

調理の教育的意義に関する考察 今日における「手作り」の意義

高橋 洋子

Abstract

This paper aims at clarifying the importance of the effects of cooking at homes and proposing a theoretical model to be investigated by SEM(Structural Equation Modeling) or Covariance Structural Analysis. The educational significance of cooking is examined from the following view points; Bandura's observational learning theory, Maslow's need-hierarchy theory and Noddings' caring theory. Especially, observational learning is our key concept in understanding how children develop their knowledge of cooking and their sense of self-esteem. In our study, SEM attempts to explain the relationships among a set of observed variable in our questionnaire in terms of a smaller number of latent variables such as a psychological stimulator or a physical stimulator for cooking.

キーワード.....調理 ホーム・ミール・リプレースメント 家庭の教育力
共分散構造分析

1 はじめに

食における「手作り」、すなわち調理¹⁾に関する変容が、家庭の教育力を低下させる原因の一つになっていると考えられる。今日における調理の教育的意義を生活科学並びに教育心理学的な観点から検討するために、本稿では、まず、家庭で行われている調理の現況及びその問題点を概観した。

続いて、今日における調理の教育的意義を、次の3つの視点から理論的に考察した。

- ・調理する姿が子どもの模範となる：モデリング理論を参考に
- ・愛情表現としての調理：欲求階層説を参考に
- ・調理に関するジェンダー問題：ケアリング理論を参考に

以上の考察をふまえて、調理の教育的意義を実証的に明らかにするためのアンケート調査を行うこととした。アンケートの解析において、食意識と食行動の因果関係や意識構造を分析する手法として、共分散構造分析を導入することの有効性に言及した。

2 食の「手作り」に関する現況及びその問題点

2 - 1 今日における食生活の実態

筆者は1990年から3年毎に食生活に関するアンケート調査を行い、ホーム・ミール・リプレイスメント(HMR²⁾)の進行状況及び進行の背景に着目した考察を行ってきた(高橋ら1994-a、1994-b、1994-cほか)。その結果、食品添加物の摂取が増える・栄養のバランスが崩れる・個食化が進む・調理技術や食文化の継承が途絶えるなど、多方面に及ぼす悪影響が懸念されながらも、今日においてHMRが容認され、不可欠な存在になっている実態が確認された。また、HMRが進行する背景としては、女性の社会進出によって家事の時間が不足するという物理的な理由のほか、従来から女性の義務・苦役とされていた調理作業からの解放という、心理的な要因も影響しているものと推察された。

食生活の実態については、家政学・調理学等の分野で数多くの調査が行われているが、その調査方法は、筆者らが実施したものと同様のアンケート調査が大半である。そのような中で、近年、「食生活に関する意識や行動についてアンケート調査する、1週間分の食事の写真を撮って提出してもらい、前述のとを照合し、その矛盾点についてインタビューする」という3段階にわたる、検証を重視した大規模な定性調査を、調査会社がマーケティング目的で実施した³⁾。そして、同調査から、“「言ってること」と「やってること」の乖離が頻繁に見られた。この乖離の裏にあるのは、主婦の「正解主義」である。人に聞かれたら、実際は自分がそうしているかどうか厳しく問い直さずに、「正解」と思われる答えにマルをつけてしまう(岩村2003:210,219)”という実態が明らかになった。このことは、調査を行う際の一般的な留意事項の一つとされるイエス・テンデンス⁴⁾を実証するとともに、既存の食生活調査の結果に関する信憑性にも疑問を投じるものと考えられる。

2 - 2 「もの作り」の環境変化が家庭の教育力に及ぼす影響

日本人の大部分が農業に従事していた時代においては、親たちが生業として行う生産活動も、家事として行う「もの作り」も、子どもは間近に見て育った。親たちを模範として、子どもは生きていくために必要な知識や技術を身につけていき、また、そのような過程を通じて、親の威信が形成されていったと考えられる。

明治期以降の産業化に伴い、都市に勤労者世帯が増加すると、職住分離が進み、生業としての生産活動の場が家庭から離れていった。家庭と生産活動の分離は、子どもが親の働く姿などを見て成長する機会を減少させ、親の存在感の低下をもたらしていることが指摘されており⁵⁾、特に、「男性は職場へ出向き、女性が家庭を守る」という家族形態が一般化したことによって、父親の存在感や威信が希薄化していることが問題視されている⁶⁾。

一方、職住分離が進んだ後も、家庭内においては、裁縫や簡単な大工仕事などの「もの作り」

が行われてきた。それらも次第に商品化・外注化されていく中、調理は子どもにとって、“身近で日常的に行われる「もの作り」”としての、最後の砦であったと考えられる。しかし、近年、女性の社会進出等を背景に HMR が進行し、家庭における調理は減少している。従来は主に母親が行ってきた調理が減少することにより、今度は母親の存在感や威信が希薄化することを⁷⁾、筆者は懸念している。

2 - 3 家庭における調理の教育的意義を検討する筆者の視点

2 - 3 - 1 能力形成・精神発達に資する活動として調理を捉える

今日の日本においては、親子は上下関係ではなく平等な間柄であると想定し、子どもの自主性を尊重することによって親子間の衝突を避けようとする傾向(「友だち親子」「仲良し家族」⁸⁾)がみられる。そのため、「子どもに模範を示すことによって『親の威信』が形成される」という考え方に、どのくらいの親たちが共感しているのか疑問である。そして、そのような状況下で、食の「手作り」を通じて家庭の教育力を回復させようと提言することは、旧来の家父長制に基づいて女性の役割を固定しようとする思想、あるいは、女性の社会進出に反対する思想ではないかと警戒されかねない⁹⁾。しかし、筆者は調理を「女性の義務・苦役」と捉えて論じているのではない。調理は「親が威信を獲得するための要素」であり¹⁰⁾、同時に、子どもが「創造性を育み発揮させる活動」「人のために何かをする喜びを知り、自分自身で生きていく自信が生まれる経験」「基本的な生活習慣や勤勉性の獲得につながる行動」として調理を捉え、男女を問わず、能力形成・精神発達に資する活動として、筆者は調理の有効性を提言する(高橋 2008)。

2 - 3 - 2 「食」の背後にある諸因子との関連を念頭におく

昨今、食育の必要性を説明する資料の一つとして、毎日朝食をとる子どもほどペーパーテストの得点が高い傾向にあることが示されている¹¹⁾。しかし、朝食の摂取状況には、様々な生活因子が関与しており¹²⁾、きちんと朝食を用意する家庭であれば、食生活以外の面においても、親の目や気持ち、子どもに十分に行き届いていると推察される。このことは、家庭生活の中から、「食」という因子のみを抽出するのは困難であることを示唆している。すなわち、食生活と家庭の教育力との関連を検討する際には、その背後にある諸因子との関連を念頭におく必要があるということである。逆に、このことから、家庭において「どのような食生活が実践されているか」は、その家庭において「家庭の教育力がどの程度機能しているか」を計るための指標になり得ると期待できる。

2 - 4 学校教育における調理実習への期待

2005年に成立した食育基本法の前文には、“様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進するこ

とが求められている”と記載されている。このことから、食育の目標は「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得であり、調理実習等はそのための経験の一つに位置づけられていると考えられる。これは、HMRの存在を前提とした食生活を想定しているものであり、食育基本法においては、「手作り」自体は重要視されていないことがうかがわれる。

しかし、「幼児をもつ保護者は、調理に関する指導は家庭よりも学校や園などに期待する傾向がある」¹³⁾、「学校での調理実習を楽しんだ子どもは、家庭でもよく料理をしている」¹⁴⁾、「主婦が中学生のときの家庭科の学習指導要領が、現在の調理状況や食生活に反映している」¹⁵⁾などの調査結果も報告されていることから、学校で調理実習の機会を提供することが、子どもたちにとって大きな意味をもつと考えられる。

とりわけ、家庭での調理が減少している今日においては、学校での調理実習が重要となる。現在の学校教育においては、家庭科・生活科・総合的な学習の3分野において調理実習が行われており、それらの時間を有効に活用することが期待される¹⁶⁾。

3 今日における調理の教育的意義に関する考察

3 - 1 調理する姿が子どもの模範となる：モデリング理論を参考に

親たちが子どもに対して意図的に調理を指導しなくとも、親たちが調理をしている姿を見たり、台所仕事を手伝ったりしているうちに、子どもが調理技術等を身につけていくケースが多い¹⁷⁾。このことは、バンデュラが提唱したモデリング¹⁸⁾の理論を、具体的な形で示していると考えられる。

モデリングとは、何かしらの対象物を見本（モデル）として、そのものの動作や行動を見て、同じような動作や行動をすることを指すものであり、「モデル」となるのは親とは限らない。

料理をよくする中・高校生の特徴として「姉がいる」という要素を抽出している調査結果¹⁹⁾があることから、同年代の子どもが料理をする姿が極めて有効な「モデル」になっていると推察されるが、少子化が進行する昨今では、兄弟姉妹を「モデル」をすることが難しくなっている。そのような状況において、実際に子どもが料理をしてみせる「子ども向け料理教育番組」²⁰⁾は、調理に関する格好のメディア教材であったと考えられる。近年、「食育」の重要性が提言されている中で、長年放送されていた「子ども向け料理教育番組」が相次いで姿を消したことは、「食育」の重点が「食の手作り」よりも「食の選択」に置かれている状況が影響しているためと推測され、筆者は憂慮している。

なお、著名な料理人や芸能人が料理をしている姿を放映する番組は、一般には娯楽番組に分類されている。しかし、料理をしている人物を「モデル」にすることが頻繁に行われていると推測されることから、このような番組も調理に関するメディア教材と位置づけることが可能と考えられる²¹⁾。

3 - 2 愛情表現としての調理：欲求階層説を参考に

家庭料理の価値を「家族への愛情」と「手作り」に求める考え方は、今日においても根強く存在しており、このことが「料理で手を抜くことへの罪悪感」につながっているとされる（山尾 2003：143）。そのような状況の中で、食品メーカーが「手作り料理と愛情の関係」を調査した結果、「手作りの料理を食卓に出すこと」と「家族への愛情」が「関係がある」と考える主婦は60歳代で76%であるの対し30歳代では43%と、年代差が生じていることが判明した²²⁾。このことから、日本においては、手作り料理と愛情の関係は意識されにくくなる傾向にあり、料理で手を抜くことへの罪悪感も減少していき、HMRがさらに進行することが予想される。

エクスタイン (Eckstein, Eleanor F.) は食物を例にとり、マズローの欲求階層説²³⁾を説明した (フィールドハウス 1991：59-66)。調理に関しては、マズローが階層化した「生存限界」「安全 - 保障」「愛情 - 帰属」「自尊心の満足」「自己実現」という5段階のうち、下から3階層目の「愛情 - 帰属」以上における説明が注目される。すなわち、最下層の「生存限界」と2階層目の「安全 - 保障」の欲求が満たされた後には、愛情や帰属さらに感動を求める段階へと進み、食物がある特定の社会文化に帰属する集団の一員であることを表すために使われる。そして、「伝統的に米国の女性は、細心の注意を払って食事を選択し、調理し、食卓に並べることによって家族への愛情を表現してきた。それゆえ食事を非難するような感想を述べることは、行儀の悪いこととしてタブー視されている。したがって一般的な愛情の表現方法はその食事をほめることである」と論述し、家庭で調理をする人とそれを食べる人の、愛情を根拠とした絶対的な関係を説明している。また、“料理コンクールに参加して、自分が調理したものをほめられることを喜ぶ”というような、食物を調理することに対する誇りが「自尊心の満足」という4階層目の欲求に反映し、さらに、“革新的な食物の利用の仕方や新しい調理法を発見すること”などによって、「自己実現」という最高層の欲求が実現することが説明されている。

上記の説明から、HMRが進行して家庭での調理が減少することは、調理を通じた家族の愛情関係を揺るがすだけでなく、調理を通じての自尊心の獲得や自己実現の可能性も減少させることが理解できる。そして、“生存するための安全な食物”という、生物的欲求のみに基づく食生活へと退行していく危険性が、示唆されたと考えられる。

3 - 3 調理に関するジェンダー問題：ケアリング理論を参考に

固定的な性役割の脱却が広い分野で模索されている今日においても、「家庭における調理は女性の役割である」という考え方は、根強く残っている。家庭において調理に関わることを免責されてきた男性は、上げ膳据え膳で一見うらやましいように見えるが、反面、食に関する知識や技能を実地で学ぶ機会を与えられることもなく、健康の自己管理権を奪われ、食生活運営能力に欠けたまま放置されてきたともいえる（高橋 2000：22）。

次世代については、食生活運営能力を男女ともに身につけることが一般化するよう期待され

る。近年の調査において、男の子も調理に関わった方がいいと認識する親が大半を占める²⁴⁾、「調理が好きだ」「調理が得意だ」という男子中学生・高校生は多い²⁵⁾という調査結果が示されているが、「男の子なので料理はさせない」と回答した母親の割合も報告されている²⁶⁾。

固定的な性役割の脱却については、アメリカの教育学者ノディングス（Nel Noddings）がケアリングの見地から次のように論述している。

女性の倫理としてのケアリングに向けられた批判 - 女性が搾取されるのを擁護しかねないといった - は、おおむね以下の点を見落としている。わたしは、けっして、女性だけが、世の中すべてのケアを与えるべきだと主張しているわけではない。ここで論じたのは、ケアリングが歴史的には女性の役割であったこと、そして、女性たちは、何世紀にもわたる経験を経て、ケアを与えることの実践と、道徳的な方向づけの両方に寄与する、なにか特殊なものを身につけていること、ケアリングは、そうした経験から芽ばえたものだということである。（…中略…）女性も男性も、公的な生活と私的な生活の両方に、細心の注意を向けること（稼ぎ手であるとともにケア提供者であること）ができなければならない。（ノディングス 1997： - ）

ケアリングはケアする人の自己犠牲的な行動ではない。一義的にはケアされる人の自己実現を可能にする行動であるが、他者をケアすることにより、ケアする人もまた自分に欠けている点に気づくことから、自己実現ができるのである。すなわち、ケアリングとは他者志向的な行動であると同時に、自己志向的な行動でもあり、このことから、ケアリングの本質とは相互性であるということが導き出されるのである²⁷⁾。

ケアリングは看護の分野に広く普及していった。看護と同様、歴史的に女性の手に委ねられてきた調理の分野にもケアリングの概念が普及して、“自己と他者の双方の自己実現に寄与しうる、男女双方に奨励されるべき有益な行動”として、調理が位置づけられることを筆者は期待している。

4 共分散構造分析を導入することの有効性

前項までの考察をふまえて、調理の教育的意義を実証的に明らかにするためのアンケート調査を行うこととした。アンケート回答を分析する手段としては、最近著しい発展をみた共分散構造分析²⁸⁾ (SEM)を導入する。共分散構造分析を用いることにより、要素全体の因果関係および関連性の強弱、さらに、潜在変数（実際には観測されていないが、観測変数（資料から観測できる変数）に影響を与える構成概念）も含めた全体構造を、視覚的に捉えながら数量的に検証することが可能となる。

共分散構造分析の手法は、あらかじめ、観測変数に潜在変数を加えたモデルを設定し、パス図として視覚化した上で、観測したデータを入れ込んで、算出されたパス係数（変数間の関係

の強さを示す係数)の有意义や、GFI²⁹⁾などモデル全体の適合度を示す指標について検討しながら、試行錯誤でモデルを修正していき、最適なモデルを探索していくものである(涌井ら2003:26-62)。なお、パス図の構造が複雑になるほど、計算上、GFIの値が大きくなる。GFIの値が大きければ、モデルの適合性が高く見えるが、複雑なモデルは破綻しやすい。よって、共分散構造分析を実践する場合は、いわゆるパーシーモニーの原理³⁰⁾に基づき、なるべくシンプルモデルを設定するものとする。

調理に関する母親の意識と行動の関連及び意識構造を、共分散構造分析を用いて解明することを目的として作ったパス図のイメージを、図1に示した。

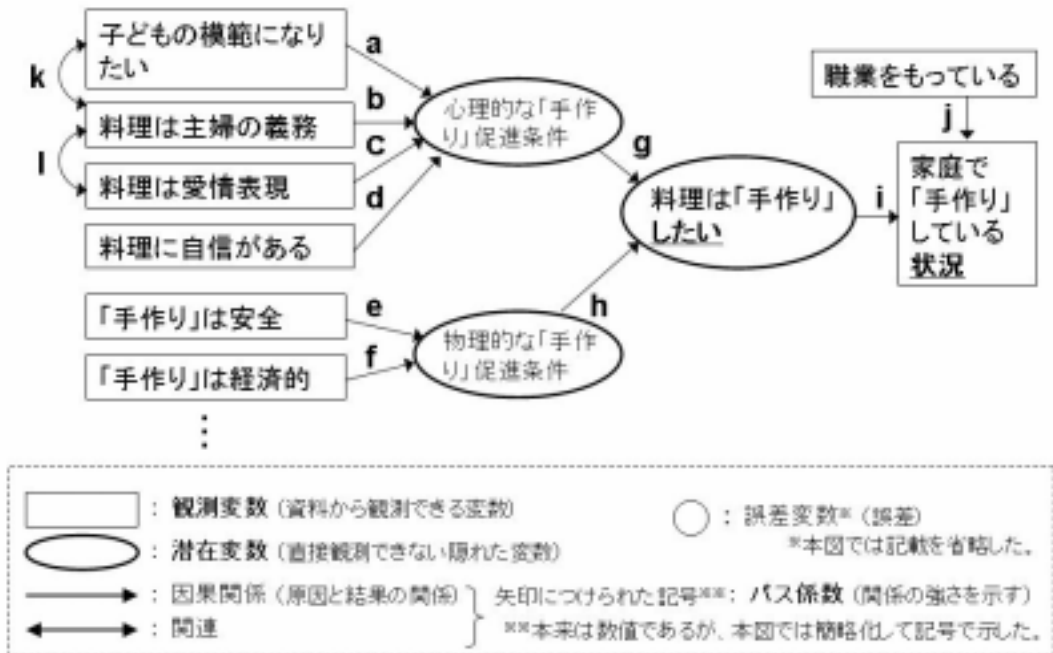


図1. 母親の意識構造等を示すパス図のイメージ(共分散構造分析)

図1では、まず「子どもの模範になりたい」「料理は主婦の義務」「料理は愛情表現」「料理に自信がある」という4つの観測変数から“心理的な「手作り」促進条件”という潜在変数を設定し、次に「「手作り」は安全」「「手作り」は経済的」などの観測変数をもとに“物理的な「手作り」促進条件”という潜在変数を設定した。そして、それら2つの潜在変数をもとに“料理は「手作り」したい”という潜在変数を設定した。係数gとhを比較することによって、“料理は「手作り」したい”という意識形成において、心理的と物理的ではどちらの「手作り」促進条件がより強く影響しているのか比較することが可能である。また、“料理は「手作り」したい”という意識が、実際に「家庭で「手作り」している状況」につながる度合いiと、「職業をもっ

ている」という条件が「家庭で「手作り」している状況」に及ぼす影響」を比較することもできる。さらに、k と l というような、観測変数どうしの関連も含めて、モデル全体の関連を示すことができる。実際には、パス係数の有意性やモデル全体の適合度を検討しながら、モデルを適宜修正して、調理に関する母親の意識と行動の関連及び意識構造を示すのに最適なモデルを探していくものである。

5 おわりに

以上のように本稿では、まず、家庭で行われている調理の現況及びその問題点を概観して、HMR の進行が家庭の教育力を低下させていることや、食育基本法の重点は「食の手作り」ではなく「食の選択」にあることなどを指摘した。次に、今日における調理の教育的意義を、モデリング・欲求階層説・ケアリングの 3 点から考察し、料理番組が調理のメディア教材として有効な理由や、HMR の進行は家族の愛情関係を揺るがし、調理を通じた自尊心の獲得や自己実現の可能性も減少させること、“自己と他者の双方の自己実現に寄与しうる、男女双方に奨励されるべき有益な行動”として調理を位置づけられることなどを指摘した。さらに、調理に関する母親の意識構造等を表すパス図を例示して、共分散構造分析を導入する有効性に言及した。

本研究は、料理を手作りすることにどのような教育的意義があるのか、知識面・技能面よりもむしろ心理学的アプローチに重点をおいた検討を試みるものである。アンケートの分析を通じて食生活の現状を把握するとともに、その問題点を指摘し、心身共に健全な次世代の育成に寄与しうる提言をすることを目的として、本研究を展開していきたい。

< 謝辞 >

本論考の草稿に目を通していただき貴重なご意見を賜りました東北大学大学院教育学研究科柴山直教授に感謝申し上げます。

< 注 >

- 1) 調理： 広義における「調理」は、「食品素材をととのえ、供食するまでの一連の過程を含む。すなわち、食事計画から、食品素材の選択、準備、調理操作、食卓構成、完成された食べ物を食卓に提供するまでのすべての内容を含む」（中濱ら 2006：3）ものである。狭義の「調理」は、上記のうち調理操作のみを指す。本稿における「調理」は、狭義の「調理」とし、「食における手作り、料理を手作りすること」を指すものとする。なお、狭義の「調理」は一般に、同義語の「料理」と区別なく使用されているため、本稿においても、出典に「料理」と記載されているものについては、そのまま「料理」と表記した。
- 2) ホーム・ミール・リプレイスメント（Home Meal Replacement、略称は HMR）： 従来は家庭で行われていた調理が、市販品に置き換わっていく現象。
- 3) 食 DRIVE 調査： 広告会社の(株)アサツーディ・ケイが、マーケティングを目的として実施した定性調査である。1960 年以降に生まれた、子供を持つ主婦を対象に、1998 年から 2002 年まで、計 6 回、のべ 111 世帯、2331 食卓を調査。次の 3 ステップによる独自の調査方法により行われたもので、検証を重視した食生活調査として注目される。

第一ステップ：食事作り、食生活、食卓に関する意識、実態について質問紙法で尋ね、回答後回収。

第二ステップ：1日3食、1週間分、毎日の食卓にのったものにつき、使用食材の入手経路、メニュー決定理由、作り方、食べ方、食べた人、食べた時間など、日記と写真で記録。

第三ステップ：一と二をつき合わせ、分析・検討した後、矛盾点や疑問点を中心に、背景や理由を細かく問う詳細面接を実施。

<出典><http://adv.yomiuri.co.jp/ojo/02number/200309/09toku1.html> (2007.5.30 閲覧)

対象を1960年以降に生まれた主婦に限定したのは、先行調査により、1960年以前生まれと以後生まれとでは、「食」に限らず生活の様々な分野の価値観・感覚・行動に大きな違いのあることが明らかになっているためである(岩村2003:3)。

- 4) イエス・テンデンシー (yes-tendency)：質問文に対して、潜在的に「はい(Yes)」と答える傾向があること。アンケート調査を実施する際に留意すべき事項とされる。

盛山和夫(せいやま・かずお、1948～、東京大学大学院教授、数理社会学)は、イエス・テンデンシーを次のからに分類し、元来のイエス・テンデンシーはの「文法上のイエス・テンデンシー」であるが、実際に注意すべきは、むしろ、との「調査者に向けたイエス・テンデンシー」であると説明している(盛山2004:88)。

質問文に対して、文法的にYesと答える傾向。すなわち、「あなたはAだと思いますか」と聞かれたときの方が、「あなたはAではないと思いますか」と聞かれたときよりも、Aに対して賛同する度合いが高くなりやすいこと。

回答者が調査者の意向を忖度し、無意識のうちにその方向に答えようとする傾向。

なるべく世間並みからはずれない答え方をしようとする傾向。

- 5) 職分分離と家庭教育：職分分離が進んで、子どもたちが親の働く姿などを見て成長する機会が減少したことは、青少年の職業観・勤労観の育成に悪影響を及ぼす要因として注目されることが多い。そのような中、兵庫県教育委員会は学校教育審議会答申「家庭及び地域社会と連携した学校教育の在り方について」(1997)において、家庭と生産活動の場の分離が、親の存在感の低下や、地域社会の教育力の低下をもたらしていることを指摘している。<出典><http://www.hyogo-c.ed.jp/~koko-bo/singi.html> (2008.2.14 閲覧)

- 6) 父親不在論：ドイツの精神分析学者ミツチャーリヒ(Alexander Mitscherlich、1908～1982)が1963年に『父親なき社会』で指摘したことを嚆矢として、父親のあり方に関心が向けられ始めた。日本では、1972年に同書の翻訳が出版されて以来、父親不在論のもとで父親の権威失墜が語られるようになった。折しも、日本は低成長期に入り、高度経済成長期における猛烈な企業戦士的な働き方に対する再考を促すものとなった(大日向2006:163-164)。

- 7) 家事の商品化・外注化と家庭の教育力：中央教育審議会第一次答申「21世紀を展望した我が国の教育の在り方について」(1996)においても、「家庭の教育力の低下には、民間企業などから提供される多彩で便利なサービスを受容することによって家庭の機能を代替させたことなどが大いにかかわっている」と指摘している。

<出典>http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/12/chuuou/toushin/960701c.htm (2008.3.5 閲覧)

- 8) 「仲良し家族」：中央教育審議会答申「次世代を担う青少年の育成に向けて - 青少年の意欲を高め、心と体の相伴った成長を促す方策について - 」(2007)においても、『中学生・高校生の生活と意識調査(NHK放送文化研究所、2003)』における“どういった親でありたいか”の調査結果をもとに、家庭教育についての考え方に関して、「保護者に子どもの自主性を尊重する傾向が強まっており、親子間の考え方等に衝突の少ない、いわゆる『仲良し家族』が増えている」と指摘している。

<出典>http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/07020115/004.htm (2008.2.22 閲覧)

- 9) 家庭の果たすべき役割に関する規定：中央教育審議会答申「新しい時代にふさわしい教育基本法と教育振興基本計画の在り方について」(2003)において、親が模範を示すという家庭教育の基本が忘れられつつあることが指摘され、家庭の教育力を回復させるために、家庭の果たすべき役割や責任について新たに規定することが提言された。

<出典>http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo0/toushin/030301.htm (2008.3.5 閲覧)

それに対し、日本弁護士連合会は会長声明の中で、「家庭(保護者)の果たすべき役割や責任について新たに規定するとしている点は、本来私事である家庭教育に国家が介入することを認めるものであり、親が教育に関して責務とともに権利を有しているとする国際準則に照らしても、疑問がある」と言及し、見直しを求めた。

<出典>http://www.nichibenren.or.jp/ja/opinion/statement/2003_10.html (2008.3.5 閲覧)

上記の経緯には、家庭という私的な場の「あるべき姿」に対して、公的な立場で介入することの難しさが示されている。

- 10) 調理と親の威信：東京ガス(株)が2004年に、中学生を対象にアンケートを実施した(n=720)。母

の料理と父の料理について尋ねた結果は次のようなもので、父母が料理に取り組んでいる状況が、父母に対する賞賛や高い評価につながっている様子がわかる。

母親の食事作りについて聞いてみると、93.6%が「母は料理が上手」と賞賛し、91.9%が「母はできるだけ自分で料理を作ろうと努力している」と評価する。彼らの母の平均年齢は43歳であり、多くが仕事を持つなど母親以外の役割を併せ持つ。パートタイマーが41.7%、フルタイマーが12.6%、専業主婦は33.6%だけである。日々の忙しい生活の中でもできるだけ作ろうと努力している「母の事情」を、中学生も正確に理解したうえで、このように母を高く評価しているといえるだろう。父については、頻度は母に比べて極めて低いが、中学生の54.2%が「父は料理が上手」と賞賛し、30.0%が「父はできるだけ自分で料理を作ろうと努力している」と評価する。父の料理頻度が高くなるほど中学生の評価は上がり、週1回以上作る場合、92.6%が腕前を賞賛し、82.7%が努力を評価する。

<出典>東京ガス 都市研コラム 2005年9月05日 中学生からみた母の料理、父の料理
[http://blog.tokyo-gas.co.jp/toshiken/archives/2005/09/\(2007.6.6閲覧\)](http://blog.tokyo-gas.co.jp/toshiken/archives/2005/09/(2007.6.6閲覧))

- 11) 朝食の摂取状況と学力の関連： 2006年12月に発行された初の食育白書においても、食育の必要性を説明するための資料の一部として、国立教育政策研究所の「平成15年度小・中学校教育課程実施状況調査」の結果を引用し、「毎日朝食をとる子どもほど、ペーパーテストの得点が高い傾向」にあることを示している（内閣府2006：10）。
- 12) 朝食摂取の背景： 朝食の摂取状況には、様々な生活因子が関与しているものと推測されるが、小学生については実際に、朝食欠食と夕食時刻との関連性および朝食欠食と就寝・起床時刻との関連性が報告されている（坂井ら2006：39-46）。このことから、朝食を毎日食べる子どもは「早寝早起き」していることを意味し、また、早寝をするために「長時間にわたってテレビを見たりゲームをしたりしない」など、規則正しい生活習慣が確立しているという状況が推察される。
- 13) 調理指導は家庭より学校で： カゴメ(株)は、2006年に、幼児・児童をもつ全国の保護者を対象に行ったインターネット調査(n=4,790)の結果をもとに、「幼児を持つ保護者は、食事マナーや生活リズムに関する指導は家庭内で実施している、または実施したいと考えているのに対し、食文化や調理に関する指導は学校や園などへ期待する傾向がある」と説明している。
<出典>[- 58 -](http://www.kagome.co.jp/news/2006/images/060928.pdf#search='カゴメ 幼児の食生活に関する調査報告書(2006.11.16閲覧)'>http://www.kagome.co.jp/news/2006/images/060928.pdf#search='カゴメ 幼児の食生活に関する調査報告書(2006.11.16閲覧)14) 学校での調理実習と家庭での実践： 東京ガス(株)は2001年に首都圏在住の中学生・高校生を対象として郵送によるアンケート調査(n=1,546)を行い、料理をする中高生（包丁やコンロを使って料理らしい料理を「よくする」「時々する」中高生）は、しない中高生と比べてどのような特徴があるか、χ^2検定を用いて比較した。その結果、『料理をする子』はしない子よりも、調理実習を「とても楽しかった」と感じていること、及び、特に男子についてはその差が大きいことが判明した（松島2001：1-56）。15) 家庭科の学習指導要領と主婦の調理状況との関連： (株)アサツーディ・ケイ第二営業総括として、前掲3)の食DRIVE調査を実施した岩村暢子（いわむら・のぶこ、1953～）は、中学・高校の戦後50余年の家庭科の主要教科書を分析した結果、調査対象となった主婦たちの食生活の現況と、彼女たちが中学校で受けてきた家庭科教育との間に密接な関係があることを見出した。すなわち、調査時点で概ね43歳以下の主婦の食生活は「調理技術重視」から「消費生活者としての教育」へと重点変更された教科書の内容を反映し、同じく概ね34歳以下の主婦の食生活は「家庭の食事を管理するための教育」から「個としての自分自身の食管理」へと重点変更された教科書の内容を反映したものであるというように、中学校の学習指導要領や「技術・家庭」教科書の改訂・改変と、時期も特徴内容も一致するような食生活の実態があることを指摘している（岩村2003：237-241）。16) 学校での調理学習： 野田文子（のだ・ふみこ、大阪教育大学教授、教科教育学(家庭科)）は、学校教育における調理の重要性を「生きる力」の育成という視点から、次のように論述している。
学校での調理学習の機会は、家庭科であれ、総合的な学習であれ、家庭での調理が減少している現代社会において、子どもたちに大きな意味を持っている。それは、個人からの生きるすべの喪失という危機に対する最後の砦として、調理を位置づけることができるからである。「調理して食べる」という行為は、人間のすべての生存原点である。教育活動の中にとっかかりと調理の位置づけを行っておくことは、生きる力の教育の基本であるといえる（野田2001：2-3）。17) 食に関する知識や技能の習得先： 日本生活協同組合連合会は2004年に食生活インターネット調査（n=1,220）実施した。食に関する知識や技能の習得先（複数回答）については、「親や家族のすることを見て」が85%、「子どものころの手伝い」が54%と、日常の家庭生活の中で、半ば自然に調理技術等が伝授されてきた様子うかがわれる（日本生活協同組合連合会2005：50）18) モデリング： カナダ人の心理学者バンデュラ（Albert Bandura, 1925～）は、直接的意図の教授による学習よりも、モデルの行動を見ることによってモデルのもつ行動型や特性を獲得していく学習過程を重視した。従来から「模倣」や「同一視」と呼ばれてきた理論にほぼ相当するが、バンデュラはこれに</div><div data-bbox=)

- 「モデリング」という新しい名称を与えた(柏木ら1996:243)。
- 19) 姉の存在と調理： 前掲14)の調査によって、料理をする・しないの差をもたらす性別以外の要因として、『料理をする子』には「姉がいる」などの家庭環境についても指摘されている(松島2001:1-56)。
- 20) 子ども向け料理教育番組： NHK教育テレビで1991年から2006年までの15年間放送された「ひとりできるもん!」は、子ども向けの料理教育番組という新しいジャンルを切り開いた番組である。小学生であるレギュラー役が実際に料理をしてみせるのが特徴で、人気を集め、関連の書籍やビデオ等も多数発売された。民放で放送された同ジャンルの番組として、日本テレビ系列で1993年から2003年までの10年半にわたって放送された「モグモグGOMBO(ゴンボ)」がある。こちらは、一般視聴者である小学生が調理をするもので、やはり人気番組であった。
- 21) メディア教材としての料理番組： テレビの料理番組は、調理技能の伝達を主眼とした教育系ものと、著名人が料理を作る様子を見て楽しむ娯楽系のものに大別できる。前者としては「きょうの料理(NHKで1957年から放送中)」や「キュービー3分クッキング(日本テレビ制作のものは1963年から放送中、中部日本放送制作のものは1962年から放送中)」、後者としては「料理の鉄人(フジテレビで1993年から1999年まで放送)」などがあげられる。前者のみならず後者についても、調理に関するメディア教材として有効であると、筆者は考えている。
- 22) 手作り料理と愛情の関係： 日清オイリオグループ(株)生活科学研究室は2001年に、全国の20歳以上の女性1,281名を対象にアンケートを実施した。「手作りの料理」を食卓に出すことと「家族への愛情」との関係について調査したところ、主婦全体の54%が「関係がある」と考えており、「どちらとも言えない」が39%、「関係ない」という主婦は7%であった。年代別では、これらは「関係がある」と考える主婦は60歳代で76%と多く、30歳代の主婦では43%と最も少なかった。
- <出典><http://www.nisshin-oilco.com/report/c20011121.shtml> (2007.7.4 閲覧)
- 23) 欲求階層説： アメリカの心理学者マズロー(Abraham Harold Maslow, 1908-1970)は、人間の欲求には基本的なものと相対的に高次なものがあるとし、低次から「生存限界」「安全・保障」「愛情・帰属」「自尊心の満足」「自己実現」という5段階に階層化した。その上で、「下層の欲求に対して最低限の満足感を得なければ、その上層の欲求に対して満足感を得ようとする気にならないものである」とする考え方である。なお、下層部は主として生物的欲求を、上層部は社会的欲求の質を表している。通常、多くの人の上へ昇っていきこうとするもので、下に滑り落ちることは不幸な状態を意味する(フィールドハウス1991:59-66)。
- 24) 男の子の調理に対する親の考え： 小学生または高校生がいる世帯を対象とした調査(1997年、群馬県内、n=1,220、回答者は「その家庭で食事の支度を主に担当する人」で99%が女性)の結果、「男の子も女の子も食事の支度ができるようになるのがよい」に95%が同意した(高橋2000:22-23)。
- 25) 男子中高生は調理が好き・得意： 中学生と高校生を対象とした調査(1997年、群馬県内、n=1,106)の結果、男子中学生の71%、男子高校生の65%が「調理が好きだ」と回答した。また、「料理が得意だ」と回答した男子中学生は38%で、女子高校生の34%より多かった(高橋2000:22-23)。
- 26) 子どもに料理をさせない理由： 味の素(株)は2004年に、3歳~12歳の子どもをもつ首都圏在住の母親を対象として、インターネットによる「子どもの料理調査」を実施した(n=1,109)。子どもに料理をさせていない103人に「料理をさせない理由」を尋ねたところ、「年齢が小さいので」49人、「子どもが興味を示さないので」32人、「親が忙しいので」29人、「機会がないので」23人、「男の子なので」20人、「子どもが忙しいので」5人、「特に理由はない」2人、であった(味の素2005:6)。
- 27) ケアリングの本質に関する検討： 【関大生命倫理研究会】2002のHP、第12回研究会(2002年3月9日)に掲載されている森下雅一氏の「ケアリングに関する一考察 ホスピスの場面を手がかりに」の「第2章ケアリングの本質」の一部を引用した。
- <http://www2.ipcku.kansai-u.ac.jp/~tsina/kubes/morisita.htm> (2008.4.3 閲覧)
- 28) 共分散構造分析： 共分散構造分析(Covariance Structure Analysis)は、心理統計学の分野で生まれた。心理学が扱う曖昧模糊としたものを定量化し、その構造を解き明かすための手段として発展したものである。回帰分析・因子分析・パス解析といった、従来の多変量解析を内包している。漠然とした概念を数値化するのに役立つことから、従来の統計学では扱いきれなかったデータや資料を扱うことができ、心理学だけでなく統計学一般でも利用されるようになった。パソコンを用いて「パス図」を出力することにより、「どの項目とどの要因が、どのように関連しているか」を視覚化できる(涌井ら2003:1-15)。構造方程式モデリング(SEM, Structural Equation Modeling)とも呼ばれる。
- 29) 適合度指標 GFI(Goodness of Fit Index)： 0から1の間の値となる。モデルが実際に適合していれば1に近づき、ずれるにつれて0に近づく。経験的に、GFIが0.9以上なら、正しいモデルとされる。
- 30) パーシーモニーの原理(Principle of Parsimony、思考節約の原理)： 「ある事柄を説明するためには、必要以上に多くの実体を仮定するべきでない」という指針。イングランドの神学者・哲学者オッカム(William of Ockham, 1280/85~1349)が多用したとされ、「オッカムの剃刀(かみそり)」として有名

調理の教育的意義に関する考察（高橋）

になった。剃刀という言葉は、説明に不要な存在をそぎ落とすことを比喻しており、そのため「オッカムの剃刀」は別名「思考節約の原理」とも呼ばれる。「複雑な仮説は矛盾を含んでいる可能性が高いため、いくつかの仮説があるときは最もシンプルなものを選ぶべき」と解釈される。<出典>『日本大百科全書 4』p.248 ほか

<参考文献>

- 味の素(株)(2005)「子供はみんな料理好き！「子供の料理調査」」、『Future's eye』16、1-6、味の素(株)コーポレート・コミュニケーション部。
- 岩村暢子(2003)『変わる家族 変わる食卓 真実に破壊されるマーケティング常識』、勁草書房
- 大日向雅美(2000)『母性愛神話の罨』、日本評論社。
- 柏木恵子ほか(1996)『心理用語の基礎知識』、有斐閣ブックス。
- 坂井真奈美・栢下淳・稲井玲子・前橋明(2006)「小学生の朝食の欠食に及ぼす生活要因について」、『運動・健康教育研究』14(1)、39-46、日本幼少児健康教育学会。
- 盛山和夫(2004)『社会調査法入門』、有斐閣。
- 高橋久仁子(2000)「健全な食生活をめざして - フードファディズムとジェンダーを超えた食生活教育 -」、『Ajico News』196、17-24、味の素(株)広報部。
- 高橋洋子・勝田啓子(1994-a)「調理済み・半調理済み食品の利用状況とイメージ 新潟県の場合 (第1報) そう菜・持ち帰り食品について」、『食生活研究』15(2)、30-39、食生活研究会。
- 高橋洋子・勝田啓子(1994-b)「調理済み・半調理済み食品の利用状況とイメージ 新潟県の場合 (第2報) 冷凍食品・インスタント食品・レトルト食品について」、『食生活研究』15(3)、25-37、食生活研究会。
- 高橋洋子・五島淑子・勝田啓子・大下市子・山本友江・足立蓉子(1994-c)「調理済み・半調理済み食品のイメージについて - 大阪・広島・山口・新潟における調査 -」、『山口大学教育学部論叢』44、13-23、山口大学教育学部。
- 高橋洋子(2008)「調理の教育的意義に関する考察 脳・精神の発達に着目した研究との関連性」、『プロジェクト論集』3、1-17、新潟大学大学院現代社会文化研究科。
- 内閣府(2006)『食育白書』、時事画報社。
- 中濱信子ほか(2006)『新版総合調理科学事典』、光生館。
- 日本生活協同組合連合会(2005)『「農業・食生活への提言」検討委員会答申』、
http://www.jccu.coop/information/pdf/inf_050624_01_01.pdf (2008.2.13 閲覧)
- 野田文子(2001)『調理で活きる「総合的な学習の時間」』、開隆堂。
- ノディングス(1997)『ケアリング 倫理と道徳の教育 女性の観点から』、晃洋書房。
- フィールドハウス(1991)『食と栄養の文化人類学 - ヒトは何故それを食べるか -』、中央法規出版。
- 松島悦子(2001)『中高生の食生活と料理 - 料理をする子はポジティブ思考 -』、東京ガス(株)都市生活研究所。

山尾美香(2003)「料理番組と「愛情」の政治学」、『思想』956、143-153、岩波書店。

涌井良幸・涌井貞美(2003)『図解でわかる共分散構造分析』、日本実業出版社。

主指導教員(藤村正司教授) 副指導教員(齋藤勉教授・雲尾周准教授)