論文審査結果の要旨

香川 明夫

食育基本法 (2005 年) の制定以降、学校教育における食育は着実に進みつつある。一方、小学校教育では 2002 年の学習指導要領以降、子どもたちの「生きる力」の育成を学習活動の中心に位置づけており、食育も「生きる力」の育成の観点から注目され、教育実践が積み重ねられている。しかし、食育を進める上での学問的体系的な裏付けは未だ十分ではなく、理論、方法共にさらなる研究が期待される状況にある。こうした中で、本研究は取り組まれた。

研究目的の第一は「さかな丸ごと食育」プログラムが、児童の「学ぶ意欲」を 高めるプログラムとして、どの地域でも効果的なものであるかを検討すること、 第二は「丸ごと魚」を調理実習で取り上げた時の教育的効果に関する知見を得 ることである。

研究方法は、①研究者が主な授業者となる、②授業(以下、座学および実習) 実践中に児童を観察する直接観察、③質問紙法による量的調査、④自由記述分析による質的調査とし、2つの作業課題を設定した。作業課題1:山間部の小学校において、「さかな丸ごと食育」プログラムを基に児童にさかなに関する授業と、「丸ごと魚」調理、「缶詰魚」調理実習を行い、前後に同じ質問紙調査(調査1~5)を実施し、結果を検討する(1章にあたる)。対象は5学年の児童44名、2学級。作業課題2:都市部の小学校において、作業課題1と同様の調査を行い、結果を検討する(2章にあたる)。対象は5学年の児童39名、1学級(単学級)。そのうえで、作業課題1との比較を行い、同一点、相違点について検討する(終章1にあたる)。

分析方法は、質問紙は質問内容によって 2·3·4·5 択とし、自由記述欄を設けた ものを集計した。相関分析(Pearson の相関係数)、マクネマー検定、反復測定分 散分析、多重比較法(Tukey 法)、重回帰分析、 t 検定等を行い、統計的検定を検 計した。

2つの作業課題を終えての結果及び考察として、以下の点があげられる。

作業課題1:①魚観については、授業後は「種類の多さや不思議さ、生態系に ついて」の回答が多く見られたが、1ヶ月後は「おいしい」が最も多い回答とな り、統計的有意差がみられた。②授業満足感は、全体として高く、「缶詰魚」調 理が最も高かった。③魚調理への積極性(前向きさ)は座学から実習に至るま で事前調査時(調査1)より向上していた④調理実習後の自由記述では、「丸 ごと魚」調理後には体の構造や魚そのものの感触、魚への感謝などがあり、魚 に関する認識もより広く、深くなっている。「缶詰魚」調理後は簡単、自宅で も取り組んでみたいなどの意欲につながる言葉が現れた。⑤学校生活をいきい きと過ごしているかについては、事前調査では「特に魚について意識していな い」がいきいきの関連要因としてあがったが、1ヶ月後調査(調査5)では「魚 料理への興味がある」や「食事の楽しさ」があがった。児童の魚観は、授業後 の「生物」としての認識から、「魚丸ごと」の調理実習を経て、命をいただくこ との厳粛さにふれ、「食べ物」としての認識へと変化し、魚を調理対象の食材と してとらえることができるようになっている。さらに、 座学と二つの調理実習 後とそれ以前では、生き生き生活している児童の予測因子に「さかな丸ごと食 育」プログラムの効果を示唆する変化が表れる結果となった。

作業課題2:都市部で調査した小学校は、単学級の学年で担任1人に39人の児童のため、山間部の小学校と教室の混み具合等に違いがある。さらに調査期間中に東日本大震災が発生したので、その影響も含めた検討を行った。①魚観については、当初食べ物としての「魚」という意識は少ないが、「丸ごと魚」調理後の自由記述では、体の構造や魚の感触、調理方法、「缶詰魚」調理後は簡単、自宅でも取り組みたい等の言葉が現れた。②授業満足感は、「丸ごと魚」調理が最も高かった。③魚調理への前向きさの指標「魚料理を作ってみたいか」の値は、1ヵ月後が最も高く、「魚料理ができるか」は「缶詰魚」調理後が最も高かった。④学校生活を生き生き過ごす関連要因は、事前には「食事が楽しくない」などの児童が生き生きしているが、1ヶ月後には「学校生活が楽しい」や「朝食

を毎日食べる」が出現した。「丸ごと魚」調理の満足感が最も高かったのは、39 人全員が一緒に最初に難しい課題に取り組んだという山間部との教育条件の違 いが考察された。さらに山間部と都市部の比較では、魚に関する項目を見た場 合、ほとんど有意差が認められなかった。また、学校生活を生き生き過ごして いるかを従属変数とし、調理実習時の中から授業と魚との関わりに関する設問 を独立変数とした重回帰分析を行ったところ、有意な関連が示されたのは、い ずれも「丸ごと魚」に関する調理実習や「丸ごと魚」の調理実習時に確認した 内容だった。缶詰調理の体験より、「丸ごと魚」の調理実習の体験のほうが、学 校生活を生き生き過ごすことに大きな影響力をもっていることが明らかになっ た。すなわち、生き生きと学校生活を過ごすことに寄与するものは「丸ごと魚」 の方であり、「丸ごと魚」を取り上げたとき、児童の学ぶ意欲を高めることがで きるのではないかと考えられる。2つの作業課題から、今回取り組んだ2校の結 果は、地域の違いを超えた大きな傾向として、「さかな丸ごと食育」プログラム を利用した学習活動の中で、魚をとりまく食環境の学びと「丸ごと魚」調理実 習を組み合わせた時に、児童は学習活動に意欲的に取り組むこと、また、それ によって、児童の魚をみる見方を大きく変化させ、魚をより身近な食物として とらえさせることを明らかにした。さらに、学校生活を生き生きと過ごすこと ができるかは、「子どもの学ぶ意欲」が現れる条件として重要な指標であるが、 その視点から生き生き過ごせる要因を見ると、山間部、都市部共に事前調査で はいくつかのマイナス要因が学校生活を生き生きさせるという結果が示された。 しかし、1ヶ月後調査では、両校とも魚に関する内容、食に関する内容が、生き 生きを支える要因として示されており、総合学習として取り組んだ今回の授業 の影響がここに認められる。

結論として、山間部と都市部という異なる地域の小学校においても、「丸ごと 魚」調理を教材とした「さかな丸ごと食育」プログラムは児童の「学ぶ意欲」 を高める有効なプログラムであることが示唆された。 審査会では、先行研究の追加、本文で示された「生き生き過ごせる要因」分析にいたるまでの必要な作業とより詳しい記述、マズローの欲求階層に位置づけた教育変化の整理と統計処理、調査枠組みと質問紙の設問へのつながりの明確化、授業実施への取り組みや準備の加筆、タイトルの修正等の意見が出されたので以下のように追記した。

- 生き生きについての調査データの統計処理を追記
- マズローの欲求階層の理論に基づいたデータ分析を追記
- 統計的分析手法の詳細について追記
- 教材としての魚の扱いについて追記
- 表題について検討し変更

本研究は、小学校家庭科では、現在取り扱うことのできない生魚の調理を総合学習の時間でとりあげた最初の意欲的な教育実践研究である。都市部と農村部の2事例ではあるが、綿密な計画のもとに組まれたパイロットスタデイとして、今後の全国的な実践研究の普及に寄与するものであり、博士(保健学)の学位の授与に値するものと認められる。

【論文審査委員】

(委員長) 教授 橋本 紀子

教授 宮城 重二

教授 武見 ゆかり

教授 小林 正子

教授 小西 史子