

論文

## 小学校家庭科におけるコンビニ弁当と手作り弁当の比較検討

Educational Practice of Food Choice: Identifying the Differences between Convenience Store Bento and Home-made Bento in Elementary Home Economics Class

小島 千明 (高知大学大学院総合人間自然科学研究科)<sup>1</sup>

柴 英里 (高知大学教育学部)<sup>2</sup>

菊地 るみ子 (高知大学教育学部)<sup>2</sup>

OJIMA Chiaki, SHIBA Eri and KIKUCHI Rumiko

1 *Graduate School of Integrated Arts and Sciences, Kochi University*

2 *Faculty of Education, Kochi University*

### ABSTRACT

This study presents a food choice practice in elementary Home Economics classroom. To foster better understanding of how to choose foods, the students identified the differences between two types of bento: one was a convenience store bento product and another was a home-made bento.

The most frequent description (88.5%) was about price comparison. 80.8 percent of the students focused on with or without food additives. The students' interest seemed to be enhanced by the activities such as eating and comparing sausages with and without color fixative.

The students could evaluate and discuss the pros and cons of convenience store bento and home-making bento from various perspectives.

## I. 研究目的

近年は、安さや便利さを重視した外食や中食が広く普及している。家政学事典によると、外食とは「家庭外での食事」、中食とは「購入した食品や惣菜を持ち帰り食卓にのせる食事」を指し、両者に共通するのは、家族や本人以外の第三者が調理を行うという点である<sup>1)</sup>。堀田は、中でも中食は女性の社会進出・単身世帯の増加・コンビニエンスストアの増加・メーカーの商品開発などにより成長してきたもので、食の外食化率と外食率との差が年々拡大してきていることから、消費者が中食を支持している状況が窺えると述べている<sup>2)</sup>。日本スポーツ振興センターが行った調査によると、小・中学生の保護者の42.0%が、調理済みの食品やインスタント食品等を1週間に1~3日程度使用していることが明らかにされている<sup>3)</sup>。つまり、小・中学生も、調理済みの状態で販売されている食品等を、家庭で日常的に食べていると考えられる。また、近藤らが小学5・6年生を対象に行った調査では、自分1人で菓子を買ったことがある児童は74.7%、飲料を買ったことがある児童は72.5%であり、菓子の購買態度においては、製造メーカーや材料などへの関心が低いことが明らかにされている<sup>4)</sup>。これらのことから、小学生にも発達段階に応じて、食品・食物を適切に選択するための教育がなされる必要があると考えられる。

2005年7月に施行された食育基本法の前文には、「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐんでいく基礎となるものである」<sup>5)</sup>と明記されており、子どもを対象に食育を行うことの重要性が示されている。また、第2条に「食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない」<sup>6)</sup>と明記されていることから、食育の中で、食品・食物選択についても扱うことの重要性が謳われている。小学校学習指導要領総則において、食育の推進は「体育科の時間はもとより、家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること」<sup>7)</sup>とされている。また、小学校学習指導要領解説家庭編では、「食品等に付けられた日付などの簡単な表示やマークなどを自分の目で確かめ、目的に合った品質のよい物を無駄なく購入することができるようにする」<sup>8)</sup>とされていることから、小学校における食育及び家庭科において、食品・食物選択についての学習を行うものといえる。吉田らによると、食品は「栄養素を含み、嫌悪感なく食用できる有害物を含まない天然物あるいはその加工品」、食物は「食品」に加工・調理操作を加えてすぐに食べられるようにしたもの」とされるが、加工・調理を加えなくても食べられる食品もあることから、日常食品と食物とを混同して使用している<sup>9)</sup>。本稿では、コンビニ弁当と手作り弁当の比較検討を主な題材とし、

ウインナーを食べ比べる学習活動等を行っているため、食品及び食物を併せて食物と表記する。

近年行われた小学生の食物選択に着目した先行研究としては、高増らによる、実物大料理カード及び実物大中食・外食カードを用いた中食・外食選択型食教育プログラム<sup>10)</sup>や、近藤らによる、菓子の商品開発シミュレーションを取り入れた消費者教育の授業実践<sup>11)</sup>がある。しかし、これらは献立学習や話し合い活動を通じた机上での学習であり、児童がそれまでに行った調理等の食に関する学習と関連させた、体験的な学びとは言い難い。

そこで本研究では、弁当作りの学習と関連をもたせるために弁当を題材とし、ウインナーの食べ比べを取り入れることによって実感を伴った学習となるよう配慮を加えた、食物選択学習の授業実践を行った。本実践の検討により、小学校家庭科における食物選択学習の一事例としての有効性を明らかにしたい。

## II. 方法

### 1. 指導内容

本実践では、手作りの弁当と中食の1例であるコンビニの弁当の比較を題材として取り上げた。手作りの食事と中食の比較として弁当を取り上げたのは、研究対象の児童が、本実践の前時までの家庭科で弁当作りを行っていたことから、調理等の食に関する学習との関連をもたせるとともに、中学生以降に必要となることが多い、弁当作りへの主体的な関わりが期待できると考えたためである。例として挙げた手作りの弁当には、前時の授業において児童が作った弁当を用いた。また、コンビニエンスストアは、2012年8月現在で全国に約46,000店<sup>12)</sup>あり、コンビニの弁当は児童にも身近な中食であると考えられる。そして、F小学校での弁当作りにおいて全ての児童がウインナーを入れていたことから、児童が好きなおかずであり、弁当にも手軽に入れることができるウインナーに着目し、無塩せきウインナーと、塩せきウインナーとの比較を行った。「塩せき」とは原料の豚肉を亜硝酸ナトリウム入りの調味液に浸漬すること<sup>13)</sup>で、亜硝酸ナトリウムを使用していないものには、「無塩せき」と表示することがJAS法で定められている。授業の最後には、自分や家族の食生活をよりよくするためにどんなことをしていきたいかを記述してもらい、児童間で意見交流を行った。小学校学習指導要領には、「家族の一員として生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる」<sup>14)</sup>ことが家庭科の目標であるとされている。本実践は小学校家庭科のうち、食内容のまとめ段階であったため、学校での学習を家庭生活に活かすことを児童に意識させるため、このような流れをとった。

### 2. 研究対象

研究対象は、高知県内の公立K小学校6年生1クラス16名及び国立F小学校6年生1クラス36名である。それぞれ

の学校の児童数は、2011年度K小学校が84名、F小学校が736名であった。K小学校は少人数学級であるが、2011年度に家庭科教育研究会の全国大会が行われたこともあり、日頃から食育に関する取り組みが積極的に行われている。F小学校は1学年に3クラス及び複式学級があるが、複式学級以外のクラスのうち1クラスにおいて、授業実践を行った。

### 3. 授業実践

K小学校は2011年11月10日2時間目の家庭科において、F小学校は2011年11月16日3時間目の家庭科において、小島が授業実践を行った。K小学校での授業後の振り返りにおいて、比較検討のしやすさや比較の際の視点の多様化について改善が必要であると考えた。そこで、F小学校ではウインナーの容器や弁当の写真の提示方法、ワークシート等を一部改善したが、授業内容及び授業の流れはほぼ同じである。

本時のねらいは、「2種類のウインナーにも着目しながら、手作りの弁当とコンビニの弁当を比べ、それぞれの良さを考えることができる」である。授業の流れは表1に示す。

まず、弁当の選び方にはどのような視点があるのかを児童に発表させた。また、ワークシート（図1）を用いて2つを比べ、気付いたことを個人で記述し、それを発表することで

意見交流を行った。なお、ワークシートに載せた弁当の写真は白黒であったため、班に1枚ずつカラーで拡大した写真（図2）を配布した。

次に、2種類のウインナーに着目し、予め茹でておいた無塩せきウインナーと塩せきウインナーとを、実際に見た目、においについて観察すると共に、試食をして味について比較を行い、感じた違いを個人で記述し、発表させた。試食の際は違いが分かりやすいよう、比較的味の薄い無塩せきのウインナーを先に食べるように指示をした。違いは材料によるものであるとの児童の発言から、2種類のウインナーの品質表示を用いて食品添加物が入っているかどうかを説明し、どちらの品質表示がどちらのウインナーのものかを問いかけた。また、手作りの弁当であれば食品添加物が入っていないのかを問い、ウインナーの例を挙げると、入れるウインナーによっては手作りの弁当にも食品添加物が入ることを気付かせた。


最後に、自分や家族の食生活をよりよくするために何をしたいかを個人で考えさせ、数人に発表してもらった。これにより、学校での学習を家庭生活に活かそうとする意欲を高めるとともに、友達の考えを知ることで、自分にできることのアイディアを多く共有しようと考えた。

表1 授業の流れ

学習活動	教師の働きかけ
1. 弁当を選ぶときの視点を出しあう。	・自分ならどんな視点で弁当を選ぶかを交流し、児童が多くの視点をもてるようにする。
2つのお弁当の違いを考えよう。	
2. 手作りの弁当とコンビニの弁当を比べて、気付いたことを話し合う。 ・値段 ・食品添加物 ・手軽さ ・栄養バランス	・机間指導をし、できるだけ多様な視点から考えるように声かけをする。 ・それぞれの良い点を多く見つけられるよう、働きかける。 ・どの視点を大切に考えるかによって、選ぶものが変わることを、実感できるようにまとめる。
3. 2種類のウインナーを比べ、感じたことを交流する。 ・見た目 ・におい ・味	・食品添加物は、品質表示のどこに書いてあるのかを知るため、印をつけるように指示する。 ・弁当に入れる食品も、色々な視点で選択する必要があることを、実感できるようにする。
4. 自分や家族の食生活をよりよくするために何をしたいかを考え、発表する。	・生活をよりよくするための手立てを考えることにより、実践意欲を高めるきっかけとなるようにする。

手作りのお弁当とコンビニのお弁当を比べてみよう

6年B組



	手作りのお弁当	コンビニのお弁当
値段	230円	398円
食品添加物	なし	増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、pH調整剤、グリシン、酢酸Na、V.B1、酸化防止剤（V.C）、香辛料、甘味料（スクラロース）、カロチノイド色素、カラメル色素、ベニコウジ色素、香料、酵素

1. それぞれのお弁当を比べて、気付いたことを書きましょう。

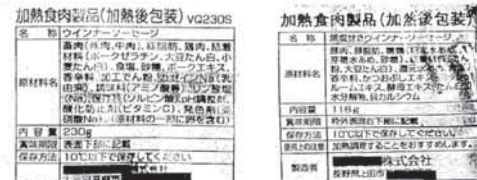
手作りのお弁当	コンビニのお弁当
添加物が入っていない。 安い。 メニューが少ない。	添加物が入っている。 高い。 メニューが多い。

2. 2種類のウインナーを比べてみましょう。

	1	2
見た目	光たかかない	白くしている
におい	悪くない	油っぽい
味	悪くない	油っぽい
品質表示	B	A

A

B



3. 自分や家族の食生活をよりよくするために、これからどんなことをしていきたいですか。

値段だけで判断せず、原材料を見て買付け物をしていきたい。

図1 授業で用いたワークシート (B4判)



図2 2種類の弁当の写真 (A4判, カラーで配布)



2種類の弁当を比較した気づきを、黒板に書き出している (K小学校)



弁当を比較する視点について班で話し合っている様子 (K小学校)



ウインナーの比較をしている様子 (F小学校)



### Ⅲ. 結果

#### 1. 手作りの弁当とコンビニの弁当の比較

手作りの弁当とコンビニの弁当を比較した児童の記述（図1左下部分）を内容で分類した。2校間で大きな差はみられなかったため、両校の記述を合わせ表2に示す。

最も多いのは、「値段」に関して比較した記述であり、88.5%の児童が、どちらの値段が高いかということに着目し、比較していた。次に多いのが「添加物」に関して比較した記述であり、80.8%の児童が、食品添加物が入っているかどうかに着目し比較していた。さらに、「見た目」に関して比較した児童も59.6%みられ、どちらのほうがおいしく見えるかということや、色合いに着目していた。他にも、「栄養」として、カ

ロリーや栄養バランスについて両者を比較した記述、「おかず全般」として、おかずの量や種類の多様さに着目している記述、「揚げ物」があるかどうかで比較した記述、「安心・安全」と感じるかどうかの記述、「野菜」の量を比較した記述等がみられた。

これらの気付きを交流し、食品添加物について知っていることを問いかけたところ、体に良くないものであるというイメージの発言が多かった。食品添加物は、厚生労働省が安全を認めたもののみが市販の食品に入れられており、児童が否定的なイメージのみをもつことは望ましくないと考え、食品添加物は厚生労働省で検査をされている物であるということも付け加えた。

表2 児童が2種類の弁当を比較した際の記述（原文のまま）

内容項目	記述した児童の人数(割合) (N=52)	記述(人) (複数回答で、人数は複数の場合のみ記載した)	
		手作りの弁当	コンビニの弁当
値段	46 (88.5)	値段が安い (42)	値段が高い (32) 手作りに比べると高い (3) すこし高い (2)
添加物	41 (78.8)	食品添加物を使っていない (28)	食品添加物をたくさん使っている (33) 一日でくうからてんか物はいらない 色素や香料が多い こんなに食品添加物が入っていれば、関係ないものが入ってそう 薬品などを使っている 悪い物が入っている
見た目	31 (59.6)	コンビニよりおいしく見える (2) 美味しそう (2) さびしいけどおいしそう じみ なかなかすすきすぎがない 見ためがきれい	見た目がきれい (15) おいしそう (6) ごうか (4) 見た目がいい (3) いどりがきれい (2) すきまがある みためがダメ なんとなくごう華 マズそう カラフル 見ためがよくてかいたくなる
栄養	27 (51.9)	ヘルシー (20) バランスが取れている (3) 緑が多い りんごがある バランスを考えて、いれることができる カロリーはふつうくらい 栄養が高い カロリーが少なそう	カロリーが高いと思う (5) バランスがとれていない (2) 赤がない バランスがいい
おかず全般	22 (42.3)	メニューが少ない (4) おかずが少ない (3) おかずが4種類 メインとなるおかずがない	おかずが多い (14) 品数が多い (4) メインとなるおかずがある (2) おかずが5種類
揚げ物	21 (40.4)	油で揚げた物がない	揚げ物が多い (16) 油っこいものがたくさんある (2) あげものがある 油っぽい 油がまわっている

安心・安全	14 (26.9)	安全 (8) 食品添加物を使っていないので安心 (2) 安心して食べられる デザートや野菜も入っており安全そう 自分で作ったので安心 安心, 安全	危険 何が入っているのかよく分からないので不安 すこしわからないものがまわっていてきけんかもしれない すこし不安 よくわからないものが入っているので, こわい
野菜	12 (23.1)	野菜がいっぱい入っている (3)	野菜がない (8) 野菜が少しすくない (2)
時間	8 (15.4)	作るのに時間がかかる (6) 時間がかかるから急いでいる時には作れない 時間がかかってしまうから, 急いでいる時に, 困る時がある	時間をかけないですむから, 急いでいる時に役立つ 時間がかからない
量	5 (9.6)	量が少ない (2) 量が少なそう	量が多い (4)
果物	5 (9.6)	果物が入っている (4)	果物がほとんど無い (2)
好み	4 (7.7)	自分で決めれる (3)	好きなおかずがある (4) 子供の好きそうな物が入っている
愛情	2 (3.8)	あいじょうがこもっている (2)	該当記述なし
保存性	2 (3.8)	くさる可能性がある 一日で食べ切らないとくさる	くさる心配がない
健康	2 (3.8)	健康によさそう!! 防腐剤が入っていないから体に良いと思う	食品添加物が入りすぎていて体に良くない
新鮮さ	1 (1.9)	しんせん	該当記述なし
製造方法	1 (1.9)	該当記述なし	機械でつくられている
手軽さ	1 (1.9)	該当記述なし	すぐに買える
デザート	1 (1.9)	該当記述なし	デザートがなし

## 2. 無塩せきウインナーと塩せきウインナーの比較

手作りの弁当には食品添加物が入っていないから良いものであると、コンビニの弁当は食品添加物が入っているから良くない、という内容の意見が多くあったため、手作りの弁当であれば食品添加物は含まれていないのかを確かめるため、手軽に入れることができるウインナーに着目し、食べ比べを行った。この部分のワークシートのつくりは、K小学校では自由に記述ができる形式であったが、F小学校では見た目・におい・味の3項目で比較するようにワークシートを変更した。K小学校では自由記述形式のワークシートを用いた結果、味に関する記述をした児童が16名中14名(87.5%)、見た目に関する記述をした児童が4名(25.0%)であり、においに関する記述をした児童はいなかった。一方F小学校では、1名を除く35名がワークシート(図1右上部分)に示した3項目全ての視点から比較を行っていた。

見た目・におい・味それぞれの項目についての記述を表3に示す。2校間で記述内容に大きな違いはみられなかったため、K小学校の記述については小島が見た目・におい・味に分類し、2校の記述を合わせて集計を行った。

見た目については、63.5%の児童が「色」に着目し、何色に見えるかということや、色の濃さについての記述をしていた。また、塩せきウインナーのみに、「油」によってテカテカしているという記述や、油っぽいという記述が17.3%みられた。においについては、21.2%の児童が、塩せきウインナーのみが油っぽいという記述をしており、においの「強さ」の度合いを記述した児童が15.4%みられた。味については、46.2%の児童がおいしいかどうかの記述をしており、油っぽいという記述をした児童が23.1%いた。他にも味の「濃さ」の度合いを記述した児童が23.1%、「歯ごたえ」の良さに着目した児童も9.6%みられた。さらに、味に関して「おいしさ」の記述をみると、無塩せきウインナーは6名(11.5%)、塩せきウインナーは21名(40.4%)の児童が「おいしい」と記述しており、「おいしくない」の記述があったのは全て無塩せきウインナーで、8名(15.4%)が記述していた。

これらの気づきを交流した後、品質表示に記されている食品添加物の説明を行い、手作りの弁当であっても、入れる食材によっては食品添加物が入っていることを気付かせた。

表3 児童が2種類のウインナーを比較した際の記述（原文のまま）

観察項目	内容	記述した児童の人数（割合） （N=52）	記述（人） （複数回答で、人数は複数の場合のみ記載した）		
			無塩せきウインナー	塩せきウインナー	
見た目	色	33 (63.5)	おうど色 (9) へんないろ (3) 色がうすい (3) 暗かった (2) 色がこゆかった (2) うすくて地味 色が黒に近い 色が落ちていて悪いと思う 地味 もう1種類よりはきれいじゃない	黒っぽい (4) 色が緑っぽい (3) 色があせている (2) 灰色っぽい (2) 緑 きたない	色はきれい (14) 茶色 (7) 色がこい (3) 色があざやか (3) 明るい (2) あかちや (2) こいおうどいろ 色がウインナーぽかった 赤っぽい 色がうすい
	油	9 (17.3)	光たかない (3)	テカテカ (3)      あぶらがのっている (2) ぎとぎとしている (2)      光たある きれいだけどテカテカしてる	
			おいしそうじゃない (3) 悪い おいしそう ゆでたっぽい 悪そう	おいしそう (6) ふつつ いい いきいきしている いためたっぽい	
におい	油	11 (21.2)	該当記述なし	油っぽい (8)      あぶら 油のにおいに近いと思う      油くさい ぎとぎと      油のにおい	
	強さ	8 (15.4)	ひかえめ (2) うすい (2) すぐにおう においがあまりない 少しひかえめ	きつい (5) こい (2) 少しきつい (2) においある	
			おいしそう (5)      ふつつ (5) ウインナーのにおい (4)      悪くない (3) 変なかんじ (3)      少しくさい (2) 生ぐさい (2)      くさい (2) これぞウインナー ふつ々のウインナーのにおい くせのあるにおいだ 給食のウインナーのにおい 魚のにおいが強い ウインナーの死んだにおい ちよつとへんなにおい	ウインナーのにおい (6) おいしそう (4) ふつつ (3) いいにおい (2) こってり つんとくる もう1種類よりまし おいしそうなウインナーのにおい すみのにおい もう1種類よりいいにおい ちよつとへんなにおい	
味	おいしさ	24 (46.2)	おいしい (6)      おいしくなかった (5) 悪くない (3)      ちよつまずい (2) あまりおいしくない	おいしい (18)      ちよつとおいしい (2) けっこうおいしい      いまいち もう1種類よりまし もう1種類よりおいしい	

油	12 (23.1)	油っこかった (2) 油が多くてちよと食べづらい 皿に油がのこっている	油っぽい (6) 油 ぎとぎと あぶらがのっている すし油っこい あぶらが多かった
濃さ	12 (23.1)	味があんまりない (5) 味がこぶい (3) うすい (3) とてもうすい 味つけがこかった	味が濃い (8) とてもこい
歯ごたえ	5 (9.6)	歯ごたえが良かった (2) 皮がはっている	パリッとしている もう1種類とくらべて歯ごたえ
		好きではない (2) ウインナー (2) きゅう食のウインナー (2) 少し苦い (2) へんな味 (2) 甘い 苦い 本物のウインナー スパイス すぐ味がきえていく なまっぼい くさい あつさり 魚っぽい 後から土の味が… あまり食べたことのない味だった	ウインナー (2) 後味がいい (2) すしからい こってり なんかつかってるあとあじ 塩っぽい しょっぱい けむりをすったかんじ へんな味 肉汁が多い いつも食べているかんじの味 塩からかった

3. 自分や家族の生活をよりよくするためにしたいこと

最後に、これまで学習した家庭科における食内容の知識及び技能を活かして、家庭でどんなことをしていきたいかを考えさせた。「自分や家族の食生活をよりよくするために何をし

ていきたいか」に対して児童が記述したものを内容項目及び場面で分類し、各校ごとにまとめた結果を図3及び図4に示す。

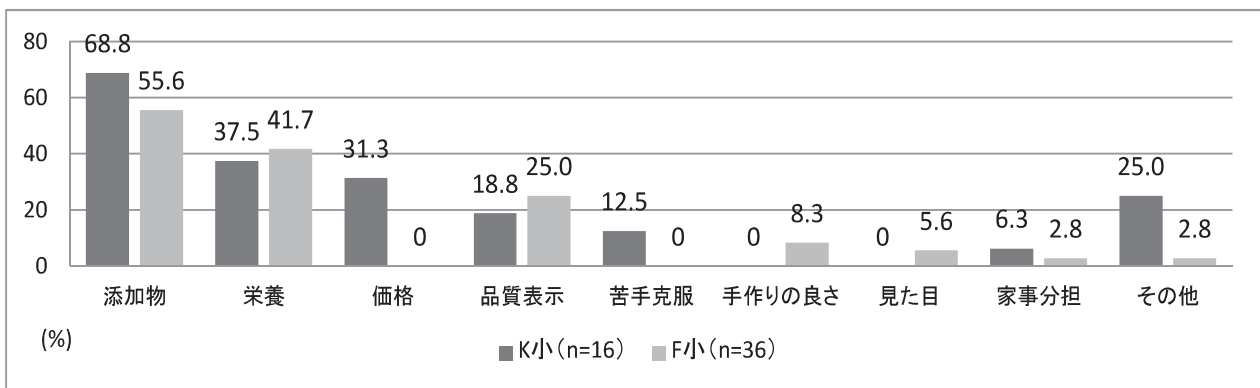


図3 「今後したいこと」の内容による分類



図3をみると、「今後したいこと」の内容として、両校共に「商品の裏をよくみて食品添加物が少ないのを選んでいきたい」のように、「添加物」に関する記述が最も多く、K小学校は68.8%、F小は55.6%であった。次いで多かったのは、両校共に「バランスよく栄養をとる」のように、「栄養」に関する記述であり、K小学校は37.5%、F小学校は41.3%であった。各校3番目に多かったのは、K小学校が「時には値段等も気にして買っていきたい」のように、「値段」に関する記述（31.3%）であり、F小学校が「値段だけで判断せず、原材料も見て買い物をしていきたい」のように「品質表示」に関する記述（25.0%）であった。以下、「手作りのお弁当の方が安全だから自分で作った方がよいと思いました」のように「手作りの良さ」についての記述、「自分が苦手な物を、おいしく食べれるように、おいしく作りたいです」のように「苦手克服」についての記述、「色合いを考えてお弁当を作ったりご飯を作ったりしたいです」のように「見た目」についての記述、「晩ごはん作りなどのお手伝いをする」のように「家事分担」についての記述がみられた。なお、「値段」及び「苦手克服」はK小学校のみに、「手作りの良さ」及び「見た目」はF小学校のみにみられた記述である。

図4によると、K小学校の児童は、「今後したいこと」として「調理」場面を挙げた児童が最も多く、62.5%であった。以下、「購買」場面が56.3%、「食事」場面が6.3%と続く。F小学校の児童は、「購買」場面を挙げた児童が最も多く、44.4%であった。以下、「調理」場面が36.1%、「食事」場面が11.1%みられた。

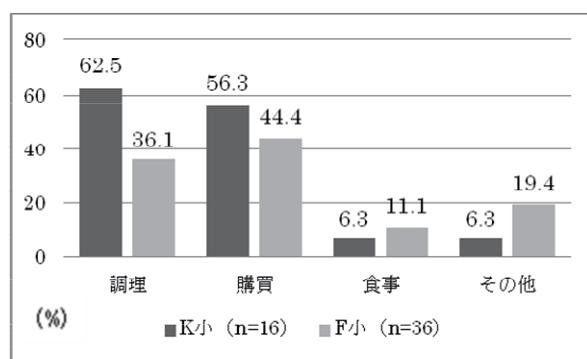


図4 「今後したいこと」の場面による分類

#### IV. 考察

小学6年生を対象とし、コンビニ弁当と手作り弁当の比較検討に関する授業実践を行った。弁当の比較における記述内容としては、値段や食品添加物のように、情報を一目見て分かるものだけでなく、栄養バランスや時間についての記述がみられた。栄養バランスについては、家庭科の学習のなかでバランスのとれた食事の重要性や、どのような献立であればバランスが良いといえるのかについて学習

してきたことにより、意識できたものであると考えられる。また、時間についても、前時までには自分で弁当を作った経験から気付くことができたと考えられる。これらのことから、食物選択学習の題材として、前時までの学習である弁当づくりと関連をもたせたことで、手作りの弁当及びコンビニの弁当それぞれのメリットとデメリットを多様な視点から考え、意見を交流することができた。また、中食が発展している社会状況の中でも弁当を自分で作ることの意義を、実感できたと考えられる。

無塩せきウインナー及び塩せきウインナーとの比較においては、実際に実物を見て、食べて比較することにより、児童の興味・関心を喚起し、実感を伴った学習とすることができたと考えられる。この部分のワークシートには、K小学校での授業後、変更を加えた。自由に記述するK小学校での形式では、味に関する記述に偏っていたことから、F小学校で用いたワークシート（図1）のように観察してほしい項目を示しておくほうが、多様な視点での観察に繋がると考えられる。また、児童の記述をみると、塩せきウインナーに「おいしい」という肯定的な記述が多くみられ、「おいしくない」という否定的な記述は、全て無塩せきウインナーに対するものであった。授業中、教師の問いかけに対する挙手からも、ほとんどの児童が、塩せきウインナーのほうがおいしい、と感じていたといえる。食品を選ぶ際の基準として、おいしさは重要な基準となるため、全ての児童が、今後無塩せきウインナーを購入するようになるとは必ずしも言えない。しかし、見た目やおい、味の違いを実感したことで、何らかの示唆を与えることができたのではないかと考えられる。

家庭科の学習内容を活かして今後していきたいこととしては、直前の学習であったことも影響し、「添加物」に関する内容を各校過半数の児童が記述していた。想定した場面には、K小学校は「調理」場面が最も多く、F小学校は「購買」場面が最も多いという違いがあった。筆者が本研究対象を含むK小学校及びF小学校を対象として行った調査において、F小学校よりもK小学校のほうが家庭における調理実践頻度が高い傾向にあることが明らかとなっている<sup>15)</sup>。つまり、この違いは日常生活経験の差からうまれたものであり、児童はそれぞれの生活を見つめたいうえで自分にできることを考え、記述したものと考えられる。これによって家庭科での学習を家庭で活かすことを意識させ、実践意欲を高めるきっかけになるのではないだろうか。

本研究では、K小学校とF小学校において、ほぼ同じ授業内容及び授業の流れで実践を行った。児童の人数や生活経験等において違いがある2校であったが、授業の成果や児童の記述等に大きな差異はみられなかった。これにより、本授業実践で扱った内容は、学校による環境の違いに大き

く左右されることなく、一定の成果が得られる授業内容であると考えることができる。

食物選択学習の実践としては、小学校高学年以上を対象とした机上での学習が多くみられる。本実践において、特に2種類のウインナーの比較は実感を伴った学習となり、印象に残りやすいと考えられる。このような比較を行う授業は、小学校低学年の児童であっても、それぞれの発達段階に合わせた言葉での気付きを記すことにより可能であろう。しかし、本研究では食品添加物等、低学年の児童には理解しにくい内容も含まれている。食物選択に関する学習は低学年の児童にも求められるが、小学校低学年の児童に適した食物選択学習の実践はみあたらない。そこで、小学校低学年から導入が可能な食物選択学習の教材開発及び授業実践を今後の課題としたい。

本研究は、高知大学大学院総合人間自然科学研究科教育学専攻（修士課程）における長期インターンシップ I~IV として研究を行ったもののうち、一部をまとめたものである。

#### 謝辞

本研究にあたり、協力して下さった K 小学校の山本陽子校長先生、宮田正志先生、F 小学校の中山由美子先生をはじめ、協力校の全ての教職員及び児童の皆様にご心より感謝いたします。

#### 文献

- 1 (社) 日本家政学会編 (2004) 『新版 家政学事典』朝倉書店 p.494
- 2 堀田宗徳 (2007) 「最近の中食の動向」『日本調理科学会誌』Vol.40 No.2 p.104-108
- 3 独立行政法人 日本スポーツ振興センター「平成 22 年度児童生徒の食事状況等調査報告書【食事状況調査編】」 p.337 2012 年 6 月 20 日採取  
[http://naash.go.jp/anzen/school\\_lunch/tabid/1490/Default.aspx](http://naash.go.jp/anzen/school_lunch/tabid/1490/Default.aspx)
- 4 近藤精洋・滝山桂子 (2010) 「小学生の価値認識の形成をめざす消費者教育 (第 1 報) —菓子に関する購買行動と価値認識の実態—」『日本家庭科教育学会誌』第 52 巻第 4 号 p.240-249
- 5 食育基本法 2005 年 6 月 1 日制定
- 6 前掲 4
- 7 文部科学省 (2008) 『小学校学習指導要領』東京書籍 p.14
- 8 文部科学省 (2008) 『小学校学習指導要領解説 家庭編』東洋館出版社 p.51
- 9 吉田勉監修 (2007) 『わかりやすい食物と健康 2—食品の分類と特性』三共出版 p.2
- 10 高増雅子・足立己幸 (2007) 「小学生における中食・外食選択型食教育プログラムの学習効果に関する研究」『日本家庭科教育学会誌』第 50 巻第 1 号 p.22-32
- 11 近藤精洋・滝山桂子 (2010) 「小学生の価値認識の形成をめざす消費者教育 (第 2 報) —菓子の商品開発のシミュレーションを導入した授業開発—」『日本家庭科教育学会誌』第 52 巻第 4 号 p.250-262
- 12 一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会「JFA コンビニエンスストア統計調査月報 2012 年 8 月度」<http://www.jfa-fc.or.jp/particle/42.html> 2012 年 9 月 24 日採取
- 13 桑畑美沙子編 (2004) 『わくわく食育授業プラン』農文協 p.127
- 14 前掲 6 p.88
- 15 小島千明・菊地るみ子 (2012) 「小学 6 年生の食生活に関する実態と課題」『高知大学教育学部研究報告』第 72 号 p.11-16