不足しがちなため、ソーセージ、ハム、豆缶詰、果物缶詰などを盛り込んで、栄養の参照量を満たしている。小規模災害で他地域から早期に生鮮品を搬入できる災害であれば、満たすことは

可能かもしれないが、かなり良い条件でなければ避難所といえども、この通りに提供することは難しいと思われる。あくまでも当面の目標であるので、物流が届くものから導入していくという形になると思われる。大規模広域に災害が発生した場合、物流も長期に途絶えるため、これらの生鮮系の食品が手に入らない孤立状態でも、災害食のみでエネルギーとタンパク質が十分に得られる災害食備蓄を前提とするべきと考える。

そこで、今回一般の個人でも入手可能な、市販されている3年から5年以上の長期保存が可能な災害食7日セット10種の栄養量を集計した。(表4)

災害食7日	熱量(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)	NPC/N
セットA	920	23.3	22.0	159.3	4.8	224
セットB	1,068	21.2	12.3	218.4	5.7	290
セットC	991	18.1	13.7	194.6	4.3	311
セットD	944	16.5	17.0	180.2	4.0	331
セットE	1,019	17.8	3.5	229.0	5.5	333
セットF	755	15.5	11.0	147.8	3.8	278
セットG	1,390	29.4	26.0	258.5	6.6	270
セットH	985	19.5	9.3	205.7	4.5	291
セットI	1,234	25.7	8.4	264.1	6.3	275
セットJ	1,119	24.9	21.4	207.0	5.3	256
平均	1,043	21.2	14.5	206.5	5.1	286

表4. 災害食7日セットにおける栄養成分とNPC/N比

国は、大規模災害に備え、7日分の災害食の備蓄を勧めている。市販され一般の個人が入手できる災害食を7日分確保しようとした場合、多くはこのような内容となる。7日分の災害食のセットを1日当りに換算し平均した。市販の災害食7日セットの栄養価を集計した。合計を1日分に換算すると熱量1,043kcal、タンパク質21.2g、脂質14.5g、炭水化物206.5g、塩分5.1gとなっており、エネルギー量、タンパク質、各種栄養素も大幅に不足していることがわかった。

表3の避難所における食事提供の計画・評価のために当面目標とする栄養の参照量(厚生労働省)と比較しても、エネルギー2,000kcalに対し1,043kcalと約半分、タンパク質55gに対して21.2gと大幅に不足している。ビタミンB₁、B₂、Cについては食品表示法で表示義務がないため、表示されておらず分からなかった。災害食7日分セットをすべて完食したとしても、エネルギー量もタンパク質も半分かそれ以下しか入っていないことがわかった。

被災時には、ストレスや傷害を受けていることが多く、タンパク質の摂取と利用が重要である。そこで、タンパク質の利用の指標であるノンプロテインカロリー窒素比(NPC/N比)を算出した(表5)。10セットのどれもNPC/N比は大幅な低栄養低タンパクを示す300前後であった。10セット平均でも286であった。タンパク質代謝におけるNPC/N比の指標は100～150であるため、大幅にタンパク質とエネルギーが不足していることが分かった。慢性腎臓病(CKD)患者のタンパク制限がある人向けの低タンパク食よりもタンパク質量は少なかった。

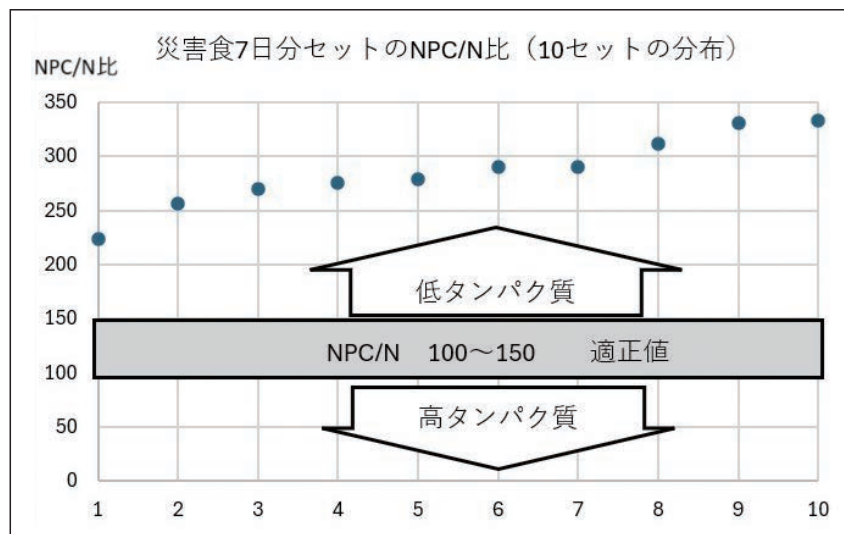


表5. 災害食7日分セットのNPC/N比

また、市販防災食の何日分という表記は、1パックを1食としてカウントされているだけで、栄養量が何日分ということではなかった。セットによってはペットボトルの水1本も1日分としてカウントして販売しており、内容の精査が必要である。今回の調査で、災害食の「1日分」という表記は必要な栄養量の半分しか満たしていないものがほとんどであった。エネルギーやタンパク質の量としてはこの2倍は必要であり、特におかず系の災害食がセットにはほとんど含まれていないため、別途、タンパク源であるおかずを確保しておく必要がある。

長期保存可能な災害食で日本災害食認定を受けているものは特に、ISO22000やFSSC22000認証、それに準じるHACCP認証水準の生産ラインでの生産も要件となり、食品衛生上の安全性は進んでいる。また、JAXAの宇宙日本食で申請した同じ検査項目は日本災害食認証では免除されている。⁽⁹⁾しかし、栄養と健康は食品単品で完結するものではなく、様々な組み合わせで1日の必要な栄養量をコントロールするため、単品の衛生面の認証は日本災害食と宇宙日本食でも進んでいるが、1日分の栄養についての認証は存在しないため今後の課題である。

6. まとめ

現在普及している災害食は、できれば美味しさを維持して安全に長期保存し、絶食を避けるという点では以前より充実してきている。食品メーカーの努力により長期保存しても食べられる災害食となり、味や種類も多彩となってきている。今後のフェーズとしては、市販災害食は栄養面で、総エネルギーが現状ではまだ半分であること、タンパク質についても半分以下で、国が想定している南海トラフ地震のような大規模災害を想定した場合、22万4千人の津波による死者想定数のうち、津波被害をうまく避けられた約18万人以上への食の備えはまだこれからの段階である。3～5年の長期保存食を何食備蓄していますという前提条件として、食数の設定が栄養量を半分しか満たしていない事を踏まえて、備えていくことが必要と考える。熊本地震や能登半島地震の規模の災害でも、道路の寸断での孤立や山体崩壊や橋の崩落、津波などによる交通の遮断もあり地域により十分行き届かなかった。南海トラフ地震のような大規模な場合の備えとして、道路が寸断した場合でも食が行き届くためには、山奥や海岸沿いの小さな集落でも公民館や集会所に細かく分散して備蓄し、津波の場合は高所や高台も含め収納配置しておくことも重要と思われる。

被災後すぐに必要となる食と栄養において、現在の災害セット食は重要な役割を持っている。現在の災害

食セットの課題は、1袋1食という発想でセットされていることである。7日セットは3日分のエネルギー量しかないことや、タンパク質が大きく不足していることを考え、おかず系のレトルトや缶詰をローリングストック法などで、別途、備蓄しておく必要があることが今回判明した。大きな災害が発生する前に準備をしておくことが肝要と思われる。また、水や容器、高齢者の嚥下食、離乳食やミルクなど、さらに、アレルギー対応やハラル対応など禁忌食に係る災害食の備蓄など、これからも食と栄養に関する災害備蓄についてはより一層の備えと研究が進むことを願う。

参考文献

1. 熊本県「平成28年熊本地震等に係る被害状況について(第288報)」
<https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/113390.pdf>
2. 内閣府 防災情報 災害関連死事例集(増補版)の概要
https://www.bousai.go.jp/taisaku/hisaisyagyousei/pdf/jirei_r5_05_gaiyo.pdf
3. 内閣府 防災情報ページ 災害関連死について 資料No.8 平成31年3月13日
https://www.bousai.go.jp/taisaku/kyuujo/pdf/r01_kaigi/siryos.pdf
4. 糖尿病の方への災害時栄養支援(作成:日本糖尿病協会)
https://www.nibiohn.go.jp/eiken/disasternutrition/info_saigai.html#03
5. 災害時の栄養・食生活支援マニュアル 平成23年4月 国立健康・栄養研究所、日本栄養士会
<https://www.dietitian.or.jp/data/manual/h23evacuation5.pdf>
6. 「避難所における食事提供の計画・評価のために当面目標とする栄養の参照量」に対応した食品構成例
国際災害栄養研究室
<https://www.nibiohn.go.jp/eiken/disasternutrition/pdf/20240718jimurenaku.pdf>
7. 災害時に備えた食品ストックガイド・要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド
(平成31年3月)(農林水産省) <https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/guidebook.html>
8. 災害時の食の備えに関するガイドラン(新潟モデル)
https://www.nibiohn.go.jp/eiken/disasternutrition/pdf/R3_niigata.pdf
9. 宇宙食の現状と災害食への活用
中沢孝 - 科学技術動向 2014年5・6月号, 2014 - nistep.repo.nii.ac.jp

予期的社会化を高めるための授業内容の検討・実施

Examining and implementing class content to enhance anticipatory socialization

岩 本 久 美 子

Kumiko IWAMOTO

ライフプランニング総合学科 准教授

短期大学卒等の3年以内の離職率(2024.10)は44.6%であり、特に1年目の離職率が18.5%と高い。

新卒に求められる資質能力についての研究と社会人基礎力の項目を使用しての汎用スキルの変化をもとに変化の要因を分析して研究を継続している。学生の就職指導支援では就職内定が中心となっており、学生も内定を一つの目標としている。学生生活の過ごし方やキャリア形成についての学生一人の取組が入社後に影響してくることはもちろんであるが、内定し、就活が終了した後、特に卒業までの2年生後半の半年が、入社後の仕事に適応していくため採用側企業の事前研修等だけでなく、教員として学生の予期的社会化を高めていく関わりやキャリアプログラムの検討が必要だと考える。今回、2年生科目「卒業研究」で入職後に適応できるよう、予期的社会化を高めるための授業内容を検討し、試行した。

キーワード：予期的社会化、組織社会化、離職率、内定後の不安、リアリティショック

1. はじめに

今後の若者雇用に関する研究会開催要領(2019)によると、少子化に伴い若年労働力人口が減少する中において地域を活性化し、我が国全体の社会経済の安定的な発展を実現するためには、社会の重要な担い手である若者について、適切なマッチングの下での雇用を促進しその能力が有効に発揮されていることが重要であると記載されている。

また、「若者雇用促進法」に基づき、次世代を担う若者がその能力を発揮して活躍できる環境を整備してきたところであるが、依然として、未就職卒業者や最初の職場を早期に離職してしまうなど、人生経験や職業経験に乏しい若者特有の課題も残っているとしている。

新規学卒就職者の3年以内の離職率(厚生労働省2024年10月)は、中学卒50.5%(前年▲2.4P)、高校卒38.4%(前年+1.4P)、短大等卒44.6%(+2.0P)、大学卒34.9%(+2.6P)である。学歴が高いほど離職率は少なくなると言われているが、短大卒等が高校卒を上回っている。経過年数で見た短大卒等の離職率は1年目18.5%(前年17.8%)、2年目14.1%(11.8%)、3年目12.0%(12.3%)で1年目が41.48%(42.48%)を占めており、2024年発表分は2年目が占める割合が31.61%(28.16%)と上昇している。短大等卒の就職後3年以内離職率の推移を示したものである(図1)。短大卒等の3年以内の離職率は平成11年以降いずれも40%を超えており、1年目の離職率が令和2年16.3%以外は17.5%~19%で推移している。短大卒等の3年以内の離職率は平成18年までは高校卒の離職率を下回っていたが、厚生労働省の調査では、平成19年に逆転して-0.1で逆転となり、それ以降高校卒の離職率は39%~35%で推移して短大卒等が上回っている状態である。

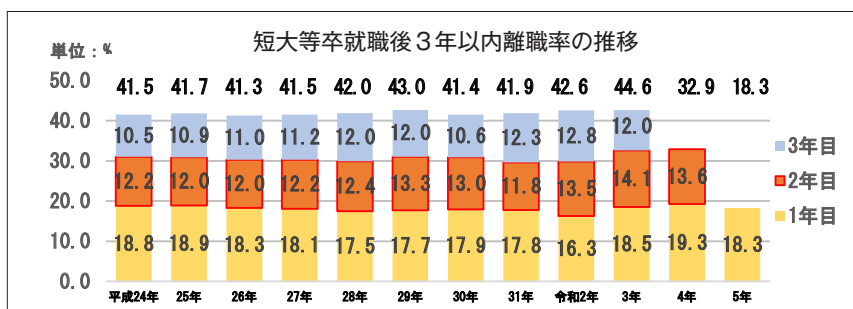


図1 厚生労働省(2024年10月25日公表)新規学卒就職者の離職状況(令和3年3月卒業者)をもとに筆者作成
出所:厚生労働省(2024年10月25日公表)新規学卒就職者の離職状況

一方学生側から見ると、コロナ禍の影響で、学校内での友人関係の親密度の低下、学外活動などの減少から就職活動を行ううえで自己成長を感じられる機会の減少、インターシップ等の啓発的経験の減少、Web面接等の増加により、働くイメージがわからない、未経験のことへ挑戦する戸惑い、失敗への恐怖心から不安を抱く学生が増えている。また、自分の悩みを言語化できずに、自己肯定感が下がっている。内定後は自己の課題に取り組むことや仕事への準備をせず漠然と過ごしている学生が多い。

これまで新卒に求められる資質・能力に関する研究を行ってきたが、就職先が求めている資質・能力と学生との差異が大きくなっている。卒業生に話を聞くと、思い描いていた仕事と差異が大きく、リアリティショックを受けて働き続けることに困難さを感じている。

自身の問題点としては、内定率を高めるために、就活終了後の学生の支援より就活中の学生の支援に追われている現状がある。キャリア教育授業では、学生の探索的経験ができるような様々な取り組みを行っているが、初年次教育や就職活動を主とした授業内容である比重が高い。

以上より、本課題としては、卒業までの期間に学生が自分の課題に向き合い、改善に取り組み、予期的社会化を高める機会を増やして、入社後のリアリティショックを軽減できるよう、少しでも柔軟に対応できるよう授業案を検討し、実施する。

本課題は2023年4月～10月まで筑波大学エクステンションプログラム「キャリアプロフェッショナル養成講座」受講期間の中で、課題を設定、2023年9月～2024年1月に筆者の「卒業研究」授業科目で計画し、試行した内容である。

なお、尾形(2008)によると予期的社会化(anticipatory socialization)とは、組織社会化(organizational socialization)の前段階を表現したものである(Van Maanen, 1976)。組織社会化とは、職場へ参入した新人が、組織の役割を想定するのに必要な社会的知識や技術を習得し、組織の成員となっていくプロセスを言ったものである(Van Maanen and Schein, 1979, p.211)。それは、Van Maanen(1976)が指摘するように、長い時間を経て達成されるものであり、組織に入ってから開始されるものではない。個人が生まれ育った家庭環境や地域、学校教育、若年就業者の組織社会化プロセスの包括的検討(尾形真実哉)用プロセスなどから影響を受ける組織社会化の前段階を予期的社会化としている。

菊池(2021)は、予期的社会化とは、将来参加するであろう社会システムの価値や規範、あるいは将来、付与されたり獲得したりするであろう地位や役割に関する知識や態度、技能などを学習することを意味する(Merton 訳書 1961)。予期的社会化が効果的に機能するためには、本人の集団に属したいという意思が必要となるとしている。

2. 3年以内の離職率の現状と学生の背景

2-1. 3年以内の離職率

2-1-1. 事業所規模別就職後3年以内の離職率

新規学卒就職者の3年以内離職率を事業所規模別にしたものが表1である。高校・短大等・大学とも、事業所規模で小規模の5人未満が6割と高く、100人未満の中小企業の離職率が4割を超えている。事業所の規模が大きくなるほど離職率が低い傾向にあることがわかる。短大等は100～499人の規模でも42.4%、1000人以上の規模であっても36.7%と高校・大学に比べて高いことがわかる。

表1 新規学卒就職者の事業所規模別就職後3年以内離職率 <令和3年3月卒>

()は前年差増減

事業所規模	高校	短大等	大学
5人未満	62.5%(+1.8P)	62.3%(+5.3P)	59.1%(+5.0P)
5～29人	54.4%(+3.1P)	52.6%(+3.0P)	52.7%(+3.1P)
30～99人	45.3%(+1.7P)	46.5%(+1.0P)	42.4%(+1.8P)
100～499人	37.1%(+0.4P)	42.4%(+1.0P)	35.2%(+2.3P)
500～999人	31.5%(▲0.3P)	38.5%(+0.8P)	32.9%(+2.2P)
1,000人以上	27.3%(+0.7P)	36.7%(+1.2P)	28.2%(+2.1P)

出所：厚生労働省(2024.10) 新規学卒者の事業所規模別・産業別離職状況をもとに筆者作成
短大等 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000137940.html>

2-1-2. 産業別(大分類)就職後3年以内離職率

次に新規学卒就職者の3年内離職率を産業別に示したものが表2である。高校、短大等、大学の3区分で共通で、離職率が高い上位から①宿泊業、飲食サービス業、②生活関連サービス、娯楽業は共通している。高校・大学においては③教育、学習支援業も同順位であり、医療、福祉と小売業の順位に差があるが離職率が高い産業の上位5位までは同じ産業という結果であった。

一方、短大等は3位に不動産業、物品賃貸業(50.7%)、サービス業が他に異なり上位5位までに入っているのが特徴である。不動産業、物品賃貸業は大学では38.3%、高校では44.0%であった。

表2 新規学卒就職者の産業別就職後3年以内離職率のうち離職率の高い上位5産業 <令和3年3月卒>

	高校	短大等	大学
1	宿泊業、飲食サービス業 65.1%(+2.5P)	宿泊業、飲食サービス業 61.6%(+3.9P)	宿泊業、飲食サービス業 56.6%(+5.2P)
2	生活関連サービス業、娯楽業 61.0%(+4.0P)	生活関連サービス業、娯楽業 61.5%(+2.4P)	生活関連サービス業、娯楽業 53.7%(+5.7P)
3	教育、学習支援業 53.1%(+5.0P)	不動産業、物品賃貸業 50.7%(▲0.6P)	教育、学習支援業 46.6%(+0.6P)
4	医療、福祉 49.3%(+2.9P)	サービス業(他に分類されないもの) 49.7%(+2.3P)	小売業 41.9%(+3.4P)
5	小売業 48.6%(+0.3P)	小売業 48.8%(+2.4P)	医療、福祉 41.5%(+2.7P)

()内は前年差増減 ※「その他」を除く

出所：厚生労働省(2024.10) 新規学卒者の産業別離職状況をもとに筆者作成

参考までに短大等のみを離職率の高い産業別に並べたものを表3に示す。

表3 新規学卒就職者 短大等の産業別就職後3年以内離職率の高い産業別順位 <令和3年3月卒>
 その他をのぞく

		令和3年3月卒	令和2年3月卒	前年度差異
1	宿泊業、飲食サービス業	61.6%	57.7%	+ 3.9 P
2	生活関連サービス業、娯楽業	61.5%	59.1%	+ 2.4 P
3	不動産業、物品賃貸業	50.7%	51.3%	▲0.6 P
4	サービス業(他に分類されないもの)	49.7%	47.4%	+ 2.3 P
5	小売業	48.8%	46.4%	+ 2.4 P
6	学術研究、専門・技術サービス業	46.6%	46.3%	+ 0.3 P
7	卸売業	44.0%	41.7%	+ 2.3 P
8	建設業	41.5%	41.6%	▲0.1 P
9	教育、学習支援業	41.1%	38.6%	+ 2.5 P
10	医療、福祉	39.1%	37.1%	+ 2.0 P
11	金融業、保険業	38.3%	36.3%	+ 2.0 P
12	運輸業、郵便業	38.1%	35.7%	+ 2.4 P
13	情報通信業	36.2%	36.8%	▲0.6 P
14	製造業	34.1%	31.7%	+ 2.4 P
15	複合サービス事業	30.7%	32.6%	▲1.9 P
16	電気・ガス・熱供給・水道業	13.8%	8.3%	+ 5.5 P

出所：厚生労働省(2024.10) 新規学卒者の事業所規模別・産業別離職状況 短大等 グラフをもとに筆者作成

2-2. 学生の背景、現状について

新規学卒者の就職3年以内の離職率について経年数による変化や事業所別・産業別にみてきたが、これからは内定した学生についての背景や現状について先行研究を行ったものを記載する。先行研究の目的としては、内定後の学生の不安や自己理解を高めるための支援、卒業研究内での授業内容の参考にするために実施した。

2-2-1. 内定後の学生の状況について

①内定後の不安

2024年新卒採用大学生就職活動調査(2023.11月20日株式会社リクルートマネジメントソリューションズ)で、ウィリアム・ブリッジスのトランジション・モデルに当てはめたものが図2である。

トランジション・モデルで捉える内定後の不安

「内定～入社直後」の期間は、ウィリアム・ブリッジスの「トランジション・モデル」における「中立圏」の期間と捉えることができる。この期間の不安やモヤモヤを解消し、やりたいこと・ありたい姿を明確にすることが重要であるとしている。

本来、内定はゴールではなく、仕事をする始まりであるが、就職活動の区切りとしては終焉であり、自分にあった内定先企業を選ぶという就職活動の期間が終わる。その後、内定後の不安等について向き合い、価値観ややりたいこと、ありたい姿の整理が必要であるが、ここでそれをしない学生が多いことも否めない。中立圏の混乱時期に自身を見つめ直すことで、4月に入職した際にリアリティショックを踏まえて、納得して働くことができる準備期間と考える。

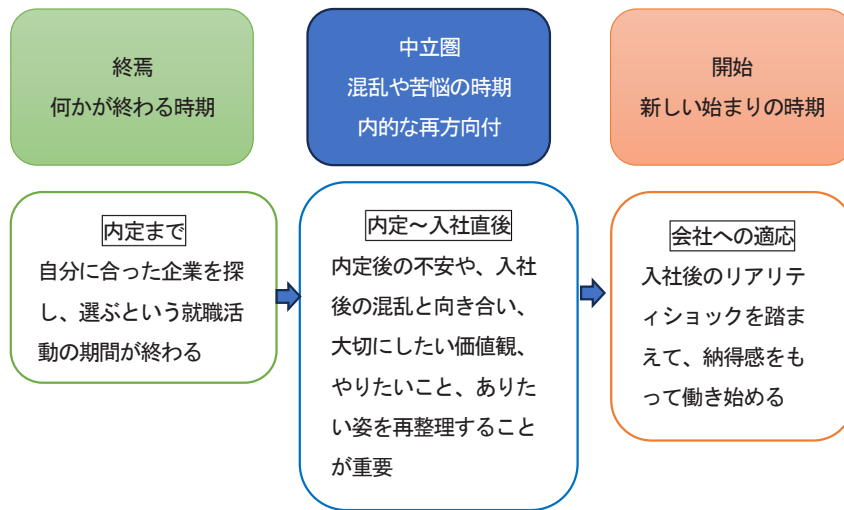


図2 トランジション・モデルで捉える内定後の不安
 出所：ウィリアム・ブリッジスのトランジションモデルを基にリクルートマネジメントソリューションズが作成したものを筆者作成

次に、キャリアス就活2024 学生モニター調査結果をまとめた「入社に向けた内定者フォロー」(2024年8月発行)の結果を示す(図3)。

調査機関は株式会社キャリアス/キャリアスリサーチで、調査期間と回答者は、<2024年10月分>2024年10月3日～11日1,174人、<2024年2月分>2024年2月16日～3月4日949人である。図2は学生調査(2024年2月)をまとめたものである。調査結果によると、内定期間中の不安について、9割以上が「不安を感じた」と回答(93.5%)し、具体的には、「仕事についていけるのか」と「社会人の生活リズムに慣れるのか」が6割超と多く(62.8%、62.0%)、「入社後、人間関係がスムーズにいくか」も6割近くが選択した(59.1%)。学生から社会人になるという立場の変化を前に、様々な不安を感じていた様子がうかがえるとしている。

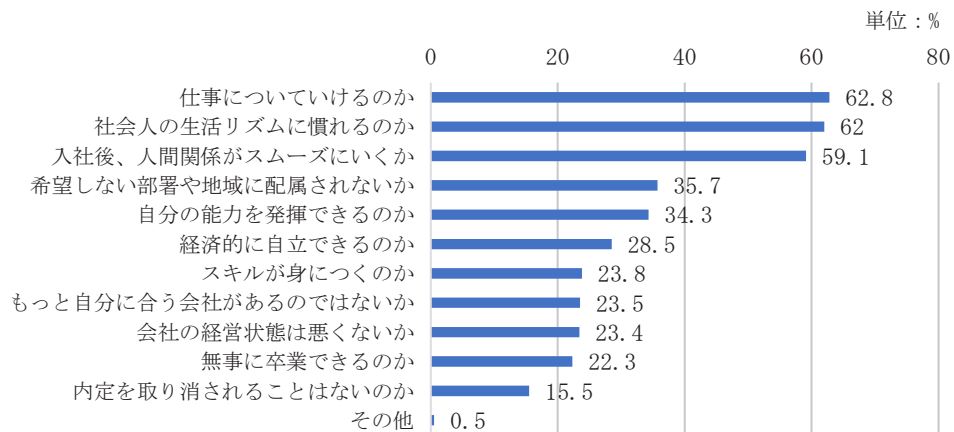


図3 内定後から入社までに感じた不安
 出所：キャリアス就活2024 学生モニター調査 調査データで見る「入社に向けた内定者フォロー」
 -2024年卒調査-「内定後から入社までに感じた不安」のグラフをもとに筆者作成

記述の部分では以下のような意見が示された。

- ・周りの内定者が皆優秀そうに見えるので、この中でやっていけるのか不安。
- ・大学で学んだこととあまり関係のない分野なので、入社後の学びで追いつけるかどうか。
- ・社会人になると少しのミスで多くの人に迷惑をかけることになるため、仕事についていけるか不安。
- ・自分の時間を作りにくくなり、ストレスで参ってしまうのではと懸念している。
- ・ひとり暮らしをすることもあり、経済的に余裕のある暮らしができるのが心配。
- ・今まで大学生という自由な時間が多い身分だったので、社会人のリズムをすぐに築けるか心配。
- ・週5日、毎日無理なく定時に起きられるのか…
- ・仕事内容に関してはある程度承知の上で内定承諾をしているが、入社後の人間関係については自分で選べないから不安に感じている。
- ・働く地域がどこになるか一番心配している。
- ・入社前の面談で配属を検討している部署を教えられた際、希望と真逆の部署を伝えられたため、入社後に意欲を持って仕事に取り組めるか不安に感じている。
- ・ネット上での評判が悪いので不安を感じています。
- ・第一志望の業界・企業ではなく、未だになぜ受かったのかが謎であるため、もっと自分に合っている企業があるのではないかと今の今まで思ってしまう。

また同調査で不安を感じた学生は93.5%、不安を感じたことはない学生は6.5%であった。

以上のような記述から内定後、かなりのストレスや不安を感じている学生も多いと改めて認識できたことから、メンタル不調を起こしていないか留意しながら、ストレスや不安を軽減できるようにする必要があると考える。

②内定後に出された企業からの課題や研修について

内定期間中に提示された課題や研修について①と同様のキャリアタス就活2024 学生モニター調査結果を示す。課題や研修内容での学生の気づきや要望を知ること、内定先からの課題が提示されない学生などについて卒業までの授業内容に反映できると考える。

課題・研修の学習内容(分野)として受けた回答が多いものからその他を除いて①「資格取得・業界特有の専門知識」(42.1%)、②「社会人としての心構え」(40.4%)、③「ビジネスマナー」(40.2%)、④「PCスキル」(27.2%)、⑤ビジネス力(26.9%)、⑥自社の商品・サービスの知識(16.4%)、⑦英語(16.2%)である。

実際に受けたもののうち「よかったと思うもの」の回答が多いものから①「資格取得・業界特有の専門知識」(86.0%)、②「ビジネスマナー」(77.3%)、③「自社の商品・サービスの知識」(74.4%)、④「英語」(68.2%)、⑤「社会人としての心構え」(65.6%)、⑥「PCスキル」(60.8%)、⑦「ビジネス力」(60.3%)である。①③に関しては、入社前の早いうちから知識を得られたことを前向きに捉える学生が多かったと示されている。具体的に「資格取得・業界特有の専門知識」は、簿記、宅建、情報処理技術者、FP、販売士検定など、「ビジネスマナー」は、身だしなみ、敬語、電話、来客対応など、「英語」は英会話、TOEIC、ビジネス英語など、ビジネス力は営業力、ロジカルシンキング、プレゼンテーションである。

学生がフォローや課題を通して実感しているもの(学生調査より)としては以下が挙げられている。

- ・社会人としての心構えやビジネスマナーを知れたことで、学生からの切り替えができたと感じる。
- ・対面での集合研修では、ゲーム形式で楽しみながら会社の仕組みなどを理解することができた。個人で勉強するのではなく、他の内定者と協力して取り組むことで、相互理解にもつながったと感じている。
- ・読解力診断があった。その後、経済用語の知識を深めるために新聞を読もうというフィードバックをいただき実践している。
- ・実際にプログラミング言語の研修を行うことで業務への理解を深めることができた。
- ・業務に必要な Excel や PowerPoint の操作を学び、仕事への意識が高まった。
- ・オンライン英会話のレッスンを受けることができ、スピーキング能力が向上できた。

- ・内定式後に資格取得のための手続きや資料が届いたことで、内定者として準備をしてくださいという会社の意図が伝わった。
- ・社員の方に業務内容や経歴についてインタビューする機会をいただけたので、企業への理解はもちろん、社会人と話すとはこういう感じなのかと実感した。

3. 授業計画・実施と活用

3-1. スケジュール

予期的社会化を高めて、社会人となる転機に対して、適応できるよう授業内容の検討を行う。計画として①2年生後期(7・8期)授業内容の検討・実施、②効果の測定・検証、③カリキュラムへの反映である。①においては、自身の卒業研究の30コマ授業の中、10コマ分の授業で実施する。

期待されるインパクトや効果

1. 就職先について情報収集し、必要な人材像について検討することで、就職後の自分を今よりイメージすることができる。
 2. 学生生活から社会への転機に対しての漠然とした不安に対しての軽減と不安の焦点化ができる。
 3. 自分の課題に取り組むことで、課題を改善できた場合、自己肯定感を高めることができる。
- これらの点より、入社後のリアリティショックの差異を少なくする、少なくできない場合でも働くことに対してのモチベーションを上げることができる。

具体的スケジュール計画として、

①授業内容の検討・実施 2023. 9月～2024. 1月末まで

- ・卒業研究(ゼミ)授業内容の検討・確定、シラバス配布
- ・対象者：卒業研究(岩本担当) 17名
- ・卒業研究 30コマの授業の中、予期的社会化を高めるための内容10コマ分実施
- ・総合演習Ⅳ 外部講師講演

②効果の測定・検証

アンケートの実施

対象者：卒業研究ゼミ 17名

2023年10月、1月 アンケート①社会人基礎力チェックシートの自己評価

2024年1月下旬～2月中旬 効果の検証

2024年8月 卒業したゼミ生へのアンケート②実施(社会人基礎力チェックシート、入社3カ月アンケート)

2024年9月 アンケートの検証

③次回授業内容への反映

2024年、2025年の卒業研究科目に反映する

3-2. 卒業研究科目での実施

卒業研究科目(ゼミ)は9名の教員で担当する。ゼミのテーマは「キャリアデザイン～卒業後に役立つ!! ビジネススキル活用」とした。授業の概要としては、「キャリアデザイン」として卒業後を考えてそのために準備をすることをテーマにし、卒業という人生の転機における前段階の後期の期間に卒業後に向けて準備することで、未来に対してイメージしやすく、仕事、今後のライフプランにも取り組みやすくなるとした。

2023年9月から2024年1月までの自身の卒業研究科目での実施した内容を表4に示す。

授業資料はこれまでの科目での授業の応用編資料を作成したものと、テキストとして山崎の「社会人基礎力を鍛える 新人研修ワークブック 第2版」(日経BP)を使用し、実施した。

企業研究を就職活動終了後に行うことで、再度内定企業に対しての企業理解や研修等にも活用できると考

える。

社会人基礎力チェックシートはテキストで活用できるデータで第6回の授業と、18回の授業で実施した。

表4 卒業研究(岩本)授業内容

回数	内 容	分 類
1	オリエンテーション	
2	自己紹介プレゼン・授業内容アンケート	自己理解・プレゼンテーション
3	PCスキル・ビジネススキル(10分入力・文書作成・表計算)	PCスキル
4	交流会メンバー・内容決め/グループワーク(ペーパータワー)	チームビルディング
5	PCスキル	PCスキル
6	社会人基礎力スキルチェックレポート課題作成 (活動報告書・1年半の学びの振り返り)	自己理解、スキル状況の確認
7	レポート課題作成(就職活動報告書・1年半の学びの振り返り)	企業研究、企業理解、 活動振り返り、 学生生活の振り返り
8	レポート課題作成(就職活動報告書・1年半の学びの振り返り)	
9	グループワーク(金の糸)自己理解	自己理解、他者理解
10	グループワーク 他者理解・コンセンサス	他者理解、チームビルディング
11	PCスキル・ビジネススキル(文書作成)	PCスキル・ビジネススキル
12	PCスキル・ビジネススキル(文書作成・表計算)	PCスキル・ビジネススキル
13	交流会①	立案力、協調性
14	ビジネススキル(電話応対)	ビジネススキル
15	PROGテスト(コンピテンシーテスト)	自己理解、スキル状況の確認
16	PC・ビジネススキル(ビジネス文書 送付状)	PCスキル・ビジネススキル
17	ビジネススキル(メール) キャリアを考える	ビジネススキル
18	社会人基礎力スキルチェックシート2回目入力、 キャリアシミュレーション	キャリアデザイン
19	キャリア 職業興味 課題① 情報収集・作成/今後の予定	自己理解、企業研究 キャリアデザイン
20	卒業研究 課題① テーマ決め・情報収集	
21	卒業研究 課題② テーマ決め・情報収集	
22	卒業アルバム写真撮影・レクリエーション	
23	テーブルマナー講習	
24	卒業研究 課題作成③	自己理解、企業研究、 キャリアデザイン
25	卒業研究 課題作成④	
26	交流会②	立案力、協調性
27	卒業研究 課題作成⑤	企業研究・キャリアデザイン
28	卒業研究 課題作成予備日・発表準備 提出	企業研究・キャリアデザイン
29	卒業研究 発表/労働法サイトへのアクセス	プレゼンテーション、 働くにあたっての準備
30	まとめ 交流会③	

(出所:「卒業研究科目」(岩本ゼミ) 筆者作成)

卒業した2024年8月に実施予定であった卒業研究担当学生17名に対するアンケートは、社会人基礎力についてと卒業研究科目で実施した内容で実際役にたったものはあるかを確認する内容で検討していたが、実施はしていないため、卒業後の変化については検証を行うことができなかった。

また、レジリエンスについて考えることや、労働法や制度についてのケーススタディなども実施したが、労働法、制度のサイトにアクセスして確認することや、今後働いた際に利用することなどを推奨する

に留まった。

4. 考察

今回卒業後のアンケートを実施していないため、予期的社会化を高めるための授業内容となったかどうかは検証することはできなかった。内定者研修の内容を調べたところビジネススキルやビジネスマナーなどは必要であることがわかった。また他調査で、高校生が労働法を高校のときに学んで就職した際に役にたったという結果が出ており、労働法のケーススタディなどを入れていく必要があると考える。レジリエンスについて高めることや、社会に出てネガティブ・ケイパビリティ答えの出ない事態に耐える力がより必要になることが考えられるため、ワークやビジネスのケーススタディで検討し、就職してそれぞれで問題や課題が出てきた際に、取り組みことができるよう自身で考えを深めていける内容を加えていくことが必要であると考ええる。

問題点として、卒業研究受講者は内定先の業界も様々であるため、一つの業界に絞ってケーススタディができないことや就職活動中である学生、大学への進学者など状況が異なることため、個々のモチベーションにより授業への積極性が異なったことがあげられる。また自身のアドバイザークラスの学生のみではないため、卒業後のアンケート調査も依頼するのがスムーズにできず、実施できなかった問題があった。

今年度の卒業研究受講者が自身で担当しているメジャーの学生が多く希望してくれたため、一つのメジャーの学生のみで自身の卒業研究の受講者とした。卒業研究自体は30回から15回に実施回数が減るが、より専門的なケーススタディを入れて展開していきたい。

引用文献

- キャリアタス就活2024 学生モニター調査「入社に向けた内定者フォロー」(2024年8月発行)
2024年10月30日参照
<https://www.career-tasu.co.jp/wp/wp-content/uploads/2024/08/naiteisyasupport202408.pdf>
- 厚生労働省(2024年10月25日公表)「新規学卒就職者の離職状況」2024年11月1日参照
https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000177553_00007.html
- 厚生労働省(2024年10月)「新規学卒者の事業所規模別・産業別離職状況」2024年10月20日参照
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000137940.html>
- 厚生労働省(2019年9月20日) 第1回 今後の若年者雇用に関する研究会
2024年9月1日参照 <https://www.mhlw.go.jp/content/11801000/000548632.pdf>
- 2024年新卒採用大学生就職活動調査(2023.11月20日株式会社リクルートマネジメントソリューションズ)
2024年10月15日参照 https://www.recruit-co.jp/upd/newsrelease/2311171722_2825.pdf

参考文献

- 岩本久美子(2023)「汎用的スキルの変化の測定と要因について」、『香蘭女子短期大学研究紀要』(66)、香蘭女子短期大学、pp.82-91
- 若年者の離職状況と 離職後のキャリア形成n 第2回若年者の能力開発と職場への定着に関する調査
JILPT 資料シリーズ No.221 2020年3月 2024年11月10日参照
<https://www.jil.go.jp/institute/siryō/2020/221.html>
- 高橋南海子(2019)「内定期間中の大学生の心理と行動 -内定者支援プログラムのための予備的検討-」、『明星 -明星大学明星教育センター研究紀要』(9)、明星大学、pp.25-32
- 門間浩勝(2023)「新規学卒者の新たな就活指標-離職率-の検証」、『社会関係研究』2巻2号、pp.19-28

保育者養成校での演劇制作の経験に関する研究

Experiences of Theater Production at Childcare Training School

溝 田 めぐみ

Megumi MIZOTA

保育学科 教授

キーワード：演劇制作 保育者 学園祭 組織

1. はじめに

本稿の目的は保育者養成校の学園祭で学生が演劇制作をすることの意味を学生自身の振り返りの記述から明らかにすることである。

保育者養成校において、学園祭で学生が子ども向けのコンテンツを企画し披露するということはよくあることと思われる。筆者は学生たちが企画準備の様子を毎年見ている中で、保育者として大事な経験を積んでいるように感じられるものの、それがいったい何なのか、また学生たちはこの経験をどのように捉えているのかを言語化できなと感じていた。樽木(2006,2008,2009,2010)が中学校の文化祭におけるクラスでの演劇制作について継続的に研究を行っていたり、谷(2021)による高等学校文化祭におけるクラスでの演劇制作について研究があるものの、保育者養成校におけるそれについて先行研究は見当たらなかった。そこで、保育者養成校の学園祭で演劇制作をした学生に質問紙調査を行い、学生らが学園祭における演劇制作の経験をどのように捉えているのかを整理していきたい。

今回研究対象とする2年課程のA養成校は学園祭での活動を保育者としての学びの場と位置付け、クラスの活動として全員参加を義務づけている。1年生の1クラスと2年生の1クラスがペアになり企画・実行する。今年度は1・2年生共に2クラス編成で、演劇制作と子どもの遊び場の2つの企画が2年生から立ち上がった。2年生は1年次の学園祭で取り組んだ企画と原則同じものに取り組み、2年次にはその経験を1年生に伝えていく。1年生はクラス内でどちらの企画にするか相談し、次にクラス間で話し合っペアになる2年生を1年生の希望で決定していく。今年度の1年生は両クラス共に子どもの遊び場を希望していたが、クラスの一部に演劇制作を希望した学生が数名いたクラスが話し合いの結果、演劇制作をする2年生と組むことになった。

演劇は毎年幼児向けのものを上演しており、例年多くの子どもたちを含む数百人以上の観客を迎える企画である。コロナ禍で通常の学園祭が行えない時期が数年あり、伝統の継承が一時期途絶えていた。3年前から元の形に戻り、学外からも来場者を迎えている。従って2年生も1年次に通常の学園祭を経験している世代である。

演劇の経験については、1/3～半数未満の学生が選択授業で7コマ程、台本制作や演じた経験がある。しかしながら、今回この演劇の授業との関連は見えていない。また、学生にとって授業や課題と両立しながら慣れない演劇を制作することとともにハードルとなるのが、自分のクラス以外でしかも学年の異なるクラスとチームを組んで組織として(今年度は総勢49名)動いていくということである。

この、学園祭に関する組織は学園祭委員が中心となって編成されている。4月には既に学園祭担当の委員を各クラス内で決定する。1・2年生の各クラスにはそれぞれ数名の学園祭委員がいる。情報の伝達は、1

年生に指示を伝える際には2年生の委員から1年生の委員に伝達され、1年生の委員から1年生のクラス全体に伝達されるという流れである。役割の分担は、軌道に乗ってきたところで演劇に必要な係を決めて小グループを1・2年生で作し、以降は小グループの長が中心となって2年生の学園祭委員に進捗状況を伝えながらそれぞれの仕事を進めていくという形を目指している。今年度の小グループはキャスト（ナレーター含む）、衣装、背景、壁面、照明、お土産の7つである。演目は絵本「くれよんのくろくん」である。演目は2年生が決定し、夏休み前に初稿の台本を執筆していた。

A校の学園祭では後期の11月初旬の6日間が学園祭期間として設定されておりその間は授業がない。学園祭期間の6日間の内訳は準備期間が3日間、学園祭が2日間開催され、最終日が片付けである（表1）。その期間は授業が行われない為学園祭のことに集中できるのだが、それ以前にどれだけ準備をしておくかは2年生の判断によるところが大きい。今年度前期からの主な準備状況を表1に記している。今期は夏休み前に演目が決まり2年生は台本制作、1年生は観劇してくれた子どもへのお土産作りの依頼が2年生から夏休み前にあり製作した。というのも、2年生は夏休み期間に25日間実習があり、夏休み期間は学園祭の準備をすることが例年でできていない。また、後期開始後は保育業界の就職採用試験の最盛期であり、希望する園の採用試験が10、11月に実施される学生にとっては学園祭に集中することが難しい様子も見られる。そうでない学生にとっても、受験先を決めるために自主実習を入れる場合も多い。2年生にとっては夏休み前から実習の準備、夏休みは長期間の実習、実習後も就職活動と、就職が決定するまで落ち着かない日々学園祭準備が並走する形である。

また、教員に対しては台本の初稿完成時に2年生から添削依頼があった。

表1 今年度の演劇制作の主なスケジュール

時期	演劇制作の流れ	その他の主な予定
前期	1・2年生のペア決定 演目決定(2年生)、台本初稿執筆(2年生)	
夏休み	観劇してくれた子どもに配るお土産製作(1年生)	計25日間の実習(2年生)
9月18日	1年生後期開始	
9月30日	2年生後期開始	就職活動(2年生) ダンス練習(2年生)
10月	大道具小道具の製作 2つ目のお土産製作	
		計3日間の実習(1年生)
10月29日	1・2年生の顔合わせ	就職活動(2年生) ダンス練習と本番(2年生)
10月30日	学園祭週間 準備1日目	
10月31日	学園祭週間 準備2日目	
11月1日	学園祭週間 準備3日目	
11月2日	学園祭週間 学園祭当日1日目	
11月3日	学園祭週間 学園祭当日2日目	
11月4日	学園祭週間 片付け日	

こうした状況の中で学生たちはそれぞれの空き時間や放課後を使ったり、SNSを利用して情報共有を行ったりしながら学園祭期間まで準備を進めている様子であった。毎年の事としてどの企画においてもだが、スムーズに事が運ぶということはない。2年生にとっては上述の通り忙しいさなかに開催され、1年生にとっては初めての学園祭で右も左も分からない状況である。様々な困難を抱えながら毎年遂行される学園祭の企画について、今年度の劇制作の1年生はその経験をどのように捉えたのかを整理して示していきたいと考えアンケート調査を行った。

2. アンケート方法

実施時期：2024年11月6日(学園祭週間終了2日後)

対象者：演劇制作を担当した1年生17名

アンケート方法：記述式、記名式

有効回収票：17票(有効回収率100%)

3. 結果と考察

(1) 演劇制作を通じた学び

学生たちの「学園祭の演劇制作を通しての学び」の回答結果は次の3つにグルーピングできた。すなわち「チームワークに関すること」、「演劇制作に関すること」、そして「保育に関すること」の3つである。以下、学生たちの記述を列挙する。

1) チームワークに関する学び

「色々な可能性を考えて『これぐらいでいいだろう』などという考えはしない。なるべく人を介して伝えるのではなく、本人と対面して気持ちや意見を伝える。」

「今回初めて学園祭に参加し、準備がとても大変だなと思った。その為役割を分担しつつ1つ1つこなしていくことが大切だと学んだ。」

「自分ひとりの力や何人かの力だけじゃ準備も進まないし劇を完成させることができないので全員で協力することが大切だと学んだ。全員が全力でやればその分もっといいものができるし、1人1人の達成感ももっとすごくなると思う。学園祭は委員だけが頑張るものではないので来年はみんなで頑張っていけるようにしたい。また、みんなの意見をまとめ引っ張っていくことはとても難しいと学んだので、どうすればいいのか考えていきたい。」

「学園祭や劇など1つのものを作り上げることの大変さや凄さを学ぶことができました。また、何気ないところにもたくさんの人が関わっていて、そのおかげでできているということを経験してみることで再確認することができました。」

「先を見て行動したり、みんなで1つのものを作り上げるので、協力しあうこと。声を掛け合うことが大切だと2年生を見て思いました。」

「来年の2年生としての動き方。計画的に動く、進むことの難しさ。協力、連携の大切さ。」

「今回2年生の伝達が少ないなと思いました。放課後お土産作りも集合場所に行っても誰が同じ係か分からずできなかったので伝達をしっかりしたいと思いました。」

このように、集団で一つのことを進めて行くことの難しさややりがい、そしてその為には意見を対面で伝えたり声を掛け合ったりすることや情報共有の大切さなどを感じたようだ。

2) 演劇制作に関する学び

「音響、照明などの部分も環境の一部で、子どもたちがより劇に没入するために必要なものと実感した。没入感が生まれることで、劇の登場人物に共感し、応援する、見守るといった子どもたちの行動につながると考えた。」

「照明をつける意味なんて考えたことがなかったけど、していくうちに『(照明を当てたところを)目立たせるため』なのだとということが分かりました。」

これらは照明係の2名の記述だが、裏方の役割の大切さに気付いている。

3) 保育に関する学び

「誘導(係)として動く中で、親子の三項関係をみかけた。子どもが成長するものは環境の中に多くあると分かった。」

「劇でもう少し子どもが参加できるものにしたい。」

「あんなに大人数でやっても人が足りなかったけど保育現場に出たら数人で準備しないといけないから準備する大変さを学びました。」

「劇が終わるたびに掃除したり折り紙が落ちてないかなど環境を整えていて、身の回りのものをきれいにする大切さを改めて学びました。」

「先輩が、劇が始まる前にペープサートをしていて、子どもたちの問いかけにすぐ対応していて勉強になりました。」

「劇を観る客席は子どものところにマットを敷いてなるべく子どもだけになるように、見えやすいようにしていた。早く来た子どもや開幕前の子どもが退屈しないように歌や手遊びをしていた。」

「演者以外にも照明、大道具、小道具、背景など沢山の人の力が合わさらないと劇は成り立たないなと思いました。実習中に劇の役発表があったが希望の役になれなかった子どもが悲しそうにしていました。それを見て『主人公がしたかったのかな?』と思いました。今回自分が演者ではなく裏方として劇に参加してみて、自分の役割や他の人の役割があったからこそ成功する事ができたんじゃないかなと思います。劇をするのにどうしても役を決めないといけないけれど、子どもたちには『(希望する役じゃなくても)あなたの役はとても必要で、いなければいけない役だよ。』『その役をあなたに任せたよ。』と伝えられる保育者になりたいです。」

「子ども視点で考えると、意識が別のところに行かないように等様々な場面で配慮が必要であること。」

「一から自分たちで作るのが大変でした。保育者が一から作ってそれを子どもたちに教えるところまでしているのがとてもすごいなと思いました。子どもたちの視点になって考えながら作り上げていくのが難しいと感じました。」

「劇で保育の現場での仕事を想像することができ、子どもの視点を考えることもできたことが学びだと思う。」

学園祭当日の来場者の親子の様子から授業で学んだ内容と結び付けて理解する様子、保育現場での演劇制作の大変さをイメージする者、劇以外の開園時間までの配慮、様々な係の大切さを身をもって知ったことでそれを保育に活かそうとする姿などが明らかとなった。

(2) 1年生への伝達・指導で気をつけたいこと

これについては、「丁寧に分かりやすくする」「接し方」「チームワークを意識する」「平等性」の4つにグルーピングできた。以下、それぞれのグループの学生たちの記述を列挙する。

1) 自分たちが2年生になったときの1年生への伝達・指導で気をつけたいこと

質問の仕方からある意味当然の結果ともいえるが、情報共有や伝達の仕方について気をつけたいという回答が13件で突出して多かった。今回は調査対象者数が少ないため傾向として示すことは極力避けたいが、それでも13件という数は大変多いものだと考える。その中でも「具体的に」や「分かりやすく」、「目的」や「見通しがもてるように」、「情報漏れに注意する」といった内容の回答が散見された。筆者も作業中の1年生と共にお土産のボンボンの製作をすることがあったが、作っているボンボンがどのように使われるのか分からない為、適当な紐の長さがどの程度なのか判断できなかつたり、目的が分からないために意欲減退につながっていたりする様子が見られ、今年度自分たちが感じたものを素直に回答した学生が多いと考えられる。

「具体的にわかりやすく丁寧に、今していることが何をするためのものなのか見通しをもって分かりやすく伝える」等が13件

「各役割がどんな仕事なのか事前に話しておく」

「伝達漏れに注意する」

「おみやげや壁面など1年と共同でつくるものに関しては写真(完成図)を送り、分かりやすくする。」

「今年度も(伝達で)利用したオープンチャットを利用する」

2) 接し方

「先輩が優しく教えてくれたように私も先輩たちみたいにしたいです。」2件

「強く言わない」

今年度2年生が1年生に対して接し方を最大限配慮してもらった。1年生はこれが良かったと捉え回答しているものと考ええる。

3) チームワークを意識する

「名前を言うタイミングを設ける」 2件

「積極的に声をかけたい」

「場所に集まる際に声をかけたりする」

今年度改まった自己紹介の時間がなかったようで、1年生は2年生の名前や係をはっきりと認識することができていない様子であった。また、準備期間においても特定の活動や特定の1年生以外は2年生と活動する機会が少ないように感じられたため、1年生としては少し物足りない印象を抱いたのではないかと考えている。

4) 平等性

「平等に役割分担したい」

「準備期間から居残りをして成功させたい」

これは1年生の負担が多いと思ったのかその逆なのか等、真意は不明である。

(3) 「2年生になった時の準備期間について」

これについては「時間・段取り・計画の立て方について」「チームワークについて」「伝達方法について」の3つにグルーピングできた。以下学生の記述を列挙する。

1) 時間・段取り・計画の立て方について

「シフト表ではなく全員が30～1時間は残るようにしたらいい」

「30～1時間でもいいからやってほしい」

「早めに始めて準備期間を長く取る」 3件

「計画を大まかに立ててから動く」

「実習の1週間後くらいから(始めたい)」

「実習やダンスのことも考えて早めに終わらせる」

「お土産は夏休みに作っておく」 4件

「1年生が実習で忙しいときは2年生が放課後や空きコマで進めておく」

「何をするか、何が必要になるか大まかな案を9・10月あたりから練っておきたい」

2) チームワークについて

「進み具合を1年生にも伝える。」

「クラス人数が少ないので1年生にもすごく手伝ってもらいたい」

「夏休みの実習がない期間に準備を進める。」

3) 伝達方法について

「今年度も(伝達で)利用したオープンチャットを利用する」

4. まとめ

今回は演劇を制作した1年生がこの経験をどのように捉えているのかを記述式の質問紙調査から明らかにした。対象人数が17票と少ないため傾向が明らかになったとまではいえないが、今年の学生たちが演劇制作の経験を保育者に有益な経験であると前向きに捉えていること、来年は今年の実践を活かし計画的に組織だてて実施することを希望していることが明らかとなった。そうした活動が学生にとってより充実したものになるよう、教員がどのようにサポートするべきか今後の課題としたい。

引用参考文献

河本愛子「中学・高等学校における学校行事体験の発達の意義：大学生の回顧的意味付けに着目して」『発達心理学研究』2014, 第25巻, 第4号, 453-465

河本愛子「中学校教師の学校行事における関わりの質的検討—集団社会化理論の視座から—」『東京大学大学院教育学研究科紀要』2015, 第55巻, 217-226

小山薫堂『小山薫堂幸せの仕事術』2012, NHK 出版

谷 昌之「高等学校文化祭におけるクラス演劇の人間関係形成育成に関する研究」令和3年科学研究費助成

事業研究成果報告書

樽木靖夫 石隈利紀「文化祭での学級劇における中学生の小集団の体験の効果：小集団の発展, 分業的協力, 担任教師の援助介入に焦点をあてて」『教育心理学研究』2006, 54, 101-111

樽木靖夫 蘭千壽 石隈利紀「文化祭での学級劇の活動における中学生の困難な場面でも頑張る姿勢への教師の援助介入」『日本教育工学会論文誌』2008, 32 (Suppl.)2008, 177-180,

樽木靖夫「中学生の文化祭活動に関する研究(14) —体育祭と文化祭の活動における成就感の検討—」『日本教育心理学会第51回総会発表論文集』2009, 229

樽木靖夫「協力的集団体験を通して中学生の自己評価を高める教師の援助介入に関する研究」2010 筑波大学人間総合科学研究科博士論文

九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

— 副菜を中心に —

Survey on various cooking methods and traditions of home cooking in the JSCS Kyushu Branch
— Focusing on side dishes —

青 木 友 紀 子
Yukiko AOKI
食物栄養学科 講師

金 縄 嘉 代 子
Kayoko KANENAWA
食物栄養学科 助手

高 妻 瑠 弥 乃
Rumino KOUZUMA
宮崎学園短期大学 講師

山 崎 歌 織
Kaori YAMAZAKI
鹿児島女子短期大学 教授

篠 原 久 枝
Hisae SHINOHARA
宮崎大学 名誉教授

I. はじめに

(一社)日本調理科学会では、これからの家庭料理の継承と調理学のあり方を考察することを目的に、特別研究「多様な調理法と家庭料理の伝承」に取り組んでいる。近年、社会情勢の変化の中で、食に関して、簡便化・外食化が進展、定着し、中食や外食産業の発展により家庭外に依存する割合が増加している¹⁾。令和元年国民健康・栄養調査²⁾では、健康的な食習慣の妨げになる点として、20代では、「仕事が忙しくて時間がないこと」「面倒くさいこと」が35%近くを占めている。また、岩田ら³⁾は、自宅で調理頻度が少ないことや調理をしない理由として、多くの学生が通学時間や課題、アルバイトにより調理する時間がないことを挙げており、大学生の生活状況が食習慣に大きく影響を与えているといえる。

家庭料理を継承していくためには、現在の家庭で作られている料理の実情を把握し、その料理の実情に合わせた調理機器・器具の使用や調理法を、調理学または調理学実習で取り入れることが必要であると推察される。日本調理科学会特別研究「多様な調理法と家庭料理の伝承」は、47都道府県の大学や短期大学で食について学ぶ学生を対象に、調理機器・器具の調理実態を明らかにするとともに、家庭における代表的な家庭料理の調理状況や喫食状況、また、伝統的な家庭料理の調理の簡便化や時短化などの実態把握を目的として、家庭料理の調理法および調理器具などに関する調査⁴⁾を行った。

本研究では、特別研究「多様な調理法と家庭料理の伝承」に関するWEB調査より、日本調理科学会九州支部の伝統的な家庭料理の喫食状況、調理状況の調査結果から、主に副菜に焦点をあて分析を行った。

II. 方法

(1) 研究組織

全国の日本調理科学会会員の研究ワーキンググループへの参加者を、全国6支部(東北・北海道、関東、東海・北陸、近畿、中国・四国、九州)に分け、各都道府県の研究分担者ならびに研究協力者からなる調査チームを構成した。

(2) 調査方法

1) 対象者と調査時期

九州支部8県の研究協力者が在籍する学校(大学・短期大学・専門学校など)に在籍する学生2,127人を対象とした。有効回答数は1,075(回収率50.5%)であった。調査は、2022年10月～2023年2月に実施した。

2) 調査方法ならびに調査内容

調査方法は、Web 調査コンテンツ Google form を用いて行った。調査内容を表1に示した。調理機器・器具の使用経験については自宅生と自宅以外に住んでいる学生(自宅外生)で所有している機器・器具が異なると考えられるため、自宅生と自宅外生で分けて調査した。また、調理機器・器具の使用経験や家庭料理の喫食状況、調理状況に影響を及ぼすと推察される食生活の状況と個々の食に対する意識について質問した。

表1. 調査内容

大項目	小項目
回答者の属性・調理頻度	性別、年代、住居形態、現在の家族構成、専攻、調理学実習の受講状況、主な調理担当者、調理頻度、現住所(都道府県)、出身地
加熱調理機器の使用経験	ガスコンロ、IHコンロ、電子レンジ、オープン機能、トースター、ホットプレート、炊飯器、電気ポット、電気ケトル
調理器具および非加熱調理機器の使用経験	土鍋、中華鍋、圧力鍋、蒸し器、蒸籠、フライパン、卵焼き器、やかん、ピーラー、キッチンばさみ、おろし金、すり鉢・すりこ木、ミキサー・スティックミキサー、フードプロセッサー、スライサー、裏ごし器、味噌こし、巻きす、かつお節削り器
家庭料理の喫食状況・調理状況	米料理(ごはん、おにぎり、すし飯、巻きずし、赤飯)、主菜(焼き魚、卵焼き、煮魚、天ぷら)、副菜(青菜のごま和え、野菜の煮物、きんぴらごぼう、切り干し大根、煮豆、茶碗蒸し)、味噌汁、お茶

3) 解析方法

副菜(青菜のごま和え、野菜の煮物、きんぴらごぼう、切り干し大根、煮豆、茶碗蒸し)、味噌汁とお茶について、その喫食状況、調理法等について単純集計を行った。専攻・調理担当者別の副菜の喫食状況・調理状況について、専攻2群(食物系専攻×食物系以外専攻)と調理担当者2群(自分×自分以外)でクロス集計を行った。家庭料理の継承のために、副菜の中でも、特に調理法、調理機器の使用状況の把握が必要なものについて、例えば、青菜のごま和えでは、「あえ衣の作り方」「ごまをする器具」、煮豆では「煮豆を作るときの調理器具・材料」、味噌汁では、「味噌汁のだしの取り方」について質問した。

アンケートの統計学的解析は、統計パッケージSPSS 27.0 (IBM社)を用い、 χ^2 検定で、有意差があった場合には、残差分析を行い、有意水準は5%とした。

4) 倫理的配慮

本研究は、高崎健康福祉大学の研究倫理審査会での審査・承認を得て実施した(高崎健康大倫第2215号、2234号)。必要な場合は各実施校の研究倫理審査の承認を受けて実施した。

Ⅲ. 結果および考察

回答者の属性と調理頻度を表2に示した。本研究では、食物系専攻は、栄養士養成課程、管理栄養士養成課程、食物課程(栄養士・管理栄養士養成課程以外)とし、食物系以外専攻は、教育、家政・生活科学(食物以外)、理学・工学・農学、医学・歯学・薬学・保健、その他とした。また、調理担当者が、自分以外は、母、父、祖母、祖父、兄弟姉妹、その他とした。

表2. 回答者の属性と調理頻度

		人	(%)			人	(%)
属性		1,075	(100.0)	調理頻度		1,075	(100.0)
性別	男性	119	(11.1)	調理学実習 の受講状況	1期	378	(35.2)
	女性	940	(87.4)		2期	310	(28.8)
	回答しない	16	(1.5)		3期	243	(22.6)
			これから受講 受講していない		25	(2.3)	
年代	10歳代	516	(48.0)	その他(4期以上)	14	(1.3)	
	20歳代	542	(50.4)	主な 調理担当者	自分	396	(36.8)
	30歳代	3	(0.3)		母	560	(52.1)
	40歳代	8	(0.7)		父	38	(3.5)
	50歳代	4	(0.4)		祖母	55	(5.1)
	60歳以上	2	(0.2)		祖父	5	(0.5)
			兄弟姉妹		10	(0.9)	
住居形態	自宅	757	(70.4)	その他	11	(1.0)	
	学生寮	60	(5.6)	調理頻度	ほぼ毎日	409	(38.0)
	アパート・下宿	244	(22.7)		3～4回/週	245	(22.8)
	その他	14	(1.3)		1～2回/週	254	(23.6)
			1～2回/月		90	(8.4)	
現在の 家族構成	一人暮らし	377	(35.1)		ほとんど調理しない	75	(7.0)
	核家族(親と子)	558	(51.9)		その他	2	(0.2)
	夫婦のみ世帯	12	(1.1)				
	三世代家族	119	(11.1)				
	その他	9	(0.8)				
専攻	栄養士養成課程	352	(32.7)				
	管理栄養士養成課程	388	(36.1)				
	食物(栄養士・管理栄養士 養成課程以外)	80	(7.4)				
	教育	190	(17.7)				
	家政・生活科学(食物以外)	10	(0.9)				
	理学・工学・農学	27	(2.5)				
	医学・歯学・薬学・保健	1	(0.1)				
	その他・不明	27	(2.5)				

(1) 副菜とお茶の喫食状況と調理状況

副菜とお茶の喫食状況と調理状況の単純集計結果を表3に示した。

表3. 副菜・お茶の喫食状況・調理状況

		人	(%)
あなた(または同居の方は家族も含めて)は、青菜のごま和えは家で作りますか？	おもに家で作る	639	(59.4)
	家で作ることが多いが、調理済み品を購入したり外食することもある	90	(8.4)
	家で作ることが少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い	70	(6.5)
	おもに調理済み品を購入したり、外食する	45	(4.2)
	おもに親戚・知人・近所の方等からいただく	22	(2.0)
	ほとんど食べない	207	(19.3)
	その他	1	(0.1)
あなた(または同居の方は家族も含めて)は、野菜の煮物は家で作りますか？	おもに家で野菜を切って作る	809	(75.3)
	おもに冷凍野菜やカット野菜を使って家で作る	27	(2.5)
	家で作ることが多いが、調理済み品を購入したり外食することもある	54	(5.0)
	家で作ることが少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い	44	(4.1)
	おもに調理済み品を購入したり、外食する	20	(1.9)
	おもに親戚・知人・近所の方等からいただく	24	(2.2)
	ほとんど食べない	95	(8.8)
その他	2	(0.2)	
あなた(または同居の方は家族も含めて)は、きんぴらごぼうは家で作りますか？	おもに家で野菜を切って作る	653	(60.7)
	おもに冷凍野菜やカット野菜を使って家で作る	61	(5.7)
	家で作ることが多いが、調理済み品を購入したり外食することもある	64	(6.0)
	家で作ることが少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い	79	(7.3)
	おもに調理済み品を購入したり、外食する	70	(6.5)
	おもに親戚・知人・近所の方等からいただく	29	(2.7)
	ほとんど食べない	116	(10.8)
その他	3	(0.3)	
あなた(または同居の方は家族も含めて)は、切り干し大根の煮物は家で作りますか？	おもに家で作る	451	(42.0)
	家で作ることが多いが、調理済み品を購入したり外食することもある	64	(6.0)
	家で作ることが少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い	96	(8.9)
	おもに調理済み品を購入したり、外食する	90	(8.4)
	おもに親戚・知人・近所の方等からいただく	68	(6.3)
	ほとんど食べない	306	(28.5)
	その他	0	(0.0)
あなた(または同居の方は家族も含めて)は、煮豆は家で作りますか？	おもに家で作る	192	(17.9)
	家で作ることが多いが、調理済み品を購入したり外食することもある	55	(5.1)
	自分でも作るが親戚・知人・近所の方等からいただくこともある	37	(3.4)
	家で作ることが少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い	98	(9.1)
	おもに調理済み品を購入したり、外食する	111	(10.3)
	おもに親戚・知人・近所の方等からいただく	113	(10.5)
	ほとんど食べない	468	(43.5)
その他	1	(0.1)	
あなた(または同居の方は家族も含めて)は、茶碗蒸しは家で作りますか？	おもに家で作る	307	(28.6)
	家で作ることが多いが、調理済み品を購入したり外食することもある	76	(7.1)
	家で作ることが少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い	147	(13.7)
	おもに調理済み品を購入したり、外食する	236	(22.0)
	おもに親戚・知人・近所の方等からいただく	43	(4.0)
	ほとんど食べない	264	(24.6)
	その他	2	(0.2)
あなた(または同居の方は家族も含めて)は、味噌汁は家で作りますか？	おもに家で作る	871	(81.0)
	家で作ることが多いが、調理済み品(インスタント)を購入したり外食することもある	114	(10.6)
	家で作ることが少なく、調理済み品(インスタント)を購入したり外食することが多い	40	(3.7)
	調理済み品(インスタント)を購入したり、外食する	32	(3.0)
	おもに親戚・知人・近所の方等からいただく	1	(0.1)
	ほとんど飲まない	16	(1.5)
	その他	1	(0.1)
あなた(または同居の方は家族も含めて)は、お茶は家でいれますか？	おもに家でお茶(日本茶)をいれる	458	(42.6)
	家でお茶(日本茶)をいれることが多いが、市販品(ペットボトル、紙パックなど)を利用することもある	202	(18.8)
	家でお茶(日本茶)をいれることは少なく、市販品を利用することが多い	121	(11.3)
	おもに市販品を利用することが多い	121	(11.3)
	ほとんど飲まない	170	(15.8)
	その他	3	(0.3)

(単一回答, n = 1,075)

「おもに家で作る」と回答した割合が高かったのは、割合が高い順に味噌汁(81.0%)、野菜の煮物(75.3%)、きんぴらごぼう(60.7%)、青菜のごま和え(59.4%)であった。一方、煮豆は17.9%と低い値を示し、「ほとんど食べない」と回答した割合は、43.5%と高い値を示した。茶碗蒸しは、「おもに家で作る」が28.6%と低い値を示し、「家で作ることは少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い」と「おもに調理済み品を購入したり、外食したりする」の合計が35.7%と高い値を示した。煮豆や茶碗蒸しなど、調理時間のかかる料理、もしくは、調理工程が複雑な料理は、「おもに家で作る」割合が低い傾向がみられた。

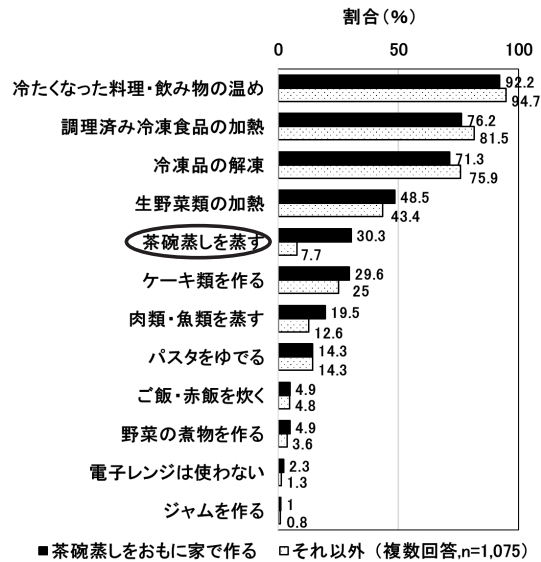


図1. 茶碗蒸しの調理実態別にみた電子レンジの使い方

そこで、茶碗蒸しを「おもに家で作る」と「それ以外」の2群に分け、電子レンジの使い方を比較した。

電子レンジの用途についての調査結果を図1に示した。茶碗蒸しを「おもに家で作る」と回答した学生の3割以上が、茶碗蒸しを作る際に、電子レンジも使っていることが明らかになった。食生活の状況についての質問で「調理は短時間でできる方がいい」の問いに対して、「あてはまる」「ややあてはまる」と回答した割合は88.4%、「普段の生活は時間的余裕がないと感じている」の問いに対して、「あてはまる」「ややあてはまる」と回答した学生の割合は、70.3%であった。したがって、調理時間のかかる料理を家で作ることは好まれない傾向にあると推察した。

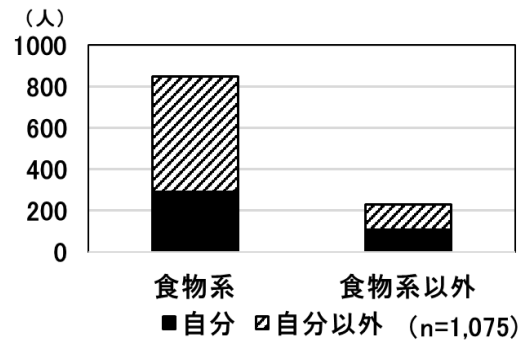


図2. 専攻・調理担当者別人数の内訳

(2) 専攻・調理担当者別の副菜の喫食状況・調理状況

食物系専攻では、調理学または調理学実習の授業の中で、家庭で作られている料理の調理機器・器具の使用や調理法について学ぶ。そこで、専攻の違いや調理担当者の違いにより、喫食状況や、調理状況に影響を与えているかどうかを明らかにするために、専攻2群(食物系・食物系以外)における調理担当者2群(自分・自分以外)のクロス集計を行った。専攻・調理担当者別人数の内訳を図2に示した。食物系専攻・調理担当が自分は、291人(27.1%)、食物系専攻・調理担当が自分以外は、557人(51.8%)、食物系以外専攻・調理担当が自分は、105人(9.8%)、食物系以外専攻・調理担当が自分以外は、122人(11.3%)であった。

専攻2群・調理担当者2群の喫食状況・調理状況について、表4-1~3に示した。

表4-1. 専攻・調理担当者別の副菜の喫食状況・調理状況 (単一回答, n=1,075)
 <青菜のごま和え・切り干し大根・茶碗蒸し・味噌汁>

専攻	調理担当者	おもに家で作る	家で作ることが多いが、調理済み品を購入したり外食することもある		家で作ることが少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い		おもに調理済み品を購入したり、外食する		おもに親戚・知人・近所の方等からいただく		ほとんど食べない・その他	p値			
			人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)			人	(%)	
青菜のごま和え	食物系	自分	159	(54.8)	23	(7.9)	29	(10.0)	10	(3.4)	5	(1.7)	64	(22.1)	0.020
		自分以外	351	(63.0)	54	(9.7)	28	(5.0)	22	(3.9)	11	(2.0)	91	(16.3)	
	その他	自分	48	(45.7)	7	(6.7)	6	(5.7)	9	(8.6)	4	(3.8)	31	(29.5)	0.042
		自分以外	81	(66.4)	6	(4.9)	7	(5.7)	4	(3.3)	2	(1.6)	22	(18.0)	
切り干し大根	食物系	自分	98	(33.7)	12	(4.1)	32	(11.0)	36	(12.4)	16	(5.5)	97	(33.3)	0.000
		自分以外	258	(46.3)	43	(7.7)	45	(8.1)	39	(7.0)	32	(5.7)	140	(25.1)	
	その他	自分	27	(25.7)	5	(4.8)	9	(8.6)	13	(12.4)	8	(7.6)	43	(41.0)	0.000
		自分以外	68	(55.7)	4	(3.3)	10	(8.2)	2	(1.6)	12	(9.8)	26	(21.3)	
茶碗蒸し	食物系	自分	80	(27.5)	16	(5.5)	38	(13.1)	62	(21.3)	10	(3.4)	85	(29.2)	0.073
		自分以外	173	(31.1)	46	(8.3)	77	(13.8)	126	(22.6)	23	(4.1)	112	(20.1)	
	その他	自分	19	(18.1)	7	(6.7)	8	(7.6)	27	(25.7)	4	(3.8)	40	(38.1)	0.013
		自分以外	35	(28.7)	7	(5.7)	24	(19.7)	21	(17.2)	6	(4.9)	29	(23.8)	
味噌汁	食物系	自分	208	(71.5)	37	(12.7)	23	(7.9)	14	(4.8)	0	0.0	9	(3.1)	0.000
		自分以外	483	(86.5)	52	(9.3)	9	(1.6)	8	(1.4)	1	(0.2)	5	(0.9)	
	その他	自分	71	(67.6)	15	(14.3)	7	(6.7)	9	(8.6)	0	0.0	3	(2.9)	0.000
		自分以外	110	(90.2)	10	(8.2)	1	(0.8)	1	(0.8)	0	0.0	0	0.0	

p値: χ^2 検定, -: 残差分析, 5%水準で有意かつ調整済み標準化残差が正

表4-2. 専攻・調理担当者別の副菜の喫食状況・調理状況 (単一回答, n=1,075)
 <きんぴらごぼう・野菜の煮物>

専攻	調理担当者	おもに家で作る	おもに冷凍野菜やカット野菜を使って家で作る		家で作ることが多いが、調理済み品を購入したり外食することもある		家で作ることが少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い		おもに調理済み品を購入したり、外食する		おもに親戚・知人・近所の方等からいただく		ほとんど食べない・その他	p値			
			人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)			人	(%)	
きんぴらごぼう	食物系	自分	159	(54.6)	11	(3.8)	19	(6.5)	28	(9.6)	16	(5.5)	6	(2.1)	52	(17.9)	0.000
		自分以外	367	(65.9)	41	(7.4)	33	(5.9)	36	(6.5)	33	(5.9)	11	(2.0)	36	(6.5)	
	その他	自分	44	(41.9)	2	(1.9)	7	(6.7)	10	(9.5)	14	(13.3)	6	(5.7)	22	(21.0)	0.001
		自分以外	83	(68.0)	7	(5.7)	5	(4.1)	5	(4.1)	7	(5.7)	6	(4.9)	9	(7.4)	
野菜の煮物	食物系	自分	194	(66.7)	8	(2.7)	18	(6.2)	16	(5.5)	7	(2.4)	8	(2.7)	40	(13.7)	0.000
		自分以外	451	(81.0)	16	(2.9)	26	(4.7)	16	(2.9)	7	(1.3)	8	(1.4)	33	(5.9)	
	その他	自分	64	(61.0)	0	0.0	5	(4.8)	10	(9.5)	5	(4.8)	3	(2.9)	18	(17.1)	0.000
		自分以外	100	(82.0)	3	(2.5)	5	(4.1)	2	(1.6)	1	(0.8)	5	(4.1)	6	(4.9)	

p値: χ^2 検定, -: 残差分析, 5%水準で有意かつ調整済み標準化残差が正

表4-3. 専攻・調理担当者別の副菜の喫食状況・調理状況 (単一回答, n=1,075)
 <煮豆>

専攻	調理担当者	おもに家で作る	家で作ることが多いが、調理済み品を購入したり外食することもある		自分でも作るが親戚・知人・近所の方等からいただくこともある		家で作ることが少なく、調理済み品を購入したり外食することが多い		おもに調理済み品を購入したり、外食する		おもに親戚・知人・近所の方等からいただく		ほとんど食べない・その他	p値			
			人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)			人	(%)	
煮豆	食物系	自分	36	(12.4)	9	(3.1)	11	(3.8)	30	(10.3)	37	(12.7)	23	(7.9)	145	(49.8)	0.024
		自分以外	108	(19.4)	34	(6.1)	17	3.1	51	(9.2)	63	(11.3)	57	(10.2)	227	(40.8)	
	その他	自分	11	(10.5)	8	(7.6)	7	6.7	7	(6.7)	9	(8.6)	10	(9.5)	53	(50.5)	0.000
		自分以外	37	(30.3)	4	(3.3)	2	1.6	10	(8.2)	2	(1.6)	23	(18.9)	44	(36.1)	

p値: χ^2 検定, -: 残差分析, 5%水準で有意かつ調整済み標準化残差が正

副菜7品目すべてで、「おもに家で作る」の割合は、食物系の学生が高かった。また茶碗蒸し以外の6品目で、「おもに家で作る」の割合は、調理担当者が自分以外の場合に、有意に高い値を示した。

表4-1より、青菜のごま和えでは、「おもに家で作る」と回答した割合は、調理担当者が自分以外の場合に有意に高い値を示した。今回の調査では、家庭料理の継承のために、副菜の中でも、特に調理法、調理機器の使用状況の把握が必要なものについてもアンケート調査を行った。青菜のごま和えでは、あえ衣の作り方、ごまをする器具について調査した結果を図3、図4に示した。

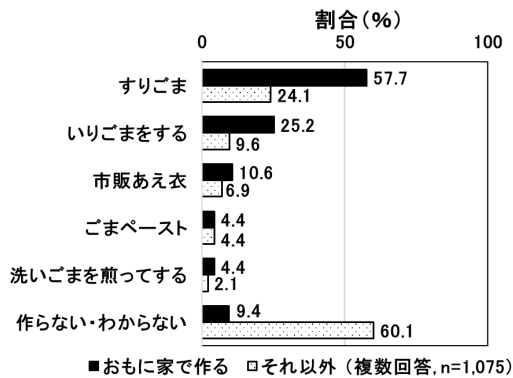


図3. 青菜のごま和えのあえ衣の作り方

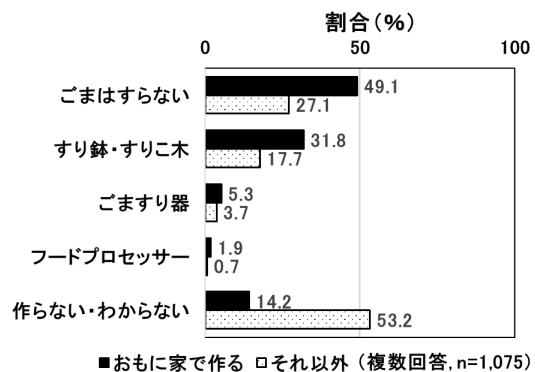


図4. ごまをする器具

ごま和えのあえ衣の作り方(図3)について、おもに家で作る人は、「すりごま」を使用(57.7%)が最も多く、次いで「いりごまをする」(25.2%)、「市販あえ衣」(10.6%)と続いた。それ以外の人は、「作らない・わからない」(60.1%)が顕著に多く、作る場合は「すりごま」の使用(24.1%)が多かった。おもに家で作る場合でも、「すりごま」や「市販あえ衣」を利用し、簡便な作り方であることが分かった。

ごまをする時に使う調理器具(図4)について、おもに家で作る人は、「ごまはすらない」(49.1%)が最も多く、あえ衣の作り方では、「すりごま」を使用(57.7%)の回答が最も多かったため、する必要がないと言える。次いで「いりごまをする」(25.2%)と回答しているため、「すり鉢・すりこ木」の使用が多い。それ以外の人は、「作らない・わからない」が53.2%と顕著に多く、次いで「ごまはすらない」(27.1%)が多いのは、すりごまや市販あえ衣を利用しているためと考えられた。すり鉢を利用する利点として、ごまやえごまなどの種実をじっくりすりつぶすことでごまの香ばしい香りや油分が出てくることがあげられる。「ごますり器」などの道具は、力を入れずに手軽にすることができて便利だが、油分がにじみ出るような状態にはならない。また、すり鉢を用いて、すりつぶしたごまを調味料や他の具材とすり混ぜると一体化するが、すり鉢以外の器具を用いた場合、同様に一体化させるのは難しいことから、すり混ぜるのに適しているのはすり鉢だけであると報告されている⁵⁾。武田ら⁶⁾は、ごま和えにおいて加水すりごまの付着量は加水量が多いほど増加する傾向がみられ、摩砕時間は1～3分、加水量75～100%の加水すりごまがあえ衣として適当であると評価しており、家庭におけるすり鉢文化の継承にいかしていきたいと考える。

切り干し大根は、食物系、食物系以外ともに調理担当者が自分の場合「おもに調理済み品を購入したり外食する」が有意に高い値を示した。中村ら⁷⁾は、切り干し大根の苦味や辛味、匂いに癖が強いなどの好ましくない味わいが、油揚げの添加によって緩和され、嗜好性が高まることを検証している。このように、科学的な説明を付与することで、伝統的な調理法の意味を理解し、家庭料理の継承に役立つと推察された。

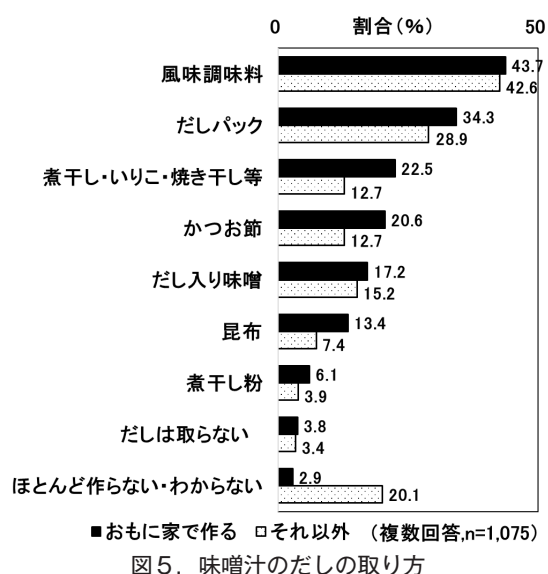


図5. 味噌汁のだしの取り方

味噌汁は「おもに家で作る」の割合が、今回調査した副菜の中で最も高い値を示した。小学校学習指導要領家庭科編において、「みそ汁の調理ができること」が明示されており、調理経験や喫食頻度が高いことが影響していると考えられた。

味噌汁のだしの取り方(図5)では、おもに家で作る人は、「風味調味料」(43.7%)の利用が最も高く、「だしは取らない」(3.8%)「ほとんど作らない・わからない」(2.9%)は低い値を示した。それ以外の人でも「風味調味料」(42.6%)の利用が最も高かったが、「ほとんど作らない・わからない」(20.1%)も、非常に高い値を示した。風味調味料とだしパックの利用率が高かったことから、時間をかけずに簡便にだしを取る傾向にあることが確認された。

表4-2のきんぴらごぼうの「おもに家で作る」の割合は、食物系、食物系以外ともに調理担当者が自分以外が有意に高い値を示した。調理担当者が自分以外で「おもに冷凍野菜やカット野菜を使って家で作る」の割合が有意に高い値を示した。大石⁸⁾は、40代および50代の冷凍食品の高利用頻度の理由として、女性就業率の増加に伴う調理時間の短縮とともに、冷凍食品の貯蔵性、嗜好的評価の向上などが利用頻度の増加を促していると評価している。これらのことから、調理担当者が自分以外の場合、きんぴらごぼうなどの切りものに時間を要する調理には、冷凍食品やカット野菜の使用頻度が高いことが確認された。

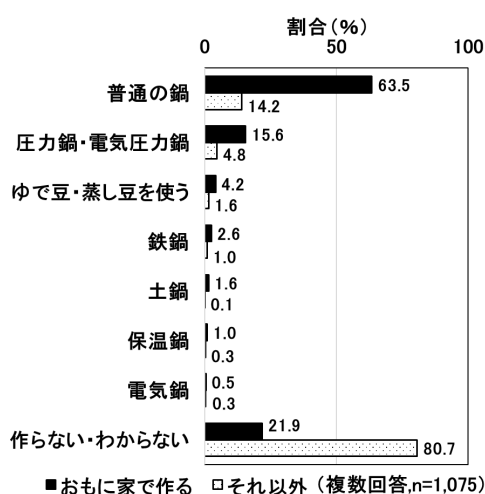


図6. 煮豆を煮る時に使う調理器具・材料

表4-3の煮豆は、調理担当者が自分の場合、食物系(49.8%)、食物系以外(50.5%)ともに、ほぼ半数が「ほとんど食べない」と回答した。

煮豆を煮る時に使う調理器具・材料(図6)は、おもに家で作る人は、「普通の鍋」(63.5%)で作る割合が最も多かった。次いで、「作らない・わからない」(21.9%)が多く、その次が「圧力鍋」(15.6%)の利用であった。それ以外の人には、「作らない・わからない」(80.7%)が圧倒的に多かった。この結果より、煮豆を作る場合は「普通の鍋」で作るが、煮豆を作らない割合も多く、煮豆はあまり食べられていないことが推察された。

IV. まとめ

本研究では、九州支部の伝統的な家庭料理の喫食状況、調理状況の調査結果から、主に副菜に着目した。
 (1)「おもに家で作る」と回答した割合が高かったのは、味噌汁(81.0%)、野菜の煮物(75.3%)、きんぴらごぼう(60.7%)であった。一方、煮豆や茶碗蒸しなど、調理時間のかかる料理、もしくは、調理工程が複雑な料理「おもに家で作る」割合は低い傾向がみられた。
 (2)専攻2群と調理担当者2群のクロス集計結果では、副菜7品目すべてで「おもに家で作る」の割合は食物系の学生が高かった。調理学実習の履修歴が、調理経験や頻度に影響していることが確認された。ま

た茶碗蒸し以外の6品目で、「おもに家で作る」の割合は、調理担当者が自分以外の場合に、有意に高い値を示した。

(3) 青菜のごま和えのあえ衣は、おもに家で作る場合でも、「すりごま」や「市販あえ衣」を利用し、簡便な作り方であることが分かった。ごまをする器具の調査では、「ごまはすらない」が高い割合を示した。すり鉢・すりこ木の利用率は低い値を示したが、すり鉢・すりこ木独自の利点を伝えながら、継承していくことが今後の課題である。

(4) 味噌汁は「おもに家で作る」の割合が、今回調査した副菜の中で最も高い値を示した。小学校学習指導要領家庭科編において、「みそ汁の調理ができること」が明示されており、小学校での調理経験や喫食頻度の高さが調理頻度に影響していると考えられ、授業での取り組みが重要であることが示唆された。

今回の調査結果から、専攻、調理担当者にかかわらず、青菜のごま和えのあえ衣は、ごまをすらずにすりごまを使い、味噌汁のだしの取り方では、風味調味料やだしパックを使用し、茶碗蒸しを作る際に電子レンジを使用するなど、調理時間を短縮する傾向がみられることが明らかになった。また、煮豆や茶碗蒸しなど調理時間のかかる料理や調理工程が複雑な料理は、調理担当者が自分、自分以外の場合ともに、「ほとんど食べない」が高い割合を示した。ただし、茶碗蒸しは他の副菜6品と比較し、「おもに調理済み品を購入したり、外食する」の割合が高い傾向がみられた。

これからの「家庭料理」の伝承には、調理教育として昔ながらの調理法である蒸し器やすり鉢・すりこ木等の調理器具の使い方や利点を教授すると同時に、電子レンジなどを活用した簡便な調理法にも触れていく必要があると考えられた。

V. 参考文献

- 1) 農林水産省 (2010)、我が国の食生活の現状と食育の推進について、p.5
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/syoku_seikatu.pdf (2024/12/19)
- 2) 厚生労働省 (2019)、令和元年国民健康・栄養調査報告、p.176
<https://www.mhlw.go.jp/content/001066903.pdf> (2024/12/19)
- 3) 岩田美智子、坂本裕子 (2017)、本学栄養士養成課程における調理能力向上を目的とした取り組みとその教育効果について (第2報)、京都文教短期大学紀要、55、83-91
- 4) 綾部園子、平尾和子、名倉秀子、升井洋至、大野智子、安田智子、柳沢幸江、福留奈美、中澤弥子、新澤祥恵、橘ゆかり、高橋恵子、岡本洋子、高松伸枝、梅木美樹 (2024)、全国の学生を対象とした家庭料理の調理法と調理機器・器具の使用実態調査、日本調理科学会誌、57 (2)、126-137
- 5) うたかま編集部 (2024)、すり鉢にしかできないこと、「うかたま76 みんなの「家庭科」」、農山漁村文化協会、東京、p.39
- 6) 武田珠美、香西みどり、福田靖子、畑江敬子 (2005)、すりごまの物性に及ぼす加水量の影響、日本調理科学会誌、38 (3)、226-230
- 7) 中村元計、中野久美子、網塚孝彦、中村葵、原田歩実、石井真紀、山崎英恵、伏木亨 (2020)、切り干し大根に油揚げを添加する伝統的な調理法において油揚げが嗜好性に与える効果の検証、日本調理科学会誌、53 (4)、246-254
- 8) 大石恭子 (2015)、年代の違いによる冷凍食品の利用の特徴、日本食生活学会誌、26 (3)、143-153

令和7年2月20日 発行

発行者 **香蘭女子短期大学**

〒811-1311 福岡市南区横手1丁目2番1号
TEL 092 (581) 1538 (代)
FAX092 (581) 2200

印刷所 社会福祉法人 福岡コロニー
〒811-0119 糟屋郡新宮町緑ヶ浜1丁目11番1号
TEL 092 (962) 0764

Bulletin of Koran Women's Junior College Vol.67 2024

Traditional Japanese metal craft patina techniques - A study of bisque firing and verdigris patina techniques for metal castings -Eitoku SUGIMORI.....	1
Demand for organic food and growing challenges The organic food market and current situation.....	Hiroko ASOU.....8
Report of Group Work in Interior Planning Class.....	Hiroko KOHNO.....15
Practice Reports of Corporate-affiliated Internships and Problem-Solving InternshipsTomoichiro INO.....	22
Current Situation and Challenges of Educational Practice in Kindergartens: Based on Student Learning and Instructional ContentAiko TERACHI · Nobuki NASU.....	30
Introduction and issues in the invoice system - assuming an apparel company -	Kaoruko AOYAGI.....42
Understanding Eating Disorders and Improving the Conditions.....	Sachiko TOYA.....52
The Creation of KORAN RED T-shirts: A joint event between the Early Childhood Education Program and the affiliated kindergarten - Focus on Students' Learning -Aiko TERACHI · Yumiko YAMADA · Hisashi HAMADA.....	59
Nutritive Values of Commercially Disaster Foods.....	Tsutomu KITAHARA.....69
Examining and implementing class content to enhance anticipatory socializationKumiko IWAMOTO.....	79
Experiences of Theater Production at Childcare Training SchoolMegumi MIZOTA.....	88
Survey on various cooking methods and traditions of home cooking in the JSCS Kyushu Branch - Focusing on side dishes -Yukiko AOKI · Kayoko KANENAWA · Rumino KOUZUMAKaori YAMAZAKI · Hisae SHINOHARA.....	95

Published by
Koran Women's Junior College
Fukuoka, Japan