

博士（保健学）学位論文要旨

「丸ごと魚」調理を教材とする食育プログラムの
子どもの学ぶ意欲との関連

Does ‘Whole Fish’ Cooking Practice Motivate School
Children?

- Study on Food and Nutrition Education Program
in Primary Schools.

2016 年

指導教員 橋本 紀子 教授

香 川 明 夫

KAGAWA, Akio

女子栄養大学

【研究の背景】2005 年、国は食育基本法を制定し、食育を国民運動とした。学校教育における食育は学校長のリーダーシップの下、着実に進みつつある。しかし、食育を進める上で学問的体系的な裏付けは未だ十分ではない。理論、方法共に発展途上にあると言ってよい。あらゆる機会をとらえ、研究する必要がある。

【研究目的】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、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、以下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」プログラムを元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】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、統計的検定を検討した。

【結果と考察】 **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「魚調理への興味がある」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く。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。

【結語】 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。