

幼児教育保育学科短大生の食品名について認識調査

新宅 賀洋* 増田美由紀**

Investigation Concerning Name of Foods of the Students in the Department of
Child Care and Pre-school Education on Koshien Junior College

Kayo SHINTAKU* Miyuki MASUDA**

1. はじめに

現代では女性の社会進出が増加し、生き方や子育てなどの価値観が多様化している。生活様式が変化に富み、子どもたちの不規則な食事時間、栄養の偏りや肥満など食生活に関する問題が多く見られる。平成18年国民健康・栄養調査¹⁾によると、1-6歳の朝食欠食率は男子7.6%、女子7.1%であり、20年前はそれぞれ1.7%と1.9%であったのでおよそ4倍に増加している。平成17年に食育基本法が制定され、前文には「子どもたちが健全な心と身体を培い未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにする」、第一章総則第五条には「子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない」と掲げられている。また、食べることは生きる力をはぐくむとして、子どもの発育・発達過程に応じて育てたい食べる力の中で、「幼児期には食べる意欲を大切に食の体験を広げる」が示されている²⁾。

本学幼児教育保育学科では、幼稚園教諭二種免許および保育士資格が取得でき、両方の資格

取得を希望する学生がほとんどである。子どもたちの食育に関わる重要な役割を担っていく学生の養成が望まれているが、学生の食に関する知識や生活技術（衣食住などの生活運営にまつわる技術および生活管理技術）が十分ではないことが明らかになった³⁾。

食育基本法第一章総則第六条には「食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない」とある。さまざまなライフスタイルがある中で、中食や外食など食の外部化がすすみ家庭での食事作りが減少し、食材や加工品の原料に対する知識が十分ではないと思われる。食育推進活動の実践者となる学生であるが、食に対する知識および体験が不足しては、十分な食育の担い手となりえない。保育士資格のための必修科目である小児栄養（Ⅱ回生開講）が食に関する科目である。そこで、食材や加工品の原料の知識について、学生の実態を把握し今後の小児栄養の授業展開を検討する基礎資料とするため、アンケート調査を行ったので結果

* 本学准教授

** 本学准教授

を報告する。

2. 方法

(1) 調査対象と時期

平成21年度に入学した幼児教育保育学科1回生29名を対象に、平成21年10月に実施した。

(2) 調査方法

食材や加工品の原料のカラー写真⁴⁾があり、それに該当する名称を記入するアンケートを授業時に配布し、その場で回収した。回収率は100% (29/29名) であった。

(3) 調査項目の構成

調査項目は4分野で、野菜の部16品目と魚介類の部20品目についてはその食材写真を見て名称を回答、魚の卵の部5品目はその食材写真を見て魚の名称を回答、加工品11品目はその食材写真を見て主の原料を回答するものであった。野菜の部は1) さやえんどう、2) オクラ、3) さやいんげん、4) モロヘイヤ、5) ほうれんそう、6) こまつな、7) チンゲンサイ、8) しゅんぎく、9) キャベツ、10) レタス、11) はくさい、12) にがうり、13) とうがん、14) ズッキーニ、15) あさつき、16) にら、魚介類の部は1) さんま、2) とびうお、3) あじ、4) いわし、5) ぼら、6) にしん、7) すけとうだら、8) さば、9) ぶり、10) さけ、11) かつお、12) まぐろ、13) たらばがに、14) ずわいがに、15) 毛がに、16) さざえ、17) ほたてがい、18) あさり、19) かき、20) しじみ、魚の卵の部は1) からすみ、2) たらこ、3) かずのこ、4) いくら、5) キャビア、加工品の原料の部は1) バター、2) タピオカ、3) あんこ、4) かまぼこ、5) こんにゃく、6) ふ、7) ウィンナー、8) チーズ、9) ビーフン、10) マヨネーズ、11) 油揚げであった。

ただし魚介類の部で、3) あじは「開き」、8)

さば、9) ぶり、10) さけ、12) まぐろについては「切身」、11) かつおは「かつお節」の写真が魚と共に載っている。

(4) 分析項目

アンケートの野菜の部、魚介類の部、魚の卵の部、加工品の原料の部の4分野について、品目ごとに正解率を算出した。また、学生個人の正解率も算出した。

3. 結果と考察

野菜の部の16品目について、正解率を図1に示した。正解率の高かった野菜はレタス100%、オクラ96.6%、キャベツ96.6%、はくさい96.6%、にがうり96.6%であり、次いで、にら79.3%、チンゲンサイ75.9%であった。正解率が低かった野菜は、さやえんどう41.4%、ほうれんそう37.9%、しゅんぎく27.6%、こまつな24.1%、さやいんげん6.9%であった。普段からなじみのないとうがん27.6%、ズッキーニ17.2%、モロヘイヤ13.8%、あさつき0%と正解率は低かった。モロヘイヤについては回答の未記入が55.1%もあり、見たことがない学生が多く回答が書けなかったのであろう。ほうれんそうをこまつな、こまつなをほうれんそう、さやえんどうをさやいんげん、さやいんげんをさやえんどうと回答した学生はそれぞれ44.4%と72.7%、57.1%と33.3%と誤答が多かった。これらはレタスやキャベツと同様に正解率が高いと思われたが、意外に正解率が低かった。原因としては、生で

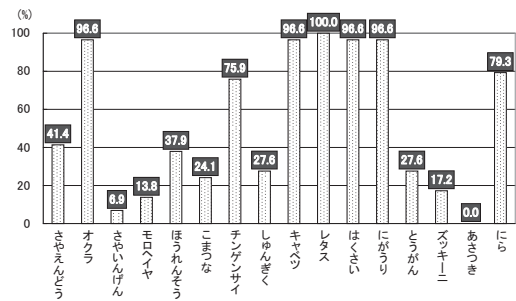


図1 野菜の正解率

食べられず、ゆでてから調理する手間がかかることから、家庭で調理されることが減り生で見ることが少ないことが考えられる。ほうれんそうとこまつなは調理されると区別が付きにくいことも一因であろう。しゅんぎくはみずなと誤答した学生が57.1%と多かった。ほうれんそう、こまつな、しゅんぎくはβ-カロテン、カルシウム、鉄を多く含んでおり、知っておいて欲しい野菜である。学生個人の平均正解率は52.4%、正解率の分布は31.3%~68.8%、30%台4名、40%台6名、50%台10名、60%台9名であった。

魚介類の部の20品目について、正解率を図2に示した。正解率の高かった魚介類はさけとまぐろが100%、さざえ93.1%、次いでかき89.7%、さんま86.2%、ほたてがい82.8%、毛がに79.3%、かつおとしじみ75.9%、とびうお72.4%であった。あじは「開き」、さばとぶりは「切身」が魚と共に写真が載っているにもかかわらず、あじ58.6%、ぶり44.8%、さば34.5%と正解率が低かった。いわしも34.5%であった。一尾で見ることがほとんどないほら、にしん、すけとうだらについては正解率は0%であった。あさは69.0%と正解率が高くなく、はまぐりと誤答していた学生が多かった。あじ、いわし、さばは安価で、コレステロールを下げるといわれているドコサヘキサエン酸を多く含んでおり、もっと知ってもらいたい魚である。学生は切身や開きなど加工された魚を見ることがほとんどで、魚自体を見ることはほとんどないと思われる。

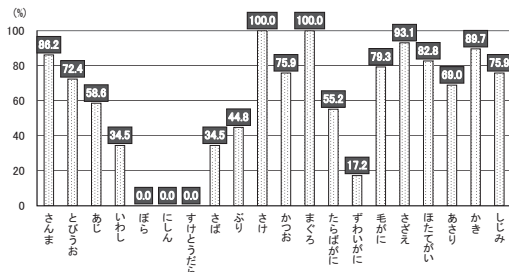


図2 魚介類の正解率

る。学生個人の平均正解率は58.4%、正解率の分布は25.0%~80.0%、20%台1名、30%台1名、40%台1名、50%台12名、60%台8名、70%台4名、80%台1名であった。

魚の卵の部の正解率はいくら93.1%、かずのこ20.7%、からすみとたらこキャビアは0%であった。かずのこについての回答を書いた学生は全員正解であったが、それ以外の79.3%の学生は未記入であった。食育には日本の食文化伝承も含まれるので、かずのこは正月のお節料理に祝い肴としてかかせないものであるということも含めて、学生には知っておいて欲しい。たらこはすけとうだら、キャビアはちょうぎめの卵であるが、間違った回答を書いた学生がそれぞれ55.2%、75.9%であり、それら全員がたらこさめとしていた。たらは真鱈ともいわれ脂質の少ない淡白な味で鍋料理やフライなどに、すけとうだらはすり身にしてかまぼこに使われ、ちょうぎめはさめの仲間ではない。食材についての正確な知識が必要である。

加工品の部の11品目について、正解率を図3に示した。かまぼこ93.1%、あんこ89.7%、チーズ82.8%の正解率が高かったが、同じ牛乳を原料とするバターは62.1%と高くなかった。油揚げの58.6%を除いて、よく使用されている食品のウィンナー27.6%、こんにやく24.1%、マヨネーズ10.3%とかなり低かった。食品の原料として使用されている「卵、牛乳、そば、落花生、小麦粉」は包装に表示が義務付けられており、

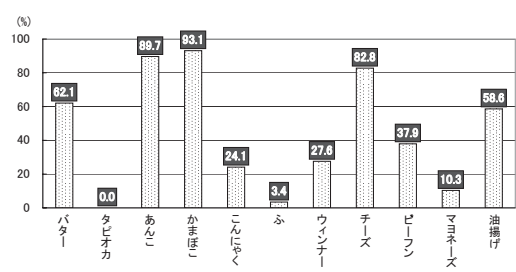


図3 加工品の正解率

「豚肉、大豆」も表示が奨励されている⁵⁾。日常よく使用している食品の原料を知っておくことは、食物アレルギーをもつ幼児が増加している中で、アレルギー物質を含む食品の知識として必要である。学生個人の平均正解率は44.5%、正解率の分布は18.2%~72.4%、10%台1名、20%台4名、30%台3名、40%台13名、50%台6名、60%台1名、70%台1名であった。

野菜の部、魚介類の部、加工品の部では、加工品の原料が最も正解率が低く、魚介類の部と加工品の部は正解率の個人差が大きい結果となった。買い物に行く、食事を作るなどの経験の差、食への関心の低さなど個人差が反映していると考えられる。今回のアンケートの中で、野菜「ほうれんそう、こまつな、しゅんぎく、さやいんげん、さやえんどう」、魚「あじ、いわし、さば」、加工品「バター、油揚げ、ウインナー、こんにゃく、マヨネーズ」の原料については正解率が低かった。日常よく使用されている食品については70%以上の学生が知っているとなるよう、また学生の個人差をなくすよう食品の栄養、食物アレルギーなどの授業内容に取り入れ、小児栄養の授業改善を図っていきたい。

4. おわりに

本学の開学当初（昭和39年）より家政科（現生活環境学科）において、宿泊を伴う生活実習を通して、衣・食・住・人間関係などの家庭運営に必要な総合能力を養うものという位置付けで宿泊実習が行われている。平成18年度より幼児教育保育学科でも保育における生活の重要性を学ぶということを目指し、I回生に宿泊実習を取り入れている⁶⁾。保育・教育現場からは、保育者の養成機関で学生に対する「日常生活」の指導が今以上に必要であり、今後は「食育」の教育必要性⁷⁾がいわれている。今回のアンケ

ート調査では、食材や加工食品の原料について学生の知識は十分ではなかった。宿泊実習では、学生は食材の購入時に食材を直接見る機会がある。食育推進の実践者としての学生の食材への知識を深めるために、関連する授業と連携して小児栄養の授業内容改善を検討していきたい。

参考文献

- 1) 健康・栄養情報研究会編：国民健康・栄養の現状－平成18年厚生労働省国民健康・栄養調査報告－、第一出版（2009）
- 2) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局：食を通じた子どもの健全育成（一いわゆる「食育」の視点から）のあり方に関する検討会報告書、厚生労働省（2004）
- 3) 新宅賀洋、守野美佐子、原田理恵、永藤清子：甲子園短期大学生の生活実態調査、甲子園短期大学紀要、24、67-82（2005）
- 4) 田島眞、石井克枝監修：知っておきたい食べ物の話、16-25、社団法人日本化学工業協会（2007）
- 5) 上田玲子編著：子どもの食生活－保育と小児栄養－、133、ななみ書房（2008）
- 6) 増田美由紀、白井博之：平成20年度 幼児教育保育学科における宿泊実習報告、甲子園短期大学紀要、27、129-137（2009）
- 7) 高旗正人、中田周作、池田隆英：保育者養成に対する社会的要請の調査研究、中国学園紀要、6、149-160（2007）