

研 究 紀 要

34

愛知文教女子短期大学

2013.3

目 次

原 著／論 文

短期大学における初年次教育の必要性の検討

朴 賢 晶 小 川 美 樹 小野内 初 美
渡 辺 香 織 有 尾 正 子 大 土 早紀子
奥 村 智 子 鈴 木 陽 子 松 本 由 香
安 藤 京 子 水 野 重 夫 … 1

異文化による伝統服飾をとりあげた授業・講座の教育効果に関する考察
—インドネシア・アチェをテーマとした事例研究—

松 本 由 香…15

摂食時のおいしさがもたらす幸福感の関連要因について
—大学生男女の比較—

山 本 景 子…25

研究ノート

食物アレルギー対応食の有用性と支援方法の検討

—「みんないっしょのクリスマス」10年の実績から—

有 尾 正 子 山 本 景 子 小野内 初 美
渡 辺 香 織 大 土 早紀子 鋤 柄 悦 子
安 藤 京 子 …37

Power Point を利用した教材活用に関する研究…… 小 川 美 樹 富 田 健 弘…47

視覚的变化によるマーケット拡大に関する一提案

奥 村 智 子 小 林 万 記…57

幼稚園児の家庭における「おから」の利用状況について

渡 辺 香 織 大 土 早紀子 山 本 景 子
鋤 柄 悦 子 石 川 伸 安 藤 京 子…63

原著〈論文〉

短期大学における初年次教育の必要性の検討

朴 賢晶 小川 美樹 小野内 初美 渡辺 香織
有尾 正子 大土 早紀子 奥村 智子 鈴木 陽子
松本 由香 安藤 京子 水野 重夫

The Effect of the First Year Experience of College

Hyun-jung Park, Miki Ogawa, Hatsumi Onouchi,
Kaori Watanabe, Shoko Ario, Sakiko Ohtsuchi,
Tomoko Okumura, Yoko Suzuki, Yuka Matsumoto,
Kyoko Ando, Shigeo Mizuno

Abstract

The research focuses on the effect of the First Year Experience of College. It is in order to examine whether the attitude changed to “studies”, “social life”, and “training” through The First Year Experience. The contents of the First Year Experience were administered to 167 junior college students between pre- and post-test. The results revealed that an effect was seen in a 「study attitude and manners」 especially. It is considered to be more effective to carry out by this program cooperating with career education.

キーワード：初年次教育、学習態度、学外実習

【はじめに】

大学新入生向けに開講される初年次教育は多くの大学で実施されている。文部科学省が大学における教育内容等の改革状況を調べた結果（図1）、平成18年には501大学（70.6%）が初年次教育を実施していると答えているが、平成21年度には617大学（84.4%）が初年次教育を実施していると答えている（文部科学省、2011）。初年次教育は、「高校からの円滑な移

行を図り、学習および人格的な成長に向けて大学での学問的・社会的な諸経験に“成功”させるべく、主に大学新入生を対象に総合的につくられた教育プログラム」(川嶋、2006)と定義されることが多く、この定義は文部科学省で提出されている初年次教育の定義と類似している(文部科学省、2011)。高校生活から大学生活へスムーズに移行するためには、大学で新たなプログラムを実施する必要があると感じている大学が全体の85%弱あることになる。初年次教育の具体的な内容は、大学でレポートを作成するために必要な文章作成法、口頭発表技法、資料整理・情報収集法、学習への動機づけ、図書館利用などが挙げられる(図2)。

このような内容で構成されている初年次教育の増加の背景には、大学進学率の増加に伴い多様な背景を持つ学生が大学に入学していることがその中心にある。それに伴い、学生の中退率と留年率の上昇、そして、学生の学力低下によって授業運営が困難になっていること等が挙げられる(辻、2009)。初年次教育学会会長である山田は、初年次教育内容で重視する内容について全国1300学部から集めた資料から、2001年ではスタディースキルに関する内容を重視していた大学が多かったが、2007年になると幅広い項目の内容で実施する必要があるという回答が得られたとしている。中でも、学生生活におけるタイムマネジメント、学習習慣の確立といった内容が高くなっているのが特徴だとしている。加えて、受講態度、礼儀、マナーを重視する大学が増えているという。

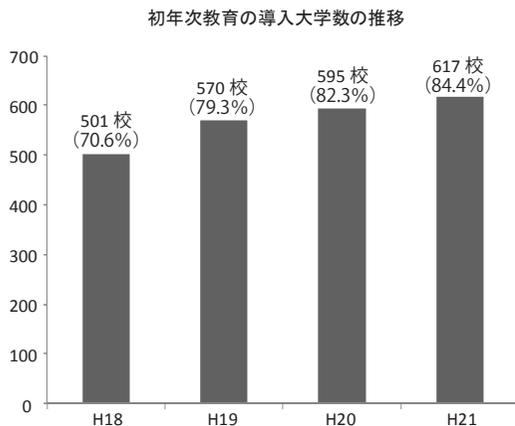


図1 初年次教育を実施している大学数の推移 (文科省の資料「大学における教育内容等の改革状況について(平成21年度)」より作成)

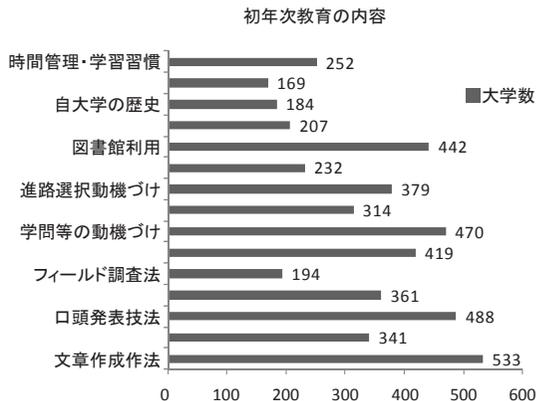


図2 各大学で実施している初年次教育の内容 (文科省の資料「大学における教育内容等の改革状況について(平成21年度)」より作成)

山田によると、初年次教育の内容は学生の態度変容を促し、自律・自立を促し、そして全学的に一定水準以上の初年次教育を保障する取り組みとしている(山田、2012)。したがって、学生の変容によって初年次教育の具体的な授業内容も変化してきていると考えることができる。

初年次教育に対する学生の評価は良好なものである。「多様なものの見方に触れることができた」、「社会問題に関心を持つようになった」、「探究心を持つようになった」等を習得し

たと回答した学生が多く、次年度の学習に直接つながる内容的な部分の習得だけではなく、ある事柄を学習するために必要な土台を習得することが初年次教育では必要と考えられる。授業形態・指導方法では、グループディスカッションや学生によるプレゼンテーション授業を高く評価している学生が多いという結果を得られている（山田、2012）。講義形態の受け身になって授業を受けるだけでなく、学生が授業の主体となって授業を進めていく体験は、社会人としても必要なスキルとして身につける必要がある。

ところが、初年次教育に関する文部科学省のデータ（2011）や山田（2012）、辻（2009）のデータ等、多くの初年次教育の研究結果は4年制大学の学生を対象としたものである。それは、グローバル化する知識基盤社会において、学士レベルの資質能力を備える人材の養成のために改善策として提案されたものであると文部科学省が説明している。文部科学省の学術研究推進部会（第22回）合同会議では、学士課程の入学受入の方針の現状と課題に対して初年次教育を充実させることを提案している（文部科学省、2009）。初年次教育は4年制大学だけでなく、短期大学においてもその必要性が求められている。4年制大学と違い短期大学は2年という短い期間の中で初年次教育のあり方を考える必要がある。そのため、学生の基礎学力向上を目指す初年次教育に加え、外国語教育や女性教育等の教養教育、そして社会人として必要な資質を身につける社会人入門等のキャリア教育と並行して行うケースが多くみられる（短期大学コンソーシアム九州、2011）。4年制大学は2年かけて初年次教育を行うところが多いが、短期大学の中でも専門系学科は時間的余裕がないので、入学前教育・初年次教育という言葉にとらわれず、4年制大学とは異なる短大としての教育方法を見出すことが今後の課題としている。つまり、専門をベースにした内容の中で、高校から大学への移行、大学から社会への移行を考えるカリキュラムが短期大学の初年次教育内容として相応しいと考えられる。

そこで、本研究では専門系学科の短期大学における初年次教育の内容を紹介し、その効果を検討することによって、短期大学における初年次教育のあり方とその必要性について考察する。専門分野の内容をベースに、「大学生活に適應する（高校から大学へ移行）」、「学外実習に向けて（大学へ適應）」、「就職活動に向けて（大学から社会へ移行）」の3つのテーマに沿って授業内容を構成し、保育系、食物栄養系、情報医療系学生の初年次教育の効果を検討する。初年次教育を受けることによって、大学生活面、学外実習面、就職活動に対する視点の変化を検討する。

【方法】

1. 授業の実施

授業目的 短期大学の専門系学科（保育系・食物栄養系・医療情報系）において、2年間又は3年間の学びのスタートとして、短期大学での学びの基礎、学外実習や社会生活で必須となる知識や技術が習得できることを目的とした。

授業の流れと内容 学科・専攻を越えた少人数（10グループ）のゼミ形式でおこなった。それぞれの専門分野の教員がオムニバス形式に開講した。

- 1 回目 授業の目的と進め方のガイダンス
- 2 回目 短期大学におけるタイム・マネジメント
- 3 回目 コミュニケーションスキルを学ぶ
- 4 回目 自分を知ろう
- 5 回目 心に響く言葉 (書く・聞く・話す)
- 6 回目 好印象を与える電話マナー
- 7 回目 トータルコーディネート
- 8 回目 卒業生によるシンポジウム
- 9 回目 日常の衣生活管理
- 10 回目 日常の健康管理
- 11 回目 生活習慣病予防のための食生活
- 12 回目 食品の選択と健康
- 13 回目 運動と健康
- 14 回目 14 回目までの授業に関するディスカッションとまとめ
- 15 回目 感想を発表する

2. 調査の手続き・倫理規定

新入生167名を対象とした。質問紙調査は、1 回目の授業をガイダンス後 (2012年 4 月) と15回目の授業後 (2012年 7 月) の 2 回行った。質問紙調査は強制ではなく、評価と関係がないこと、研究以外の目的でデータを使用しないことを伝え、質問紙調査に協力を求めた。データ分析は SPSS 10.0J for Windows を使用した。

3. 質問紙

Pre-test 入学動機、就職志望先、短期大学生生活への期待度、改善すべき学習態度 (自由記述)、就職に重要なもの (複数選択)、学外実習に重要なもの (複数選択)

Post-test 授業の感想 (自由記述)、改善すべき学習態度 (自由記述)、就職に重要なもの (複数選択)、学外実習に重要なもの (複数選択)

【結果と考察】

本研究では、短期大学における初年次教育の必要性を検討することを目的とした。特に、2 年間の学びと学外実習において、初年次教育で必要とされる要因を学生側から検討することによって、本学学生の特性に適した授業展開を提案する。

1. 入学動機

入学動機は複数選択を可能とし回答を求めた。その結果、「最初から学科に興味があったから」と答えたのが95名 (54%) でもっとも多く、次に「高校教員の進め」が32名 (18%) で多かった。愛知県が平成19年に発表した短期大学の入学志願者数をみると、保育系が最も多く (4194名^{*1})、次に英語科 (1263名^{*2})、そして生活文化学科 (1148名^{*3}) の順である (愛

知県、2007)。短期大学入学志願者が求める学科があることが入学動機として表れたと思われる。

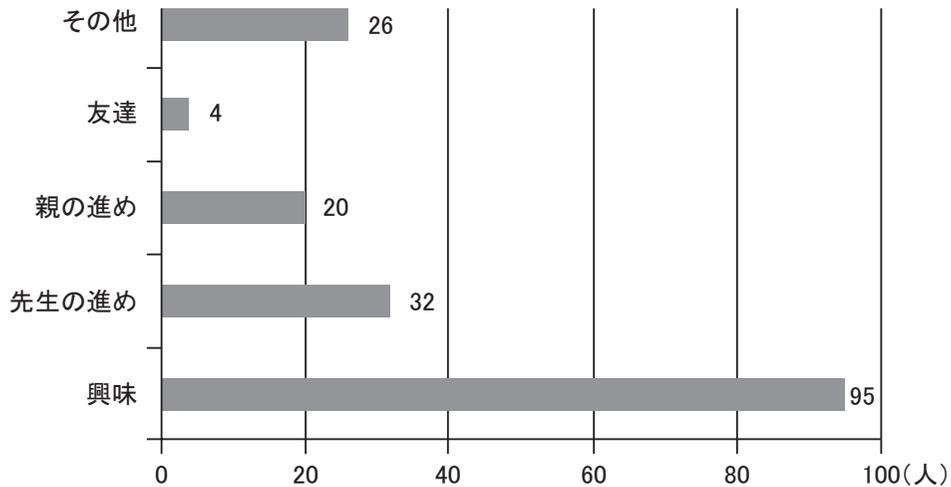


図1 入学動機

2. 就職志望先と就職・短大生活に対する期待

就職志望先を複数選択してもらい、その結果を集計した(図2)。保育園に就職を希望する学生が最も多く、次に幼稚園と病院に続く。生活文化学科の学生は就職先にはばらつきがあるものの、幼児教育学科の学生は保育園に就職が集中していること、生活文化学科の学生の中でも保育園就職希望が増加していることが図2に反映されていると思われる。

次に、就職志望先と就職に対する期待との関係を検討した結果、保育園就職希望者の83%が就職に対して「かなり(63%)」、「やや(20%)」高い期待を持っていることが明らかになった。さらに、就職に対して高い期待を抱いている学生は、学校生活に対する期待も高いことが示された。学校生活に対して「かなり期待している」が33%、「やや期待している」が52%である。合わせて85%の学生が学校生活全般において高い期待をしていることが見出された。就職期待度と学校生活期待度の相関分析を行った結果、有意な相関を示し(.26, $p < .01$)、就職期待度と入学後の学校生活との間に関連があることが示された。特に、保育園就職希望者と就職期待度との間にも有意な相関関係が見られたことから(.30, $p < .01$)、短大卒業後にどういうところに就職できるのか等、明確な就職先を提示することが新生生の就職期待度だけでなく、大学生活に対する期待度とも高める要因である可能性が考えられた。

1 保育、幼児教育、現代幼児学、幼児教育の入学志願者数を合計した数である。

2 英語科、英語コミュニケーション科、国際コミュニケーション科の入学志願者数を合計した数である。

3 生活科学科、生活文化、食物栄養科、栄養の入学志願者数往を合計した数である。

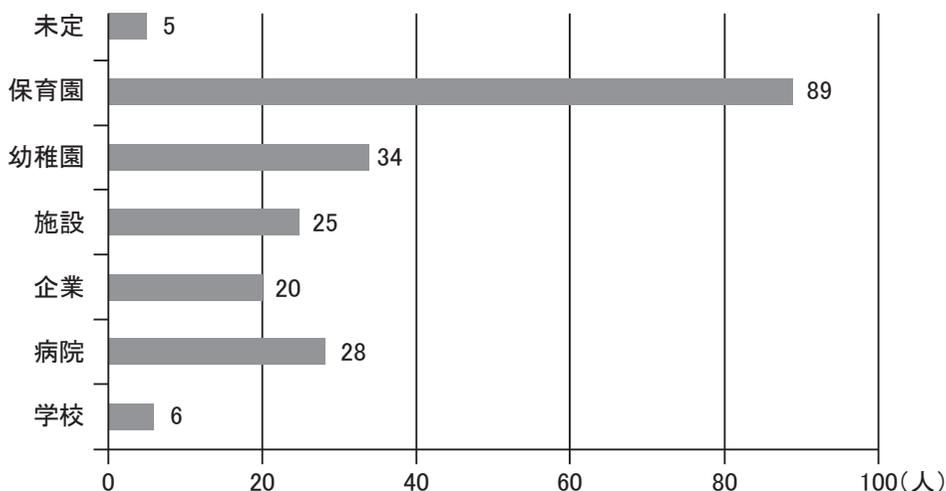


図 2 就職希望

3. 初年次教育の成果

初年次教育として「現代教養基礎」という科目を実施した。「現代教養基礎」の教育目標は、初年次教育として短期大学での学びの基礎とともに、学外実習及び社会生活に必須となる知識の習得である。そこで、本研究では、「勉学」、「実習」、「就職」に必要とされるものは何があるかと入学初期に回答を求めた。そして、「現代教養基礎」の授業の終了後、同じ質問紙に回答を求めた。その結果を以下に示す。

入学初期と初年次教育後の結果比較（勉学）

勉学については、入学初期と初年次教育の授業後に自由記述を求めた。学生一人ひとりが持っている勉学における問題点を検討するために、自由記述を求めた。「短大に入学し単位を取得して卒業するために、今までの自分の学習態度を含め、改善すべき点は何か」と教示し、「積極性」、「遅刻・欠席」、「居眠り」、「集中力」、「予習・復習」、「ノートの取り方」、「私語」、「授業中の内職」に関する内容の回答が得られた。授業前後の自由記述件数を図 3 に示す。授業前は、短大の授業で「集中力」を保つことがもっとも必要であると答えた人が最も多く（73名、44%）、次に「予習・復習」が44名（26%）、「ノートの取り方」29名（17%）と続く。授業後は、「集中力」が52名（31%）、「居眠り」50名（30%）と最も多く、次に「積極性」が35名（21%）と続く。授業終了後に新たに「課題提出」についての内容が見られた（20名、12%）。これらの結果は、教示に示したように「短大での学習態度」を聞くものであり、短大での前期授業の中で改善すべき学習態度として回答したものである。

前期授業の前後の勉学に対する態度変化を調べるために、対応のあるデータのクロス集計を行った。授業前には自分の学習態度として改善点として挙げていなかったのに、短大での授業後は改善点として挙げられた人がどれくらいいるか。そして、逆に、授業前には改善点として挙げていたのに、授業後は挙げなかった人数に違いがあるかどうかを検討したものである。態度に変化が見られなかった人に関しては分析から除外する。その結果、「居眠り」

で有意な違いが見られた ($p<.01$)。授業前は改善点として挙げていたのに、授業後には挙げなかった人数が9名だったのに対し、授業前は改善点として挙げてなかったが、授業後に学習態度の改善点として挙げた人が32名と大きく増加していることが明らかになった。

授業中に「居眠り」することと、授業終了後に新たな改善点として挙げられた「課題提出」に関しては、授業の改善策として今後の課題である。

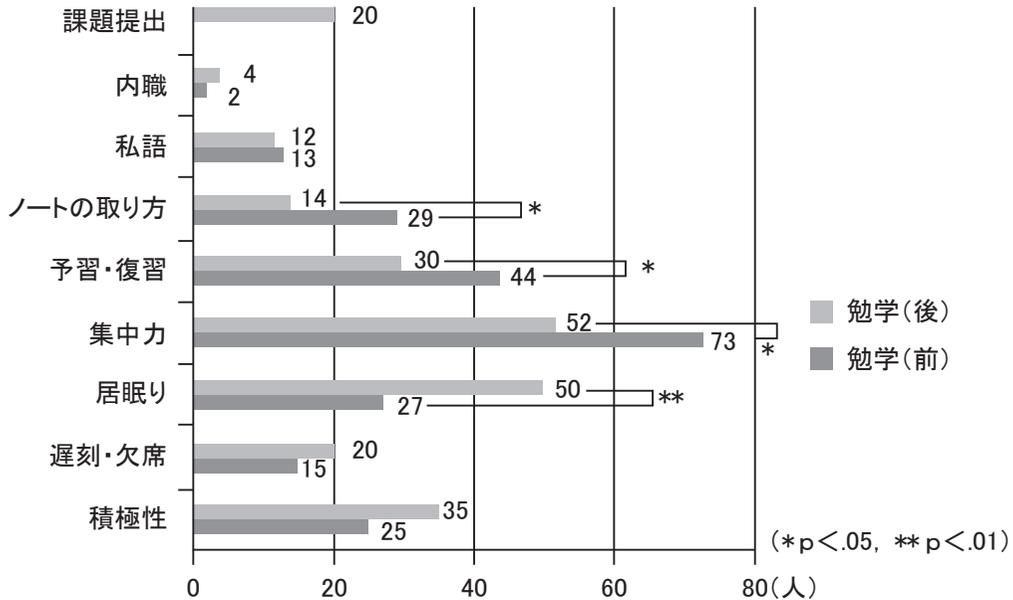


図3 勉学において重要なもの（授業前後テスト）

しかし、「集中力」 ($p<.05$)、「予習・復習」 ($p<.05$)、「ノートの取り方」 ($p<.05$) は授業後に減少している。特に「集中力」に関しては高等学校の授業と比べ、改善できた点として挙げられる学生の多いことから、学生の興味を引く授業内容を展開していることが伺える。

入学初期と初年次教育後の結果比較（就職について）

就職に関しては、「短大を卒業し就職した後、社会生活を円滑にするために身につけるべきものは何でしょうか。あなたが重要だと思うものを下から選んでください。複数を選んでかまいません。」と教示し、図4のように21項目を提示した。

入学初期は、「受講態度や礼儀・マナー」が142名 (85%)、「社会の構成員としての自覚・責任感」が118名 (71%)、「協調性」が106名 (64%)と続く。授業終了後は、「受講態度や礼儀・マナー」が123名 (74%)、「協調性」が97名 (58%)、「レポートの取り方」が92名 (55%)であった。社会生活において「受講態度や礼儀・マナー」が必要であることは、授業前後ともにもっとも多く、初年次教育におけるマナー教育は必須であると思われる。さらに、入学初期は「社会の構成員としての自覚・責任感」が2番目に多かったのに対し、授業後は「レポートの書き方」を社会生活に必要なと思う学生が増えたことから、社会生活で必要とされるもの

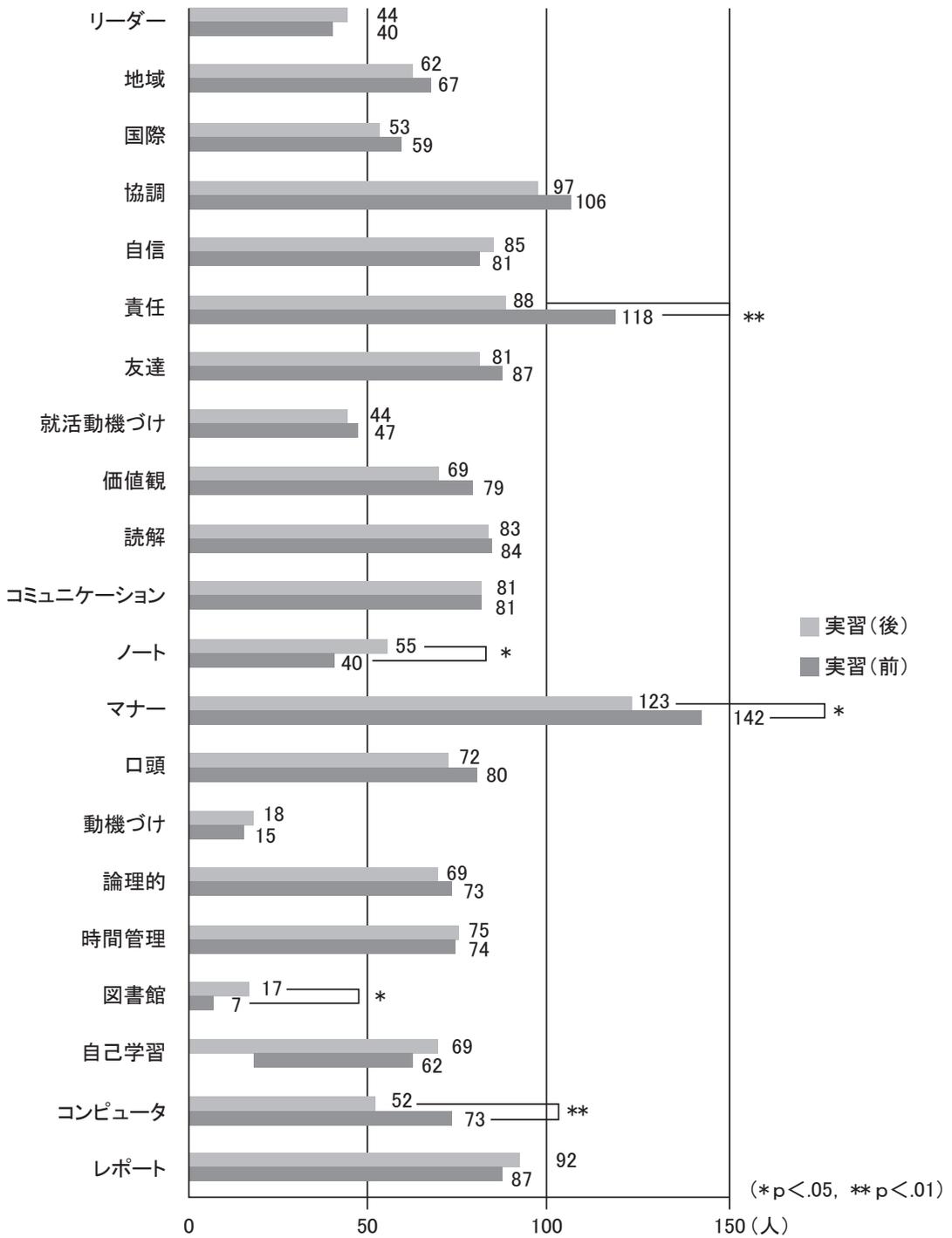


図 4 就職時重要なもの (授業前後テスト)

をより具体的にイメージできるようになったと思われる。

なお、授業前後の就職に対する態度変化を検討するために、対応のあるデータのクロス集計を行った。入学初期に「コンピュータを用いた情報処理」が社会生活において必要だと回答していたが、授業終了後に必要でないとした学生が33名だったのに対し、入学初期には必要ないと思っていたが、授業終了後に必要であると回答した学生が12名で、態度変化に有意な差が見られた ($p < .01$)。「受講態度や礼儀・マナー」 ($p < .05$)、「社会の構成員としての自覚・責任感」 ($p < .01$)。に対しては授業終了後に必要ないと回答した学生が増加した。しかし、授業終了後に必要性の増加へと態度変化が見られた項目もある。「図書館の利用の仕方」、「ノートの取り方」は授業終了後にその必要性を回答した学生が増加したのである ($p < .05$)。図書館を利用することによって情報収集する能力やノートを取る等効率よくデスクワークできる能力等は全体的な人数としては少ないが、授業を通してその必要性を感じるようになった項目だと考えられる。自分が目指す職業に具体的な何が必要なのか、入学初期ではよく分からなかったが、授業を通して少しずつ態度変化が見られたと思われる。その他、授業に影響されず態度変化が無く、必要性が高い項目（協調性、自信感、レポートの書き方）と必要性が低い項目（リーダーシップ、大学教育全般に対する動機づけ、就業生活や進路選択に対する動機づけ等）がある。リーダーシップや動機づけ等はすぐに身につけるものではないし、技術のようにすぐに役に立つものではないが、社会生活において大変重要な項目である。初年次教育と連携してキャリア講座等で、社会生活において等必要なのかその重要性が認知できるように指導する必要がある項目である。

さらに、この結果は学生の視点でその必要性を問うものであり、教育者の視点では項目の順位が学生と異なる可能性や授業終了後、身につけてほしいと思う項目に学生と異なる可能性がある。したがって、教育者の視点で学生が社会生活で必要とされる項目について検討することや、初年次教育を通して何を身につけてほしいかについての検討も今後の課題である。初年次教育に関する研究で教育者の視点から検討した研究は多くあり、これらの先行文献を検討することも重要である。しかし、濱名（2012）は「初年次教育を導入する際に必要な条件の第一は、その大学で、なぜ初年次教育が必要であるかを、いかに教員に実感し、納得してもらうかである」と述べており、初年次教育を実施する短期大学の教育の視点が反映されるべきであることから、今後の課題にしたい。

入学初期と初年次教育後の結果比較（実習）

実習に関しては、「資格を習得するためには、学外実習の単位を取得することが必要です。学外実習に向けてあなたの改善すべき点は何でしょうか。あなたが重要だと思うものを下から選んでください。複数を選んでもかまいません。」と教示し、図5のように21項目を提示した。

入学初期は、学外実習においてもっとも必要であると思うものに「受講態度や礼儀・マナー」を119名（72%）が挙げている。次に、「レポート」が104名（62%）、「社会の構成員としての自覚・責任感」が93名（56%）と「口頭発表技法」92名（55%）であった。授業終了後は、「レポートの書き方」が101名（61%）でもっとも多く、次に「受講態度や礼儀・マナー」が

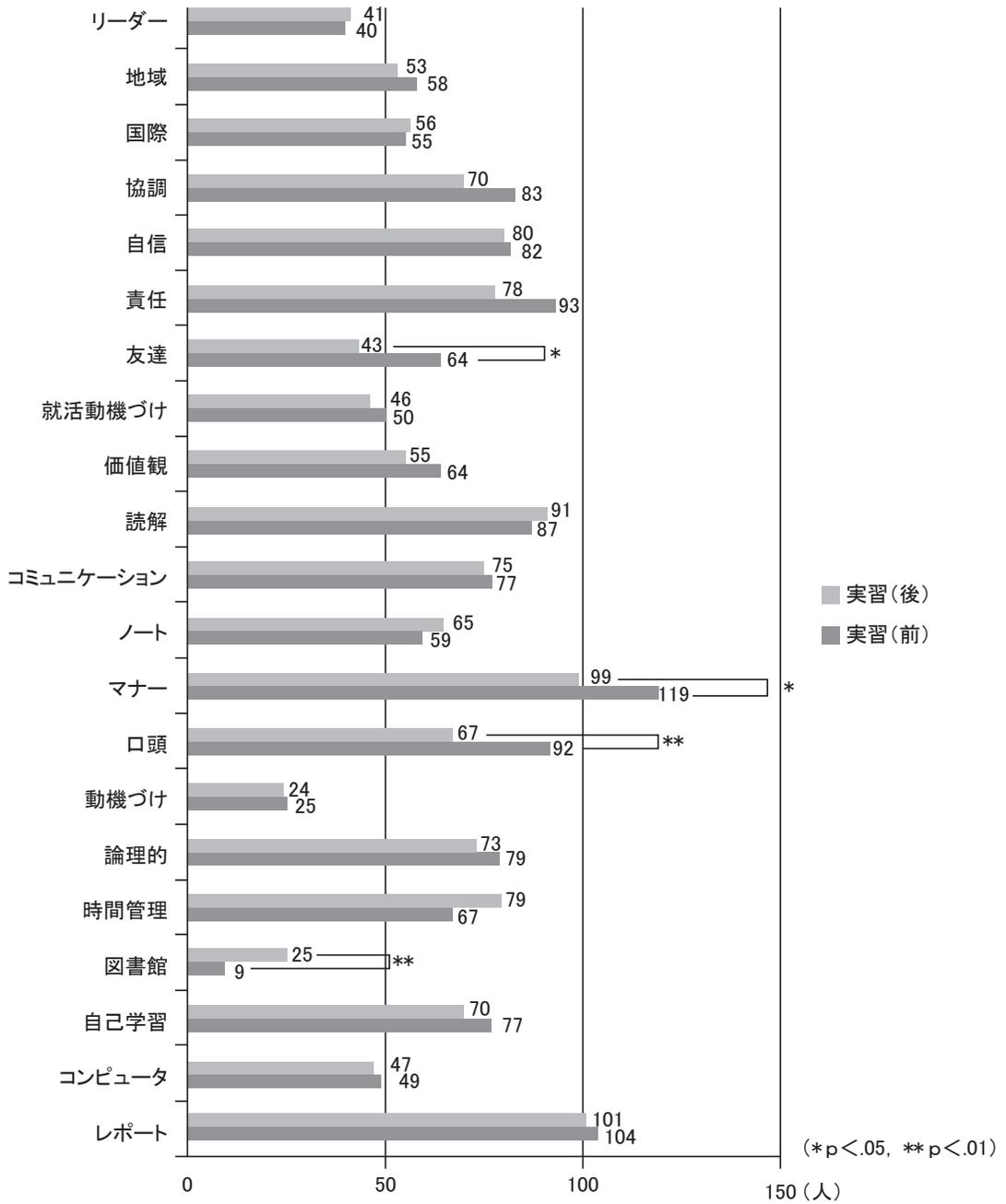


図 5 実習時重要なもの (授業前後テスト)

99名（59%）、「読解能力」が91名（55%）であった。学外実習に向けて入学初期は、「受講態度や礼儀・マナー」が多かったのに対し、授業終了後は「レポートの書き方」を重要だと思う学生が多く、さらにマナーに加え「読解能力」が自分自身には必要であると感じる学生が多いことが明らかになった。授業を通して、自分自身が学外実習に向けて何が必要なのかをより具体的に認知できるようになった結果であると思われる。

したがって、授業前後の学外実習に向けての態度変化を検討するために、対応のあるデータのクロス集計を行った。その結果、「口頭発表技法」（ $p<.01$ ）、「受講態度や礼儀・マナー」（ $p<.05$ ）、「友人関係の拡大と充実」（ $p<.05$ ）は、入学初期は自分自身に必要なと感じたが授業終了後は必要ないと答えた学生の方が、そうでない学生より有意に増加している。しかし、「図書館の利用」に関しては、入学初期は自分自身に必要なと感じたが授業終了後は必要ないと答えた学生の方が、そうでない学生より有意に少なかったのである（ $p<.01$ ）。「図書館の利用」に関しては必要であると思う学生が全体的には少なかったが、授業終了後に有意な違いを持って必要であると態度の変化が見られた項目である。この態度変化は学外実習に向けて自分の改善すべき点としても挙げられ、図書館の情報を有効に使うことが学外実習や就職活動に効果的であると授業を通して学んだのではないだろうか。今後の初年次教育では、有効な「図書館の利用」と「ノートの取り方」についても積極的に取り入れることが望まれる。

なお、授業終了後に、「口頭発表技法」、「受講態度や礼儀・マナー」、そして「友人関係の拡大と充実」は、入学初期と比べ、減少する方へと態度変化が見られた。「口頭発表技法」は44名の学生が、「受講態度や礼儀・マナー」では47名、「友人関係の拡大と充実」では43名の学生が、学外実習に向けて自分の改善すべき点として授業後に態度変化が見られたのである。上述した人数は、入学初期には改善すべき点であったが、授業終了後はその項目を選択しなかった人数である。反対の態度変化の学生を含めると、「口頭発表技法」は63名の学生が、「受講態度や礼儀・マナー」では73名、「友人関係の拡大と充実」が65名である。167名の学生の約半数に態度の変化が見られたことになる。この結果、「図書館の利用」を除く、有意差が見られた他の項目からも見られる現象であり、今後の初年次教育の授業内容を改善していくためにも、具体的にどのような要因が影響を及ぼしたのかについての検討が必要とされる。

4. 初年次教育の感想（学生）

初年次教育の終了後、「『現代教養基礎』の授業を受けて感じたことを書いてください。」と教示し、自由記述を求めた。複数回答が可能であったため、206件の感想が得られた。内容は、「将来に役立つ」内容や「授業の内容」について、「授業の進め方」と「改善点」に分類できる。「将来に役立つ」内容は実習や社会生活に向けて非常に役に立つ内容で、学んで良かったという内容であった。例えば、“日常や就職活動、実習で役立つことが多く、学べて良かった”、“日常生活でも、社会に出ても大切なことを学んだと思います”等の内容であった。「授業の内容」は一つ一つの授業内容が充実していて、楽しかったという内容であった。例えば、“食生活を正しく、コミュニケーションを高め上手な敬語を使える大人になり

たい”、“いろいろなマナーや言葉、自分について学ぶ事ができ楽しかったです”等である。「授業の進め方」は、15回の授業をオムニバス式で行われていくだけでなく、他学科の教員の授業を受けられるような仕組みになっており、高い評価であった。例えば、“今まで関わったことのない、見たこともない色々な先生の色々な授業を受けることができて、毎週、次はどんな授業だろうと楽しみでした。どの授業もためになり、驚くこともあり、この先、実習などの時に実践しなくてはならないこともあるし、教えていただきありがとうございました”、“他の学科の人と交流する時がこの授業の時しかなく交流できたことがよかったです”。「改善点」は、各授業は1コマで担当教員が変わり、授業内容も変わってしまうので、授業内容や進め方に改善を求める内容であった。例えば、“同じような内容が多かった”、“先生が一方的に話す授業よりも参加型の方が楽しいと思います”等である。

5. まとめ

本研究の結果から、専門系学科の短期大学の新生を対象にした初年次教育は勉学面だけでなく、就職・社会生活や学外実習で学生自身が感じる問題点を改善していくための指導として効果的であると思われる。

勉学面では、「集中力」、「予習・復習」、「ノートの取り方」で問題点の減少が見られた。就職・社会生活では、授業終了後に「コンピュータを用いた情報処理」、「受講態度や礼儀・マナー」、そして「社会構成員としての自覚・責任感」を選ぶ学生の人数が減少した。学外実習では、「口頭発表技法」、「受講態度や礼儀・マナー」、そして「友人関係の拡大と充実」で問題点の減少が見られたのである。これらの態度変容の背景には、まず、初年次教育の一つ一つの授業内容がこれらの学生が抱えている問題点を改善する効果的な授業であったと考えることができる。授業後のアンケートにもあったように、学生は多方面から初年次教育を高く評価していることが見出された。濱名(2012)は、2009年度のアンケート調査で、4年制大学より短期大学の学生の方が初年次教育の効果を肯定的に評価していると述べている。短期大学は1年生の後期から就職活動がはじまり、1年生の間にすでに学外実習等を経験するため、1年生の前期から専門科目を履修することになる。専門をベースにした初年次教育の内容により、専門教育への移行がスムーズに行われたことから、短期大学において初年次教育が効果的であったと考えられる。

初年次教育の授業の中では、発表する、レポートを書く、討論をする等、高校とは違う大学の授業方式が多く含まれている。このような授業のやり方を繰り返し経験することによって大学の授業展開に慣れることができたことが、態度変容のもう一つの背景として考えられる。高校から大学へ移行する際には、入学動機や将来展望が学校適応に大きく関わる。2008年に大学生を対象に行われた Benesse 教育研究開発センター(2009)の研究によると、入学動機と学校満足度と高い正の関連を持っていること、そして、その後の学校生活とも関連していると結論づけている。中でも、「ぜひ入りたいと思って進学した」学生の学校生活満足度が高かったとしている。興味のある学科があり進学した学生が多い専門系短期大学だからこそ、初年次教育の効果はより高くなることが予想される。学生が持っている就職への期待、大学生活への期待に応えることのできる初年次教育が、移行期にある短期大学での初年

次教育の課題であり、向かうべき方向であると思われる。

最後に、初年次教育はキャリア教育との連携が重要である。初年次教育が高校から大学への移行を促す目的の大きい授業である半面、キャリア教育は大学から社会への移行を促す目的の授業であるからである。濱名（2006）も、高校生活から大学生活への移行を促す初年次教育と大学生活から社会へ移行を促すキャリア教育の関連性の重要性について述べている。上述したように、1年生の後期から就職活動を行う短期大学生からすると、初年次教育とともにキャリア教育を行う必要があり、専門科目とも連携を取りながら進める必要がある。そのため、短期大学コンソーシアム九州（2011）では短期大学の初年次教育の新たな形として、一貫教育を挙げている。入学前教育からリカレント教育まで一貫した教育を行うことによって初年次教育の効果をより高める狙いがあると思われる。本研究では、キャリア教育との連携や専門科目との連携、さらには入学前教育等との関連は検討していない。今後の課題として、一貫教育の効果を検討したい。

【参考文献】

- 文部科学省高等教育局 大学振興課大学改革推進室 2011 大学における教育内容等の改革状況について（平成21年度）
http://www.mext.go.jp/component/b_menu/shingi/giji/_icsFiles/fieldfile/2012/10/03/1326458_5.pdf
(2012年3月閲覧)
- 川嶋 太津夫 2006 初年次教育の意味と意義 濱名篤・川嶋太津夫編著 『初年次教育 一歴史・理論・実践と世界の動向一』丸善株式会社 Pp1-12.
- 濱名 篤 2006 日本における初年次教育の可能性と課題 濱名篤・川嶋太津夫編著 『初年次教育 一歴史・理論・実践と世界の動向一』丸善株式会社 Pp245-256.
- 辻 義人 2009 近年の初年次教育の動向について 一教育目的とアプローチ 小樽商科大学教育開発センター 学報第358号（H21.2）第29回 FD コラム
<http://www.otaru-uc.ac.jp/hkyomu1/fdhome/colum/fd-c29.htm>
- 山田 礼子 2012 初年次教育の進展とそのとりくみ 全国大学生生活協同組合連合会 新入生を迎える活動と事業 特集
<http://www.univcoop.or.jp/active/fresh/fresh2011-01.html> (2012年10月閲覧)
- 文部科学省 2009 「学士課程教育の構築に向けて」中央教育審議会答申の概要 第29回学術分科会学術研究推進部会（第22回）合同会議配布資料
http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/gijyutu/gijyutu4/siryu/attach/1247211.htm (2012年12月閲覧)
- Benesse 教育研究開発センター 2009大学生の学習・生活実態調査報告書
http://benesse.jp/berd/center/open/report/daigaku_jittai/hon/index.html (2012年3月閲覧)
- 短期大学コンソーシアム九州 2011 2011合同FD/SD研修会「B-2初年次・教養教育分科会」報告書
http://kyushu-ccc.jp/DataBase/news/file01/F_38_20110118115615.pdf#search='%E5%88%9D%E5%B9%B4%E6%AC%A1%E6%95%99%E8%82%B2+%E7%9F%AD%E6%9C%9F%E

5%A4%A7%E5%AD%A6' (2012年12月閲覧)

愛知県 2007 愛知県 HP 平成19年度刊愛知県統計年鑑

<http://www.pref.aichi.jp/0000008519.html> (2012年7月閲覧)

濱名 篤 2012 実践!初年次教育講座 ベネッセ教育研究開発センター(株)進研アドが
発行する高等教育のオピニオン情報誌

http://benesse.jp/berd/center/open/dai/between/2010/01/03jissen_01.html (2012年2月閲覧)

原著〈論文〉

異文化による伝統服飾をとりあげた授業・講座の 教育効果に関する考察

—インドネシア・アチェをテーマとした事例研究—

松本 由香

Educational Effects of Using Acehnese Dress and Culture in College Course and Seminars

Yuka Matsumoto

Abstract

This study aims to understand the educational effect of using materials from different culture in college course and seminars. I taught about Acehnese traditional dresses and culture in my college course and seminars five times in 2011 to show how my research project was carried out on “Clothes- and cloth-making and human independence: A case study of Aceh in Sumatra, Indonesia” supported by Bunka Gakuen University from 2009 to 2011. The format of the lectures were respectively as follows:

- ① The lecture on Acehnese women’s life and practical handicrafts making in the class of *Clothing construction* and the class of *Fashion molding II* for the fashion course students of Aichi Bunkyo Women’s College in November 2011.
- ② The lecture on Acehnese women’s life and practical handicrafts making in the class of Aichi Keisei High School by the Aichi Bunkyo Women’s College’s students exchange program in December 2011 and January 2012.
- ③ One-day seminar of Bunka Fashion Institute on “Clothes- and cloth-making and women’s life —From the case of Aceh, Indonesia and the case of Inazawa, Aichi” at Nagoya International Design Center in December 2011.
- ④ Summer seminar about Acehnese women’s life and practical handicrafts making for the high school teachers whose specialty is home economics at Aichi Bunkyo Women’s College in

August 2011.

- ⑤ Handicraft practice program in the open campus of Aichi Bunkyo Women's College for the attendants of high school students and their parents.

For the purpose, I examine answers of sixty-one respondents to the questionnaire that I asked students and seminar participants to fill out at the end of each lecture.

I found that the use of teaching materials from different culture has positive effects to bring participants :

- ① Interests in the different ethnicities and foreign life cultures.
- ② Recognitions to traditional handicrafts.
- ③ Recognitions to feeling pleasure of making handicrafts.

I conclude that classes and seminars on different dress cultures facilitate participants to become interested in the different ethnicities and cultures, and that the handicraft making practice with explanations about culture that it exists in is more concretely interesting to participants and thus deepens their understanding of different culture.

キーワード：服飾文化 (Dress Culture)、教育効果 (Educational Effects)

インドネシア・アチェ (Aceh in Indonesia)、異文化理解 (Recognition to Different Culture)

I. はじめに

本研究の端緒は、平成21年度から平成23年度にかけて行ってきた文化学園大学文化ファッション研究機構からの委託研究の実施にある。「衣服・布づくりと人間の自立についての研究—インドネシア・アチェ州の事例調査」をテーマとして現地で行ったフィールドワークでの成果を、大学教育や広く地域社会に公表したいと考えたのである。

そこで平成23年度に着任した愛知文教女子短期大学にかかわる教育の機会に、アチェの人々の生活、服飾、女性のくらしをテーマにして講義し、またそれと並行してものづくりを行った。

短期大学にかかわる教育では、講義のほか、あるいはむしろものづくりなどの実践的教育を尊重する傾向がある。筆者は前任校での土佐和紙を使った生活デザイン教育を通じて、ものづくりの実践的教育の意義について考察した経験がある [松本 2010 : 17-28]。そこでは、教育におけるものづくりが、歴史文化、社会環境、自然環境の理解につながり、グローバル、ローカルな社会の理解をうながすという結論を導いた。

この考察をふまえてここでは、ある異なる生活文化をもつ社会について、その地域の社会慣習、人々、特に女性のくらし、服飾をとりあげた講義を行い、それに因んだものづくりを行うことが、どのような教育効果をもたらすのかについて考察を行う。

考察を導く方法としては、次にあげる平成23年度に行った5種類の授業および講座で、その終了後に行った受講者へのアンケートでの回答の結果から考察を行うものである。

- ① 愛知文教女子短期大学生活文化学科生活文化専攻ファッションコース1・2年生17人対

象に、平成23年11月の「被服構成学」「ファッション造形実習Ⅱ」の授業で、アチェの服飾工芸と女性のくらしの講義・アチェ風バッジづくりを実施した。

- ② 愛知啓成高等学校2年31人対象に、平成23年12月と平成24年1月の「高大連携授業」として、アチェの女性の生活の講義、アチェ風バッジづくりを愛知文教女子短期大学で実施した。
- ③ 文化ファッション研究機構服飾文化共同研究公開セミナー「衣服・布・服飾雑貨づくりと女性のくらしーインドネシア、アチェと愛知県稲沢の事例より」を一般および学生対象に、平成23年12月、名古屋国際デザインセンターで実施した。
- ④ 高等学校家庭科教諭を対象とした夏期公開講座「女性のくらしーインドネシア・アチェの服飾・手工芸から考える」を、受講者3人に、平成23年8月、愛知文教女子短期大学で実施した。
- ⑤ 愛知文教女子短期大学オープンキャンパスで、平成23年11月に、参加した高校生の母親5人対象に、アチェ風バッジづくりを実施した。

次に、それぞれの講義でのアンケート調査結果、および受講時に参加者に口頭で聞き取った感想をまとめて考察する。

Ⅱ. 結果および考察

1. 愛知文教女子短期大学・生活文化学科・生活文化専攻ファッションコース1・2年生17名対象として行った、平成23年11月の「被服構成学」「ファッション造形実習Ⅱ」の授業での、アチェの服飾工芸と女性のくらしの講義・アチェ風バッジづくり

本授業で実施したアンケート調査結果を次にまとめる。

- ① インドネシア・アチェの服飾についてどう思うかという質問に対し、
興味深い……………0人
やや興味ある……………4人
どちらでもない……………7人
あまり興味ない……………3人
全く興味ない……………3人

の結果となった。アチェについて、どこにあるのかも当初知らず、積極的に興味あるとは思わないが、衣服や手工芸品を見て、見たことのないデザインであり、何となく興味をもったという学生が数名いた。自由記述では、「インドネシアのアチェのことはまったく知らなかったのでおもしろいと感じた」、また「民族のイメージを感じる」といった、講義を聴いてみて興味をもったという例があげられる。

- ② アチェの人々の服飾・ファッションについてどう思ったかという自由記述式回答の質問に対し、学生たちは、一見して金糸やビーズによる金色にきらめく装飾が印象的であると回答し、「装飾が多い」、「インドネシアらしい」、「原始的」といった、日本にないデザインであるという奇抜性をあげた学生が目立った。また自分が着た場合を想定し、「おしゃれだと思う」「私には着られない」、また逆に「思ったよりも普通の衣服だった」と

いう意見もあった。

③ イスラーム教徒女性の衣生活についてどう思うかという自由記述式回答の質問に対し、「大変だと思った」「断食がこわい」などの戒律の厳しい宗教というイメージが学生に根強くあることがわかる。また「女性が男性と同じ立場になるまでには時間がかかる」といった意見から、イスラーム教国の生活を原始的とする考え方をもつ学生もいるといえる。しかしイスラーム教徒の女性が、「日本のようにほとんど制限のない生活とは異なる中で、それぞれが個人でできるおしゃれを楽しんでいるのかと思った」と答えた例もあげられ、戒律の厳しいイメージから、そこで暮らす女性たちの生活を豊かにする工夫に気づいた学生もいるといえる。

④ 1 コマの講義後、アチェの伝統的装飾品のデザインからアイデアを得たバッジを制作する実習を1コマで行った(写真1)。アチェ風バッジとは、円形のビロード布地で缶バッジの金具をくるみ、ビーズやスパンコールを、自由な発想で金糸によって縫いつけ、その裏側に安全ピンを縫い付けて完成するものである(写真2)。それについての感想として、

興味深い…………… 1人

やや興味ある…………… 4人

どちらでもない…………… 5人

あまり興味ない…………… 3人

全く興味ない…………… 1人

であった。興味深いと思ったり、興味ないと思ったり、学生たちにとって印象はさまざまであるといえるが、自由記述では、「楽しかった」「手作りで大変だけどかわいい」「簡単にかわいくできてよかった」という、講義にかかわる実習を並行して行ったことを評価する意見が多くあげられたといえる。



写真1 アチェ風バッジをつくる学生たち
[愛知文教女子短期大学 2011.11]



写真2 学生によるアチェ風バッジ作品
[愛知文教女子短期大学 2011.11]

2. 愛知啓成高等学校2年31人対象に、平成23年12月・平成24年1月「高大連携授業」として、愛知文教女子短期大学で実施した、アチェの女性の生活についての講義とアチェ風ブローチづくり

① アチェの伝統服飾についてどう思うかという質問に対し、

興味深い……………1人

やや興味ある……………17人

どちらでもない……………11人

あまり興味ない……………1人

全く興味ない……………1人

の回答が得られた。31人中、「興味深い、やや興味ある」と答えた生徒が18人と、半数を越え、「あまり興味ない、全く興味ない」と答えた生徒は2人であったことから、異民族の伝統服飾について授業でとりあげたことには教育効果があったのではないかと考える。自由記述による回答では、「世界にはいろいろな文化があるなあと思った。日本とは全く違う文化がおもしろいと思った」「アチェの民族についていろいろ学べてよかった。外国のことを知って勉強になった」という、日本人とは異なる生活文化を知って興味深いと思った生徒が多かったといえる。さらに「宗教の違いに興味をもった」生徒もいて、生活文化全般から、特にイスラーム教徒の生活の、日本との違いを認識し、さらに自分がその立場に立つことで、「肌を隠しながらもおしゃれする女心を感じた」という異民族であるアチェの人々の精神面を想像する生徒もいたといえる。

② アチェの人々の服飾・ファッションについてどう

思うかという自由記述式回答による質問に対し、「見たこともない服飾やファッションを見て、奥深いと思った」「日本文化とは全く異なる。日本では考えられない衣服である」という異文化の日本との違いを認識し、興味深いと思った例があることがわかる。また衣服そのものについて、「ビーズや刺繍の細工が細かくて、すごく手間がかかっていると思った」「作るのが難しいと思うが、完成したら達成感があるだろうなと思った」など、日本との違いの部分の認識した上で、それを作っている人について、またもし自分が作るとしたらどう思うかにまで広げて推察した回答例があげられる。また「サルエル・パンツがアチェに由来があることを知って驚いた」という、自分の身近な生活に、アチェの文化が、案外つながっていることを認識した例もあり、異文化の自らの生活文化との違い、またつながりについて考察が及ぶ効果があったといえる（写真3）。



写真3 アチェの伝統服を着る高校生
[愛知文教女子短期大学 2011.12]

- ③ イスラーム教徒女性の生活についてどう思うかという質問では、「自分にはこのような生活は無理だと思った」「食生活などを知って、日本人でよかったと思った」「アチェで暮らすのは耐えられないと思った」といった、戒律の厳しいイスラーム教徒の生活は大変であるという否定的な意見が多くみられた。またイスラーム女性を「かわいそうだと思った」「スカーフを巻いていて大変だと思った」と同情する意見や、「自分の生活としては考えられないが、同じ女性として尊敬すべきことである」といった肯定的にとらえる意見もあった。さらに「イスラーム教の人がいてもよい」という異なる民族文化を容認する意見もみられた。またアチェの女性たちの生活に大きな位置を占める刺繍や裁縫について、「自分ではできないのですごいと感じる」という、異民族の文化要素を高く評価する意見もみられた。
- ④ 講義と並行して行ったアチェ風バッジの制作実習についての意見を尋ねる問いについて、
- 興味深い……………2人
 - やや興味ある……………15人
 - どちらでもない……………13人
 - あまり興味ない……………1人
 - 全く興味ない……………0人

の回答が得られた。「興味深い、やや興味ある」生徒が半数以上の17人いて、「あまり興味ない、全く興味ない」生徒は1人であり、講義と並行して行ったその民族文化に因んだ制作実習について、興味深いと思う生徒が多かったといえる。自由記述の回答では、「このようなブローチは作ったことがないので新鮮に感じた」「独創的だと思った」という、これまでに見たことのないデザインのバッジづくりに興味をもった生徒が多かったといえる。また制作したバッジそのものの印象について、「アチェの金色のアクセサリは、布地の黒色と合ってかわいらしく豪華だと思った」「黒に金の飾りがとても上品に感じられた。高級感があった」と肯定する意見とともに、「ビロードの布地が気に入った。その布地で(他の)小物を作ってもよいと思った」という、ブローチの素材の他のデザインへの応用にまで及ぶ意見もみられた。

3. 文化ファッション研究機構服飾文化共同研究公開セミナー「衣服・布・服飾雑貨づくりと女性のくらしーインドネシア、アチェと愛知県稲沢の事例より」の一般および学生対象とした、平成23年12月、名古屋国際デザインセンターでの実施

服飾文化共同研究公開セミナーでは、アチェ人4人を含む7人の講師による研究報告を行い、その中でアチェ人による金糸刺繍カサブのワークショップを行った(写真4)。さらに参加した学生による、アチェに因んだ衣服の試着、ミニ・ファッション・ショーを行った(写真5)。そのセミナー参加者に行ったアンケートでは、一般の参加者5人から回答を得た。

- ① アチェの研究報告についてどう思うかという問いについて、
- 興味深い……………1人
 - やや興味ある……………4人
 - どちらでもない……………0人



写真4 ヘラワティ氏による
金糸刺繍カサブの実演
[名古屋国際デザインセンター 2011.12]



写真5 学生によるアチュ・ファッション・ショー
[名古屋国際デザインセンター 2011.12]

あまり興味ない…… 0人

全く興味ない…… 0人

であり、回答者は少数であったが、興味深い、やや興味深いという回答であり、一般の参加者にとっては、興味深いものと判断されたといえる。自由記述による回答では、「初めて知った。(服飾工芸品の) 美しさに感動した」「様々な伝統工芸があってとても興味をもった。是非現地に行ってみたい」という意見があり、異文化への興味が、実際にその土地に行つて自分の目で確かめてみたいという希望につながつたと考えられる。

② アチュ人講師によって行われた金糸刺繍カサブのワークショップについてどう思うかという質問に対し、

興味深い…… 1人

やや興味ある…… 4人

どちらでもない…… 0人

あまり興味ない…… 0人

全く興味ない…… 0人

であり、回答者は全員「興味深い、やや興味深い」と答えた。自由記述では、「おもしろいと思った」「実際に針を刺してみたら楽にできてよかった。ともに仕事をすればコミュニケーションがとれてよいと思った」という例があり、講義だけではなく、服飾工芸の仕事を実際に見ること、また体験してみるものの興味深さを、参加者は実感したといえる。

③ 学生のミニ・ファッション・ショーについてどう思うかという質問に対し、

興味深い…… 1人

やや興味ある…… 4人

どちらでもない……0人

全く興味ない……0人

であり、回答者全員が肯定的に評価したといえる。それについての自由記述では、「普段着から盛装まであり、日本人も着られるものだと思った」「伝統衣裳がとても着やすく、長方形の布を巻き付けるだけでおしゃれになり、驚きました」という、実際に自分も着てみて、異民族の伝統衣裳に興味をもつ例がみられた。また着用しなかった参加者からは、「出席者全員が参加できたならよかった。私も着てみたかった」という意見があり、着用体験が、参加者にとって魅力的であるととらえられたことが明らかである。

④ セミナー全体の企画についてどう思うかという質問に対し、

興味深い……1人

やや興味ある……2人

どちらでもない……0人

あまり興味ない……0人

全く興味ない……0人

という回答であった。自由記述では、「アチェのことは知らなかったが興味をもつようになった」「刺繍の美しさや伝統工芸の良さがよくわかった」「最初はあまり興味をもっていなかったが、セミナーに参加して興味をもつようになった。是非アチェに行ってみよう」という意見があった。本セミナーに参加してみたことで、その地域の異文化に興味をもつようになり、行って見て体験してみたいと思うようになった参加者がいたといえる。

4. 高等学校家庭科教諭を対象とした夏期公開講座「女性のくらしーインドネシア・アチェの服飾・手工芸から考える」の平成23年8月、愛知文教女子短期大学での受講者3人を対象とした実施

本講座では、特に参加者にアンケートを実施しなかったが、アチェの女性のくらしについての講義と並行して行ったアチェ風バジづくりで、参加者の一人から、インドのミラーワークを家庭科教材にとりあげた経験についての話を聞いた。日本と文化の異なる伝統的な生活のスライドやビデオを生徒に見せて、その生活全体を想像させ、その中で手工芸をとりあげて実習することが、生徒に異文化への関心をもたせるきっかけになったということであった。

インドのミラーワークの教材例のように、講義と並行して、その地域文化に因んだものづくりを行った本講座は、その地域文化の理解をより深めるといふ、一つの体験の意味をもつものと考えられる。

5. 愛知文教女子短期大学オープンキャンパスで行った、平成23年11月、参加生徒の母親5人対象に行ったアチェ風バジづくり

本催しでも、参加者へアンケートは行わなかったが、参加者の一人の針仕事についての考えを、参考のためにここに書き加えておく。

ビロード布にビーズやスパンコールを、金糸を通した針で縫い付けていく工程で、ある母親は、「現在、針仕事をするのはなかなかなく、つい、針仕事を古めかしいなど、現代的ではないイメージでとらえてしまう。しかし久しぶりに針仕事をしてみて、なつかしいと思うし、また案外簡単にアクセサリーができることを実感した」と語った。糸と針を使う機会がほとんどなくなった現代生活で、針と糸を使って簡単にアクセサリーを作ることは、手近に生活にうらおいを与えることにつながるのではないだろうか。短時間であった本講座の実習のように、少しの意識の切り替え、少しの手間をかけることで、「古めかしい」ことから「何か新しい」ことが提案できるのではないかと考える。

Ⅲ. 異文化による伝統服飾をとりあげた授業の教育効果

以上にとりあげた5つのアチェの伝統服飾にかかわる授業、講座の教育効果について考察をまとめる。

アンケートの集計結果から、その教育効果を次の3つに分けてとらえることができる。

- ① 異民族・外国の生活文化への興味・関心を引き出す
- ② 伝統的手工芸についての認識を導く
- ③ ものづくりへの興味・その楽しさの認識

以下に、それぞれの教育効果について考察する。

1. 異民族・外国の生活文化への興味・関心を引き出す

アチェの伝統服飾にかかわる授業、講座から、イスラーム教徒の生活戒律を否定的にとらえる意見がみられ、自分が着る場合を想定して、イスラームの服装規制が嫌であるといった意見がみられた。そういった自分に引き寄せ、自分の立場に置き換えてみるという、異文化についての一般的な興味・関心から一步深まった感想をもつ受講者の例があげられる。また異文化への興味・関心を行動に移して、実際に行ってみたいと考える受講者の例もあげられ、異文化による伝統服飾をとりあげた授業、講座が、異民族・外国の生活文化への興味・関心を引き出し、相対的な立場に立ってものごとをとらえられる教育効果があるといえよう。

2. 伝統的手工芸についての認識を導く

アチェの刺繍バッグや婚礼用装飾品、織布などの伝統的手工芸品を見て、その手仕事の細かさ、緻密さに驚き、自分に引き寄せて、もし自分が作るのであれば到底できないと驚嘆する例や、見たことのないデザインを見ておもしろい、かわいいと感ずる例があり、異文化への興味とともに、伝統的手工芸の特色、緻密さを認識するみかたを養う教育効果があることは明らかである。

3. ものづくりへの興味・その楽しさの認識

受講生が、アクセサリーのようなものを作ることで、伝統的手工芸への興味を、さらに深めて、ものづくりの楽しさを味わうという教育効果が得られたと考えられる。ここでとりあ

げたアチェ風アクセサリーは、簡単な針仕事で、自由にスパンコールやビーズを付けるデザインの楽しさを味わえる教材であるといえる。またものづくりによって、その素材に興味をもつようになった例がある。今回ビロードを使ったが、日常の生活であまり使われないビロードのもつ深い色彩、厚い質感に興味をもつ例があげられ、また他の小物への応用を考える受講生の例もみられた。このことは、素材に興味・関心をもつことで、次の新しい別の創作が生み出される可能性が生じたということである。このようにある地域の伝統文化に基づいたものづくりは、創作の発想を養うという教育効果があると考えられる。

また伝統的なものづくりが実際に行われているのを、間近に見ることも、受講者が、伝統的手工芸への興味・関心をより具体的にもつことにつながるといえる。このようにものづくり体験、またものづくりを間近で見学することは、講義とは異なり、より具体的に、それに関連するものについての興味・関心を、受講者から引き出す効果があるといえる。

以上にみてきたように、ある異なる服飾文化をとりあげた授業・講義を行うことが、受講者に異民族・異文化への興味・関心をもたせ、それに因んだものづくりは、その興味をより具体的に明確にさせ、異文化理解を深める教育効果をもたらすことが明らかである。さらに、ある地域のローカルな生活文化の理解と同時に、日本の生活文化を含めてグローバルに生活文化を理解することをうながす教育効果もあると言い換えることが可能ではないかと考えられる。

[引用文献]

- 松本由香 2010年 「大学と地域を結ぶ生活デザインー土佐和紙を用いた実践的教育の試み」『住まい環境教育学会論文報告集』第9号、住まい環境教育学会：pp.17-28。

原著〈論文〉

摂食時のおいしさがもたらす 幸福感の関連要因について

—大学生男女の比較—

山本 景子

Factors Related to the Euphoria Brought about by the Consumption of Delicious Food

～ Comparison of Male and Female College Students ～

Keiko Yamamoto

Abstract

A survey was conducted on 146 male and female M University students with the purpose of clarifying the factors related to the euphoria brought about by the consumption of delicious food. The survey was composed of questions about deliciousness and questions about euphoria. With respect to the correlation coefficients between each factor, a significant positive correlation was observed between “euphoria brought about by deliciousness” and meal environment, health condition, subjective euphoria and personal life enhancement in males and between “euphoria brought about by deliciousness” and meal environment, past meals, personal life enhancement and subjective euphoria in females. Differences in the factors related to “euphoria brought about by deliciousness” were observed in males and females – it was suggested that the meal environment and health condition is essential in males while personal life enhancement and the current meal environment together with past meals was closely related to “euphoria brought about by deliciousness” in females.

キーワード：食事、おいしさ、幸福感

1. 諸言

人間が生きていく上で必要不可欠な行動かつ最も重要な行動は「食行動」であり、またその食行動は人間社会における社会文化的な行為でもある^{1), 2)}。この食行動は本来、食物または栄養を体内に取り込むという面が強調されてきたが、単に生命維持という本能的な部分のみならず、心理面とも深く関わっている。例えば、摂食時においしいと感じ、幸福感を感じるのもその一つと言える。

食事を摂取する際に感じる「おいしい」という感覚については研究が進み、食物が味蕾の内部に存在する味細胞に達すると呈味物質を感受してその信号が味覚神経を介して脳に伝えられるということが分かっているが、このおいしいと感じた脳内の情報処理についてはいまだにすべてが解明されておらず、今もなお様々な研究がおこなわれている^{3), 4)}。

一方、幸福感は、健康状態・家族関係・生活の充実・経済的余裕・自尊観・友人関係・将来観・欲求の満足・環境など様々な要因が関連して感じる感情であることが解明されている^{5), 6)}。

東北大学加齢医学研究所の川島らが2010年に発表した「幸せ度とライフスタイルに関する意識と実態調査」⁵⁾では、日本人の幸せ度と朝食の摂取頻度との関連について、朝食を毎日摂取している人は朝食を週2回以下しか摂取していない人に比べて幸福感が高いことから、朝食摂取の習慣がある人は幸福感も生活満足度も高めると述べている。また、20歳代の女性は、食事をしているときに最も幸せを感じると回答したことも報告しており、食事を摂取する際に感じるおいしいという感覚と、幸福感は関連があることを認めた。しかし、このようにおいしいと感じる感覚と幸福感との関連を認めた研究は散見するほどに過ぎず、飯塚⁷⁾は、現在食に関する行動分析や食と社会的な対人関係の質に関する研究が極めて少なく、いわば研究の空白域であると指摘している。

以上のことを踏まえ、摂食時に感じるおいしさや幸福感に関連する要因を明らかにすることを目的として、青年期の男女大学生を対象にアンケート調査を行い、おいしさがもたらす幸福感にどのような要因が関係するかを男女別に探り検討した。

2. 方法

(1) 調査対象者

M大学に通う大学生を対象に調査を行った。男性72名、女性74名の計146名より回答を得た。

(2) 調査時期と方法

調査は、2011年6月13日～17日の間に、無記名自記式の質問用紙によるアンケート調査を実施した。その際、倫理的配慮として、得られたアンケート結果は個人を特定できないように回答が処理されることをあらかじめ説明し、同意を得た上で調査を行った。

(3) アンケート調査の概要

アンケートは、性別・年齢・居住形態など対象者の基本属性に関する質問を6問、「食事が好き」、「食事をしているときに幸せを感じる」など食と幸せ感に関する質問を6問、「1日3食食べている」、「一緒に食事をする人がいると楽しい」など現在の食習慣・食環境に関する質問を9問、「料理をすることが好き」、「日本や世界の食文化・食の様式に興味・関心がある」など食の感心に関する質問を3問、「食事のときはいつも会話をして楽しく食べていた」、「季節や行事、イベントに合った食事があった」など過去の食環境に関する質問を5問、「心身が健康である」「毎日いきいきと過ごしている」など現在の健康状態に関する質問を3問、「全体的にみて、私は自分のことを幸福であると思う」など Subjective Happiness scale (SHS) を日本語版に翻訳した島井ら⁸⁾の主観的幸福感尺度を用いた幸せ感に関する質問を4問、「現在の生活に満足している」、「経済的に余裕がある」など生活満足感に関する質問を6問、「将来やりたいことがある」「これから先、楽しいことが待っていると思う」など将来観に関する質問を4問、「私は自分に満足している」「私は自分に見所があると思う」など桜井⁹⁾のローゼンバーク自尊感情尺度日本語版を用いた自分の感情に関する質問を10問で、計50問とした。質問への回答方法は7件法で行い、自尊感情尺度についての項目は4件法で行った。

分析に際しては、評価の高い方から順に7点から1点又は4点から1点を配した。否定的な質問に関しては、得点を逆向きに換算し、結果を表示する際には、質問文に(－)をつけた。

(4) 分析方法

男女間に2変数の差の有意性については、t検定を用いた。

アンケートの質問を、おいしさに関する分野と幸福感に関する分野の2つに分け、おいしさに関する分野の26の質問については重みなし最小二乗法・オブリミン法回転により、また、幸福感に関する分野の24の質問について最尤法・プロマックス回転により因子分析を行い、因子を抽出した。抽出した因子にはそれぞれ因子名を付けた。

「おいしさがもたらす幸福感」と命名した因子に関する項目については、平均値を共分散分析に供した。2変数の相関は Pearson の相関係数を算出し検討した。

解析には統計ソフト IBM SPSS Statistics ver. 19.0 を用いた。

3. 結果

(1) 対象者の属性

対象者である大学生の属する回生を表1に示した。平均年齢は男性では19.9±1.7歳、女性では19.3±1.7歳であった。

次に居住形態を表2に示した。今回の対象者は自宅に住む学生が全体の75%を占め、一人暮らしの学生は約25%であった。居住形態は男女で差はなかった。

表 1 対象者の属性

	男 性	女 性	合計 (名)
1 回生	18	35	53
2 回生	17	13	30
3 回生	21	19	40
4 回生	16	7	23
合計	72 (49%)	74 (51%)	146 (100%)

表 2 対象者の住居形態

住居形態	自 宅	一人暮らし	その他	合計 (名)
男 性	57	15	0	72
女 性	52	21	1	74
合 計	109 (74.7%)	36 (24.6%)	1 (0.7%)	146 (100%)

*その他：ルームシェア

(2) 質問項目における男女間の差

アンケートの全質問をおいしさに関する分野と幸福感に関する分野の 2 つに分類して男女間の差を検討した。有意差が認められた質問項目を表 3 に示した。

おいしさに関する分野では、「おいしいものが好きである」($p < 0.05$)「食事をしているときに幸せを感じる」($p < 0.05$)、「食事制限(ダイエット)をしている」($p < 0.01$)、「会話をしながら家族や友人と食事をするとおいしく感じる」($p < 0.01$) の質問において、女性の方が男性より有意に高い得点を示した。逆に、「好き嫌いが無い」($p < 0.01$)、「脂っこい料理が好きである」($p < 0.01$) の質問においては男性の方が女性より有意に高い得点を示した。

幸福感に関する分野では、「私は、はたから見たときに幸せそうに見えたとしても、全く幸せではない」($p < 0.01$)、「ストレスを感じていない」($p < 0.05$)、「私は自分には見所があると思う」($p < 0.01$)、「私は自分が、少なくとも他人と同じくらいの価値がある人間だと思う」($p < 0.01$) について、男性がすべて女性よりも有意に高い得点を示した。

他の質問は、男女間に有意な差は認められなかった。

表 3 男女間で有意差が認められた質問項目

質 問	男 性	女 性	有意差
【おいしさに関する分野】			
おいしいものが好きである	6.2±0.1	6.5±0.1	*
食事をしているときに幸せを感じる	5.0±0.2	5.6±0.2	*
ダイエットをしている (—)	5.4±0.2	4.6±0.2	*
好き嫌いが無い	4.7±0.3	3.8±0.2	**
脂っこい料理が好きである (—)	3.5±0.2	4.4±0.2	**
会話をしながら家族や友人と食事をするとおいしく感じる	5.3±0.2	6.0±0.2	**
【幸福感に関する分野】			
私は、はたから見たときに幸せそうに見えたとしても、まったく幸せではない (—)	4.0±0.2	4.7±0.2	**
ストレスを感じていない	3.1±0.2	2.6±0.2	*
私は自分には見所があると思う	2.6±0.1	2.2±0.1	**
私は自分が、少なくとも他人と同じくらいの価値がある人間だと思う	2.7±0.1	2.4±0.1	**

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$

(3) 質問項目の因子分析

① おいしさに関する分野

おいしさに関する分野の26質問項目について重みなし最小二乗法・オブリン法回転による因子分析を行った結果を表4に示した。7つの因子が抽出され、各因子のクロンバッハの α 係数は0.54～0.83と比較的高い信頼係数であった。

表4 おいしさに関する分野の質問項目の因子分析（重みなし最小二乗法・オブリン法回転）

項目内容	因子						
	I	II	III	IV	V	VI	VII
食事の時間が楽しみである	0.908	0.082	0.021	-0.007	0.015	-0.022	-0.032
食事をしているときに幸せを感じる	0.890	0.001	0.059	-0.081	0.156	0.018	0.041
食べていることに生きがいを感じる	0.809	0.058	-0.011	-0.005	-0.078	-0.048	0.002
食事が好きである	0.722	0.042	0.020	0.131	-0.044	0.086	-0.195
毎日のご飯がおいしく感じる	0.671	-0.022	0.205	-0.014	0.147	0.120	0.074
おいしいものが好きである	0.561	-0.064	0.028	0.109	-0.089	0.177	-0.265
食事には共食者がいたことが多かった	-0.039	0.822	0.085	-0.116	0.010	0.046	-0.038
手作りでバランスの良い食事が多かった	-0.061	0.805	-0.047	0.113	0.003	0.065	-0.005
食事のときはいつも会話をして楽しく食べていた	0.098	0.771	0.012	0.001	-0.012	0.135	0.091
季節や行事、イベントに合った食事があった	0.103	0.732	-0.074	0.037	-0.040	0.062	-0.092
食事時間はだいたい決まっていた	0.001	0.558	0.109	0.004	0.074	-0.083	0.033
心身が健康である	0.049	0.152	0.886	0.021	-0.132	-0.017	-0.042
毎日いきいきと過ごしている	0.146	0.075	0.765	0.021	-0.058	0.085	0.030
規則正しい生活をしている	-0.024	-0.113	0.554	0.034	0.342	-0.035	-0.030
新しい食品や料理を積極的に試している	-0.015	0.052	0.005	0.891	0.059	-0.057	0.134
料理をすることが好きである	-0.039	0.012	0.100	0.700	0.003	-0.034	-0.043
日本や世界の食文化・食の様式に興味、関心がある	0.031	-0.042	-0.082	0.669	-0.070	0.092	-0.035
1日三食食べている	-0.091	0.047	0.045	-0.068	0.763	0.129	-0.078
バランスのよい食事を心がけている または摂取している	0.071	0.065	0.169	0.166	0.618	0.100	-0.034
食事制限(ダイエット)をしている	-0.237	-0.044	0.112	-0.010	-0.379	0.065	-0.080
一緒に食事をする人(共食者)がいると楽しい	0.040	0.007	0.006	0.006	0.133	0.966	-0.006
会話をしながら家族や友人と食事をする とおいしく感じる	-0.056	0.151	0.021	-0.021	0.002	0.762	0.040
食卓の雰囲気(照明・テーブルクロス・食器 など)によっておいしさが違うと感じる	0.274	0.019	-0.018	0.165	-0.021	0.361	0.019
脂っこい料理が好きである	-0.042	-0.128	0.050	0.017	-0.011	0.078	0.729
スナック菓子などの菓子が好きである	-0.069	0.147	-0.029	0.059	0.064	-0.069	0.541
好き嫌いが無い	-0.050	0.034	0.105	0.116	0.227	-0.014	-0.351
固有値	7.207	2.781	2.262	1.976	1.589	1.308	1.243
寄与率(%)	28.0	18.7	8.7	7.6	6.1	5.0	4.8
α 係数	0.83	0.85	0.66	0.67	0.58	0.58	0.54

第1因子は6つの項目から構成されており、質問内容を検討した結果、「おいしいものが好きである」や「食事をしているときに幸せを感じる」など食事をしているときに幸せを感じるかを問う項目が高い負荷量を示していたため『おいしさがもたらす幸福感』と命名した。

第2因子は5つの項目から構成されており、質問内容を検討した結果、「食事のときはいつも会話をして楽しく食べていた」や「手作りでランチのよい食事が多かった」など、子供の頃の食事や食環境を問う項目が高い負荷量を示しているため『過去の食事』と命名した。

第3因子は3つの項目で構成されており、質問内容を検討したところ、「心身が健康である」や「毎日生き生きと過ごしている」など日々の健康を問う項目が高い負荷量を示しているため『健康状態』と命名した。

第4因子は3つの項目で構成されており、質問内容を検討したところ、「料理をすることが好きである」や「新しい食品や料理を積極的に試している」など、料理や食品への関心を問う項目が高い負荷量を示していたため、『食への興味・関心』と命名した。

第5因子は3つの項目で構成されており、質問内容を検討したところ、「1日3食食べている」や「バランスのよい食事を心がけている」など、好ましい食習慣を問う項目が高い負荷量を示していたため、『良い食習慣』と命名した。

第6因子は3つの項目で構成されており、質問内容を検討したところ「一緒に食事をする人がいると楽しい」や「会話をしながら家族や友人と食事をするとおいしく感じる」など、食事の場や雰囲気等を問う項目が高い負荷量を示していたため、『食事の環境』と命名した。

第7因子は3つの項目で構成されており、質問内容を検討したところ、「脂っこい料理が好きである」や「スナック菓子などの菓子が好きである」など、好ましくない食習慣を問う項目が高い負荷量を示していたため、『悪い食習慣』と命名した。

② 幸福感に関する分野

幸福感に関する分野の質問項目には、既に確立している既存の主観的幸福感尺度と自尊感情尺度を使用していることから、それらを除いた10質問項目について最尤法・プロマックス回転による因子分析を行った結果を表5に示した。3因子が抽出され、各因子のクロンバッハの α 係数は0.63～0.72と比較的高い信頼係数であった。

第1因子は4つの項目で構成されており、質問内容を検討した結果、「将来の目標がある」や「これから先、楽しいことが待っていると思う」など将来のことを問う項目が高い負荷量を示していたため『将来観』と命名した。

第2因子は3つの項目で構成されており、質問内容を検討したところ、「現在、順調な生活を送っている」や「現在の生活に満足している」など現在の生活について問う項目が高い負荷量を示していたため『私生活の充実』と命名した。

第3因子は3つの項目で構成されており、質問内容を検討したところ、「経済的に余裕がある」や「ストレスを感じていない」など、社会的な生活について問う項目が高い負荷量を示していたため『社会生活』と命名した。

表5 幸福感に関する分野の質問項目の因子分析（最尤法・プロマックス回転）

項目内容	因子				
	I	II	III	IV	V
希望ややりたいことがある	0.974	-0.110	-0.091		
これから先、楽しいことが待っていると思う	0.657	0.245	-0.071		
人生は素晴らしいと思う	0.457	0.279	0.107		
将来の目標がある	0.822	-0.093	0.060		
現在の生活に満足している	-0.065	0.825	0.078		
現在、順調な生活を送っている	-0.061	1.040	-0.090		
頼れる家族や恋人、友人がいる	0.178	0.463	0.049		
経済的に余裕がある	-0.074	0.015	0.762		
仕事に満足している	0.258	0.072	0.408		
ストレスを感じていない	-0.028	-0.032	0.781		
全般的にみて、私は自分のことを幸福であると思う				主観的 幸福感 尺度	
私は自分の同年齢の人に比べて、幸福であると思う					
私はどのような状況下でも、人生を楽しみ、幸福でいられる					
私は、はたから見たときに幸せそうに見えたとしても、全く幸せではない					
私は自分に満足している					自尊 感情 尺度 (肯定感)
私は自分には見所があると思う					
私は、たいていの人がやれる程度には物事ができる					
私は自分が、少なくとも他人と同じくらいの価値がある人間だと思う					
私は自分に対して、前向きな態度をとっている					自尊 感情 尺度 (否定感)
私は自分がだめな人間だと思う					
私には得意に思うことがない					
私は自分が役立たずと感じる					
もう少し自分を尊敬できたらと思う					
自分を失敗者だと思いがちである					
	固有値	4.218	1.347	0.972	
	寄与率(%)	46.9	15.0	10.8	
α係数		0.72	0.63	0.66	

表 6 男性の各因子間の相関係数

	おいしさがもたらす幸福感	良い食習慣	悪い食習慣	食事の環境	食への興味・関心	過去の食事	健康状態	私生活の充実	社会生活	将来観	主観的幸福感	自尊感情
おいしさがもたらす幸福感	1.000	0.248*	-0.231	0.533**	0.346**	0.157	0.504**	0.427**	0.250*	0.385**	0.482**	0.169
良い食習慣		1.000	0.266*	0.352**	0.314**	0.294*	0.447**	0.336**	0.213	0.248*	0.444**	0.232
悪い食習慣			1.000	-0.054	-0.021	0.096	-0.013	-0.154	-0.010	0.044	0.048	0.109
食事の環境				1.000	0.502**	0.459**	0.374**	0.445**	0.258*	0.459**	0.381**	0.076
食への興味・関心					1.000	0.225	0.386**	0.240*	0.185	0.483**	0.343**	0.176
過去の食事						1.000	0.407**	0.291*	0.269*	0.343**	0.324**	0.095
健康状態							1.000	0.571**	0.442**	0.492**	0.588**	0.430**
私生活の充実								1.000	0.631**	0.541**	0.660**	0.418**
社会生活									1.000	0.411**	0.577**	0.325**
将来観										1.000	0.608**	0.384**
主観的幸福感											1.000	0.591**
自尊感情												1.000

* $p < 0.05$ ** $p < 0.01$

(4) 男女別各因子間の相関係数

男性の各因子間の相関関係について表 6 に示した。

男性では「おいしさがもたらす幸福感」は良い食習慣、食事への環境、食への興味・関心、健康状態、私生活の充実、社会生活、将来観、主観的幸福感との間に有意な相関が認められた。特に、食事の環境、健康状態、主観的幸福感、私生活の充実は相関係数が高かった ($p < 0.01$)。また、主観的幸福感は、悪い食習慣を除くすべての因子との間に有意な正の相関が認められた ($p < 0.01$)。悪い食習慣、過去の食事、自尊感情の間には有意な相関は認められなかった。

次に、女性の各因子間の相関関係について表 7 に示した。

女性では「おいしさがもたらす幸福感」は、食事の環境、過去の食事、私生活の充実、主観的幸福感との間に特に有意な正の相関が認められた ($p < 0.01$)。良い食習慣、悪い食習慣、食への興味・関心、健康状態、社会生活、将来観、自尊感情との間には有意な相関は認められなかった。また、主観的幸福感は、良い食習慣、悪い食習慣を除き、食への興味・関心とは $p < 0.05$ 、その他のすべての因子との間には $p < 0.01$ の有意な正の相関が認められた。

表7 女性の各因子間の相関係数

	おいしさもたらす幸福感	良い食習慣	悪い食習慣	食事の環境	食への興味・関心	過去の食事	健康状態	私生活の充実	社会生活	将来観	主観的幸福感	自尊心
おいしさもたらす幸福感	1.000	0.013	0.093	0.427**	0.011	0.490**	0.158	0.483**	0.130	0.204	0.371**	0.190
良い食習慣		1.000	-0.022	-0.011	-0.067	0.113	0.302**	0.162	0.132	0.059	0.114	0.097
悪い食習慣			1.000	0.088	0.184	0.174	0.120	0.020	0.168	-0.038	0.100	0.183
食事の環境				1.000	0.026	0.305**	0.209	0.365**	0.029	0.231**	0.434**	0.205
食への興味・関心					1.000	0.073	0.075	0.103	0.167	0.081	0.265*	0.239*
過去の食事						1.000	0.169	0.206	0.140	0.158	0.236**	0.347**
健康状態							1.000	0.675**	0.625**	0.478**	0.611**	0.516**
私生活の充実								1.000	0.362**	0.591**	0.780**	0.448**
社会生活									1.000	0.388**	0.293**	0.640**
将来観										1.000	0.631**	0.537**
主観的幸福感											1.000	0.527**
自尊心												1.000

* $p < 0.05$

** $p < 0.01$

4. 考察

本研究では、摂食時のおいしさもたらす幸福感にどのような要因が関係するかを男女別に明らかにすることを目的に行った。今回の調査対象者は大学生であったため、表2で示したとおり、実家に住む学生約75%と、1人暮らしの学生約25%がいた。瀬戸山ら¹⁰⁾によると、住居形態の違いが食物の好みとその摂取頻度との関連性に差異を与えることが示唆されたと述べているが、本研究の対象者において住居形態の違いによる差異はみられなかった。また、質問項目の「経済的に余裕がある」「仕事に満足している」については学生にとってのアルバイトがその対象になりうる事が考えられ、本来の質問の意図とは異なる答えが出ている可能性が考えられる。しかし、家族とともに規則正しい生活を送っていた高等教育を終えて大学生という新しい環境に身を置くこととなり、今までよりも生活リズムが乱れる場合や、家族又は親からの自立や1人暮らしなど生活が大きく変化する時期であり、食物を自ら選び、自ら調理又は購入して食する機会が増えることから、このような年齢の対象者から回答を得られたことは大変貴重であると考えられる。このようなことから、研究目的を明らかに

するための一定の傾向が得られたと考え、以下の考察を行った。

アンケートの各質問において、おいしさに関する分野では、女性のほうが男性よりもおいしいものが好きであり、会話をしながら食事をする中でおいしさ、そして幸せを感じていることが分かった。女性は食事に対して積極的で、その食事中には会話という行為が重要な要素であり、会話をしながら食事をする中でおいしさをより感じていることが示唆された。一方男性は、おいしさを自分の好きなものを食することで感じており、会話や環境は女性に比べて重要視していないということが示唆された。

曾我部ら¹¹⁾は青年期における大学生の幸福感について、女性は幸福感の源泉として人間関係における親密性を重視すると述べている。また、富永ら¹²⁾は、女性において、食事での会話は精神的健康度を高めると述べている。女性は男性に比べて食事での会話を大切に感じており、会話によって人間関係を築くことで幸福感を強く感じるということが考えられる。

また、幸福感に関する分野について、男性は女性よりも自分を幸せと感じる割合が低いが、自分の価値については高く評価をしていることが分かった。一方女性は自分を幸せと感じている割合が男性に比べて高いが、他人と比べて自分の価値を低く評価し、ストレスを感じている割合が高かった。

内閣府による平成22年度国民生活選好度の調査³⁾では、男女の幸福感は、10点満点（「とても幸せ」を10点と配する）中、男性は6.20点、女性は6.70点であり、女性の方が男性に比べて幸福感が高かった。また、曾我部ら¹¹⁾は男性の主観的幸福感は女性より抑制されており、一定の生きづらさを感じていることを報告している。本研究においても上述の調査と一致する結果が得られている。男性は激しい社会変化のなかで生き抜いていかなければならず、厳しい社会状況での結婚や将来設計などに女性よりも強い不安をもっており、幸福感を感じづらい背景があることが推察される。

男女それぞれにおける「おいしさがもたらす幸福感」との特有の関連要因として、男性では「おいしさをもたらす幸福感」と健康状態が関係し、女性では、過去の食事についての影響が強く関係していることが示された。男性は自身の健康状態など現実的な事柄や日々の生活の充実感・満足度などが「おいしさをもたらす幸福感」と密接に関係し、それらが満たされていない場合は食事のおいしさや幸福感を感じづらい。一方、女性では、過去の食事環境や食習慣が整っており、過去の食事に関する良い記憶が「おいしさをもたらす幸福感」をより強く感じさせる要因になっていることが推察される。

「おいしさがもたらす幸福感」と各因子との相関関係について、男性は「おいしさがもたらす幸福感」は特に食事の環境、健康状態、主観的幸福感、私生活の充実の因子と強い相関関係があり、「主観的幸福感」は特に社会生活、将来観、自尊感情の各因子と強い相関関係が示された。これらのことから、おいしさがもたらす幸福感を感じる要因としても生活の充実感や満足度が不可欠であることが推察される。一方、女性については、「おいしさがもたらす幸福感」は特に過去の食事、私生活の充実、食事の環境の因子と強い相関関係があり、「主観的幸福感」は特に私生活の充実、健康状態、食事の環境、将来観、自尊感情の因子と強い相関関係が示された。このことから、女性は過去の良い食事習慣とともに、現在の食事における共食者と楽しい会話を楽しむ環境、そして生活の充実により、おいしさがもたらす幸福

感をより強く感じる事が推察される。

以上のように、「おいしさをもたらす幸福感」に関連する要因は男女で違いが認められることが示唆された。今後は、様々な年代層に対象を拡げて調査を行い、検討を重ねる必要がある。また、今回抽出した関連要因の他のおいしさをもたらす幸福感と関連する要因も探り、それらの関連についても明確にしていきたい。

文献

- 1) 中島 義明, 今田 純雄: たべる 食行動の心理学 朝倉書店, p.44
- 2) 今田 純雄: 食行動の心理学 培風館, p.3
- 3) 山本 隆: おいしさを楽しむ脳のしくみ, 日本味と匂い学会誌 9 卷 2 号 p.169-176 (2002)
- 4) 高橋 亮, 西成 勝好: おいしさのぶんせき, 日本分析化学会 ぶんせき 8 p.388-394 (2010)
- 5) 川島 隆太: 幸せ度とライフスタイルに関する意識と実態調査, 東北大学加齢医学研究所 スマート・エイジング国際共同開発センター (2010)
- 6) 内閣府 平成22年度国民生活選好度調査の概要について 内閣府経済社会システム
- 7) 飯塚 由美: おいしい食事とは何か—おいしい食事に関する意見項目と文章による検討— 島根女子短期大学紀要第44号 p.13-36 (2006)
- 8) 島井 哲志, 大竹 恵子, 宇津木成介, 池見 陽, Sonja Lyubomirsky: 日本版主観的幸福感尺度 (Subjective Happiness Scale: SHS) の信頼性と妥当性の検討, 日本公衛誌, 第51巻, 第10号 p.845-853 (2004)
- 9) 桜井 茂男: ローゼンバーグ自尊感情尺度日本語版の検討, 発達臨床心理学研究, 第12巻, p.65-70 (2000)
- 10) 瀬戸山 裕, 今田 純雄: 居住環境の違いが食物の好みとその摂食頻度および食物選択動機へ与える効果, 広島修大論集 第46巻 第2号 (人文) p.191-212 (2005)
- 11) 曾我部 佳奈, 木村 めぐみ: 青年期における大学生の主観的幸福感—その影響要因の探索に向けて—, 和歌山大学教育学部紀要 教育科学 第60集, p.81-87 (2009)
- 12) 富永 美穂子, 清水 益治, 森 敏昭他: 中・高生および大学生の食生活を中心とした生活習慣と精神的健康度の関係, 日本家政学会誌 Vol.52 No.6 p.499-510 (2001)

研究ノート

食物アレルギー対応食の有用性と支援方法の検討

—「みんないっしょのクリスマス」10年の実績から—

有尾 正子 山本 景子 小野内 初美 渡辺 香織
大土 早紀子 鋤柄 悦子 安藤 京子

The Usefulness of and Support Methods in Relation to Meals Catering to Food Allergies

**Shoko Ario, Keiko Yamamoto, Hatsumi Onouchi, Kaori Watanabe
Sakiko Ohtsuchi, Etsuko Sukigara, Kyoko Ando**

Abstract

This study examined the usefulness of and support methods in relation to meals catering to food allergies based on the results of Christmas parties held for families of children suffering from food allergies over the past 10 years from 2003.

The Christmas party attendees were surveyed about their “home diet” and the “content of the party”.

The results of the survey were as follows. Almost all the respondents prepared meals catering to food allergies at their homes. They also praised the content of the Christmas party menu and the taste of the food. The results of the survey showed that respondents made efforts such as eating the same meals as their children at home, etc. The cooking at the Christmas parties may have been praised as it was different to the respondents’ everyday meals and contained a variety of new tastes. It is believed that meals catering to food allergies are highly useful and continued support is necessary in future.

キーワード：食物アレルギー、対応食、継続的支援

はじめに

平成15年度に学生の職業に対する使命感と充実感を実感し目的意識を持てるよう、給食管理実習、臨床栄養学実習、調理学実習を総合した特別実習として、「みんないっしょのクリスマス」がスタートした¹⁾。この実習を行うこととなったもうひとつの理由として、社会的背景があげられる。わが国の食物アレルギーの有病率は、乳児が約10%、3歳児が約5%、保育所児が5.1%、学童期以降が1.3-2.6%程度との調査報告がある²⁾。患者数も増加傾向にあり、また原因となる食品も多種にわたり食物アレルギー患者へは、個別対応が必要なケースが多くなってきた。幼児期は、食に興味を持ち始める時期である。食物アレルギー患児の場合、食に興味を持ちながらもなぜ、「食べてはいけないのか」、「食べられないのか」という疑問を抱き、辛抱を強いられることもある。そして、日々の食事作りや外食の機会に苦慮しているのは、保護者である。患者である我が子の成長に不安を感じながら最良の方法を模索していると考えられる。

平成24年12月に食物アレルギー患児のいる家族のためのパーティー「みんないっしょのクリスマス」が、10回を数えた。この10回の実績から食物アレルギー対応食の有用性と保護者の心理的負担を軽減する支援方法を検討することとした。

方法

①パーティー実施までのながれ

パーティーの料理を調理、提供するのは食物栄養専攻の学生である。1年次は、基礎科目による知識と技術を、2年次の4月～7月に給食管理実習、臨床栄養学実習などの実習において食物アレルギーの基礎知識と調理技術を修得する。また、卒業研究等でメニューを考案する。学生が考案した献立を教員が試作し、食材の選択、調理工程の調整をし、10月に学生による試作・試食を行う(図1、図2)。再度、検討し11月に参加者の募集を行う。参加者が決定したらアレルゲンとなる原因食品の聞き取り調査をして、さらに原因食材を特定した。



図1 説明の様子



図2 試食の様子

②過去10回のパーティー提供料理

平成15年度から平成24年度の10回のパーティーで提供した料理は表1の通りである。

③過去10回のパーティー参加者（子ども）の年齢内訳

平成15年度から平成24年度の10回のパーティーに参加した子どもの年齢内訳は表2の通りである。

表1 提供したパーティー料理

平成15年	シーフードピラフ・白身魚のラビゴットソース・茹で野菜・パスタ・ロールキャベツ・きのこのマリネ・おさつケーキ・フルーツ・シャーベット・雑穀クッキー・紅茶・ルイボスティ
平成16年	かぼちゃのポタージュ・野菜とあさりのスープ・ステックコロケ・フィッシュブディング・シーフードサラダ・温野菜サラダ・きのこパスタ・炊き込みピラフ・リングケーキ・グレープゼリー・紅茶・ルイボスティ
平成17年	ホタテのマリネ・鮭のテリーヌ・ミネストローネ・ベーコンライス・クリスマスハンバーグ・季節の野菜サラダ・さつまいもケーキ・オレンジケーキ・ライスパーのアップルパイ・季節のフルーツ・紅茶・ルイボスティ
平成18年	パピヨット・ミートローフ・ほうれん草のスープパスタ・ホタテときのこのリゾット・コンソメスープ・むらさきいものケーキ・アップルケーキ・フルーツゼリー・サラダバイキング・フルーツバイキング・紅茶・ルイボスティ
平成19年	ミートグラタン・ホタテのワイン蒸し・ブロッコリーのガーリックオイルがけ・里芋とベーコンのテリーヌ・海老とかぶのマリネ・かぼちゃのグリルマリネ・かぶのポタージュ・フィッシュフライ・ローストポーク・スモークサーモンのピラフ・リンゴのシャーベット・ミニトマトのジュレ・スイートポテト・ツリーケーキ・サラダバイキング・フルーツバイキング・紅茶・ルイボスティ
平成20年	鮭のテリーヌ・人参のマリネ・きのこソテー・クラムチャウダー・白身魚のロティー・豚ひき肉とキャベツのミルフィーユ仕立て・山の幸キューブサラダ・サラダ寿司・フルーツゼリー・スイートポテト・ブチケーキ・サラダバイキング・フルーツバイキング・紅茶・ルイボスティ
平成21年	ベジタブルムース仕立て・豆乳チーズ・白菜のプレサージュ・コンソメジュリアン・香草カツレツ・カリフラワークリームドリア・アップルケーキ・フルーツゼリー・サラダバイキング・フルーツバイキング・紅茶・ルイボスティ
平成22年	米粉のニョッキ・さつまいものポタージュ・魚の葉菜包み・クリームクロット・スチームサラダ・きのこピラフ・デザート三種（パフェ・おいものお星様ケーキ・いちご）・サラダバイキング・フルーツバイキング・紅茶・ルイボスティ
平成23年	豚肉のサルサソース和え・ズッキーニのフライ・サワーリボン・プレートサラダ・コーンポタージュ・サーモンのとろとろポテト焼き・ライスボールのスープ仕立て・サバラン風ドーナツ・紅茶・ほうじ茶
平成24年	ワンスプーンマリネ・野菜のゼリー寄せ・魚の香味フライ・れんこん包み・コールスローサラダ・エリンギとハムのスープ・カップライス・ミニパフェ・クレープシュゼット・むらさきいものケーキ・フルーツゼリー・紅茶・ほうじ茶

表2 参加した子どもの年齢内訳

0歳……3人	3歳……42人	6歳……23人	9歳……6人	12歳……3人
1歳……18人	4歳……29人	7歳……20人	10歳……3人	
2歳……37人	5歳……27人	8歳……11人	11歳……1人	

④パーティー実施後の参加者および学生へのアンケート調査

パーティー終了後に参加者へのアンケート調査を行った。参加者へのアンケート内容は、大きく3項目に分け「子どものアレルギーについて」、「家庭での食生活について」、「パーティーについて」である。アンケート結果を集計し、今後の支援方法のポイントとなるものについて考察した。また、学生へのアンケートについては、「充実感・満足感が得られた」、「食物アレルギーに関して興味や理解が深まった」、「このパーティーを今後も続けてほしい」、「卒業後や就職した際に役立つ知識と技術が身についた」の質問項目を平成17、18年度の結果との比較を行った。それぞれのアンケート結果は図3～図15の通りである。

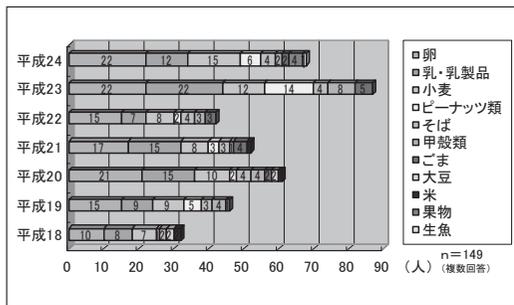


図3 お子さんのアレルギーについて

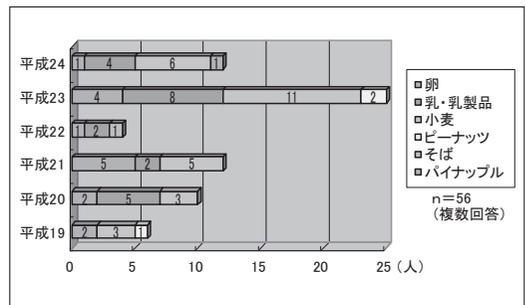


図4 アナフィラキシーショックの原因食品

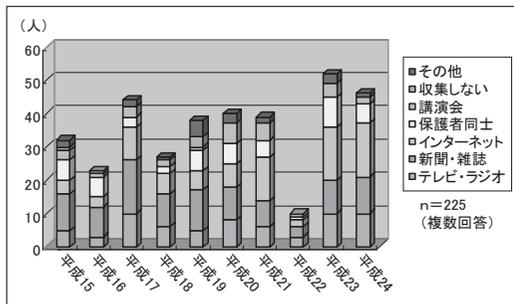


図5 健康や食生活に関する情報収集について

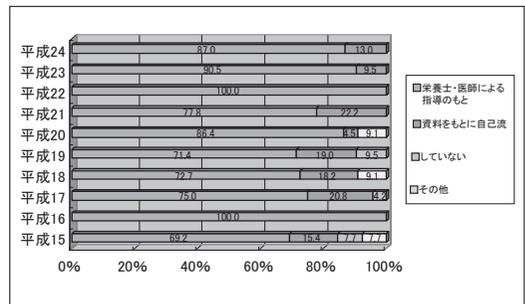


図6 家庭での除去食の実行について

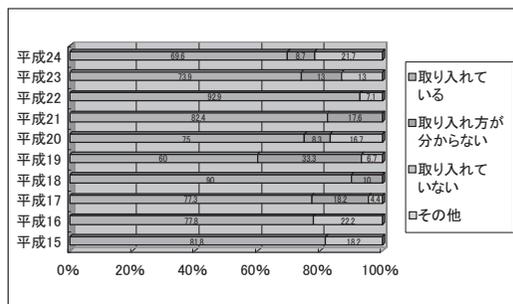


図7 代わりとなる食品について

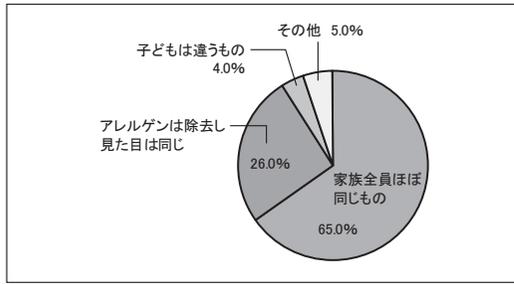


図8 家族の食事内容について n=177

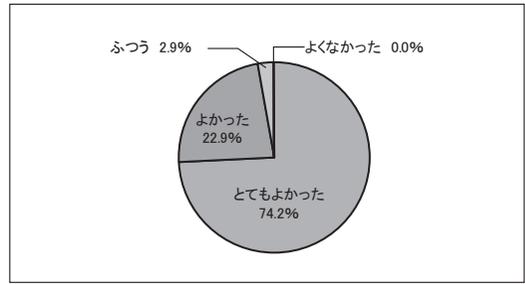


図9 パーティーの献立について n=175

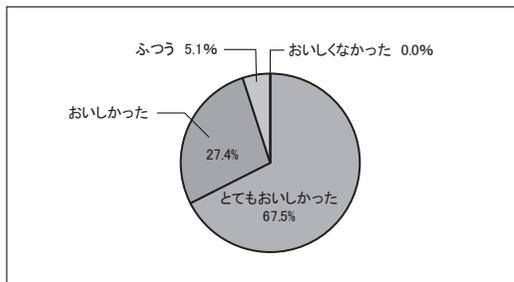


図10 料理の味について n=175

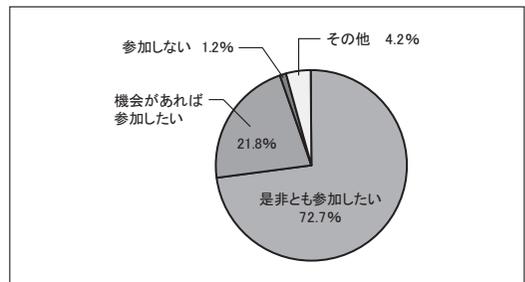


図11 食物アレルギーに対応した催しについて n=165

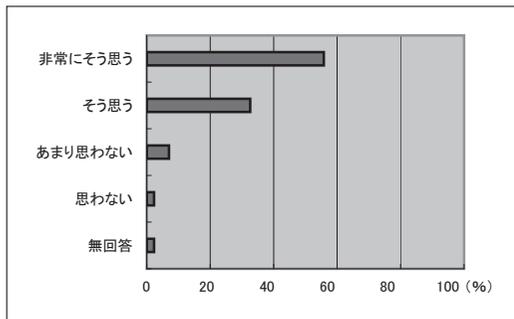


図12 充実感・満足感が得られた n=43

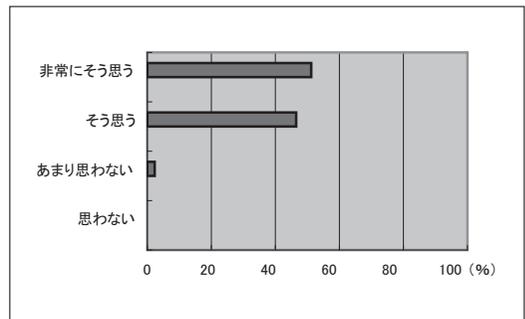


図13 食物アレルギーに関して興味や理解が深まった n=43

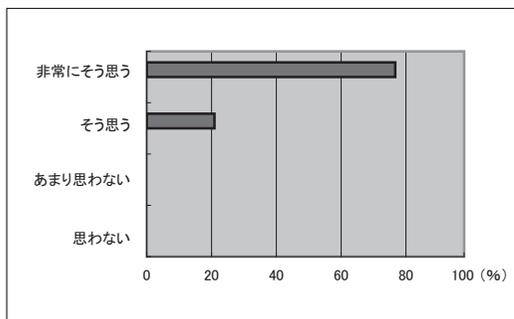


図14 パーティーは今後も続けてほしい n=43

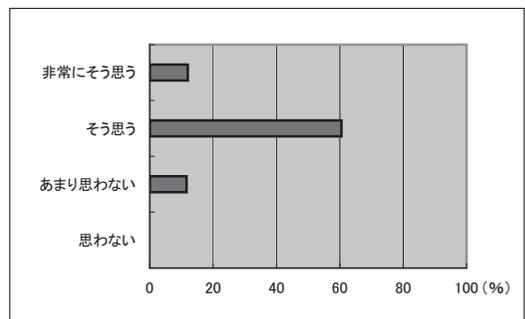


図15 卒業後や就職した際に役立つ知識や技術が身についた n=43

⑤平成24年度パーティー料理

平成24年度に提供した料理は図16～図18の通りである。前菜、スープ、魚料理、肉料理、野菜料理、米料理、デザート、飲み物のフルコースに近い食事を提供した。子ども用の食事は、食べやすい大きさ、形に整えてワンプレートに盛付けて提供を行った。また、コース料理のほかにサラダバイキング、フルーツバイキングのコーナーを設け、参加者が自由に選び好みの量を食べられるようにした。デザートは、コース以外にワゴンサービスを行った。



図16 平成24年度パーティー料理



図17 子ども用



図18 サラダバー

アンケート結果

10回のパーティーに参加した子どもの人数は、のべ223人であった。その9割を幼児から低学年の児童が占めていた。

①参加者アンケート

【子どものアレルギーについて】

- ・参加者のアレルゲンとなる食品については、全国的な調査結果と同様に卵、乳・乳製品・小麦の順で高かった³⁾。また、これらの食品でアナフィラキシーショックを起こしている。

【家庭での食生活について】

- ・家庭での除去食の実行については、「栄養士・医師の指導のもと」と回答したパーティー10回の平均が83.0%であった。
- ・代わりとなる食品を取り入れていることについては、「取り入れている」と回答したパーティー10回の平均が78.1%であった。
- ・家庭での食事内容については、「家族全員ほぼ同じ」が65.0%、「アレルゲンは除去し見た目は同じ」が26.0%であった。
- ・情報の収集手段については、「新聞・雑誌」、「インターネット」からの収集が多かった。

【パーティーについて】

- ・パーティーの献立については、「とてもよかった」と「よかった」を合わせたパーティー10回の平均の回答が97.1%であった。
- ・料理の味については、「とてもおいしかった」と「おいしかった」を合わせたパーティー10回の平均の回答が94.9%であった。
- ・食物アレルギーに対するの催しについては、「是非とも参加したい」と「機会があれば参加したい」を合わせたパーティー10回の平均の回答が94.5%であった。

②学生アンケート（平成17、18年度平均との比較）

【充実感・満足感が得られたかについて】

- ・平成17、18年度の「非常にそう思う」、「そう思う」と答えた学生の合計の平均が、98.4%であったのに対し⁴⁾、平成24年度は88.4%であった。

【食物アレルギーに関して興味や理解が深まったかについて】

- ・平成17、18年度の「非常にそう思う」、「そう思う」と答えた学生の合計の平均が、94.6%であったのに対し⁴⁾、平成24年度は97.7%であった。

【このパーティーを今後も続けてほしいかについて】

- ・平成17、18年度の「非常にそう思う」、「そう思う」と答えた学生の合計の平均が、98.5%であったのに対し⁴⁾、平成24年度は97.6%であった。

【卒業後や就職した際に役立つ知識と技術が身についた】

- ・平成17、18年度の「非常にそう思う」、「そう思う」と答えた学生の合計の平均が、92.0%であったのに対し⁴⁾、平成24年度は88.4%であった。

考察

この10回のパーティーのアンケート結果から、1歳から7歳の子供が、参加者の9割近くを占めている。幼児期から小学低学年の時期の患児が多いことが分かる。アレルゲンとな

る原因食品については、以前3大アレルゲンといわれていた大豆が原因だという参加者が平成21年度以降減少した。変わって、果物がアレルゲンという参加者が含まれるようになった。原因食品の変化によって、大豆製品を使用食材に加えることが可能になり、料理に良質なたんぱく質や脂質の給源とすることができる。アナフィラキシーショックの既往については、小麦による発症の割合が高くなってきている。卵や小麦はケーキなどの焼き菓子に欠かせない食材である。しかし、これらの食材がアレルゲンであるため使用できない。卵や小麦に代わる食材を選択し、メニューの開発も必要である。近年は、製粉度の高い製菓用の米粉が普及し、パーティーでも利用できるようになってきた。

家庭での食生活において、栄養士・医師の指導のもとで83.0%の家庭で除去食をされていることや代わりとなる食材を78.1%の家庭が取り入れていることは、高い割合で自助努力をされていることが見受けられる。また、家族全員が子どもの食事内容に合わせたり、見た目と同じようにするなどの工夫をしていることが伺える。

情報収集手段としては、パソコンの普及によってテレビ・ラジオ、新聞・雑誌などのマスメディアに変わり、インターネットの利用も増えてきていることは、知り得たい多くの情報を迅速に簡便に収集できるメリットがあるが、信用性の高い情報との判断が難しいのではないかと考える。

パーティーの献立、料理の味については、回を重ねるごとに高い評価を得ている。提供した料理が日常的に家庭で食べられている食事と異なり、目新しく味も変化に富んでいるからではないかと考えられる。また、外食の機会が少なく食材を気にすることなく食べられることで、満足感を得ることができることも評価につながったと思われる。アレルギーに対応した催しについて「是非参加したい」、「機会があれば参加したい」との回答が90%以上あるということは機会がないか、または少ないと考えられ、特別な行事ではなく、定期的なイベントを開催することで情報収集の場ともなりうる。

学生アンケート結果から、6,7年前の学生と変わらず食物アレルギーに関して興味や理解が深まり、パーティーの存続を期待していることが分かる。パーティーに対しての充実感・満足感、知識と技術の修得については、平成17,18年度平均に比べ、若干低い回答であったが、パーティーの準備、当日に体調不良を訴える学生もおり、パーティー自体に参加できず、関わった実感がないからである。また、栄養士としてではなく、別の業種に就く者が、知識と技術を早急に必要とすることがなく、食物アレルギー患者に対応する場面も想定したいので低い回答率になったのではないかと考える。

本取組による実績から、提供した料理を家庭用に応用させることは有用であることが示唆される。パーティーを開催するたびに参加者からレシピ提供を求められていた。今までのレシピ提供方法は、本学のホームページに公開することで参加者が自由に閲覧できるようにしていた。しかし、公開期間の期限もあり、閲覧し損ねることも少なくない。また、パーティー以外で本取組を紹介した際も、レシピ提供を求められることが増えてきた。これらの要望に応える方法のひとつとして、食物アレルギーのレシピ集を作成し頒布することである。提供してきたパーティーの料理を料理別に分類し、材料、分量、作り方を示し、さらに家庭用に展開していく。代替食品についても示すことを検討している。

本取組は、年一回クリスマスの時期に行っているが、単なるイベントではなく、定期的に行える食事会や料理講習会などの支援方法を検討する必要がある。

まとめ

栄養士を養成することを使命とし取組んできたパーティーであるが、参加応募の記事が新聞に掲載されると問い合わせが殺到するようになり、応募者数も年々増加傾向にある。平成24年度は、参加定員60名のところに約260名の応募があった。有難いと思う反面、多くの方々が日々、苦慮されていることをあらためて思い知ることになった。現在のところでは、本学の施設を考慮すると定員の増員は難しく、また年1回の開催が限界というところである。設備においても開催からさかのぼり、入念に清掃を行うものの、普段は学生実習用であるため、コンタミネーションの恐れもある。今後は、調理機器や設備を食物アレルギー検査キット等を用いてアレルゲンの混入防止を厳重に管理していきたい。

このパーティーに携わる学生たちは、パーティーを成功させたいという気持ちを持つことで、一丸となり飛躍的に成長をすることができる。学生の意識変化と教育的効果は絶大と感じている。また、学生たちは栄養士の職務を実感し、誇りをもって社会に出て行けるのではないかと思う。

子どもの養育に関わる者には、保護者以外に保育士や幼稚園教諭などがいる。平成24年度9月に現任保育士研修会が本学において行われた。食物アレルギーについても研修内容に組み入れ、昼食時には食物アレルギー対応食を参加者に提供した。メニューは三色ごはん、フィッシュフライ、米粉のクリームコロッケ、キューブサラダ、ひじきの煮つけである(図19)。使用材料、代替方法について説明し、食物アレルギーに対応した商品の紹介も行なった(図20)。保育の現場でも食物アレルギーの対応に困惑することもあり、適切な対応が求められている。提供した昼食の使用食材を知り、感心した様子をみせていた研修参加者もいた。食材の特性や活用方法を知ることによって、献立の幅も広がる。このように、養育者への指導も保護者の心理的負担の軽減につながると思う。

今後の課題として、レシピ集の作成と「みんないっしょのクリスマスパーティー」に匹敵



図19 ランチ



図20 商品展示・紹介

する継続的な支援方法の確立をめざしていく。

厨房で調理しているとホールから子どもたちの明るい声と笑い声が聞こえてくる。その声が一層調理する手に力がこもり、気持ちを高めてくれる。子どもたちのために「食べることを楽しめるような機会をひとつでも多く与えられるよう課題に取り組んでいく。

謝辞

平成24年度「みんないっしょのクリスマス」を開催するにあたり、らでいっしょぼーや株式会社、授産所高浜安立、太田油脂株式会社、株式会社おとう工房いしかわ、石井食品株式会社にご協力いただきましたことを深謝いたします。

追記

この研究の一部は、第59回栄養改善学会学術総会で発表したものである。

参考文献

- 1) 愛知文教女子短期大学特色 GP 推進委員会：文部科学省「特色 GP」選定「目的意識確立のための実践的教育」報告集—食物アレルギーを核とした特別実習プログラム—、2010. 4. 1.
- 2) 公益財団法人日本学校保健会：平成19年度アレルギーに関する報告書、53、2007.
- 3) 国立病院機構相模原病院臨床研究センターアレルギー性疾患部：構成労働科学班による食物アレルギーの診療の手引き2011
- 4) 小野内初美、有尾正子、渡辺香織、大土早紀子、山本景子、安藤京子：食物アレルギーをテーマとしたクリスマスパーティーの取り組みと教育的効果、愛知文教女子短期大学研究紀要28、20-21、2007.

研究ノート

PowerPoint を利用した教材活用に関する研究

小川 美樹 富田 健弘

A Study on Making Digital Teaching Materials Using PowerPoint

Miki Ogawa, Takehiro Tomida

Abstract

PowerPoint (Microsoft PowerPoint) is presentation software well used by lesson of a university. Moreover, it is widely used also for distribution of data. It is the purpose of the Computer Training of this study to master this PowerPoint operation technology. In order to achieve this purpose, teaching materials which suited each subject of study was done.

It is a target that the made teaching materials are utilizable as a presentation by each one of special fields of study. This paper is research of the teaching materials practical use method for carrying out a presentation.

キーワード：パワーポイント、ペイント、プレゼンテーション技能

Microsoft PowerPoint, Paint, Presentation skill

1. 目的

本学の基礎科目に「OA 演習 I、II」がある。「OA 演習 I」では、インターネットの活用、電子メールなど実社会で必要な能力を習得する。ワープロソフト (Microsoft Word) を使用して、一般的なビジネス文書から表現力豊かな文書作成までを学ぶ。特に就職後それぞれの現場で活用できるよう、園だより・給食だより・病院だより・パンフレット・案内・資料作成を学ぶ。さらに資料の表現性を高めるために写真や絵などの素材研究を行なっている。インターネット上の無料素材の使用、ペイントで絵を描く指導も行なっている。

「OA 演習 II」では、Word 以外に、表計算ソフト (Microsoft Excel)、ホームページ作成 (ホームページビルダー)、プレゼンテーションソフト (Microsoft Office PowerPoint) 等の操

作方法を学ぶ。各学科に即した教材活用として PowerPoint を使った教材作成とプレゼンテーションを課している。

食物栄養には食育・健康に関する教材、情報医療には医療事務に関する教材、幼児教育学科にはデジタル絵本の制作(愛知文教女子短期大学 研究紀要 第26号 p.5～p.14 小川・富田で示した)を行っている。制作した教材は「みんないっしょのクリスマス」、医療秘書実務演習室「ぶんきょうクリニック」のモニター表示、「文教こどもフェスタ」での発表を目的としている。

2. 方法

2～3名で一つのグループを構成し、全員が何らかの役割を担うようなグループ研究とした。グループが決定すると最初に行うことはストーリー制作である。プレゼンテーションを行う対象の年齢・内容を考え、スライドのストーリーや絵を決めていく。ストーリー作成は絵コンテで一場面一場面を検討しながら全体像を決定する。次にそれぞれの役割を決定し、分担で制作作業を進める。

スライド制作の手順は次のようである。①ペイントで絵を描くー②絵を PowerPoint に挿入するー③アニメーションをつけるー④ナレーション&効果音を入れる。

制作したスライドを発表し、お互いに評価しあう。最後に目的の対象者にプレゼンテーションする。

2-1 ペイントで絵を描く

ペイントは、Windows 7 に組み込まれている画像編集用プログラムである。ペイントで使用するツールの多くは、図1ペイントウィンドウの上部に表示されるリボンにある。

ペイントには、さまざまな描画ツールが用意されている。使用するツールと選択したオプションによって、描画される線の外観が決まる。細い直線や曲線を自由に描くには、[鉛筆ツール]、各種の描画ブラシを使って描いたような、さまざまな外観とテクスチャを持つ線を描く場合は、[ブラシツール]を使用する。図2ブラシを取り替えることで、自由線や曲線ごとに表現を変えて描くことができる。



図1 ペイントウィンドウ

画像にテキストを入力するには、[テキストツール]を使用する。テキスト領域の背景を塗りつぶす場合は、[背景]グループの[非透過的な]をクリックする。画像の一部を消

すには、[消しゴム] ツールを使用する。

直線を描くには、[直線ツール] を、滑らかな曲線を描くには、[曲線ツール] を使用し、線の太さと種類が選択できる。[曲線ツール] では、線を作成したら、曲げる位置をクリックし、ポインターをドラッグして直線の形を調整することができるようになった。

図3図形は、四角形や楕円形、三角形、矢印などの通常の図形から、ハートや稲妻、吹き出しなどがある。自分で図形を描く場合は、[多角形ツール]で描く。図形を選択し、線のスタイルを変更するには、[図形] グループ内の [アウトライン] から、線のスタイルをクリックする。図形のアウトラインを消去する場合は、[アウトライン] をクリックして、[アウトラインなし] をクリック。サイズを変更するには、[サイズ] をクリックして、線のサイズ (太さ) をクリック、[色] グループ内の [色1] アウトラインの色、[色2] 図形を塗りつぶす色をクリック。塗りつぶしのスタイルを変更するには、[図形] グループ内の [塗りつぶし]、塗りつぶしのスタイルをクリック。図形を塗りつぶさない場合は、[塗りつぶし] をクリックして、[塗りつぶしなし] をクリックする。



図2 ブラシ

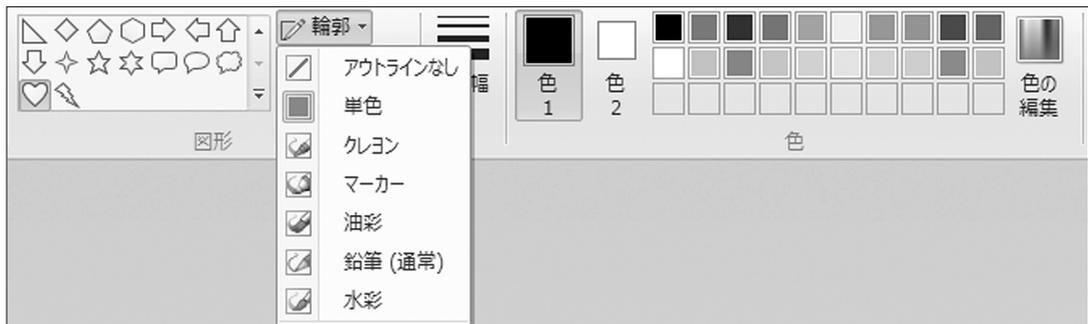


図3 図形と色

図4ペイントには、色を個別に操作できるツールがある。カラーボックスは、[色1 (前景色)] と [色2 (背景色)] があり、これらをどのように使用するかは、ペイントで何をするかによって決まる。前景色または背景色の現在の色を設定するには、[色の選択] を使用する。画像から色を選択することで、以前と同じ色で描くことができる。新しい色を作成するには、[色の編集] を使用し、色を混ぜ合わせて、思いどおりの色を選択することがで

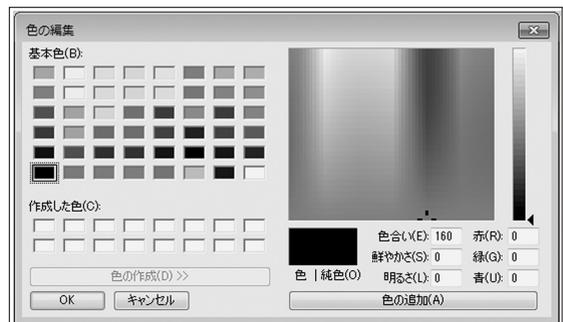


図4 色の編集

きる。色が決まったら[色の追加]ボタンをクリックし、[作成した色]に登録し、[OK]をクリックする。カラーパレットに登録される。

選択したオブジェクトを切り取って、別の場所に貼り付けるには[切り取り]、コピーするには、[コピー]を使用する。また、既存の画像をペイントに貼り付けるには、[ファイルから貼り付け]を使用する。ペイントから PowerPoint に貼り付けるときも同様である。

図5 図形を選択するには、[選択]の下にある下向き矢印をクリックし、画像の一部を四角形で選択するには[四角形選択]、不規則な形で選択するには[自由選択]、画像全体を選択する場合は[すべて選択]、画像内で現在選択している範囲以外の部分をすべて選択するには[選択の切り替え]、選択したオブジェクトを削除するには[削除]をクリックする。選択範囲を透明にし、背景色を適用しない場合は[透明の選択]をクリックし、選択範囲を貼り付けると、現在の背景色が適用されている領域は透明になり、画像の残りの部分がそのまま表示される。画像を PowerPoint に貼り付ける際にとっても有効な機能である。

画像を保存して使用するには、[ファイルの種類]で形式を選択し、[ファイル名]に名前を入力し、[保存]をクリックする。その際に、保存場所に気をつけ、グループで作業ができるよう自由使用の自分たちのフォルダに保存する。保存した画像を開いて、その画像をもとに、別の場面でも使用できるよう描くことができる。

2-2 Microsoft PowerPoint 2010

図6 PowerPoint (パワーポイント) とは、プレゼンテーション用の資料を作成・表示するソフトウェアである。Microsoft PowerPoint 2010になって、アニメーションの種類や図7画面切り替え、画像処理など新しい機能が追加された。PowerPoint で作成した資料を使って報告や提案を発表することをプレゼンテーションという。PowerPoint を使えば、カラフルな文字や写真、イラスト、図形、表、グラフ、動画などを効果的に盛り込んだ画面が、紙芝居のように次々と切り替わるプレゼンテーション資料を作成できる。画面の文字やイラストをアニメーション機能で動かしたり、効果音やナレーションを付けたりすることもできる。

[レイアウト]をクリックし、一覧から白紙を選択する。ストーリーに合わせて、ペイントで描いた絵をパワーポイントのスライドに貼り付けていく。

画面切り替えタブでは、スライドを切り替える際の特効果を設定できる。画面切り替え効果は、フェード・プッシュ・ワイプ・キラキラ……など多くの効果がある。効果のオプションでは、それぞれの効果のオプション設定を行うことができる。(選択した効果によって、表示される効果のオプションは異なる)プレビューで確認できる。

2-3 アニメーション



図5 選択

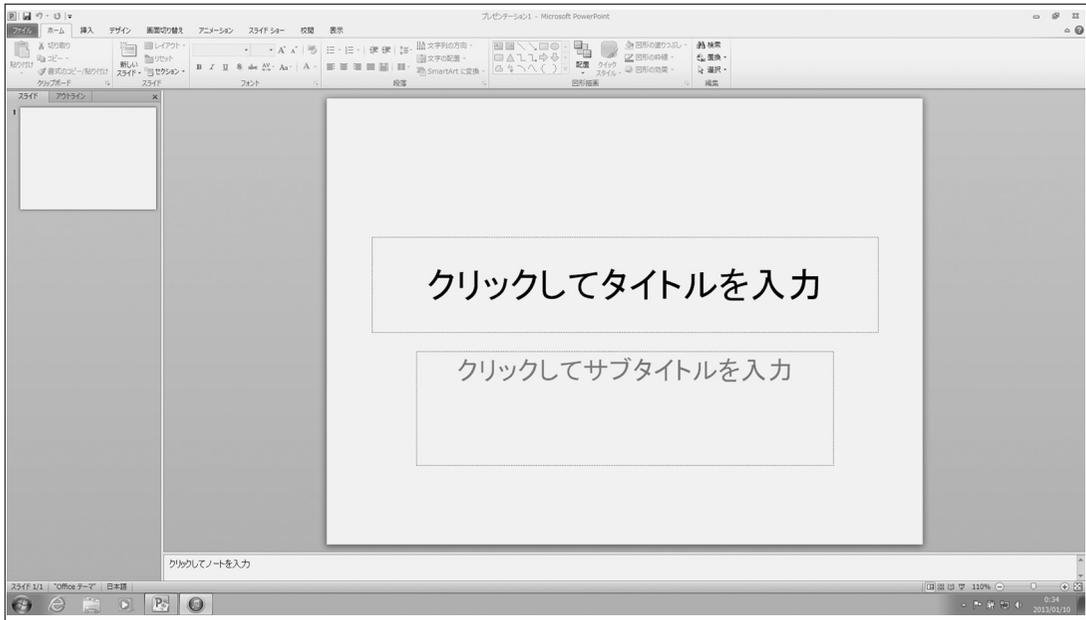


図 6 Microsoft PowerPoint 2010



図 7 画面切り替え

テキストまたはオブジェクトにアニメーションを設定するには、[アニメーション] タブをクリックし、図 8 アニメーションを選択してダイアログボックスを表示すると、選択中のアニメーション名のダイアログボックスが表示される。ダイアログボックスには、効果タブ/タイミングタブ/テキストアニメーションタブがあり、アニメーションの詳細設定を行うことができる。アニメーションの動作やサウンドなども設定できる。1つのオブジェクトに、複数のアニメーションを設定することができるので、[アニメーションの追加] を選択し、開始/強調/終了などのアニメーションを組み合わせ、動きをつけていく。追加したアニメーションは、[アニメーションウィンドウ] で確認することができる。

動きを自由につけるには、図 9 アニメーションの軌跡のユーザー設定で軌跡を描く。描いた軌跡に沿って動くので、特徴ある動きをつけることができる。

使用したい効果をどのようなタイミングで表示し、どのような効果を使用するかを選択していく。それぞれの効果のアイコンの上にマウスをあわせると、アニメーションが実際にプレビューされるので、効果を確認しながら付けていく。アニメーションを再生して動きを確認する。[プレビュー] をクリックすると、アニメーションが再生される。



図 8 アニメーション

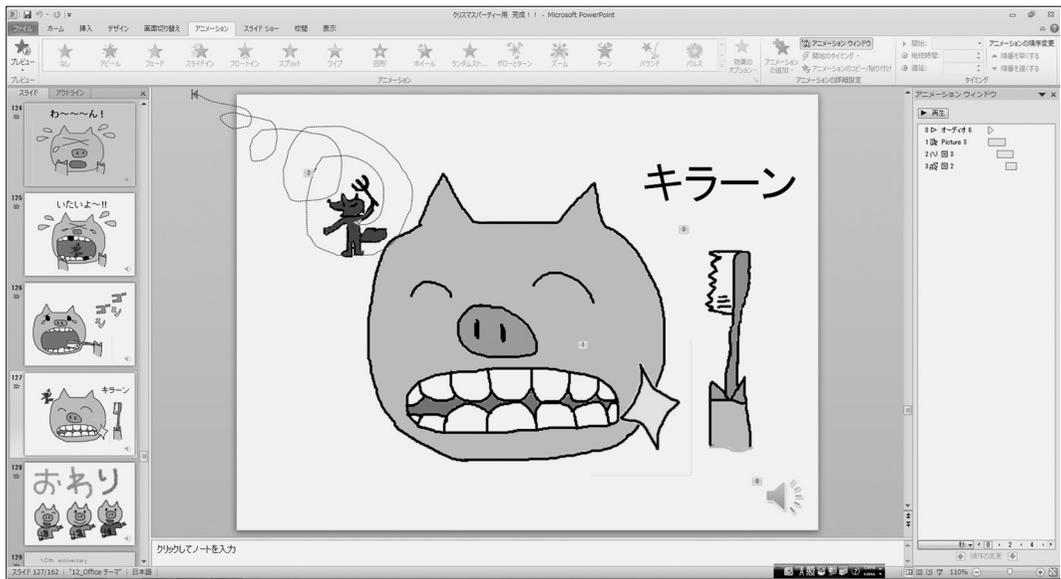


図 9 アニメーションの軌跡 (ユーザー設定)

2-4 ナレーション・効果音

スライドショーでナレーションを使用するには、スライドショーを実行する前にナレーションを録音する。ナレーションを追加すると、[サウンドアイコン] がスライドに表示される。すべてのサウンドは、アイコンをクリックして再生することも、自動的に再生するように設定することもできる。ナレーションを録音および再生するには、コンピューターにサウンドカード、マイク、およびスピーカーが必要である。

パソコンを 2 台使用し、1 台で効果音を再生し、もう 1 台で録音することや、iPhone や iPad を活用して、音楽・効果音を入れることもできる。記録を開始する前に、スライド切り

替えのタイミングのみを記録するか、ナレーションのみを記録するか、または同時に両方を記録するかを選択するように求めるメッセージが表示されるので、実際に動きのタイミングを取りながらナレーションを入れる場合には、同時に両方を記録する必要がある。自動切り替え機能は、ナレーションを付けてプレゼンテーションを自動実行する場合に特に便利である。スライド切り替えのタイミングを記録すると、アニメーションのステップの回数およびスライドの開始のタイミングも記録される。プレゼンテーションでタイミングを使用しない場合は、スライド切り替えのタイミングをオフにすることができるので、実際にPowerPoint を操作できる場合は、タイミングをオフにして、その場で操作することもできる。

図10 [スライドショーの記録] をクリックし、[先頭から録音を開始]、[現在のスライドから録音を開始] から選択し、[記録の開始] をクリックすると、ナレーションが録音される。スライドショーの記録を終了するには、スライドを右クリックし、[スライドショーの終了] をクリックする。記録されたスライドショーのタイミングは自動保存され、スライドショーは [スライド一覧表示モード] になり、各スライドの下にタイミングが表示される。

ナレーションをプレビューするには、[サウンドアイコン] をクリックする。

PowerPoint 2010では、ナレーションを追加したときに自動的にスライド切り替えのタイミングを記録するか、手動でスライド切り替えのタイミングを設定してナレーションに添付することができる。タイミングを設定するスライドを選択し、[画面切り替え] タブの [タイミング] で、[画面切り替えのタイミング] の [自動的に切り替え] チェックボックスをオンにする。画面にスライドを表示する秒数を入力する。切り替えのタイミングを設定するスライドごとに同じ手順を繰り返す。次のスライドを表示するタイミングを、マウスをクリックしたときにするか、入力した秒数後に自動的に切り替わるようにするか、どちらでもいいようにするには、[クリック時] および [自動的に切り替え] チェックボックスの両方をオンにする。

スライド切り替えのタイミングは、オフにしても削除されない。また、作成し直さずにいつでもオンに戻すことができる。ただし、スライド切り替えのタイミングをオフにすると、ナレーションを録音するときにスライドが自動的に切り替わらないので、クリックして切り替える必要がある。

[スライドショー] タブの [設定] で [スライドショーの設定] をクリックし、[スライドの切り替え] の [クリック時] をクリックする。切り替えのタイミングをオンに戻すには、[スライドの切り替え] の [保存済みのタイミング] をクリックする。

図11保存形式や送信の機能を使うことにより、作成したスライドの活用が広がる。

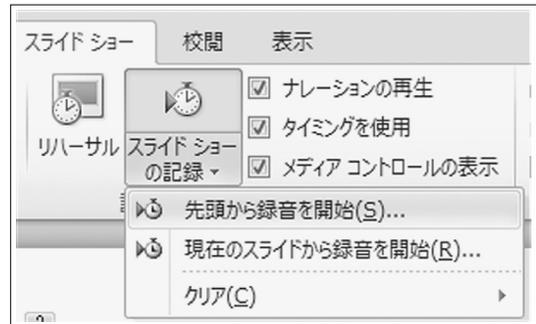


図10 スライドショーの記録



図11 保存形式・送信

3. 結果と考察

表1 学生アンケート結果からペイントで絵を描いたことがある90%、パワーポイントを使ったことのある91%、アニメーションをつけたことがある80%と経験度は高いが、ナレーションを入れたことがあると答えた学生は14%と経験度は低かった。

パワーポイントで制作したスライド内容は、自己紹介など何か紹介するものであったり、修学旅行、特産物、環境など調べたことを発表するもの、生い立ちや未来日記、写真のスライドショーなどであった。

表1 パワーポイントの経験度

	ある	ない
ペイントで絵を描いたことがありますか	90%	10%
パワーポイントを使ったことがありますか	91%	9%
アニメーションをつけたことがありますか	80%	20%
ナレーションを入れたことがありますか	14%	86%

表2 ペイント、マウスで絵を描くことは得手不得手もあると思うが、難しい・やや難しいが多かった。ペイントで描いた絵をパワーポイントに貼ること、アニメーションをつけること、グループで作業を行うことは、スムーズにできていたようだ。ナレーション・効果音をつけることは初めてということもあり、最初は難しいと感じと感じる学生が多かった。

表2 PowerPointの難易度

	難しい	やや難しい	普通	やや簡単	簡単
ペイントで絵を描くこと	21%	44%	22%	10%	3%
ペイントで描いた絵をパワーポイントに貼ること	1%	25%	40%	32%	2%
アニメーションをつけること	5%	28%	38%	25%	4%
ナレーション・効果音をつけること	15%	54%	23%	6%	2%
グループで作業を行うこと	2%	28%	56%	10%	4%

表3 PowerPointを使った教材活用の満足度

	1	2	3	4	5
満足度	0%	4%	25%	54%	17%

表3 満足度の意見としては、次のようなものがあった。楽しく描くことができ、描いたモノに相談をしながら動きをつけていく作業は楽しかった、声や効果音を入れることが思っていたより大変だった。ストーリーを考えるのにすごく迷ったが、意見を出し合いすすめることができた。初めてパワーポイントでアニメーションを作り、大変だったけどうまくできた。音声やアニメーションに合う効果音や音楽を探して、入れることができた。

一人ひとりが得意な分野で友達をカバーし、役割を決めながら進めていくのは大変だったが、一つの作品を話し合いながら作っていくことが楽しかった。

他のグループの作品を見て、いろいろな工夫がされていて感動しました。

今回の教材活用の研究はパワーポイントの教材研究である。単純に操作技能を習得するだけではなく、使えるプレゼンテーションを制作し発表することを目的とした。本報告は情報機器演習の授業「OA 演習 I・II」における授業事例の一考察である。今後も学生にあった教材研究を行うつもりである。

<参考文献>

<http://windows.microsoft.com/ja-JP/windows7/Using-Paint>

<http://office.microsoft.com/ja-jp/powerpoint-help/HA010338313.aspx#BM2>

愛知文教女子短期大学「研究紀要」第26号 p.5 ~ p.14 小川・富田

研究ノート

視覚的变化によるマーケット拡大に関する一提案

奥村 智子 小林 万記

A Proposal of Market Expansion Through Visual Changes

Tomoko Okumura, Maki Kobayashi

Abstract

In recent years, product development taking advantage of regional specialties such as sweets and noodles has been actively carried out and there is a growing movement to establish regional brands and strive for regional revitalization. In this paper, the possibility of image change through the safe coloring of the husks of crops themselves in order to promote sales to existing purchasers and expand sales markets was considered, colored ginkgo and peanuts were produced, and a consumption survey was carried out by age group. The survey results showed a difference in preference between each age group, but revealed that many respondents across all age groups would like to purchase the products as souvenirs. It can be said that proceeding with product development and limiting the products to gift purposes, etc. could provide a chance of market expansion.

キーワード：マーケット拡大、染色、地域活性化

はじめに

近年、町おこし事業として、特産物を生かしたお菓子や麺類、アイスクリームなどの料理の開発が各地でおこなわれている。また、地域特産を生かした付加価値の高い商品作りを行い、地域ブランドを確立しようとする動きも高まっている。

インターネットの普及により、小規模な産地、個人の生産者でも、全国を相手に商売ができるようになり、様々な商品がネット販売されている。そのため、購入決定の理由として、「イメージ」の要素も大切になってきた。イメージを左右する第1印象は、感覚で左右されることが多く、視覚情報のうち、80%が色の情報と言われている。

そこで、農作物自体の殻に安全に色をつけることで、イメージを変え、既存購入者への販売促進とマーケットの拡大につなげることはできないかと考え、カラー銀杏とカラー落花生を制作し、消費に関するアンケート調査を実施したのでここに報告する。

カラー銀杏とカラー落花生の制作

1. 染料方法

農産物の殻は植物性繊維と同じセルロースと考えることができ、綿や麻を染める直接染料や、反応染料、スレン染料などで染色が可能である。しかし今回は食品をあつかうので最終的に口に入れても「安全」であることを一番に考え、染色方法を検討した。そして、染色するにあたり、家庭でも安全にできるように、道具はどここの家庭の台所にもある道具を用い染料は食用の食紅を使用し、一定時間染浴に浸して染め上げる浸染法を用いた。染料と繊維を媒介して固定させるための媒染液には、漬物用にも使用されている焼きみょうばん、重曹、塩を用い発色の違いを検討した。

2. 使用道具と染料

道具：ホーローボウルもしくはステンレスボウル、ザル、はかり、タイマー、計量スプーン、計量カップ、ゴム手袋、キッチンミトン、タオル

染料：食用色素 赤、緑、黄 (図1)



図1 食用食紅

3. 前処理

布の染色を行う場合、通常ぬるま湯に浸し、布に付着している布や汚れを取り除く必要があるが、食品であることから熱を加えることを避け、今回は前処理を行わず染色をした。ただし、銀杏、落花生は表面に傷がなく、内部に染料が浸透しないものを選択した。

4. 染色工程

- 1) 媒染液に浸す。転がしながら30分ほど媒染する
- 2) ザルにあげ、水に少量の食用色素を溶かした染液に30分ほど浸す。染めむらが出ないように転がしながら染色する。(図2)
- 3) キッチンペーパーにあげ、素早く乾燥させる。(図3)



図2 染色の様子



図3 染色後の様子

5. 媒染剤の検討

媒染剤の違いによる発色の違いを検討するため、食用色素で染色後、みょうばん、重曹、

塩を60℃～80℃のお湯で溶かし常温にした媒染液に浸し、一番発色のよい媒染剤を検討した。(図4.5.6)

媒染剤として、みょうばんがもっとも発色がよく、みょうばんを用いることに決定した。



図4 みょうばん媒染



図5 重曹媒染



図6 塩媒染

6. 食品としての安全性

染色した銀杏、落花生の殻を割り、実の部分にまでは染色されていないことを確認した。また、ゆでた際、色が出るが、殻の中の実には影響をおよぼさないことを確認した。

アンケート調査

1. 調査対象

子ども世代(18～29才)、母親世代(30～59才)、祖母世代(60才以上)の女性、各20名ずつ(合計60名)を対象に質問紙調査を行った。視覚的効果を測ることを目的とするため、写真ではなく、実物を用い、見た瞬間の印象を大切にしたい。



図7 銀杏



図8 落花生

比較する実物は、100%自然の色の物、20%食紅で染色した物が混合した物、100%食紅で染色した物を、同量クリアパックに入れた。(図7.8)

また、食用の色素を用いて殻のみ染まっていること、同価格で検討とすることを注釈として表記した。

2. 結果

アンケートの結果は、次の通りである。

「銀杏や落花生を購入したことがあるか」の項目について、YES と答えた子ども世代 (18 ~ 29才) は銀杏が10%、落花生が45% に対し、母親世代 (30 ~ 59才) は、銀杏が 65%、落花生が53%、祖母世代 (60才以上)、銀杏が90%、落花生が90%であった。(図10)

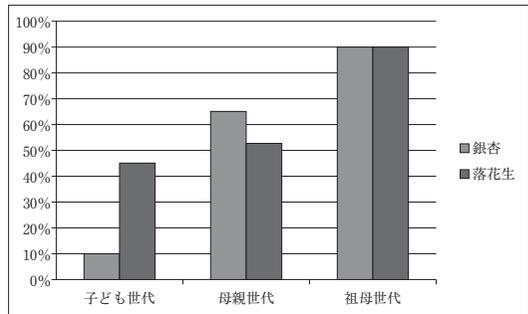


図10 購入経験について

「カラー銀杏を入れたものを購入するか」の項目について、子ども世代は、普通の銀杏のみが20%、2割カラー銀杏が混合されているものが39%、すべてカラー銀杏のものが36%、買わないが5%。母親世代は、普通の銀杏のみが13%、2割カラー銀杏が混合されているものが54%、すべてカラー銀杏のものが33%。祖母世代は、普通の銀杏のみが90%、2割カラー銀杏が混合されているものが10%、すべてカラー銀杏のものが0%であった。(図11)

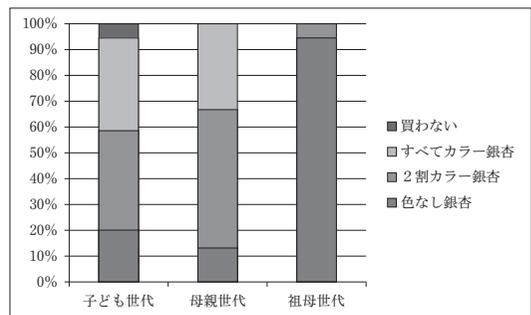


図11 カラー銀杏の購入について

「カラー落花生を入れたものを購入するか」の項目について、子ども世代は、普通の落花生のみが18%、2割カラー落花生が混合されているものが36%、すべてカラー落花生のものが41%、買わないが5%。母親世代は、普通の落花生のみが13%、2割カラー落花生が混合されているものが67%、すべてカラー落花生のものが20%。祖母世代は、普通の落花生のみが85%、2割カラー落花生が混合されているものが15%、すべてカラー落花生のものが0%であった。(図12)

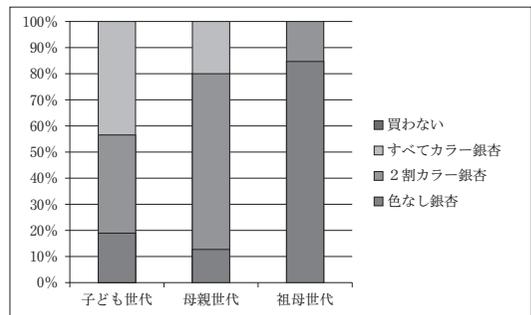


図12 カラー落花生の購入について

自由記述として、どの世代でも、カラー銀杏、カラー落花生を選択しなかった方は、「色がついていると嫌だ」「食用なので自然のままが良い」「自然のままの方が食欲がわく」という意見が聞かれた。また、カラー銀杏、カラー落花生を選択した方からは、「かわいい」「子ども喜びそう」「たのしい」「話の種になる」「誰かにプレゼントしたくなる」といった意見が聞かれた。

3. 考察

アンケートの結果として、購入経験を聞く設問では、年齢が上がるごとに購入経験率も上がった。

カラー銀杏、カラー落花生の購入については、世代によって意見が異なることが分かった。祖母世代にそのままの方がよいという方が多かったのは、実際にゆでたり、煎ったりと料理をすることを考え、色を付ける必要性を感じなかった方や、色をつけることで何か調理中に問題がおきるのではないかと不安に思った方が、多かったからと思われる。また、8割以上の方が色つきを選択した母親世代や子ども世代は、自分のためというよりも、誰かにプレゼントしたい、飾っておきたいという感覚からカラー銀杏、カラー落花生の購入支持が高かったと考えられる。

まとめ

今回のアンケートを行った際、幼い頃、そうめんに数本色麺が入っていて色麺で幸せな気分になったことを思い出される方も少なくなかった。かわいらしい色に染めあがった銀杏や落花生は人の心をほっと和ませる力もあり、人々のこころの幸せにもつながると思われる。

自然の色のままの方が良いと答えた方が多かった祖母世代でも、「プレゼント用としてなら色をついたものの方がいい」「手土産として話のタネとしては色がついていてもよい」という意見も聞かれた。食用ならば色をつけなくてもよいと考えている方にもプレゼント用としてならば受け入れられることがわかった。

農産物自体に色をつけることに抵抗を感じる方もたくさんおり、食用として販売することには問題はあるとおもわれるが、ギフト用など用途を限定し、商品開発していけば、販路拡大のチャンスにつながるのではないかと考えられる。

また、色を付けることで大きさや形など規格外として今まで破棄されたり、出荷できなかったのものでも商品としての価値を見出すことができると思われる。

今後、パッケージについても検討を重ね、実際に販売をかけ検討していきたい。

参考文献

- 1) 稲沢市観光協会 <http://www.inazawa-kankou.jp/>
- 2) 祖父江商工会
- 3) 染色・加工学 赤土正美著 三共出版株式会社発行 1993年

研究ノート

幼稚園児の家庭における「おから」の 利用状況について

渡辺 香織 大土 早紀子 山本 景子
鋤柄 悦子 石川 伸 安藤 京子

The Usage of “Okara” in the Homes of Preschool Children

**Kaori Watanabe, Sakiko Ohtsuchi, Keiko Yamamoto
Etsuko Sukigara, Noburu Ishikawa, Kyoko Ando**

Abstract

“Okara” is the strained lees by-product of soy milk in tofu production. Okara remains rich in nutritional value, but it is often discarded without being consumed. Recently, attention has been focused on the effective consumption of “okara” from the viewpoint of environmental protection. So, this paper intended to investigate the current diet (including the frequency of eating out and instant food, etc.), the amount of “okara” consumed, and the image of “okara” amongst families with preschool children. The survey found that almost all families recognized “okara”, but only purchased or cooked it a few times a year. While many respondents believed “okara” was healthy, they very rarely made dishes with “okara” as they did not know how to cook it. It is believed that consumption of “okara” would increase with the development of a simple method of cooking dishes using “okara” in the future.

キーワード：おから，幼稚園児の家庭，料理方法

はじめに

豆腐製造の過程で生じる「おから」は、年間約70万t排出されており¹⁾、その大半が産業廃棄物として捨てられているか、焼却されていると言われる。また、その処理費用の問題や、焼却時の排ガス問題など、豆腐製造業者の頭を悩ませているのが現状である²⁾。

「おから」が一般消費者に利用されにくい原因としては、水分含量が多いことによる日持ちの悪さ、もそもそとした食感、外観など、また、利用する側の原因として調理方法を知らないことなどが挙げられる。豆乳を絞った後の「かす」とはいえ、「おから」にはタンパク質や脂質など、豊富な栄養成分と食物繊維やイソフラボンのような食品成分が残存している³⁾。近年は食料自給率の向上や、地球環境保護の観点から「おから」の積極的な利用が見直されつつあり、インターネット上のサイトや書籍などでも「おから」を利用したレシピの紹介が目立つようになってきた。

これまで、女子大学生を対象に、「おから」の嗜好や意識を調査する研究や⁴⁾、女子大学生とその母親を対象に同じ調査を行った研究結果が報告されているが⁵⁾、その他の世代を対象とした研究は見当たらない。そこで、幼稚園児の子どもがいる比較的若い母親世代の家庭内の食生活状況と、「おから」に対するイメージや利用状況を調査し、今後の「おから」の有効利用について検討を行った。

方法

平成24年2月、I市内の私立幼稚園（園児数308名）に通う園児（満3歳から6歳児）の保護者を対象に、自記式質問紙調査を行った。

回収された167通のうち、164通が母親による回答であったため、解析対象は園児の母親とし、有効回答を164通とした。

調査項目は1) 家族構成や母親の就業状況、料理作りへの関わりなど、2) 外食の頻度や調理済み食品、市販惣菜の購入頻度など、3) 「おから」の認知や対するイメージ、購入頻度や「おから」を使った市販惣菜の購入頻度、作ったことがある「おから」料理など、である。

結果

1) 調査対象者（園児の母親）の属性と料理作りへの関わりを図1に示した。

- ・年齢構成

20歳代が4.3%（7人）、30歳代が71.3%（117人）、40歳代が24.4%（40人）であった。

- ・就業状況

まったく仕事をしていない人が76.8%（126人）、家庭内外において、パートタイムまたはフルタイムで仕事をしている人が23.2%（38人）であった。

- ・家族構成

親と子のみの核家族が78.0%（128人）、祖父母など、他の家族と同居している場合が

22.0% (36人) であった。

- ・子どもの人数

1人が18.3% (30人), 2人が64.6% (106人), 3人が16.5% (27人), 4人が0.6% (1人) であった。

- ・料理作りへの関わり

朝食の調理担当者が母親だけである家庭は98.8% (162人), その他の家族である家庭は1.2% (2人) であった。また, 夕食の調理担当者が母親だけである家庭は90.9% (149人), 母親と他の家族が共同で担当する家庭は6.0% (10人), 母親以外の家族が担当する家庭は3.0% (5人) であった。

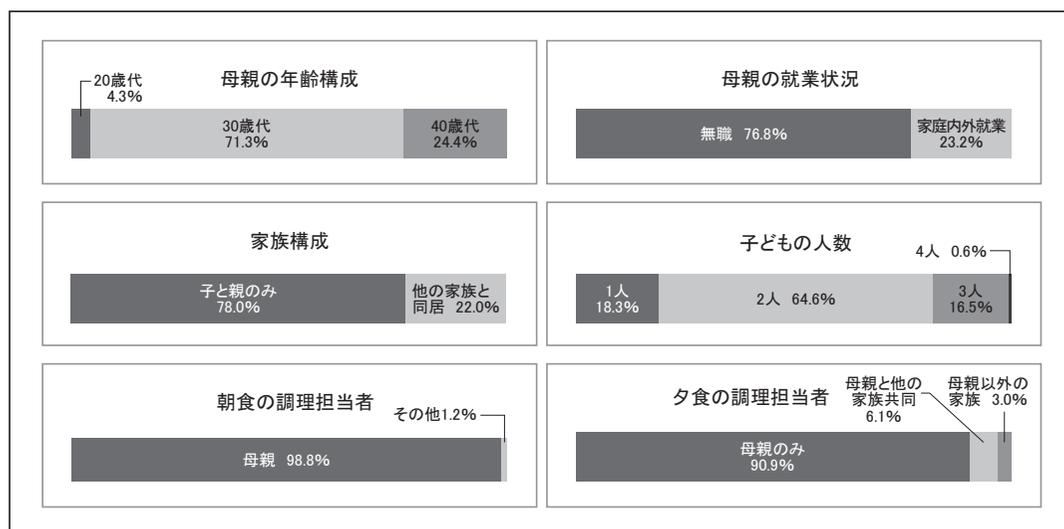


図 1

2) 外食や中食 (調理済み食品, 市販惣菜の使用) の状況を図 2 に示した。

- ・外食の頻度

「ほぼ毎日」と答えたのは1.2% (2人), 「週2, 3回程度」は7.3% (12人), 「週1回程度」は36.0% (59人), 「月2回程度」は33.5% (55人), 「月1回程度」は18.9% (31人) であった。また, 「外食はしない」と答えた人は3.0% (5人) であった。

- ・冷凍食品や調理済み食品 (レトルト食品など) の使用頻度

「ほぼ毎日」使うと答えた人はいなかった。「週2, 3回程度」は8.5% (14人), 「週1回程度」は32.9% (54人), 「月2回程度」は29.9% (49人), 「月1回程度」は18.3% (30人) であった。また, 「まったく使用しない」と答えた人は10.4% (17人) であった。

- ・市販惣菜の使用頻度

「ほぼ毎日」使うと答えた人はいなかった。「週2, 3回程度」は7.9% (13人), 「週1回程度」は26.8% (44人), 「月2回程度」は32.3% (53人), 「月1回程度」は22.0% (36人) であった。また, 「まったく使用しない」と答えた人は11.0% (18人) であった。

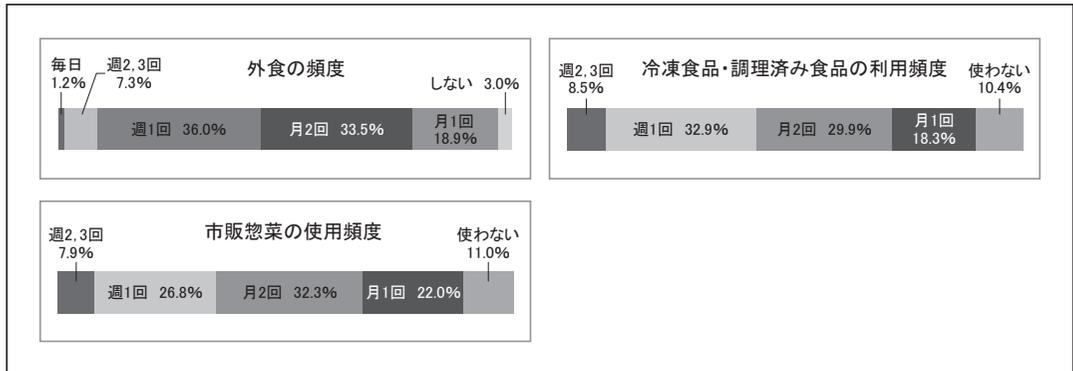


図 2

3) 「おから」に関する質問項目の結果について、図 3 および表 1、表 2 に示した。

・「おから」の認知度と購入経験

「おから」に関しては「知っている」が、99.4% (163人) で、認知度は非常に高く、購入経験がある人は59.1% (97人) であった。

・「おから」に対するイメージ (表 1)

回答人数の多い順に「健康的、ヘルシー」が163人、「値段が安い」が80人、「食物繊維が豊富」が79人、「栄養が豊富」が72人、「カロリーが低い」が68人であった。

・「おから」に対する好み

母親の場合「好き」が39.0% (64人)、「ふつう」が47.0% (77人) で、合わせると86.0% (141人) にのぼる。「嫌い」と答えたのは12.8% (21人) であった。

子どもの場合「好き」が9.1% (15人) と少なく、「ふつう」が42.7% (70人)、「嫌い」は43.3% (71人) と、母親に対して子どもの方が「おから」を好まない傾向にあった。

・「おから」の購入頻度

おからに対して良いイメージを抱いている一方、購入頻度においては「年数回」が最も多く68.0% (66人)、次いで「月 1 回程度」の15.5% (15人)、「月 2 回程度」の8.2% (8人) となっており、積極的に購入していないことがうかがえる。

・「おから」料理の自己評価

「おから」を使った料理に関して、得意か不得意かをたずねる項目では、「得意」と「ふつう」を合わせると37.2% (61人) であるのに対し、「不得意」と答えたのは51.8% (85人) で、不得意な理由としては、「料理方法を知らない」が一番多く (22人)、「料理が難しい (難しそう)、手間がかかる」(17人)、「レパートリーが少ない」(16人) などが挙げられた。(表 2)

・「おから」を使った市販惣菜の購入経験と購入頻度

66.5% (109人) が「おから」を使った市販惣菜の購入経験があり、その頻度は「年数回」が最も多く68.1% (77人)、「月 1 回程度」と「月 2 回程度」は同数でそれぞれ9.7% (11人) ずつであった。

・作ったことがある「おから」料理

「おから」を使った料理で、作ったことがあるのは、回答人数の多い順に「卵の花炒り煮」が53人、「ハンバーグ」が48人、「煮物」が18人、「クッキー」が11人、「コロッケ」が7人であった。

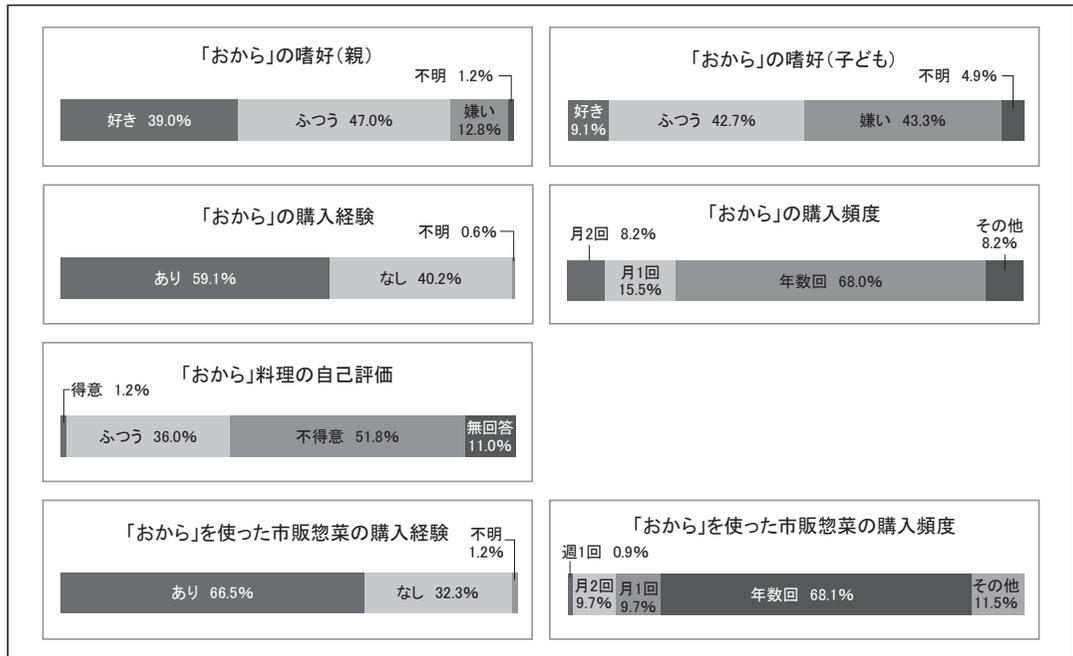


図 3

表 1 おからに対するイメージ

	のべ数
健康的, ヘルシー	163
おいしい	29
あまりおいしくない	23
本来捨てるもの	4
食物繊維が豊富	79
カロリーが高い	0
カロリーが低い	68
料理が簡単	3
料理に手間がかかる	32
値段が安い	80
値段が高い	1
栄養が豊富	72
栄養があまりない	1
イソフラボンを含む	24
素朴	37
いたみやすい	25

表 2 おからを使った料理が不得意だと思う理由

	のべ数
料理方法を知らない	22
レパートリーが少ない	16
子ども(家族)が食べてくれない	3
難しそう, 手間がかかる	17
買うきっかけがなかった	1
ぱさぱさするから	3
日持ちしないから	2
なじみがない	1
作ったことがない	24

考察

この研究調査対象としたのは、私立の幼稚園に通う園児の家庭である。したがって、園児の母親の多くは就業していないことが予想できたが、実際、家庭の内外で何らかの仕事をしている母親は3割に満たず、全国における平均(0から5歳児の末子を持つ母親の就業状況)49.8%⁶⁾を下回っていた。また、約8割の家庭が親と子のみの核家族であり、これは、全国における平均(0から17歳までの児童のいる世帯の核家族率)71.7%⁶⁾を若干上回っていた。調理の担当をしているのは母親のケースが大半であり、夕食になると他の家族と共同で作るケースが若干みられた。

外食の回数は、月当たりの回数に直すと1回から5回程度の家庭が9割近くを占め、全国平均(二人以上の世帯における年間外食頻度)71.9回⁷⁾を、月当たりに直した6.0回よりは少なくなっている。冷凍食品や調理済み食品をほぼ毎日使用すると答えた人がいなかったこと、「まったく使用しない」人が10%以上いたことは、今回の調査対象となった園児の母親たちが、ある程度の時間を食事作りに費やしていることがうかがえる。本文には載せていないが、夕食作りにかかる時間を聞いた項目では、60分以上と答えた人が53.7%(88人)と、半数以上を占めた。女性の平日の夕食作りにかかる時間を調査した結果⁷⁾によれば、平均42分であり前述内容を裏付けている。市販惣菜の使用頻度についても同様な結果であることから、同じことがいえるであろう。

「おから」に関しては、食品としての認知度は非常に高く、わずか1人が知らないと答えたただけであり、調査対象のほぼ全員が知っているといえるが、購入経験は6割弱にとどまっており、認知が利用に直結していない原因の存在が推測できる。それが「おから」に対するイメージの悪さなのかというと、全く逆の結果を得ることとなった。「おから」に対して抱く「健康的」なイメージとしては、おそらく食物繊維の豊富さに関する知識によると思われるが、「カロリーが低い」を挙げる人も多かった。実際には「おから(新製法)」のエネルギーは100gあたり111kcalであり⁸⁾、健康増進法に基づく栄養表示基準における「エネルギーが低い旨」の基準となる100gあたり40kcalを大きく上回っており、認識と実際の間に差が生じている。なお、堀内ら^{4)、5)}の報告においても同様の結果がみられる。嗜好性に関しては母親が高く、子どもが低い結果となった。幼稚園児の場合、食経験がまだ浅く、頻繁に食卓に上る食材でなければ好まない傾向があるのは当たり前かもしれない。なにより「おから」の購入頻度が「年数回」という家庭が最も多い結果からも推測できることである。「おから」料理を不得意と感じる割合が半数を超える理由として「料理方法を知らない」が多く挙げられているが、これまでの「おから」を使った一般的な料理が、卵の花炒り煮のような単一のレシピに偏っていたことが、原因のひとつと考えられる。既成概念にとらわれない自由な発想に基づくレシピが多く広まれば、「おから」の料理方法に困ることもなくなるであろう。また、「おから」に対して良いイメージを持つのであれば、「おから」を使った料理が得意でなく、料理方法を知らなくとも、「おから」を使った市販惣菜があれば気軽に購入することも考えられるが、今回の調査においては、「おから」そのものと「おから」を使った市販惣菜の購入頻度の結果はほぼ同様の傾向を示した。これは、前述の通り、今回の調査対象となっ

た母集団が、市販惣菜の利用にあまり積極的でなかったためであろう。また、作ったことがある「おから」料理では、卵の花炒り煮が最多であったが、堀内ら^{4), 5)}の報告でも「おから」の喫食形態としては卵の花炒り煮に料理して食べるのが最多となっている。そして2番目に多かったハンバーグであるが、作ったことがある人の数は卵の花炒り煮に迫るものがあった。今回の調査対象となった30から40歳世代にひき肉料理が受け入れられることや、豆腐ハンバーグが一般的になってきた現在、「おから」も同様にひき肉に混ぜ込んで調理する方法が手軽で作りやすいと考えられ、子どもの嗜好面からも考えられる結果である。クッキーやケーキなど、小麦粉を主原料とした菓子類に「おから」を混ぜ込む利用方法も広がりつつあるが、「おから」入りクッキーを作ったことがあると答えたのは11人(6.7%)にとどまった。

「おから」に対して非常に良いイメージを抱く一方で、「調理の手間がかかる」、「料理方法を知らない」ことからたらされる「おから」料理の不得意感が、利用頻度を引き下げている原因であることが今回の調査で明らかとなった。肉類や魚介類のように「焼く」「炒める」「煮る」といった操作がイメージしにくい食材であるため、日常の献立に取り入れる機会も減っているのである。今後は、「おから」を使った料理のレシピ提案や普及とともに「料理方法が難しい」というイメージを覆すような、より簡単な材料と手順で作れるレシピの開発が「おから」の利用率向上に寄与することが示唆される。

まとめ

幼稚園児のいる家庭における30から40歳代中心の母親について、「おから」の認知度は非常に高かった。また、「おから」に対するイメージもとても良いものだった。しかし、利用頻度は年数回にとどまり、「おから」を使った料理を不得意と感じる人が多かった。「おから」の料理方法にバラエティを感じられず、料理に手間がかかり、難しいという理由から敬遠されていることが推測された。今後は「おから」をもっと手軽に献立に取り入れられるような簡易なレシピの開発と普及が望まれる。

追記

この研究の一部は、第59回栄養改善学会学術総会で発表したものである。

参考文献

- 1) 環境省 食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討ワーキンググループ第 4 回議事資料 2-6
日本豆腐協会 平成23年12月 2 日
- 2) 高村基治 食品加工副産物の有効利用—おからの再利用に向けて—生物機能開発研究所
紀要10:56-62 (2010)
- 3) 清水祥子 おから料理を考える 調理科学, 34, 342-344 (2001)
- 4) 堀内理恵, 伊藤みどり, 杉原好枝, 福田満 女子大生のオカラの嗜好と意識調査
武庫川女子大紀要, 52, 15-18 (2004)
- 5) 堀内理恵, 高木尚紘, 北脇涼子, 福田満 女子大生とその母親のオカラに対する嗜好と
意識調査 日本食生活学会誌, 16, 345-351 (2006)
- 6) 厚生労働省 平成23年国民生活基礎調査の概況 大臣官房統計情報部人口動態・保健社
会統計課世帯統計室 平成24年 7 月 5 日公表
- 7) 平成23年度家計調査年報 (家計収支編) 総務省統計局
- 8) 日本食品標準成分表2010 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会

愛知文教女子短期大学研究紀要

34号

平成 25 年 2 月 1 日 印刷

平成 25 年 3 月 1 日 発行

代表者 古山 敬子
編集委員 渡辺 香織 富田 健弘

編集発行 愛知文教女子短期大学
〒 492-8521
愛知県稲沢市稲葉 2 丁目 9 番 17 号
電話 〈0587〉 32-5169
FAX 〈0587〉 34-2870

印刷 有限会社三星印刷
電話 〈052〉 571-0796

CONTENTS

STUDY ARTICLES

- The Effect of the First Year Experience of College
.....Hyun-jung Park, Miki Ogawa, Hatsumi Onouchi,
Kaori Watanabe, Shoko Ario, Sakiko Ohtsuchi,
Tomoko Okumura, Yoko Suzuki, Yuka Matsumoto,
Kyoko Ando, Shigeo Mizuno... 1
- Educational Effects of Using Acehnese Dress and Culture in College Course and Seminars
.....Yuka Matsumoto... 15
- Factors Related to the Euphoria Brought about by the Consumption of Delicious Food
— Comparison of Male and Female College Students —
.....Keiko Yamamoto... 25

STUDY NOTE

- The Usefulness of and Support Methods in Relation to Meals Catering to Food Allergies
.....Shoko Ario, Keiko Yamamoto, Hatsumi Onouchi, Kaori Watanabe,
Sakiko Ohtsuchi, Etsuko Sukigara, Kyoko Ando... 37
- A Study on Making Digital Teaching Materials Using PowerPoint
.....Miki Ogawa, Takehiro Tomida... 47
- A Proposal of Market Expansion Through Visual Changes
.....Tomoko Okumura, Maki Kobayashi... 57
- The Usage of “Okara” in the Homes of Preschool Children
.....Kaori Watanabe, Sakiko Ohtsuchi, Keiko Yamamoto,
Etsuko Sukigara, Noburu Ishikawa, Kyoko Ando... 63