

---

---

# 修紅短期大学紀要

第43号 第2分冊

2 0 2 3

---

---

## 原 著

- 農村型地域運営組織のあり方に関する考察  
—農村RMOと農福連携の活用を視野に入れて— …… 館山壮一 … 31
- 学生が考案したダンス指導の分析による領域「健康」の指導法への示唆  
…………… 千葉正・館山壮一 … 47

## 研究ノート

- 幼児・小学生・短期大学生の箸の持ち方の実態と望ましい持ち方の普及 …… 佐藤佳織 … 57
- 表現の場として展示を考える—造形活動のその先— …… 皆川理奈 … 69
- 短期大学の給食管理実習の検討（2013～2022年）  
—食品群別使用量の状況及び荷重平均成分表の作成— …… 渡邊美紀子 … 73

**BULLETIN OF SHUKO JUNIOR COLLEGE**  
**No.43 Pt.2 (2023)**

**Articles**

Consideration on the way of rural region management organization  
—With a view to utilizing rural RMO and agriculture-welfare partnership—  
..... TATEYAMA Soichi ... 31

Suggestions for teaching methods in the Area of "health" by implementing  
dances invented by students ..... CHIBA Tadashi/TATEYAMA Soichi ... 47

**Technical materials**

Questionary survey on holding chopsticks of kindergarten children and elementary school  
and junior college students, and dissemination of holding chopsticks desirably  
..... SATO Kaori ... 57

Consideration of exhibition as a place of expression  
—Possibility of developing art activities—  
..... MINAGAWA Rina ... 69

Investigation of food management practice in Junior College  
for last ten years (from 2013 to 2022)  
—With regard to food group and the average weight constituent chart—  
..... WATANABE Mikiko ... 73

原著

農村型地域運営組織のあり方に関する考察  
—農村RMOと農福連携の活用を視野に入れて—

館山壮一\*§

Consideration on the way of rural region management organization  
— With a view to utilizing rural RMO and agriculture-welfare partnership —

TATEYAMA Soichi\*§

要 旨

農村における地域運営はどのような方向性を有すべきか、本研究では農村集落での設立を目指した農村型地域運営組織(農村RMO)のあり方を農福連携と関連付けて論じた。具体的には、政府公表の資料を整理し、地域運営組織および運営事業の特徴を明らかにした。その上で農村集落が有する課題と資源を提示し、農福連携が行う事業の特徴を明らかにした。そして農村RMOと農福連携の親和性について論じ、農村RMOが目指すべき方向性を明らかにした。その結果、農福連携事業と農村RMOが営むべき事業や性質には共通項が多く、障害者就労・雇用の有無が異なるだけで、どちらも農業・農村を通じた地域支援の領域にあると結論付けた。そして、農業・農村支援として実績のある農福連携事業を原動力として活用することで農村RMOは、より効率的に発展し持続的な地域運営につながると主張した。

キーワード：地域運営組織 農福連携 農村RMO

緒 言

我が国の地域自治の指針として示された地域運営組織(RMO: Region Management Organization)の設立・運用が各地で開始されている。総務省によると2019年時点で5,236組織が形成されており<sup>1)</sup>、2020年までに3,000団体を目標とした「まち・ひと・しごと創生総合戦略」の数値目標を大

きく超えている。

今後、地域自治の課題解決に向け、RMOを設立する地域がさらに増加すると予見される。地域の高齢化が進行すれば、生活課題が噴出する地域も当然増加する。政府が2024年までに7,000団体の設立を目指している<sup>1)</sup>ことから増加傾向は明らかである。

ただしRMOはごく最近の取組である(山浦(2017))。政府によりモデルケースとして複数の地域が示され、山形県のように設立・運用に関してマニュアル化がなされる地域<sup>2)</sup>が出現している

\* 修紅短期大学 幼児教育学科  
Shuko Junior College  
§ 責任著者連絡先  
発行 2023(令和5)年3月1日

とはいえ、RMOが将来において地域自治・地域運営をどのように導くのか明らかになっているとは言いがたい。

RMOが提唱された背景には、少子高齢化のみならず、自治会や町内会に代表される地域コミュニティが、人間関係の希薄化等から機能低下に陥り、生じた地域課題への対応が困難になりつつある点が指摘できる。そしてまた、具体的にRMOの活動局面において高齢者交流サービスの提供や、声掛け・見守りサービスの実施がほぼ半数の団体により実施されている<sup>3)</sup>点等からも地域の生活課題解決に根差した運営であり、そういった機能低下地域に対する地域維持の可能性がRMOにより提示された。

RMOは中山間地域や農山村の文脈において語られることが多い。当然に都市部や地方都市においても少子高齢化による機能低下、人間関係の希薄化等による自治会・町内会への不参加などは課題であるものの、農村集落においては人口減少が過度に進み、地域コミュニティの維持への対応が喫緊の課題であるといえるからであろう。農村集落の持続性や地域運営に関しては、過疎化対策や六次産業化、地域活性化等様々な面から支援がなされているとはいえ、運営の方針が明らかになっているとは言えない。

農林水産省内の研究部会である新しい農村政策の在り方に関する検討会は農村型地域運営組織(農村RMO)を提唱した<sup>4)</sup>。それによると農村RMOとは「地域コミュニティ機能を維持強化するため、多様な関係者が連携し、農用地の保全、地域資源の活用、生活支援に取り組む地域運営組織を指す<sup>5)</sup>」とし、「複数集落の範囲で地域資源の保全・活用や農業振興と併せて、買い物・子育て支援等、単独では採算性を有しない事業も含め、地域コミュニティの維持に資する取組を支援する<sup>6)</sup>」ために組織を育成し、農村集落の持続的な運営管理が期待される組織を意味している。

しかしながら同報告書でも指摘があるように、現時点では農村RMOの「形成に向けた調査、計画作成、実証等<sup>7)</sup>」が望まれている段階であり、どのような方針により農村集落は運営されるべきかが示されているのみで明確な結論が出るには至っていない。

## 2. 農福連携概念

一方、農福連携という概念および実践がある。障害者の農業部門での就労・雇用を契機としたものであるが、農業を媒介として福祉的支援を行う点で、農村RMOとも親和的な面があると考えられる。また館山(2022)が指摘するように政府が展望を示す農福連携の広がりにおいて、高齢者支援や生活困窮者支援を行うことも示されている。機能が低下している農村集落に対しての生活支援や介護予防が農村RMOが行うべき手段であるなら、両方の概念を拡張することで、地域支援に対しても有効な知見が得られる可能性を有している。

そこで、本研究では農村RMOに対する政府方針を整理し、さらに関連する研究を整理しつつ、農村RMOの運営のあり方について、農福連携事業と関連付ける視点の有効性を提示し議論する。そして農村におけるRMOはどのような方向性を有すべきか、小規模な農村集落での設立を目指したRMOの展望について農福連携と関連付けて検討する。

## 3. 地域運営組織とは

RMOについての概要や成立の経過に関しては山浦・小田切(2017)、今里(2020)、山浦・筒井(2022)等が詳しく、それ以前に類似概念の検討があったものの<sup>8)</sup>はじめにでも述べたように、山中(2018)によると名称としては総務省(2013)が初出で、2014年制定、2015年改訂の、まち・ひと・しごと創生法を契機としている。

## 農村RMOのあり方に関する考察

RMOの定義については、地域の課題解決のための地域運営組織に関する有識者会議<sup>9)</sup>が整理しており地域運営組織については「まち・ひと・しごと創生総合戦略(2015改訂版)」において、「持続可能な地域をつくるため、「地域デザイン」(今後その集落で暮らすために必要な、自ら動くための見取り図)に基づき、地域住民自らが主体となって、地域住民や地元事業体の話し合いの下、それぞれの役割を明確にしなが、生活サービスの提供や域外からの収入確保などの地域課題の解決に向けた事業等について、多機能型の取組を持続的に行うための組織<sup>10)</sup>」と記載している。

要約するなら、地域で生じる生活課題に関し、地域住民自らがその解決を推進する組織であり、そのためには収益の確保や協議する場を設けること等が求められるのである。

RMOの定義に関し今里(2020)は小田切を引用しつつ概要を整理して、RMOとは集落内で生じる課題の解決を住民の手で持続的に解決していく組織と示し、農山漁村においては小さな拠点の運営という観点から語られると述べている。山中(2018)はRMOの定義について総務省、内閣府、有識者会議等の資料を整理し、RMOの定義について考察している。

先行研究のうちRMOの分類を行った山中(2018)と山浦(2017)によると、山中はRMOには自治中心型と事業中心型に分けられ、さらに行行政関与の程度による分類を行い、行政関与の程度が強い、中間、弱いに分けられるとしている。山浦は、成り立ちや事業の運営状況から、自治会型、公民館型、地域福祉型に分類されるとしている。

農林水産省は『地域運営組織をめぐる事情』において、農村集落での所得確保、雇用機会の創出について事業体の観点から整理し「農業経営と他の事業を組み合わせる採算性を有する事業を多角的に展開し、雇用機会を創出する事業体(地域商社型)<sup>11)</sup>」と「地域住民にとって必要不可欠である

ものの単独では必ずしも採算性を有しない事業も含め、総合的な事業を展開する事業体(地域運営組織(RMO)型)<sup>12)</sup>と分類している。農林水産省の分類は子育て支援や農地保全を一つの事業として捉えている。

しかし農林水産省のこの方針では、得られた収益を地域に還元するという視点が欠如している。地域商社型により事業を運営し、その収益で地域課題に対しての支援を行う視点も取り入れるべきである。

この点に関し、内閣府は図1に示されるように、地域内の意見を集約して協議する「一体型」と経済事業を協議会から分離して行う「分離型」に区分している。分離型は協議組織連携型と、事業組織単独型にさらに区分されるとしている。

特に事業組織単独型に分類された鹿児島県鹿屋市市串良町柳谷地区の“やねだん”は、「葉っぱビジネス」で著名な徳島県上勝町の「株式会社いりどり」とともに過疎地域・限界集落の住民である高齢者が自立して事業を行い、活況を呈した地域創生事例で、一躍名を馳せている。やねだん等を理想的な地域づくりの事例として目標にする地域などもあり、なぜこのような取り組みが可能で、持続的に機能しているのか、そしてどのような地域でも取り組み出来ないかが模索されてきた。

過疎・高齢集落において農業や地域資源を活用した鹿屋市串良町や上勝町の事例は、RMOが提唱される10数年前から行われていた高齢者自身による集落支援で、本研究で述べるまでもなく先駆的事例の一つである。地域運営には地域資源を活用し、いかに収益を確保するかという視点も重要であり、RMOの目指すべき方向性の一つとも指摘できる。そしてRMOは理念として、そのような取り組みも内包し、地域課題の解決、地域住民が安心できる生活の継続を志向する組織であると示すことが出来よう。



### 地域運営組織の組織形態の分類

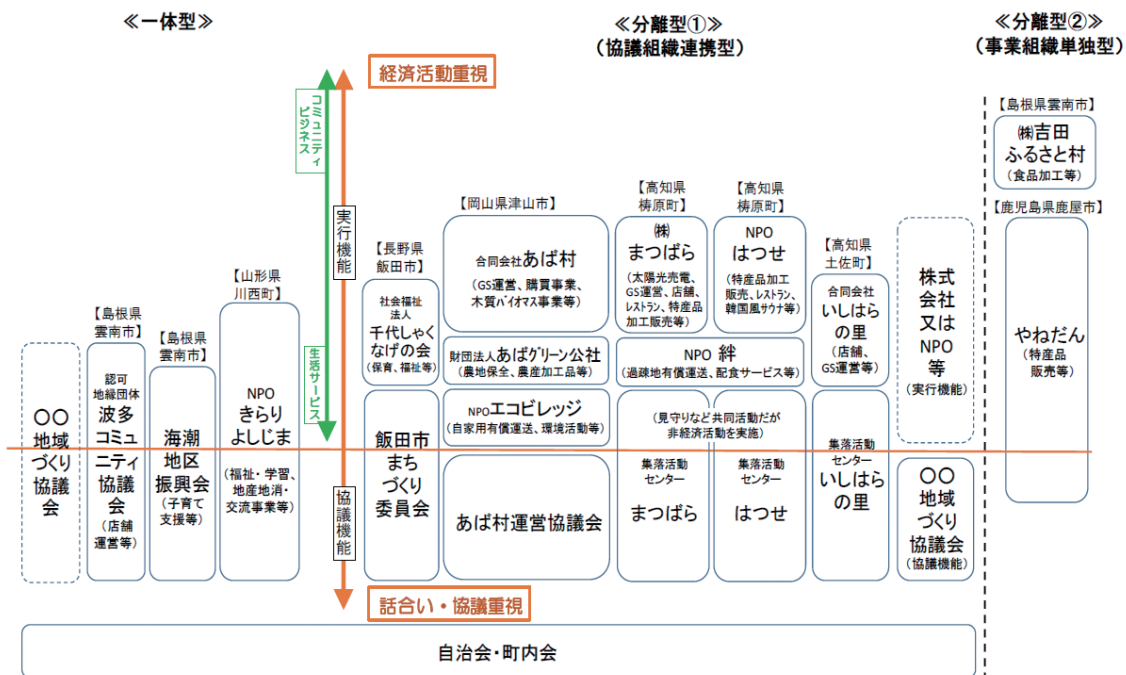


図1 地域運営組織の組織形態の分類  
 出典：内閣府(2016)『地域の課題解決を目指す地域運営組織 ―その量的拡大と質的向上に向けて― 最終報告』から抜粋

しかしRMOは住民自治の面で課題を有している。住民自治・地域自治は人間関係の希薄化等から長年にわたり担い手等の面が課題となっており、コミュニティ運営の課題とほぼ同義といって差し支えない。地域による事業の運営で生活課題等の解決を行うという方針が示されたものの、住民自治が抱える課題を何ら解決するものではない。

#### 4. 農村型RMOに関する先行研究

RMOはごく最近提唱された概念であるが、事例研究を含め、活発に研究がなされている。研究としては政策的な背景やその理論的な部分を指摘した研究や、具体的な事例分析を行い、知見を示す研究などが目立っている。今後、活性化することが予見され、RMOがコミュニティに関する議論においてどのような位置づけなのか、そして

特に農村における地域運営では、どのような取り組みが行われているか整理しておく必要があるだろう。

RMOは地域の課題解決を志向するものであるが、用語としてRMOが出現する以前から、農村の地域運営に関しては研究が行われている。例えば斎尾・三重野(2005)は都市型、郊外都市型、農村型と3類型に地域運営組織<sup>13)</sup>を分類し、農村集落での活動の効果や役割と課題に関し明らかにしている。農村型の事例として福島県いわき市E地区、山形県山辺町F地区を選定している。F地区は「子育て世代の定住促進を地域運営の最大課題<sup>14)</sup>」として掲げて活動している。分析の結果、都市での地域運営は人の出入りが激しくコミュニティの形成が困難である一方、農村集落では居住範囲が地域運営の範囲と一致しており、運営の効果が直接地域に波及しやすい点を指摘している。

## 農村RMOのあり方に関する考察

また、既存組織を基盤としないことで「多様化した現代の住民意識を組み込みやすい<sup>15)</sup>」が「新たな組織は地域に認知されるまで合意形成が図りにくい<sup>15)</sup>」点や「積極的な活動力ある住民に対し、“出る杭を打たない土壌”をつくるため、1990年代から少しずつ活動が始まり<sup>16)</sup>」等と示しているように、地域の空気感・雰囲気に触れている点が興味深い。他に萩原ら(2012)、前川ら(2004)等がある。萩原らは岐阜県恵那市I地区を事例として一度再編された組織がその不十分さから更なる再編に挑んだ点を分析している。前川らは京都府亀岡市の町内会組織を事例に、農村における町内会の特徴を都市部の町内会と比較して明らかにしている。

今現在、政府が推進しているRMOに関しては、前述した今里(2020)のサーベイが参考になる。今里は政府がRMOを提唱した背景やRMOが有する機能についてサーベイし、RMOは「小規模自治体の業務内容にも匹敵し得る幅広い活動、他方で特定の課題に絞った重点的な取り組み、自発的かつ企業的な活動や運営、関与するメンバーの積極的な拡大が求められており<sup>17)</sup>」、地理学の見地による集落ごとの自治会とは大きく異なっているとしてRMOの設立範囲の検討を行っている。またその概念に関してもサーベイし、政府答申等で用いられていた地域自治組織や地域自主組織、小規模多機能自治組織等統一された名称も概念も不在であり「混沌とした状況<sup>18)</sup>」にあるとしている。

RMOの事例を分析した研究は複数あり、黒澤・松田(2021)、岸ら(2018)、水野ら(2021)、才津・安武(2021)、石本ら(2020)、清水・羽鳥(2021)等がある。黒澤・松田は地域運営に対しいかにして住民参加が得られるか検証するため、福井県小浜市中名田地区を取り上げ、段階的にステップを踏むことで地域住民の関心が得られ前向きな行動が得られると示している。岸らは地域運営組織の特性を把握するため、鳥根県雲南市及び近隣の津

山市に位置する5地区の先行事例を対象にヒアリング等から状況を整理している。分析の結果、ほぼ同一地区にありながら、組織の特色は地域ごとに多様であり、設立の経緯や目指すべき方向にすら違いがあることが明らかになったとしている。雲南市はこのような組織に対し、新しい公共の創出段階にあるとして業務委託などの可能性を更に推進する方向で活動しているが、地域で運営されている団体等の活動を支援するための資金を確保することで総合的に見ると財政負担が増加している点も検討しなければならないとしている。組織運営の重要な要素である各々の収益に関しては、多くの団体が指定管理の受託をうけていることに着目し、そういった体制をより確実に収益を得られる体制にすべきであると主張し、地域組織ごとの収益事業強化の必要性を主張している点も興味深い。清水・羽鳥は愛媛県西予市の事例を基に地域運営を類型化し傾向を明らかにして、組織の傾向が持続的な運営にどのように関与しているか考察している。全小学校区27地区の代表者にヒアリングしその結果を主成分分析により整理して「標準型」、「自律・多様・活発型」、「地区主体・自主・連携型」、「自治会連合・高齢型」、「非自律・多様型」に分類<sup>19)</sup>している。分類結果から「独自の取組を主導していく上では、従来の自治会とは異なる自律的な組織体制を構築することが必要であるが、そこで実施される事業が地域全体を巻き込んで継続的に展開していく上では、自治会や地元団体との連携が求められる<sup>20)</sup>」ことを指摘している。才津・安武は政治的理由等から撤退が困難な離島の地域運営組織の事例として長崎県奈留島地区を取り上げ、地域に対し重要な役割を提供する存在として移住者を上げている。石本らは青森県青森市の浅虫地区を事例に、RMOがどのような運営体制を構築すべきか検討している。それによるとキーパーソンの確保が必須であり、そのためには財源確保が重要であると述べている。指定

管理料収入等の事業収入により財源を確保し、事務局人員の確保や構成員の増強がキーパーソン確保に貢献するとして、財源の柔軟な運用をもとにした多様な機関との連携が、地域の人的資源を編集する契機ともなると述べている。水野らは神戸市内のまちづくり組織を事例に、地域運営組織の発展段階を示しており、自律的経営力と社会的信任力を軸にし、組織の持続性を分析している。経営力については依存的経営の段階、自主的運営の段階、自律的運営の段階としてそれぞれに解消すべき課題があるとしている。社会的信任力については内発的活動、持続的活動の段階があるとして、こちらにも解消すべき課題が段階の間にあるとしている。水野らの研究は都市を対象とした研究であるものの、経営力という観点は組織の持続性に対し普遍的な要素であり、農村型地域運営組織のあり方を検討する上で、重要な視点になり得る。

## 5. 農村RMOとは

農村RMOについては、農林水産省が農村振興の政策の流れにおいて主導し農村型地域運営組織(農村RMO)と呼称している。一般的にホームページ(HP)は省の指針が最も端的に表れていると判断し、農林水産省の農村振興についてのHP<sup>21)</sup>から概観すると、農村RMOとは「複数の集落の機能を補完して、農用地保全活動や農業を核とした経済活動と併せて、生活支援等地域コミュニティの維持に資する取り組みを行う組織」であると定義づけ、具体的な取り組みとして「(ア)複数の集落に渡る範囲(例えば、小学校区程度のエリア)を対象に、(イ)複数集落による集落協定や、農業法人などの農業者を母体とした組織が、(ウ)自治会、町内会、社会福祉協議会などの多様な地域関係者と連携して協議会を設立し、(エ)「農用地の保全」「地域資源の活用」「生活支援」の3つの事業に取り組む組織」を指すとしている。

これらの機能や取組みは少子高齢化により機能

低下した農村集落が本来有する機能を維持するためになされるものであることは社会背景を踏まえるならば明白であり、そのために、地域が連帯・連携し最低限の活動が可能な程度の集団となつて、地域資源である農を活用して経済事業などを営むことで、(エ)が可能になるビジョンといえるだろう。

農水省はその背景として「集落単体では、農用地の保全や農業生産だけでなく、集落機能の維持も難しくなる状況にあることから、広域的な範囲で支え合う組織づくりが進むよう、総合的な対策を早急に講じていくことが必要<sup>22)</sup>」であると述べている。そのことから、ある程度の規模を持った組織化が求められるものであつて、いかにその範囲を定め、地域課題を示して適する事業運営を行うかが求められるのである。

推進施策としては、農村RMOの形成推進事業ならびに中山間地域等直接支払交付金、多面的機能支払交付金を設定し、また農林漁業振興交付金から、最適土地利用対策、農山漁村初イノベーション対策などの助成制度を設けている。関係省庁からも例えば厚生労働省では生活支援への関連施策から重層的支援体制整備事業、国土交通省からは、地域管理構想や小さな拠点という観点からの支援が行われ、極めて複合的に、我が国が総体となつて支援していると言っても過言でないほどに、強い支援の方向性が提示されている。

より詳細に農林水産省の支援の方向性を示したものに『農村型地域運営組織の形成<sup>23)</sup>』がある。第1節は 1. 農村RMOの形成の必要性、2. 農村RMOとは、3. 支援体制の構築、4. 農用地保全の在り方と農村RMO、5. 持続的な土地利用に向けた事業と制度、6. 農村RMO等の事例、7. 福祉との連携からなる。2節では農村RMOの事業領域に関する解説で「地域の多様な主体を巻き込みながら、地域資源を活用した農業振興等による経済活動を展開<sup>24)</sup>」することが示され、一



## 農村RMOのあり方に関する考察

般社団法人や、株式会社、NPO法人等を設立し、観光交流、農家レストランなどを営み小さな拠点を形成しつつ、草刈等の共同作業、移動支援や買い物支援、声掛け見守り活動などの生活支援を行うものと示されている。

さらに、農村RMOの形成パターンを3つ掲げ、中山間地域等直接支払の集落協定が、地域の組織(社会福祉法人、公民館、自治会等)にアプローチするパターン、中間地域等直接支払の集落協定が、農用地保全活動(草刈り、景観保全等)を進展させて、公民館などの小さな拠点を中心に高齢者福祉等の生活支援活動や農家レストランや体験交流などの地域資源利用活動を行うパターン、地域の既存組織が、人材を提供し支援する等して、中山間地域等直接支払の集落協定にアプローチすることで、農村RMOに発展するパターンが描かれている。活動の例として示されているものを表1に掲げる。

これらで示されているように、農村集落が有する資源、つまり農業の場である土地とそこに居住する住民(人的資源)を利活用し、経済的な自立を促して生活課題に対処することを示したものである。これらが実行可能となるには、地域内の協力、地域外との連携、経済的な原資が必須と言え、

モデルケースとして示された地域はおそらくこれらの課題が解消されているからこそ運営が成立していると言えよう。

総務省地域力創造グループ(2015)の7節<sup>25)</sup>では福祉との連携が掲げられている。事例として「一般介護予防事業の活用した高齢者の農的活動事例の充実」、「生活困窮者等の就農訓練」、「生活支援コーディネーターとの連携、協議体への参画」が提示されている。地域の生活支援ニーズから福祉と農業の連携も企図されている。

今後少なくとも少子高齢化により、地域の特に農村集落ではますます生活課題が生じてくるであろうし、地域の持続化が重視されるのであれば地域資源が枯渇する前に対処しなければならない。

また、活動を支援する基礎として経済的事業による収益が求められている点も留意しなければならない。複数の先行研究が指摘するように、中心となる経済事業の破綻が地域の持続性の破綻につながることは、優先して避けなければならない。

そこで以下の節では、政府が提示するモデルケースがどのように活動しているか整理し、どのようにして収益を上げているか、方針を明らかにしたい。

表1 農林水産省が提示する農村RMOの活動例

地域のビジョン策定
持続的な土地利用計画の実践
スモール・ビジネスの起業
スマート定住構想の実践
高齢者での栽培管理しやすい作物の導入による農用地保全
バスの活用による高齢農家の農産物出荷
農産物集出荷と買い物支援との複合
需要に応じた生産への切り替え
子ども食堂・高齢者施設における農産物の販路拡大

出典：農林水産省農村振興局(2022)『農村型地域運営組織(農村RMO)の形成』より作成

## 6. RMOのモデルケース分析事業運営の観点から

ここでは①内閣官房まち・ひと・しごと創生本部事務局(2018)『地方創生事例集(小さな拠点・地域運営組織版)』、②内閣官房まち・ひと・しごと創生本部事務局(2017)『小さな拠点及び地域運営組織形成による効果』、③農林水産省(2022)『農村型地域運営組織(農村RMO)の形成』、④農林水産省(2021)『農山漁村を支える地域運営組織事例集ー農林漁業との進行と地域コミュニティの維持に向けてー』の4資料、75事例(同じ地域の事例を集約し68事例)を対象にした。他に全国町村会や都道府県が集成したもの等も存在するが、政府により公表されたものが、より方針を反映し、特徴的な事例から傾向が明らかになると考えて選定した。

その結果が次の表2、表3である。主要事業として最も多いのは複合施設運営で、具体的には農協撤退後の店舗を引き継ぎ、行政支所やレストラン、交流施設等を集約し同時に利用可能とした施設の運営で、その次が6次産業化、業務委託・運

営管理となっている。6次産業化は地域の農産物を加工して販売する取組で、レトルト化やジビエ販売、農家レストランでの販売や地元商店などでの販売等が含まれる。業務委託・指定管理は地域の公共施設を行政から委託し、継続した収益を獲得するものである。具体的には林道整備や、公共温泉施設の管理運営、道の駅の委託管理などである。その他事業では同様に6次産業化や複合施設運営等により収益を獲得しているもので、資料の記述から判断して集計した。農産物の加工品を複合施設で販売したり、観光事業へつなげる等、多様な取り組みが行われている。

事業による収益で地域に対しどのような支援を行っているのか、また効果があるのか集計した結果が表4で、高齢者見守り・買い物支援、有償運送事業、農地・里山保全、介護・看護事業運営等と続いており、生活課題に対応するための支援が行われていることが確認できる。

わずか68事例ではあるものの、地域資源を有効に活用し、場合によっては指定管理を獲得するために法人化する等して収益を確保し、その収益

表2 RMOの主要事業

主要事業	事例数
複合施設運営	23
6次産業化	15
業務委託・指定管理	12
店舗運営	9
観光事業	2
その他	7

表3 RMOのその他事業

その他事業	事例数
6次産業化	6
複合施設運営	6
業務委託・指定管理	4
観光事業	2
その他	1

表4 RMOによる事業運営の地域への支援あるいは効果

地域支援・効果
高齢者見守り・買い物支援(18)、有償運送事業(16)、農地・里山保全(10)、介護・看護事業運営(6)、雇用創出・起業等(5)、伝統芸能再生(2)、生活困窮者支援(1)

出典：表2、3、4ともに、資料①②③④から整理して掲載

により地域の生活課題を解決するための取組が行われていることが確認された。地域をいかに動かし、事業運営を開始できるかがRMOの継続性に不可欠な視点である。

## 7. 農村集落の課題と資源

### 7.1 農村集落の課題

この節では、農村集落到に居住する人々は何を求めているのか、生活課題について整理する。これまで数多くなされてきた取り組みは、当然ながら課題がなければ生じなかったものであり、逆説的ながら農村集落活性化の出発点になり得るものである。本来的に農村集落は多面的な機能を有しているが、少子高齢化等によって機能低下に陥り、その結果、生活課題が出現したといえるだろう。

総務省地域力創造グループ(2015)では生活支援サービスの概念が整理されている。ここに掲げられたものは、生活課題がなければ生じなかったものであり、解消すべき対象としても認識可能であろう。

提示された生活支援サービスの定義を示しておく。それが表5であり、どのような点に困難を抱えているかが把握できるだろう。

総務省(2015)はこの生活支援サービスに関し「生活支援サービスについて(中略)」「コミュニティビジネス」と「相互扶助活動」の区分を意識する。つまり、高齢化や人口減少によって相互扶助

活動の維持が困難となったことを受けてビジネスの要素を取り込む形で展開される活動をコミュニティビジネスと位置付けるが、これは必ずしも営利事業として自立することを目指しているものではない<sup>25)</sup>と指摘しており、資金的・経済的な面が運営上の課題であることをも婉曲に表していると言えよう。

農村集落は、多面的な機能を有するがゆえに、人材不足に陥った場合には、すべての面において機能を縮小せざるを得ず、表5のような生活上の不便が生じることが予測される。

### 7.2 農村集落の資源

#### —農村集落は自身の課題に対し何が出来るのか—

前節で示した生活課題に対し、農村集落が提供し得る資源および手段について先行研究や資料等から整理する。

農林水産省は図2のように農村集落の資源を整理している。農村が有する農地、用水、生態系、景観が社会共通資本であり、その上に農村コミュニティが位置し、かつこれら資源の管理・整備を担っている。農村集落の住民が形成する資源は、すなわち、土地とその管理を行う人々、そして人々が紡いできた歴史文化なのである。

農村資源を計測するという観点からサーベイした館山・宮城(2020)では、先行研究を整理し、農村が保有する資源を、1 管理された田畑、2

表5 生活課題解決のために設けられる生活支援サービス

総合的なもの	市町村役場の窓口代行
生活支援関係	コミュニティバスの運行、送迎バスサービス、雪かき・雪下ろし、庭の手入れ、弁当配達・旧配食サービス、買い物支援(配達・地域商店運営・移動販売など)
高齢者福祉関係	声掛け・見守り、高齢者交流サービス
子育て支援関係	保育サービス、一時預かり
産業支援関係	農産物の庭先集荷、遊休農地の手入れ

出典：総務省地域力創造グループ(2015)より抜粋して掲載

田畑とそれから生み出される生産物、3 田畑・里山から生み出される景観、4 祭りや集落の行事など地域住民をまとめる拠り所、5 農村周辺の自然(野生)環境、6 農村環境を維持する継承的技術であるとしている。

農村集落はこれら資源を活用し、集落活性化、農村再生等の手段を講じている。過疎地域での集落の状況や支援について整理した総務省地域力創造グループ過疎対策室(2022)では集落支援を行う団体に対しアンケート調査を行い、自由記述式で集落活性化事例を整理している。それらから取り組み内容を分類した項目のみを抜き出すと、次の表6になる。

最も多いのが集落コミュニティの維持・活性化であり、これには集落行事の運営支援や撤退した農協店舗を引き継いでの運営等経済事業も含まれ

ている。次が都市との交流による集落活性化で、これには公共施設の管理運営や特産品の開発、移住者の受け入れ等が含まれている。他に高齢者の生活支援などが含まれている。また、特産品の開発・加工・販売等は実質的には6次産業化とほぼ同義で、多様な支援が行われていることが確認できる。

農村集落単独では少子高齢化等による生活課題の発生により困難を抱えるに至ったとしても、これだけの支援が行われていることから、地域資源そのものは豊富にあり、いかに活用するかという視点が重要である。

### 8. なぜ農福連携がRMOの進展に有効か

本節では、なぜ農福連携が農村RMOの推進に有効かを論じる。農村RMOに関しては、農林水

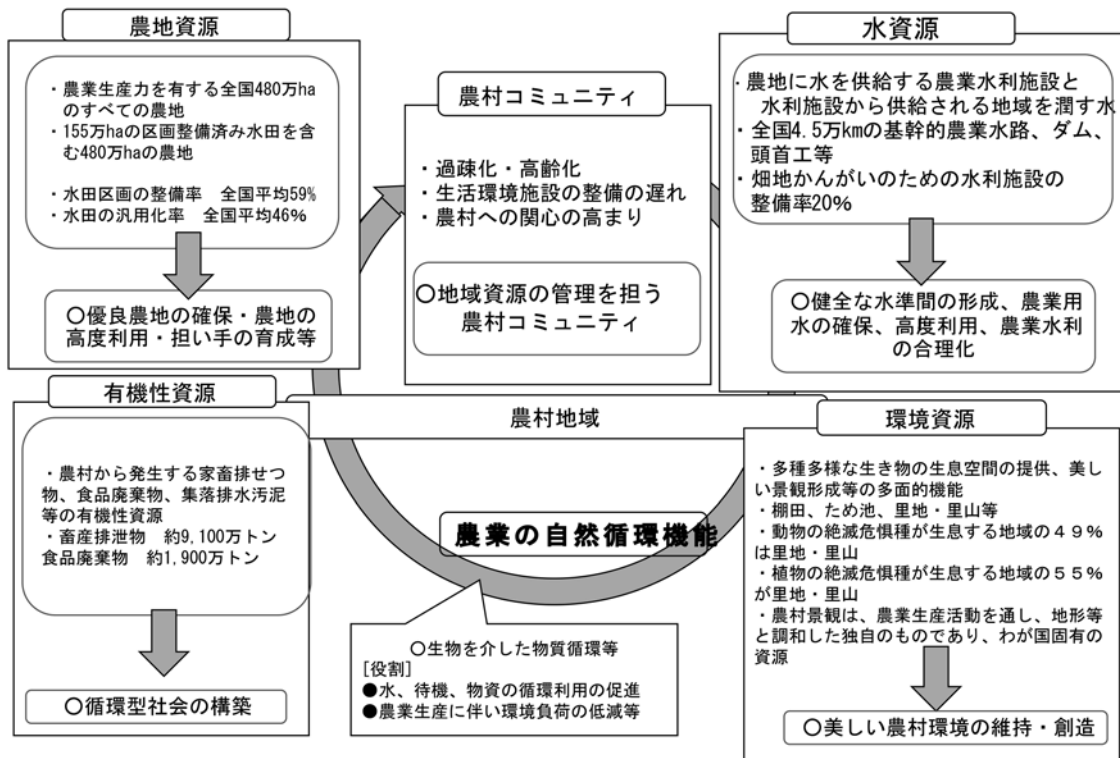


図2 農村が有する資源について  
 出典 農林水産省(2003)「農村の地域資源の現状等」  
[https://www.maff.go.jp/j/study/other/tiiki\\_sigen/01/pdf/data04.pdf](https://www.maff.go.jp/j/study/other/tiiki_sigen/01/pdf/data04.pdf)  
 p.4から抜粋し、筆者が再構成して掲載

表6 農村集落活性化の具体的な取組

取組内容	事案件数(割合%)	
集落コミュニティの維持・活性化	101	(31.2%)
都市との交流による集落活性化	80	(24.7%)
高齢者の生活支援	43	(13.3%)
集落環境の維持・整備等	37	(11.4%)
環境保全・景観整備	35	(10.8%)
特産品の開発・加工販売	33	(10.2%)
地域文化の継承・保全	28	(8.6%)
農林業や商業の活性化等	24	(7.4%)
生活交通の確保	24	(7.4%)
定住促進に向けた取組	24	(7.4%)
高齢者等の買い物支援	14	(4.3%)
地域ぐるみでの防災・防犯活動等	10	(3.1%)
住民による地域プラン作り	8	(2.5%)
その他	15	(4.6%)

出典：総務省 地域力創造グループ(2020)『過疎地域等における集落の状況に関する現況把握調査報告書』p.3-18から抜き出して掲載

産省が2022年度から形成推進事業を運用することを提示している段階で、どのような方針を持って形成すべきかという点に関し未知数であり、課題を有しているといえる。そこでこの論文では多様な農福連携を中心に据えた農村RMOの構築、運用を行う事が有効であると主張する。

端的に述べるなら、農福連携を広くとらえ、農村集落の資源を活用し、事業を立ち上げて経済的・経営的に持続性を高めることが農村RMOの継続にも有効であるためであり、前節で整理した概念も含め、本節に示す。

### 8.1 農福連携とは

農福連携は一般的に、障害を持たれる人の農業分野での就労・雇用と捉えられる。JA総合研究所(当時)の濱田健司氏の取組が著名であり、賃金の向上など課題解決にとどまらず多様な効用を

もたらした画期的な取組である。

ごく最近の取組ではあるものの、実践的研究も含め着実に研究が進展しているといえる。館山(2022)は農福連携に関する展望を示しており、論文雑誌のタイトルを集計した結果、2013年頃から一般紙において「農福連携」に関連する記事が頻出するようになり、2017年頃から総説や実践的研究が論文として発行されるようになったことを示している。

### 8.2 多様な農福連携

障害を持たれる人の農業分野での就労は、狭義の農福連携に過ぎない。それに関し農林水産省は農福連携に関し「農業と福祉(障害者)の連携という狭い意味で捉えられがちな農福連携ですが、農の向こうには農林水産業や6次産業などがあり、福の向こうには障害者だけでなく、高齢者、生活



困窮者、触法障害者など社会的に生きづらさがある多様な人々が包摂されます。2019年6月に発信された農福連携等推進ビジョンでは、「農福連携を、農業分野における障害者の活躍促進の取組にとどまらず、ユニバーサルな取組として、農業だけでなく様々な産業に分野を広げるとともに、高齢者、生活困窮者、ひきこもりの状態にある者等の就労・社会参画支援、犯罪・非行をした者の立ち直り支援等にも対象を広げ、捉え直すことも重要である。」と明記されました。その後多くの場面で「農福連携」から「農福連携等」と表現されるようになった背景には、農と福のもつ意味の広がりが生み出す新たな価値への期待が込められています<sup>26)</sup>と示しているように、ユニバーサルな、多様な、農福連携の推進を目指しており、農の持つ多面性、福祉の持つ多様性の融合が少子高齢化等から生じる我が国の課題に対し有効に機能する可

能性が示唆されている。

### 8.3 多様な農福連携による事業の運営

農福連携による事業運営についてどのような領域において事業が運営され、どのような収益形態があるのかを、直近の政府公表の事例から集計し、傾向を明らかにする。農福連携が一般に周知され、取り組みがますます多様となっており、持続的であり傾向が明らかな事例であろうと判断し、農林水産省の「農福連携事例集 (Ver. 3)<sup>27)</sup>」を用いた。資料に示された事例からどのような事業を行い、地域に対しどういった効果が生じているのか集計した。可能な限り文中の表現を用い事例から読み取れる事項をもとに集計した。

その結果が、次の表7、表8、表9であり、主要事業としては野菜栽培を中心にそのみならず養鶏や養鶏・畜産等も行っている。その他に付帯事業として6次産業化や、レストランやカフェの

表7 農福連携の主要事業

主要事業	事例数
野菜栽培	19
野菜栽培・加工	5
養鶏	5
畜産	3
商品加工調理	2

表8 農福連携事業体が行うその他事業

その他収益事業	事例数
6次産業化	13
カフェ・レストランの運営	8
直売所・惣菜店・無人販売所運営	6
総菜・菓子・加工販売	5
生協・学校給食へ納入	3
指定管理取得	2
輸出版売	1

出典：農林水産省(2022)「農福連携事例集」から整理して作成(表7、表8ともに)

表9 農福連携事業体による事業の取組と地域にもたらす影響

地域への効果
荒廃農地抑制(8)、農家支援・育成(4)、協議会の設立(3) 交流・地域拠点機能形成(2)、更生保護(2)、生活困窮者支援、高齢者雇用、社会福祉法人との連携、 地元レストランと提携 児童養護施設と連携、マルシェ出店、田植え役務提供、出荷作業請負、地域の農業 公園化、農泊、子ども食堂運営

出典：農林水産省(2022)「農福連携事例集」から整理して作成

運営も行い、多様な事業により収益が確保されていることがわかる。また地域への効果やその他では六次産業化の他に地域協議会の設立に至った団体もあり、地域への貢献が進展することが予想される。

また特にNPO法人どりーむ・わーくすの事例では、農福連携を中心に据えることで障害者、地域農業、町の3者がそれぞれの資源を出し合い、それぞれの不足分を補うことで地域活性化にも至ることが描かれており、障害者の農業分野での就労に留まらない農福連携が展望として示されている点からも、地域と切り離せない農を活用することが本来的な農福連携の姿であり多様な農福連携の目指すべき方向性といえる。農業と地域支援と福祉の接点がここに生じるのである。

## 9. 本考察 ー農村RMOの運営のあり方ー

農村RMOのあり方に関し、農福連携を鍵概念とすることが有効であるということを手張するため、農村RMOの定義と運営事業、及び農村集落が有する資源と課題について整理し、その上で農福連携事業がいかに運営されているかモデル事例を整理して考察した。

農村RMOは農林水産省により地域ビジョンの作成や農産物の販路拡大、高齢者の農業支援などが示され、モデルケースとして6次産業化や小規模な商業施設の運営がなされ、高齢者の見守り支援や地域農地の保全などの効果があるとして示されていた。農村集落での課題は生活に関連するものや見守り、さらには農地管理などがあげられ、集落コミュニティの維持、生活支援、地域伝統行事の保全、6次産業化が実際に行われていた。

そして農福連携は野菜栽培・加工、畜産・養鶏にとどまらず6次産業化や各種商業施設の運営が行われまた、荒廃農地の抑制や農家支援など農地管理につながる効果が示されていた。

これらのことから農村RMOにおいて、地域資

源である農と人を活用し、収益を確保して、生活支援・課題解決を行うことは、農福連携事業に通じるものがあるといえる。つまり親和的なのである。RMOは住民自ら協議し、収入を得る等して地域課題解決を行う組織であった。農福連携は障害者や高齢者・生活困窮者等が農業部門での就労を通して、生きがいや賃金を得る取組であった。

また、いろどりは高齢者による持続的な経済事業の運営を行っていた。ここに「農」を媒介とした活動が集約されているとは言えないだろうか。RMOの収入確保活動の中心的な位置づけとして農福連携により得られた知見を活用することでその持続性が進展すると言えるのである。農福連携が営む事業と農村RMOが営むべき事業は共通項が多く、障害者就労・雇用の有無が異なるのみであり、どちらも農業・農村を通じた地域支援の領域にあり、農業・農村支援として実績のある農福連携事業の知見を活用することで農村RMOはより効率的に発展し、持続的な地域運営につながる可能性を有している。

さらに述べるなら、農村RMOも農福連携もその境界と定義を分け隔てる必要はなく、農村RMOの収益の柱として農福連携で培われたノウハウを用いることが持続可能性の向上に資するといえるのではないか。当然ながら全く同じ資源を有する地域は一つとして存在せず、それぞれの地域の状況を詳しく調査し、その地域に適した運営方法を模索することが優先される。本研究の結論として、農村RMOは農福連携と親和的であり、一体的な運用が望まれることを提示する。

## 注 記

- 1) 総務省地域力創造グループ(2020)
- 2) 山形県(2017)
- 3) 中山間地域フォーラムら(2020)
- 4) 新しい農村政策の在り方に関する検討会(2022)

## 文 献

- 5) 前掲書p.10
  - 6) 前掲書p.12
  - 7) 前掲書p.12
  - 8) 今里 (2020) p.121
  - 9) 地域の課題解決のための地域運営組織に関する有識者会議 (2016)  
[https://www.cao.go.jp/regional\\_management/doc/effort/experts/final\\_report.pdf](https://www.cao.go.jp/regional_management/doc/effort/experts/final_report.pdf)
  - 10) 前掲書p.2
  - 11) 農林水産省 (2020)「地域運営組織をめぐる事情」  
[https://www.maff.go.jp/j/study/nouson\\_kentokai/attach/pdf/farm-village\\_meeting-140.pdf](https://www.maff.go.jp/j/study/nouson_kentokai/attach/pdf/farm-village_meeting-140.pdf)
  - 12) 前掲書p.3
  - 13) 本文中では「まちづくり組織」としている
  - 14) 斎尾・三重野 (2005) p.219
  - 15) 前掲書p.222
  - 16) 前掲書p.220
  - 17) 今里 (2020) p.124-125
  - 18) 前掲書 p.128
  - 19) 清水・羽鳥 (2021) p.I-598
  - 20) 前掲書p.I-600
  - 21) 農林水産省HP 農村型地域運営組織 (農村RMO) の推進～地域で支え合うむらづくり～  
<https://www.maff.go.jp/j/nousin/nrmo>  
(閲覧日2022年11月10日)
  - 22) 前掲書p.37
  - 23) 前掲書p.38
  - 24) 前掲書p.39
  - 25) 総務省地域力創造グループ (2015) p.5
  - 26) 農福連携等推進会議 (2019)「農福連携等推進ビジョン」  
<https://www.kantei.go.jp/singi/dai25/siryou4-2>
  - 27) 農林水産省 (2022)「農福連携事例集」  
<https://www.maff.go.jp/attach/pdf/kourei-89>
- 新しい農村政策の在り方に関する検討会 (2022)  
『地方への人の流れを加速化させ持続的低密度社会を実現するための新しい農村政策の構築』1-33. [https://www.maff.go.jp/j/study/nouson\\_kentokai/attach/pdf/farm-village\\_meeting-193.pdf](https://www.maff.go.jp/j/study/nouson_kentokai/attach/pdf/farm-village_meeting-193.pdf) (閲覧日2022年11月1日).
- 中山間地域フォーラム・佐藤洋平・生源寺真一 (2020)『中山間地域ハンドブック』農山漁村文化協会第1版、1-177.
- 地域の課題解決のための地域運営組織に関する有識者会議 (2016)『地域の課題解決を目指す地域運営組織－その量的拡大と質的向上に向けて－最終報告』1-50. [https://www.cao.go.jp/effort/experts/final\\_report](https://www.cao.go.jp/effort/experts/final_report) (閲覧日2022年10月15日).
- 岸道雄・平岡和久・石川伊吹・山本沙也加・江成穰・矢野晴香・劉慶玲 (2018)「台頭する「地域運営組織」の実態:雲南市ならびに津山市でのヒアリング調査をもとに」『政策科学』立命館大学政策科学会編25 (3)、307-327.
- 黒澤武邦・松田弘行 (2021)「小さな拠点・地域運営組織における有効なマネジメントに関する一考察」『城西国際大学大学院紀要』(24)、45-61.
- 萩原和・星野敏・橋本禪・九鬼康彰 (2012)「再編後の住民自治組織に温存された既存組織の実態とその背景にある自治体行政の課題」『農林業問題研究』48 (1)、64-70.
- 今里悟之 (2020)「地域運営組織に関する覚書:農村地理学の立場から」『史淵』157、121-144.
- 石本雄大・宮寄英寿・中西廣 (2020)「地域運営組織の体制づくりと人材確保－青森市浅虫まちづくり協議会の事例を中心に－」『青森公立大学論纂』5 (1・2)、3-13.
- 前川英城・林直樹・高橋強 (2004)「農村町内化の特徴とその維持に関する考察」『農業土木学会

## 農村RMOのあり方に関する考察

- 誌』72(10)、871-874.
- 水野優子・栗山尚子・三輪康一・末包伸吾・安田丑作(2021)「まちづくり組織間の連携にもとづく地域運営組織の実態とその課題に関する研究」『都市計画論文集』52(3)、998-1005.
- 内閣府(2016)『地域の課題解決を目指す地域運営組織最終報告』1-50. [https://www.cao.go.jp/effort/experts/final\\_report](https://www.cao.go.jp/effort/experts/final_report) (閲覧日2022年8月1日).
- 内閣官房まち・ひと・しごと創生本部事務局(2017)『小さな拠点及び地域運営組織形成による効果』1-32. [https://www.cao.go.jp/regional\\_management/doc/about/15\\_kensyu.pdf](https://www.cao.go.jp/regional_management/doc/about/15_kensyu.pdf) (閲覧日2022年9月19日).
- 内閣官房まち・ひと・しごと創生本部事務局(2018)『地方創生事例集(小さな拠点・地域運営組織版)』1-8.  
[http://www.city.kiyosu.aichi.jp/shisei\\_joho/shisei\\_sanka/fuzokukikan\\_kaigi\\_kokai/kaigi\\_kekka/30nendo/sogosenryakusuishinkaigi\\_files/30suishinkaigi2shiryo6.pdf](http://www.city.kiyosu.aichi.jp/shisei_joho/shisei_sanka/fuzokukikan_kaigi_kokai/kaigi_kekka/30nendo/sogosenryakusuishinkaigi_files/30suishinkaigi2shiryo6.pdf) (閲覧日2022年8月30日).
- 農林水産省農村振興局(2022)『農村型地域運営組織(農村RMO)の形成』1-28.  
[https://www.chisou.go.jp/sousei/about/chiisanakyoten/meeting/pdf/r04-0510\\_3-4\\_nourinsuisanshou.pdf](https://www.chisou.go.jp/sousei/about/chiisanakyoten/meeting/pdf/r04-0510_3-4_nourinsuisanshou.pdf),1-18 (閲覧日2022年11月1日).
- 農林水産省(2021)『農山漁村を支える地域運営組織事例集—農林漁業との進行と地域コミュニティの維持に向けて—』1-50. <https://www.maff.go.jp/j/nousin/rmo/> (閲覧日2022年10月11日).
- 斎尾直子・三重野暁寛(2005)「農村地域における地域運営型まちづくり組織の特性と役割」『農村計画学会誌24(Special\_Issue)』S217-S222.
- 才津祐美子・安武敦子(2021)「離島における地域再編の現状—長崎県五島市奈留島を事例として—」『多文化社会研究』7、119-138.
- 清水美朗・羽鳥剛史(2021)「地域運営組織の活動実態に関する比較分析：西予市地域づくり交付金事業の事例」『土木学会論文集D3(土木計画学)』76(5)、I\_589-I\_602.
- 総務省(2013)「RMO(地域運営組織)による総合生活支援サービスに関する調査報告書」1-4.  
[https://www.soumu.go.jp/main\\_content/000820887.pdf](https://www.soumu.go.jp/main_content/000820887.pdf) (閲覧日2022年9月19日).
- 総務省地域力創造グループ(2015)『平成26年度地域における生活支援サービス提供の調査研究事業報告書』1-63. [https://www.soumu.go.jp/main\\_content/000820885.pdf](https://www.soumu.go.jp/main_content/000820885.pdf) (閲覧日2022年8月19日).
- 総務省地域力創造グループ(2020)『過疎地域等における集落の状況に関する現況把握調査報告書』1-443. [https://www.soumu.go.jp/menu\\_news/s-news/01gyosei10\\_02000066.html](https://www.soumu.go.jp/menu_news/s-news/01gyosei10_02000066.html) (閲覧日2022年8月11日).
- 総務省地域力創造グループ過疎対策室(2022)『過疎市町村計画の策定状況等に関する調査研究事業—報告書—』1-53. [https://www.soumu.go.jp/main\\_content/000834034.pdf](https://www.soumu.go.jp/main_content/000834034.pdf) (閲覧日2022年8月14日).
- 館山壮一・宮城好郎(2020)「農村コミュニティの価値と評価手法に関する考察」『修紅短期大学紀要』40、1-13.
- 館山壮一(2022)「地域共生社会の実現に向けた新しい農福連携のあり方について」『修紅短期大学紀要』43(1)、1-14.
- 山中雄次(2018)「地域運営組織の体制に関する一考察—地域の主要なアクターとなりえるか—」『作大論集』8、129-145.
- 山浦陽一・小田切徳美(監修)(2017)『地域運営組織の課題と模索』(JC総研ブックレット) 1-62.

山浦陽一 (2017) 「地域福祉型の地域運営組織の展開と支援体制」『日本農業研究所研究報告農業研究』第29号、289-312.

山浦陽一・筒井一伸 (2022) 「地域福祉における地域運営組織との連携」(JCA研究ブックレット) 1-62.

山形県 (2017) 『地域運営組織形成のための手順書』、1-60. <https://www.pref.yamagata.jp/020030/kurashi/npo/volunteer/npo/chiiکیدukuritejyunsho.html> 農福連携等推進ビジョン (閲覧日2022年5月19日).



原著

## 学生が考案したダンス指導の分析による 領域「健康」の指導法への示唆

千葉 正<sup>\*§</sup>・館山壮一<sup>\*</sup>

Suggestions for teaching methods in the Area of "health" by  
implementing dances invented by students

CHIBA Tadashi<sup>\*§</sup> TATEYAMA Soichi<sup>\*</sup>

### 要 旨

本研究では、学生が考案した36通りの基本動作を取り入れたダンスを認定こども園で実施した経験から、学生がどのように園児に指導を行っているのか、そして領域「健康」および「健康」の指導法に対してどのようなフィードバックが得られるか、学生へのインタビュー調査を実施し、結果を質的研究により整理した。その結果〈25の概念〉と【6カテゴリ】が生成された。実際に園児に対し指導するためには【授業での事前の学び】が重要であり、〈実際の園の環境〉に触れる事、子どもたちの豊かな発想力から生じる〈普段の遊び〉、〈具体的な遊具と動作〉をさらに事前に理解しておくことが示唆されている。そして実態を捉える方法として〈実習での学び〉がより重要になると理解できる。それらから、映像教材を活用する等により年齢による発達の違いをさらに重点的に指導すること、関連する他科目との連携をおこなうことが領域「健康」および「健康」の指導法への示唆として提示された。

キーワード：健康の指導法 5領域 運動遊び

### はじめに

子どもの運動能力が低下していると言われる。スポーツ庁の令和4年度、全国体力・運動能力、運動習慣等調査によると、令和元年度から小中学校の男子女子共に体力合計点が連続して低下しており、その要因として1週間の総運動時間が420

分以上の児童生徒の割合がコロナウイルス感染症等の影響からそれ以前の水準に至っていないことや、肥満児童生徒の増加、朝食欠食や睡眠不足等があげられるとしている(スポーツ庁(2022))。

小中学生の運動能力の基礎は当然に就学前の環境から影響を受けることは容易に想像できる。仙田ら(2006)は外遊びの時間や空間の減少が子どもたちの体力低下の要因ではないかと指摘している。土田ら(2020)はこども園において年中・年長児を対象に体力・運動能力を計測している。そ

\* 修紅短期大学 幼児教育学科  
Shuko Junior College  
§ 責任著者連絡先  
発行 2023(令和5)年3月1日

の結果、外遊びが困難な環境にある子どもたちに限れば全国平均から25m走において男女ともに有意に能力が低いことを示している。

保育士・幼稚園教諭を目指す学生は就学前の子どもたちの運動についての指導を、保育5領域のうち「健康」およびその指導法の講義・演習科目から習得する。これら講義・演習科目により知識を身につけた学生たちはこども園等に勤務し、園児に運動を指導するため、学生たちが学習した内容によっては、対象となる園児の運動能力にも影響が及ぼされる可能性がある。

保育内容「健康」及びその指導法では、就学前の子どもたちの運動遊びの指導を主要なカリキュラムとして設定している。伊藤(2017)は「健康」の指導法について、2018年4月に改正された幼稚園教育要領を対象に、どのようなカリキュラムをもって指導すべきか保育実践の教科書の分析を行っている。それによると「健康」に関する指導法は「視聴覚教材などのICTの活用を通して、幼児の具体的な活動の仕方や行動について理解できるように構成されている(p.149)」と述べており、より具体的な姿から学べるように変化しつつある点を指摘している。井崎(2021)は、「健康」の指導法に関し、運動遊びを中心とした模擬保育の実践を通してどのような授業を行うべきか内容の検討を行っている。模擬保育から得られた知見として「狭い教室や座っての活動の指導実践とは違い、広い場所(体育館)で、実際に動いてみてはじめて気づく計画の不備や、臨機応変に計画(設定)を変更しながら対応していくことができないことを準備に起因していると考えた学生もいた(中略)、発する「言葉」の難しさへの気づきが最も多かった(pp.14-15)」と指摘しており、園児への指導に関しては「健康」のカリキュラムでのみ完結するものではないことが示唆されていた。西村・大金(2022)においても「健康」に係る授業内容が、保育士養成に係る教科目である「乳児保

育」や「子どもの健康と安全」とも関連する内容を含んでいること、また、保育内容の5領域(健康・人間関係・環境・言葉・表現)は本来総合的に展開されるものであることを踏まえ、(中略)科目で共通する部分と異なる部分を科目担当者間で共通認識する(p.223)」ことの重要性を指摘している。

先行研究から「健康」および「健康」の指導法はその科目で完結するものではなく、5領域全体の関連を考慮して学生に授業を提供することが求められる。それは、学生の指導を受ける園児が更に影響を受けると考えられるからである。そのため指導内容は十分検討されるべきであり、そのためにはより研究を深め、指導内容を精査していく必要が考えられる。

そこで本研究では保育士・幼稚園教諭を目指す学生が、普段の講義や実習・実践を通してどのように就学前園児に対する運動の指導を検討・学習・実践しているのかを把握し、領域「健康」の指導法の中においてどのような実践知を提供することが望ましいか示唆を得ることを目的とする。具体的には学生らが考案した36通りの基本動作を取り入れたダンスのこども園での実践を通して、どのような思いで指導にあたっているか、困難な点をどのように把握し対応しているか、また事前にどのような事を学習すべきか等についてインタビュー調査を行う。

## 研究の方法

### 1. 調査対象

本研究は岩手県にある短期大学の幼児教育学科に在籍する2年生のうち、筆者のひとりである千葉の卒業研究グループに所属する6名の学生を対象とした。6名の内訳は男性4名、女性2名で、全員成人している。彼らは幼児期に身につけておきたい36通りの基本動作を基にオリジナルのダンスを考案し、短期大学附属の認定こども園に

において3-5歳児を対象に実際にダンスの指導を行った。

## 2. 36通りの基本動作について

中村(2011)は幼少年期に身につけておくべき動作として36通りの基本動作(表1)を提唱している。基本動作は体の維持や危機回避に不可欠なもので、文部科学省(2012)は「大人になってからの健康状態」に影響が及ぶ要因である点を強調している。

中村はさらに、これら動きの習得率は年々低下しており、習得が遅れることで大きな事故にもつながると述べている。

## 3. 学生が考案したダンス

学生らは、幼児期に身につけておきたい36通りの基本動作を基に3-5歳児向けのオリジナルダンスを考案した。移動系動作(図1・7・8)と平衡系動作(図2・3・4・8)を組み合わせたものに友だちとペアになっての動作(図5・6)を組み合わせてダンスを作成した。それぞれの動作が切れ目なく続き、音楽に合わせて踊る内容とした。ダンスは各年齢ともほぼ同じ内容のものとした。ただし友だちとのかかわりの動作が、年齢によっては一部困難と思われることから、3歳児では向かい合い、手をお互いに叩く、4歳児では腕を組み回る、5歳児では腕を組み回る、腕を組みかえて反対方向に回ると動作を変えたものに変更した(図5・6)。ダンス時の音楽は、3歳児で

も踊れるように速度を遅めに設定して実施した。

## 4. 学生が考案した運動遊び

基本動作に基づくダンスに引き続き、運動遊びを考案した。5種類を設定し、音楽に合わせてテンポよく次の運動に挑む形を取った。

運動遊びの進行順序は①並べたフラフープ8個をケンケンやジャンプで通過、②動物の顔・体を描いた大型の積み木を積み上げる、③ボールを一人1個ずつ大きな段ボールの箱に投げ入れる、④フラフープ2個を四つん這いでくぐる、⑤平均台のように並べた大型積み木6個を歩いて渡るといふ5種類の運動遊びに挑む形にして36通りの基本動作を取り入れた。

## 5. 園児へのダンス指導の様子

学生が考案したダンスと運動遊びを2022年11月9日・10日に短期大学附属こども園の園児に対し実施した。学生がこども園の担当教諭と打ち合わせを行い、11月9日はリハーサルで本学体育館を使用し、10日は本番としてこども園のホールで実施した。実施は各年齢別に1学年ずつ行った。3歳児は47人、4歳児は52人、5歳児は57人であった。3・4・5歳児の担任教諭も指導補助を行い、こども園での普段の学級内グループである生活グループをベースに指導にあたった。

園児は担任教諭と学生らの模範演技を見ながら一斉にダンスを行った。そして次に園児が一人ずつ運動遊びに挑んだ。1学年当たりの実施に要

表1 36通りの基本動作

移動を伴う動作(9動作) ・はう・あるく・はしる・のぼる・とぶ(垂直)・とぶ(水平) ・くぐる・すべる・およぐ バランスの移動を伴う動作(9動作) ・まわる・おきる・たつ・くむ・わたる・さかだちする ・ぶらさがる・のる・うく 操作するための動作(18動作) ・もつ・つかむ・なげる・ける・とる・あてる・うつ・ふる ・ひく・はこぶ・つむ・おす・わたす・ささえる・たおす ・おさえる・ほる・こぐ
--

出典：中村(2011)「運動神経が良くなる本」

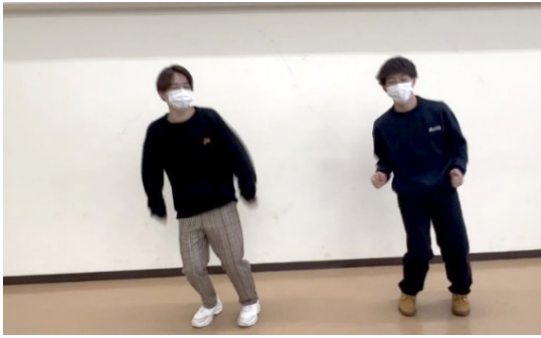


図1 移動系  
両足をそろえサイドにはねる



図2 平衡系  
両手を広げて回る

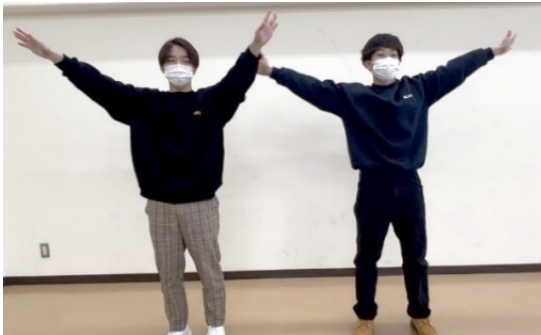


図3 平衡系  
しゃがんだ状態から立つ



図4 平衡系  
両手を広げ、足にタッチする



図5 友だちとのかかわり  
友達とペアになり向かい合い踊る



図6 友だちとのかかわり  
腕を組み回る



図7 移動系  
ボックスステップをする



図8 平衡系・移動系  
走りながら回る

出典：菊地ら (2023)「36通りの動きに基づいたダンス」





図9 ダンスの指導1



図10 ダンスの指導2



図11 ダンスの指導3



図12 積み木で動物の顔と体をつなぎ合わせる



図13 ボール入れ



図14 フラフープでケンケンパー



図15 フラフープくぐり



図16 積み木で平均台

出典：菊地ら(2023)「36通りの動きに基づいたダンス」



した時間は20分程度であった。リハーサル後に進行上、改善を要する点は本番に向けて修正した。実際に行った際の写真が図9-図16である。図9-11はダンス指導時の学生と園児の様子で図12-16は運動遊びの①-⑤の指導の様子である。

## 6. 調査内容・方法

園児にダンスの指導をした学生6人に個別に短期大学の教室で半構造化面接を行った。2022年12月8日の9時から10時30分までの間に一人当たりおよそ10-15分程度で実施した。

質問内容は表2にある通りで、質問に沿って学生が回答した内容を録音し、逐語録化した。文章化したものをコード化して概念を構成し、概念からカテゴリーの生成を繰り返す階層的コーディングにより整理した。

## 7. 倫理的配慮

本研究の実施にあたり修紅短期大学研究倫理委員会に諮り承認を得た(4研倫第11号)。学生にはインタビュー実施前に研究内容について説明し、録音する旨を伝え同意を得た。研究への参加は途中で撤回しても不利益が生じないこと、実名が公表されることはない事、研究終了後に録音データを消去する事を伝え、調査を実施した。

# 結 果

## 1. ダンス指導

ダンス指導と運動遊びを指導した結果、園児たちは36通りの基本動作を取り入れたダンスに関しては、各年齢共に音楽に合わせ滞りなく一揃いの動作をこなす事ができていた。3歳児は動作も大きくははっきりしていたものの3歳児ではやや戸惑う動作も見られた。3歳児ではクロスステップは困難であり、4歳児では大半が可能で、5歳児になると全員が行う事ができていた。他に3歳児ではダンスの中で2人一組になり腕を組んだり手

をたたいたりする動きは困難であった。4歳児は友だちと隣り合わせになり腕を組みまわる振り付けは難しかったようであるが、教員や学生の援助もあり踊ることができていた。5歳児は瞬時に近くの友だちとペアを組み、途中で腕を反対に組み替えて踊ることも可能であった。

運動遊びに関しては、例えば3歳児に対してフラフープが大きすぎ、動きが滞る点など、進行上の課題は散見されたものの、現場で臨機応変な対応を行うことで子どもたちも積極的に全てのプログラムを消化でき、全体の流れを崩すことなく無事に終えることが出来ていた。特にリハーサルにおいて積み木の積み上げで園児に待ち時間が発生した点については本番において積み木の数を増やして実施し、スムーズな進行に改善できていた。

## 2. インタビュー調査

インタビュー結果をコーディングし、概念、カテゴリーを構築したものが表3である。25の概念と6カテゴリーが生成された。概念は〈 〉で、カテゴリーは【 】により表記した。

概念とカテゴリーから以下のように整理した。

まず、園児への指導に関しては〈しつけと安全への配慮〉を意識し、〈動きへの具体的な指導〉により【具体的な指導と声掛け】を行い対応していることが理解できた。ただし3・4・5歳児を指導する点において〈年齢別の指導〉に困難が生じていることがわかる。

指導上で生じた困難については〈リハーサルからの改善〉を行う事で一定程度の改善を行いつつ、当日に児童の何名かが並ばないなど〈課題の発生〉があった際には、遊園地のアトラクションの要領でお金を入れる方式に改善し〈誘導の試行・改善〉により【観察と試行錯誤】をもって対応していることが理解できる。ただしそれでも〈指導に従わない子への指導〉において課題が生じている。

そのような【困難な事態への対応】として〈恐怖

領域「健康」の指導法への示唆

表2 質問内容

1	実施したダンス等の内容と各自の担当
2	どのような指導・声掛けを行って実施したか
3	指導に従わない子や困難そうな園児の有無、対応の工夫について
4	特に困難な事態への対応
5	特に大変だったこと
6	日常の講義等でどのようなことを学び、実践したか
7	授業等で事前に学習しておくべきこと

表3 インタビュー結果

カテゴリ	概念	バリエーション
【具体的な指導と声掛け】	〈しつけと安全への配慮〉	フラフープはサイズの違うものを二つ用意したんですけど、まず、前の人を押したりとかしないように順番順番にゆっくりやることと走ってきくとフラフープにあたってしまうので安全第一に指導しました。あとは子どもたちにとって体育館の床がちょっと滑りやすかったのでそこは結構と、結構フラフープの大きさが年齢によっては特になんですけども大きすぎちゃったっていう反省点があったので安全面を確認しながら気をつけて見るようにしました
	〈年齢別の指導〉	3歳児やっばりまだ向きとか、べつにそこまで確実にやってもらうことは、狙ってないんですけど色とかはまだ3歳児は適當って言ったらいいか乗せたらいいみたいな、動物、どれが合うかなって声掛けしたんですけど
	〈動きへの具体的な指導〉	言うだけじゃたぶん子どもも理解できないこともあるとおもったので実際にやってみて、目で見てもらうことでやってもらえると思いました
【観察と試行錯誤】	〈誘導の試行・改善〉	お金入れる方式にして、お金を入れてブロックおいてからボールに進んでくださいって子どもたち、お金を入れることに興味を持ってくれていれてそのままお金を入れてブロックに進んでくれた、それでやりました
	〈課題の発生〉	フラフープ終わるのが早すぎてどんだんなんか並ばないで次々行っちゃうのでじゃこっち並んでくださいってでも並んでくださいだけじゃ、子どもたちも早くやりたいう気持ちがいっぱいあって並んでくれなかったの
	〈指導に従わない子への指導〉	やっばりしっかり聞いてくれる子どももいたんですけど聞いてくれないやんちゃな子どもとかもいて、何人かはやっばりフラフープに頭をぶつけてしまっってフラフープをそのまま持って帰るみたいな感じもあったのでちょっとは声掛けを頑張れたのかなとは思いました
	〈リハーサルからの改善〉	次の積み木のところが詰まってしまっってなかなか思い通りに最初回らなかったのだから昨日はリハーサルの時に回らなかったのだから担当と話し合っって
【困難な事態への対応】	〈個別対応〉	でなかなか進まない子には手を取りながら一緒に行くようにしました。一番最初の先頭になった子が、一番最初というのもあって恐怖を感じたときに手を取ることで子どもたちのそのちょっとモヤモヤした子もだんだんとうう笑顔に変わったりとか
	〈恐怖を感じる子ども〉	フラフープの大きさもあって、恐怖を感じてしまった子が進みづらかったという一番最初の先頭になった子が、一番最初というのもあって恐怖を感じたのと
	〈不安感を感じる子ども〉	スタートの時点に座って、でつぎどうぞってケンケンパーって声かけていても自分一人でもなかなか一歩は踏み出せない子が多分多くいると思うので
	〈安心感を与える〉	一緒にやることで子どもたちもスムーズに進めると思うし安心して進むことができるのかなとジャンプとかも
	〈子どもたちの戸惑い〉	特に3歳児はそこで凄く詰まっていた、戸惑っていたのかなあと思って

カテゴリ	概念	バリエーション
	〈行動の見本〉	フラフープだけでなく色々な項目をと打ってきているのでフラフープの前で止まってしまう子がいたのでその子にはこっちだよって手を振ったりして誘導してこくぐってねっていうのはわかりやすく行うように心がけていました
	〈友だちの活用〉	友だちと関わる楽しさとか友だちとこうやるんだよーっていうと友だちと楽しそうにやるっていう感じはあったのでうまく友だちとペアになって、ハイタッチとかをさせる友だちとやらせるっていうのを促しましたね
【保育士としての学び】	〈年齢の違い〉	で、なおかつ3・4・5全部をやることでその動きの特徴の変化を見たかったので基本的には全部同じ動きにしたんですけど、一部分だけ3歳児用4歳児用5歳児用にしたけれども基本的には全部同じ動き、そういった際に3歳児にあわせると5歳児にとっては簡単になると5歳児にあわせると3歳児にとっては難しくなってしまう、そういったことが減るようにどっちにもできるようにっていうのはすごく悩んだ
	〈園の様子〉	授業の様々な保育園の動画とか見たときにもそこは感じてたので結構動くクラスだとしても園庭が広くてすごく動いてたとしてもやっぱりそこはどうしても差は出てきてしまうものなので
	〈実習での学び〉	保育士だったらおままとやってるのに人数大きくて出来なかったらあっちで折り紙してみようっていう時におままとから今何買ってくればいいですかっていう声掛けて折り紙で作っておままとに入るんじゃなくて別で折り紙を作って、たぶんそっちで興味持ちちゃうんで、おままとには入らないんですよ、入ると折り紙に入ってるっていう事があったので、それがずっと印象的なので、実習で、なんかつなげられる方法ないかなって考えたときにそれが出ました
【年齢に合わせた環境構成】	〈遊具の確認〉	道具のことにってはとりあえずフラフープの大きさ、やっぱりケンケンパーをする際には大きかったのかなというはすごく感じてて
	〈事前の環境確認〉	事前に子どもたちが並ぶところも事前に普段使っている生活グループを活かせるように先生方にどんなグループ名があるのかっていうのを聞いてそれのプラカード的なを作って示したことで子どもたちの並んだ当たり移動だったりもスムーズにいったので
	〈年齢の違いと音楽のスピード〉	曲を流すときにダンスの部分なんですけど3・4・5歳児同じスピード。ちょっと遅くして流したんですけど5歳児ではもう少し普通の速さでやってみても面白かったんじゃないかなと感じました
	〈年齢の違いとできる運動〉	子どもたちの疑問とか混乱を無くせるようにというのはもうちょっとがんばった方がよかったのかなっていうのは、でもやっぱりそこは、年齢に合わせたダンスというのを知れていなかったところなので
【授業での事前の学び】	〈実際の園の環境〉	やっぱり子どもたちも保育園に道具っていっぱいあるじゃないですかそういったのがその動きにどうかかわってくるかっていうのもわかってたらもっとこの道具の使い方をもっと工夫できたのかなって思って
	〈普段の遊び〉	自分たちには知らない 実習に行ったときとか、自分たちには知らないおもちゃがいっぱいあって大型積み木もただ積み木にするだけでなくそれを橋にしたり、しぎりにしてたり子どもたちの使い方って凄いいい多くなっていうのを実習で感じたので
	〈実習での学び〉	もう少しどうい道具が必要なのかとかそういうの実習とか行った際とかに注意しておけばよかったなと
	〈具体的な遊具と動作〉	道具の使用、例えばフラフープをただケンケンパーするとかじゃなくてくぐるとか動作的なものを自分たちにこうもって身につけていけばよかったかなっていうのが一つありましたね、学べそうな授業、身体表現とか、かなと思います

出典：筆者ら作成

を感じる子)、〈不安を感じる子〉が原因と捉えそこから〈子どもたちの戸惑い〉が生じていると判断し、手を取るなど〈行動の見本〉を見せる、〈友だちの活用〉等の方法で〈個別対応〉の指導により〈安心感を与える〉ことでダンスの実践を行っていることが理解できる。

この取り組みにより得られた【保育士としての学び】は普段から附属こども園の子どもたちの様子〈園の様子〉を観察することで子どもの動きを理解しつつも〈年齢の違い〉を理解する事の重要性が指摘され、特に〈実習での学び〉が重要であったことがわかる。

この取り組みの大きな課題としては他の箇所においても指摘されている通り〈年齢の違いと音楽のスピード〉、〈年齢の違いとできる運動〉等、年齢による発達の違いを捉えることが重要かつ困難なことがわかり、いかにして【年齢に合わせた環境構成】を構築するかが園児への指導において重視されるかを学生が理解することができたと考えられる。特に〈遊具の確認〉、〈事前の環境確認〉が重要であり、事前の情報収集の大切さが指摘されている。

実際に園児に対し指導するためには【授業での事前の学び】が重要であり、〈実際の園の環境〉に触れる事、子どもたちの豊かな発想力から生じる〈普段の遊び〉、〈具体的な遊具と動作〉をさらに事前に理解しておくことが示唆されている。そして実態を捉える方法として〈実習での学び〉がより重要になると理解できる。

## 考 察

実際の園児への指導に関しては、園児に毎日接していないことを考慮すれば、2年間の学修成果が結実し、概ね即戦力としての能力が身についていると考えられる。事前準備を行っていることと、進行においての突発的な不具合に関してその場で

十分に対応する能力が身につけていることから判断できる。

次に、学生によるダンスの指導を通して生成された25概念と6カテゴリ及びバリエーション、先行研究等から保育士・幼稚園教諭を目指すうえで「健康」の指導法等について考察を行う。

課題として年齢による発達の違いへの理解が複数回発生してきたことから、指導法の科目においてはそれをどのように理解を促すかを重点的に取り組む必要が考えられる。例えばより映像教材を取り入れる、実際に附属こども園等と連携し学生に実際の園児の様子を見てもらうなどである。

実習での学びが重要であるという示唆も得られており、実際の園の様子、園児の様子をより身近に感じられるような取り組みが重要であると考えられる。

また子どもたちの創意工夫を把握するための授業名として「身体表現」が上げられており、領域「健康」とその他の講義等との連携も有効な手法として考えられる。

さらに、実習において園児の様子を把握しておくことが重要であるとの示唆から、観察実習を最終学年においても取り入れる、卒業前にこども園等との連携した取組(教職・保育実践演習)の拡大等を行う事もその手段として考えられる。

## 結 論

本研究では、学生が考案した36通りの基本動作を取り入れたダンスを実際に認定こども園で実施したことから、学生がどのように園児に指導を行ったのか、そして領域「健康」および「健康」の指導法に対してどのようなフィードバックが得られるか、学生へのインタビュー調査を実施し、結果を質的研究により整理した。

それらをまとめると、年齢による発達の違いをより重点的に指導すること、関連する他科目との

連携をおこなうことが領域「健康」および「健康」の指導法への示唆として提示され、さらに、保育士養成に関しては日頃からのこども園との連携・協同の授業や講義等の開催を意識すること、園児の観察機会を増やすこと、場合によっては実習負担を伴わない観察機会の増加、最終年度での追加の観察実習の実施、教職・保育実践演習でのさらなるこども園との連携等が今後検討されるべき手法・課題として提示された。

この研究結果を受け、今後はこれらの手法・手段がどのように有効なのか、実施上の課題にはどのようなものがあるのかを調査することで、「健康」の講義および指導法に関する示唆が得られ、さらにより質の高い保育士・幼稚園教諭養成につなげることが可能となる。

## 謝 辞

この研究は学生がダンスを考案し、自ら附属こども園の先生方と交渉して実施に至らなければ成り立たないものでした。また、長時間のインタビューに協力していただきました。

学術の発展に貴重な時間を割いて協力いただいた本学学生の菊地望来様、佐々木玲奈様、佐藤颯真様、菅原和様、千葉忠広様、三浦陸様に感謝いたします。ありがとうございます。

## 文 献

伊藤数馬(2017)「領域「健康」の指導法に関する一考察～保育実践教科書の分析を通して～」『東邦学誌』46(2)、141-149.

井崎美代(2021)「領域「健康」および「保育内容の指導法(健康)」に関する授業内容の検討：運動遊びを用いた模擬保育を通して」『紀要 visio:researchreports』52、7-16.

菊地望来・佐々木玲奈・佐藤颯真・菅原和・千葉忠広・三浦陸(2023)「36通りの動きに基づいたダンス」『令和4年度修紅短期大学幼児教育学科卒業研究』1-24.

文部科学省(2012)『幼児期運動指針ガイドブック』p.24 [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/undousisin/1319772.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/undousisin/1319772.htm) (閲覧日 令和4年12月1日).

中村和彦(2011)『運動神経がよくなる本』マキノ出版 1-172.

西村美佳・大金朱音(2022)「新幼稚園教諭養成課程における「保育内容の指導法(健康)」の授業内容の考察：「領域(健康)」の授業内容との連携の視点から」『金城学院大学論集』18(2)、216-224.

仙田満・秋田喜代美・小林寛道・無藤隆・鴨下重彦(2006)「子どもを元気にする環境とは」『シンポジウム「子どもを元気にする環境とは」－政策の現状と評価－』15-19.

スポーツ庁(2023)「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」 [https://www.mext.go.jp/sports/b\\_menu/toukei/kodomo/zencyo/1368222.htm](https://www.mext.go.jp/sports/b_menu/toukei/kodomo/zencyo/1368222.htm) (閲覧日 令和4年12月3日).

土田豊・渡辺昌文・青木謙介(2020)「幼保連携型認定こども園における体力・運動能力の年齢変化と園外の身体活動量の実態」『中国学園紀要』19、17-25.



資料

## 幼児・小学生・短期大学生の箸の持ち方の実態と 望ましい持ち方の普及

佐藤佳織\*<sup>S</sup>

Questionary survey on holding chopsticks of kindergarten children and elementary school and junior college students, and dissemination of holding chopsticks desirably

SATO Kaori\*<sup>S</sup>

### 要 旨

日本人の食事では箸を用いることが求められ、望ましい扱いは幼児期から家庭の中で身につけ習慣化していることが多い。習慣化には、自分と他者との関係や自己の心理的な背景が関与していることが想定される。対象者を幼児(3～5歳)・小学生・短期大学生の幅広い年齢層とし、箸の持ち方の現状と周囲の声掛けに対する対象者の心理的な状況を問うアンケート調査を行った。次いで、対象者に向けた箸の持ち方の資料の作成配付と、短期大学生を対象にした箸の指導の実践を実施した。アンケート調査の結果、幼児期から小学校低学年までの期間に、教育機関で箸の持ち方の指導が行なわれ、家庭でも親が中心となって指導がなされていたことがわかった。幼児から小学校低学年までが箸の持ち方の習得には重要な時期であると言えた。また、対象者の多くは教えを受け入れる気持ちがあった。これらのことから、学校や家庭などでの協力的姿勢が重要と判明した。短期大学生に向けた箸の指導の実践では、学生自身が指導者になり企画実践することで意欲的な姿勢が喚起された。

キーワード：箸 箸の持ち方 アンケート調査 写真撮影

### 緒 言

私たちは、箸を使って毎日の食事をしており、幼少期には食べさせてもらったりスプーンを用いたりしながら食べ、大人になるにつれて箸を上手に使うことができるようになり食事を楽しんでい

る。幼児の箸の持ち始めは、個人差があるものの3・4歳頃であり、5・6歳頃には持ち方はある程度習慣化して確定している場合が多い。そのため5歳頃までに、持続的に箸の持ち方の指導の必要性を指摘する報告がある(向井・橋本1983、山内ら2010)。

家庭における食事回数は、家庭外での回数をはるかに超える頻度で多く、家庭で箸を手にする機会が多いことから、箸の持ち方の習得は家庭で

\* 修紅短期大学 食物栄養学科  
Shuko Junior College  
<sup>S</sup> 責任著者連絡先  
発行 2023(令和5)年3月1日

のしつけによるところが大きいと言える。食育に関する意識調査報告書(農林水産省2022)によると、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法などの食文化を受け継ぐことは「大切だと思う」人の割合は88.0%だった。また、食文化を受け継ぐために必要なことは、「親等から家庭で教わること」を挙げた人の割合が90.9%と最も高く、次いで、「子どもの頃に学校で教わること」が48.9%であった。食文化を「受け継いでいる」人の割合は64.4%で、そのうち地域や次世代に「伝えている」人の割合は68.2%であった。このことは、箸の持ち方の習得に果たす家庭の大きさを示している。

しかしながら近年、核家族化の進展や地域のつながりの希薄化、食の多様化等により、日本の食文化の特色が徐々に失われつつあることから、2021(令和3)年度から2025(令和7)年度を期間とする第4次食育推進基本計画(農林水産省2021)において「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす」ことが目標の一つに掲げられた。家庭の枠を越えて社会全体で取り組む必要性が発生してきていることを示す。

また、箸の正しい持ち方を認識している日本人がほとんどであると考えますが、実際に全員が正しく箸を持って食事をしていない現実がある。佐藤・富岡(2020)は、箸を正しく持てない学生が半数いると報告し、憂慮すべき実態が明らかになった。国民一人一人が心身の健康を増進する健全な食生活を実践するため、食育基本法(農林水産省2005)の制定により、家庭のみならず学校、保育所等においても食育の推進が図られるようになった。文部科学省(2019)では、6つの食育の視点のひとつ「社会性」に関わる能力として「はしの使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身に付け、協力して食事

の準備や後片付けをするために必要な技能を身に付ける」と示している。このように、学校・保育所等において食育の推進がなされ、箸の指導が行われている。

これまでに幼稚園児や小学校低学年児に対する箸の正しい持ち方を身につけることを目的とした実践事例が報告されている。赤崎ら(2012)は、幼稚園年長児を箸の指導にふさわしい発達時期であると捉え指導を行った結果、非伝統的な持ち方であった幼児の半数以上が伝統的な持ち方に移行できたと報告している。井間・中村(2019)の報告では、小学校1年生を対象に箸の授業実践を行い、授業前後で比較すると箸の正しい持ち方は30.1%から59.8%へ増加した。児童が箸を持つポイントを知り、継続的な指導を受けることが重要であるとしている。幼児期、小学校低学年への指導の効果の高さが報告され、様々な取り組みがなされている。それにもかかわらず、佐藤・富岡(2020)の報告にあるように箸の正しい持ち方を身につけることができない状況が一部に生み出されている。

そこで本研究では、箸の正しい持ち方が習得できなかった背景を知るため、習得する際の周囲の声掛けの状況はどうであったか、声掛けに対し指導を受け入れる気持ちと習得に努力しようとする気持ちが生じなかったのかなどの対象者の心理的な面を含めた実態調査を実施した。対象者を幼児・小学生・短期大学生の幅広い年齢層とし、アンケート調査を行った。次いで、対象者に向けた箸の持ち方のわかりやすい資料の作成配付と、短期大学生を対象にした箸の指導の実践を実施し、より効果的な実践に必要な要因を探った。

## 方 法

### 1. アンケート調査の対象と調査時期

(1) 岩手県内にあるAこども園の3歳から5歳

までの幼児165人とその保護者を対象とし、2021(令和3)年9月に調査を行った。

- (2) 岩手県内にあるB小学校の1年生から6年生までの児童353人とその保護者を対象とし、2021(令和3)年9月に調査を行った。
- (3) 岩手県内にあるC短期大学の栄養士養成課程に在籍する学生25人を対象とし、2021(令和3)年7月に調査を行った。

## 2. アンケート調査の実施方法

### (1) こども園・小学校

アンケート調査用紙は封筒に入れ、学級担任を通して園児・児童が持ち帰り、保護者とともに回答してもらった。回答後は、アンケート調査回答用紙のみ封筒に入れて園児・児童が園・小学校に持参し学級担任が回収した。

### (2) 短期大学

対面によりアンケート調査用紙を配付し調査を実施した。

## 3. アンケート調査の内容

### (1) こども園

研究の趣旨に同意し協力するかどうかを尋ねる1問と、園児のスプーンと箸の持ち方に関する9問と保護者の考えを尋ねる1問であった。

### (2) 小学校

研究の趣旨に同意し協力するかどうかを尋ねる1問と所属学年を問う1問、児童の箸の持ち方に関する12問と保護者の考えを尋ねる1問であった。必要に応じて、記述する部分を設けた。

### (3) 短期大学

学生の箸の持ち方に関する14問であった。必要に応じて、記述する部分を設けた。

## 4. 写真撮影による調査

短期大学の学生を対象に、佐藤・富岡(2020)に示された方法で箸の持ち方の写真撮影を行った。すなわち、箸を普段通りに持ち、①箸のみを持った状態、②水戻しした大豆をつまんだ状態、③水戻しした高野豆腐(3cm×5cm×1.5cm)をは

さんだ状態でそれぞれ手首から先を写真撮影し、分類した。

## 5. 箸の正しい持ち方の推進の実践

### (1) チラシとクリアファイルの作成と配付

箸の正しい持ち方を示すものとしてチラシ(A4サイズ片面)(図1)およびクリアファイル(図2)を作成した。チラシはこども園および小学校にはアンケート調査の際に、短期大学生には箸の指導の実践後に配付し、啓発を図った。クリアファイルは、こども園と小学校にはアンケートの集計結果を報告する際に、短期大学生にはチラシと合わせて配った。

### (2) 短期大学生に向けた箸の指導の実践

2021(令和3)年12月に、短期大学生を対象に箸の指導の実践として「オリジナルセミナー箸持ちコンテスト」を実施した。実践の指導者として、栄養士免許とともに栄養教諭免許状の取得を目指す同じ短期大学の学生があたった。内容は、正しい箸の持ち方を確認する食育指導を行った後に、D株式会社のゲームキットを使用し、お椀に箸で大豆を載せる速さを競うゲームを団体戦と個人戦の両方を実施した。



図1 チラシ



図2 クリアファイル

## 6. 倫理的配慮

### (1) こども園・小学校

アンケート調査の実施に先立ち、こども園園長および小学校校長宛に研究への調査協力を依頼し、同意を示す承諾書を提出してもらった。また、アンケート調査の実施の前に、こども園および小

学校の教員に調査内容の確認および改善のアドバイスを得てより適切なものにして調査項目を確定した。保護者宛には、アンケート調査用紙の配付の際に研究の概要と調査協力依頼の文書を同封し、了解を得た方に回答してもらった。

## (2) 短期大学

研究の概要と調査協力依頼について文書と口頭で説明し、協力同意書を提出してもらった。

なお本研究は、修紅短期大学研究倫理審査委員会に研究申請書を提出し、審議され承認された(承認番号：3研倫第5号)。

## 結果と考察

調査に協力すると回答したものを回収数とし回収率を求めた。回収率は、こども園全体で78.2%、小学校全体で83.3%、短期大学で100%であった。

### (1) こども園におけるアンケート調査 (表1)

スプーンと箸のどちらを使用することが多いか(問1)の回答は、3歳児で半分ずつが58%で最も多く、4歳児では半分ずつが45%箸が41%で、5歳児で箸が82%であった。現在スプーンはどのように持つことが多いか(問4)の回答は、3歳児では50%が写真Dの鉛筆持ちをし、28%が写真Aの上からの手のひら握りをしていた(図3)。4歳児と5歳児では、80%に近い数値で鉛筆持ちをしていた。3歳から4歳の時期はスプーンの持ち方がほぼ完成し、箸へ移行する時期であることが示された。

ほぼ自分一人で箸(箸補助具含む)で食事をできるようになった時期(問3)の回答は、3歳児と4歳児では3歳代が最も多く、5歳児では4歳代29%で次いで3歳代が27%であった。3歳代から4歳代でほぼ自分一人で箸での食事をしはじめると示された。箸を持つことができる場合、どのように持つことが多いか(問5)の回答は、3

歳児では59%が箸補助具使用と回答した。4歳児は写真Hの正しい持ち方が31%で、写真Gの薬指があそんでいると箸補助具使用がともに27%だった。5歳児になると50%が写真Hの正しい持ち方をしていった(図4)。3歳児を中心に箸補助具の使用の割合が高いことがわかった。篠原(2020)は、幼児の約7~8割に矯正箸の使用経験がみられ、その効果について効果があったとしたのは5~6割であったと報告している。井間・中村(2019)は、多様な箸の機能を教えるには最初から箸そのものを使って教えることが重要であることを述べている。スプーンから箸に移行する際の箸に興味を持たせるためや、箸を使って持つことができた達成感を得るため、はじめに指の位置を教えるためには役立つものと思うが、使用する場合には、多様な箸の機能を習得させるためには箸補助具には限界があること、箸補助具に頼り使い方を子どもまかせにしないこと(井間・中村2019)を念頭に置き活用していくことが求められると考える。

家庭での箸の持ち方の声掛け状況に関する質問では、どのくらい声掛けしているか(問6)の回答は、全体でほとんどしないが50%を占めた。ほぼ毎日が14%、3日に1回が13%、1週間に1回が12%で、合わせて40%が声掛けをしていた。正しく持つことができている場合には声掛けをしないと考えられるが、その他の記述回答には、子どもの機嫌をみて声掛けをする、必要と感じた時にすると回答があり、焦らず子どもの成長を見守っていることがうかがえた。声掛けの内容(問8)は、3歳児が握り方45%で指の位置39%を上回った。4歳児と5歳児では、指の位置が多く声掛けされていた。年齢が上がるにつれて、声掛けの内容が握り方から指の位置に推移することがわかった。井間・中村は、箸の持ち方を指導するうえでのポイントとして、親指、中指、薬指の3つの指の持つ位置をわかりやすく示すことが必



幼児・小学生・短期大学生の箸の持ち方の実態

表1 箸の持ち方に関するアンケート調査集計結果【こども園】

	(%)			
	3歳児 n=40	4歳児 n=44	5歳児 n=45	全体 n=129
問1 家庭での食事は、スプーンを使用することが多いですか、箸を使用することが多いですか				
①スプーンを使用することが多い	18	11	4	11
②箸を使用することが多い	23	41	82	50
③ほぼ半分ずつである	58	45	13	38
④その他	3	2	0	2
問2 ほぼ自分一人で、スプーンで食事をするようになったのはいつですか(※)				
①0歳代	0	2	0	1
②1歳代	23	30	22	25
③2歳代	18	20	29	23
④3歳代	13	7	4	8
⑤4歳代	0	5	0	2
⑥覚えていない	46	36	44	42
問3 ほぼ自分一人で、箸(箸補助具含む)で食事ができるようになったのはいつ頃ですか(※)				
①1歳代	0	2	0	1
②2歳代	20	16	9	15
③3歳代	40	39	27	35
④4歳代	0	16	29	16
⑤5歳代	0	2	9	4
⑥まだ箸で食事ができない	23	5	0	9
⑦箸で食事をしているが覚えていない	18	18	27	21
⑧その他	0	2	0	1
問4 現在、スプーンはどのように持つことが多いですか(図3)				
①写真A	28	11	11	16
②写真B	15	2	2	6
③写真C	8	9	11	6
④写真D	50	78	76	68
問5 箸を持つことが出来るお子様の場合、どのように持つことが多いですか(図4)				
①写真E	8	2	4	5
②写真F	10	8	17	12
③写真G	13	27	22	21
④写真H	10	31	50	32
⑤箸補助具	59	27	4	29
⑥その他	0	4	2	2
問6 家庭では、箸の持ち方に対してどのくらい声掛けをしていますか				
①ほぼ毎日	13	16	13	14
②3日に1回位	13	11	16	13
③1週間に1回位	15	14	9	12
④1か月に1回位	5	5	0	3
⑤ほとんどしない	45	48	58	50
⑥その他	10	7	4	7
問7 箸の持ち方に対して声掛けをするのはどのようなときですか				
①食事の時	100	98	100	99
②食事以外の時	0	1	0	1
問8 箸の持ち方に対する声掛けの内容はどのような内容を言いますか				
①握り方	45	33	28	35
②指の位置	39	41	44	41
③動かし方	16	18	24	19
④その他	0	8	4	4
問9 箸の持ち方の声掛けをお子様にしたとき、お子様の反応はどうですか				
①声掛けの通りにやろうとしている	35	54	44	45
②声掛けの通りにしようとしな	3	2	7	4
③その時によってやろうとしたりしなかったりである	62	44	47	50
④よくわからない	0	0	0	0
⑤その他	0	0	2	1
問10 箸の持ち方の声掛けについて保護者はどのように考えますか				
①今のうちにしっかり習得させたい	79	73	80	77
②しっかり習得させるのはもっと後でもよい	18	22	13	18
③特に声掛けをしなくても覚えると思うので、しない	0	0	4	2
④その他	3	4	2	3

表に示した百分率(%)は四捨五入しているため合計して100にならない場合がある。

(※)設問は何歳何カ月頃かと聞いたが、集計は年代でまとめた。



図3 調査用紙に掲載したスプーンの持ち方写真【こども園】

図4 調査用紙に掲載した箸の持ち方写真【こども園】

要であるとしている。声掛けをした時の子どもの反応はどうだったかの質問(問9)では、全体で45%の子どもが声掛けの通りやろうとしているが、50%の子どもがその時によってやろうしたりしなかったりであると回答された。やろうとしたりしなかったりの度合いが高いのは3歳児であった。

保護者の考えを尋ねる質問(問10)では、全体で保護者の77%が今のうちに箸の持ち方をしっかり習得させたいと考え、18%がもっと後でもよいと回答した。かなりの保護者が、子どもにとって箸の正しい持ち方の習得は重要であると考えていることが示された。

## (2) 小学校におけるアンケート調査(表2)

箸をどのように持っているか(問1)の回答は、全校の児童の54%が写真Dの正しい持ち方であり、過半数の児童が正しい持ち方をしていることがわかった(図5)。学年別では、5年生の60%と4・6年生のそれぞれ57%が写真Dと回答した。写真A、B、Cを選んだ児童の中では、写真Bが多く、薬指の位置が正しくない場合が多いと言えた。井間・中村(2019)は、保護者への実態調査で箸の正しい持ち方をしている児童は約4割と報告しているが、本調査ではそれより高い割合を示した。

箸の正しい持ち方を知っているか(問2)の回答は、全校児童のうち82%が知っていると回答した。自分の箸の持ち方をどのように思っているか(問3)の回答は、全校児童のうち48%が正しい持ち方をしていると回答した。正しい持ち方をしていないので直そうとしているが25%であった。正しい持ち方をしていないがこのままでよいという回答も8%ではあるがみられた。2年生では、正しい持ち方でないので直そうとしているが35%で学年別では最も多く、習得中であることがうかがえた。

箸の持ち方を主に教わった人(問4)は、全校

児童のうち59%が親、次いで19%が教員、7%が祖父母と回答した。箸の持ち方をよく教わった時期(問5)は、全校児童のうち77%が幼児期(3~5歳)と回答した。

箸の持ち方を教わった期間(問6)はばらつきがあるが、全校児童の15%が1年以上と回答した。山内ら(2010)は、指導を受けた期間について、非伝統群(正しい持ち方の他の持ち方)では3か月以上の指導は皆無であり、伝統群(正しい持ち方)は比較的長期的な指導を受け続けているのに対し、非伝統群は短期間の指導しか受けていない傾向がみられたと報告している。本調査の短期間と長期間の割合は、全校で1か月未満と3か月未満が合わせて33%、3か月以上から3年以上を合わせると33%で同じであった。これらのことから、比較的長期間の指導が正しい持ち方の習得には必要であると推察される。箸の持ち方をよく教わった時期の教わる頻度(問7)は、全校児童の39%が毎日教わり、24%が1週間に2~3回教わったと回答した。学年別では1年生の50%が毎日と回答した。

教わったときの気持ち(問8)は、正しく持ちたいと強く思ったが21%で、正しく持ちたいとやや思ったが19%で、正しく持ちたいと思わなかった2%を上回った。それほど厳しく言われなかったが9%で、思わなかった2%を上回った。嫌でなかったは13%で、嫌だったのは3%であった。多くの児童は正しく持てるようになりたいという気持ちがあり、教えを受け入れる気持ちが生じていたことが分かった。

箸の正しい持ち方の見本としたもの(問9)は、全校児童のうち70%が教わった人の持ち方と回答した。このことは、問4の回答と合わせて考えると親が多いと言える。保護者で箸の持ち方が正しい者は、井間・中村(2019)は73.7%、勝田(2000)は86.8%と報告している。大瀬良ら(2018)は、母親の箸の持ち方が正しいと幼児も

幼児・小学生・短期大学生の箸の持ち方の実態

表2 箸の持ち方に関するアンケート調査集計結果【小学校】

							(%)
	1年生 n=49	2年生 n=52	3年生 n=40	4年生 n=42	5年生 n=56	6年生 n=55	全校 n=294
問1 箸をどのように持っていますか							
①写真A	15	12	5	14	7	11	11
②写真B	17	27	30	19	22	19	22
③写真C	13	12	20	7	9	11	12
④写真D	54	49	43	57	60	57	54
⑤その他	2	0	3	2	2	2	2
問2 箸の正しい持ち方を知っていますか							
①知っている	82	73	83	88	88	80	82
②知らない	18	27	18	12	13	20	18
問3 自分の箸の持ち方についてどのように思っていますか							
①正しい持ち方をしている	53	37	35	55	55	51	48
②正しい持ち方をしていないので直そうとしている	24	35	28	21	20	22	25
③正しい持ち方をしていないがこのままでよい	4	10	13	5	9	7	8
④何も考えていない	14	19	20	17	14	18	17
⑤その他	4	0	5	2	2	2	2
問4 箸の持ち方を教わったのは主にどなたですか							
①親	61	52	56	59	61	63	59
②祖父母	6	11	7	5	8	5	7
③兄弟姉妹	0	2	0	0	0	2	1
④学校教員（幼稚園・保育園含む）	20	22	22	18	19	14	19
⑤教わっていない	9	13	4	2	2	8	7
⑥思い出せない	2	2	7	14	6	8	6
⑦その他	2	0	4	2	3	0	2
問5 箸の持ち方をよく教わった時期はいつですか							
①幼児期(3～5歳)	85	83	78	76	67	73	77
②小学1年から3年生	2	4	5	15	24	11	11
③小学4年から6年生	0	0	0	2	0	4	1
④教わったことがない	10	8	18	2	2	4	4
⑤思い出せない	2	4	0	5	2	5	5
⑥その他	0	2	0	0	5	4	2
問6 箸の持ち方を教わった期間はどのくらいですか							
①1か月未満	13	6	15	20	20	21	16
②1か月以上3か月未満	19	13	20	24	14	13	17
③3か月以上6ヶ月未満	8	12	8	10	5	13	9
④6か月以上1年未満	13	6	8	10	7	13	9
⑤1年以上	13	27	15	7	14	11	15
⑥教わったことがない	8	8	3	5	2	4	5
⑦思い出せない	27	23	30	24	32	25	27
⑧その他	0	6	3	0	5	2	3
問7 箸の持ち方をよく教わった時期の教わる頻度（声掛けの頻度）はどのくらいでしたか							
①毎日	50	31	35	40	36	43	39
②1週間に2～3回	17	25	23	33	18	29	24
③1週間に1回	0	8	3	5	18	5	7
④1か月に1回	0	0	5	3	0	4	2
⑤教わったことがない	6	12	3	8	2	2	5
⑥思い出せない	25	15	30	13	23	13	20
⑦その他	2	10	3	0	4	5	4
問8 箸の持ち方を教わった際の気持ちを教えてください（※）	n=59	n=74	n=55	n=67	n=91	n=77	n=423
①正しく持てるようになりたいと強く思った	29	31	16	19	15	16	21
②正しく持てるようになりたいとやや思った	10	14	24	22	25	19	19
③正しく持てるようになりたいと思わなかった	2	1	0	1	3	4	2
④厳しく言われた	8	4	5	7	11	4	7
⑤それほど厳しく言われなかった	5	5	9	19	4	13	9
⑥厳しく言われなかった	2	5	11	1	8	5	5
⑦嫌だった	8	4	0	6	2	0	3
⑧嫌でなかった	10	15	13	13	10	16	13
⑨教わったことがない	5	7	2	1	2	3	3
⑩思い出せない	17	11	20	7	15	18	15
⑪その他	3	3	0	0	3	3	2
問9 正しい持ち方の見本としたものはどんなものですか							
①箸の持ち方を教わった人の持ち方	71	57	63	76	76	76	70
②本・雑誌類	0	6	2	0	4	4	3
③テレビ・動画等	2	0	7	5	6	2	3
④教わっていない	6	11	5	2	4	2	5
⑤思い出せない	15	15	22	12	7	11	13
⑥その他	6	11	0	5	4	6	5



図5 調査用紙に掲載した箸の持ち方写真【小学校】

表2のつづき

	(%)						
	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生	全校
	n=49	n=52	n=40	n=42	n=56	n=55	n=294
問10-1 特に教わったのはどのようなことですか (※)	n=70	n=66	n=51	n=62	n=79	n=68	n=396
①指の位置	54	39	43	55	53	46	49
②動かし方	30	32	33	32	32	31	32
③思い出せない	7	20	18	8	11	21	14
④教わっていない	7	8	4	2	3	3	4
⑤その他	1	2	2	3	1	0	2
問10-2 指の位置について、指の種類の内訳 (※)	n=60	n=37	n=29	n=48	n=48	n=42	n=264
①親指	22	16	24	23	17	21	20
②人差し指	30	38	28	25	27	26	29
③中指	43	43	45	48	52	52	47
④その他の指	5	3	3	4	4	0	3
問11 現在の箸の持ち方になったのはいつですか。また、きっかけを教えてください (記述式)							
①幼児期 (3~5歳)	94	74	74	59	46	49	65
②小学1年生から3年生	2	20	13	32	33	25	21
③小学4年生から6年生	0	0	0	2	10	6	3
④思い出せない	4	6	13	7	12	20	10
問12 これまでに箸の持ち方を幼稚園や小学校などで教わったことはありますか							
①幼児期 (3~5歳)	65	63	67	61	50	35	56
②小学1年生から3年生	0	4	12	5	14	11	8
③小学4年生から6年生	0	0	0	0	0	0	0
④教わっていない	25	21	7	27	14	35	22
⑤思い出せない	10	12	14	7	21	18	14
⑥その他	0	0	0	0	0	0	0
問13 保護者は箸の持ち方についてどのように考えますか							
①今のうちにしっかり習得させたい	90	78	88	80	93	83	85
②しっかり習得させるのはもっと後でよい	4	12	3	2	0	0	3
③特に声掛けをしなくても覚えると思うので、しない	4	4	5	5	2	8	5
④その他	2	6	5	12	6	9	7

表に示した百分率 (%) は四捨五入しているため合計して100にならない場合がある。

(※) 回答は複数可とし、それぞれの回答の合計数を全回答数で割って%を求めた。

正しい割合が高いと報告しており、今回の調査でも箸の正しい持ち方の見本は親の持ち方とする回答が多いことから、親の箸の持ち方は重要であると推察される。

特に教わったこと (問10-1) は、全校児童のうち49%が指の位置、32%が動かし方であった。指の位置の内訳 (問10-2) は、各学年とも中指が多く、次いで人差し指、親指の順であった。河村・高橋 (2008) は、中指の位置に注目し、ものをはさむ機能を果たすうえで最も重要であるとし、中指の位置や使い方を正すことができれば正しい持ち方に近づくとしている。

現在の持ち方になった時期 (問11) は、各学年とも幼児期が最も多く、特に1年生では94%であったことから、小学校入学以前に箸を持っていることがわかった。現在の持ち方になったきっかけ (問11 記述式) は、児童によってさまざまであり、具体的な事例が寄せられた。家族からの声掛け、褒められた、皆が持っている、兄弟のまねなど周囲の影響を受けたものや、自身の練習の結果

であったりとさまざまな回答がみられた。中でも保育園等で教わったとの回答が多くみられた。

幼稚園や小学校などで教わったことがあるか (問12) は、全校児童のうち56%が幼児期に教わったと回答した。半数の児童が幼稚園や保育園等で箸の持ち方を教わっていた。

保護者の考え (問13) は、今のうちにしっかり習得させたいという回答が全校で85%であった。その他の考え (記述式) では、持ち方以前に食事を楽しむことを大事にしたい、箸で食べる楽しみを見つけるという回答もみられた。このことから、保護者は児童の正しい箸の持ち方の習得を望みながら、児童の成長を焦らずに待っていることがうかがえた。

### (3) 短期大学におけるアンケート調査 (表3)

短期大学生のうち96%が正しい箸の持ち方を知っていると回答 (問1) し、80%の学生が自分は正しい持ち方をしている (問2) と思っていた。正しい持ち方をしていないと回答した学生の80%が直したいと考えているが、20%の学生が



表3 箸の持ち方に関するアンケート調査集計結果【短期大学】

		n=25 (%)
問1	箸の正しい持ち方を知っていますか	
	①知っている	96
	②知らない	4
問2	自身の箸の持ち方は正しいと思いますか	
	①正しい	80
	②正しくない	20
問3	問2で正しくないと回答した方 自身の箸の持ち方を直したいと思いますか	n=5
	①直したい	80
	②直さない	20
問4	主に箸の持ち方を教わったのはどなたですか	
	①親	64
	②祖父母	4
	③兄弟姉妹	0
	④学校教員（幼稚園・保育園含む）	8
	⑤教わったことがない	4
	⑥思い出せない	16
	⑦その他	4
問5	箸の持ち方をよく教わった時期はいつですか	
	①幼児期(3~5歳)	40
	②小学1年から3年生	36
	③小学4年から6年生	4
	④中学生	0
	⑤高校生	0
	⑥教わったことがない	4
	⑦思い出せない	16
	⑧その他	0
問6	箸の持ち方を教わった期間はどのくらいですか	
	①1か月未満	16
	②1か月以上3か月未満	16
	③3か月以上6ヶ月未満	0
	④6か月以上1年未満	4
	⑤1年以上	4
	⑥教わったことがない	8
	⑦思い出せない	52
	⑧その他	0
問7	箸の持ち方をよく教わった時期の教わる頻度はどのくらいでしたか	
	①毎日	50
	②1週間に2~3回	21
	③1週間に1回	13
	④1か月に1回	0
	⑤その他	17
問8	これまでに箸に関する食育指導や授業を受けたことはありますか。それはいつですか。	
	①幼児期（3~5歳）	19
	②小学1年生から3年生	19
	③小学4年生から6年生	4
	④中学生	0
	⑤高校生	4
	⑥教わったことがない	19
	⑦思い出せない	35
	⑧その他	0
問9	現在の箸の持ち方になったのはいつですか。また、きっかけを教えてください（記述式）	
	①幼児期（3~5歳）	24
	②小学1年生から3年生	32
	③小学4年生から6年生	16
	④中学生	4
	⑤高校生	0
	⑥思い出せない	24
	⑦その他	0
問10-1	箸の持ち方を教わった際、正しく持てるようになりたいと思いましたか	
	①強く思った	40
	②やや思った	60
	③思わなかった	0
	④その他	0
問10-2	正しい持ち方の見本としたものはどんなものですか	
	①箸の持ち方を教わった人の持ち方	95
	②本・雑誌類	0
	③テレビ	0
	④その他	5

表3のつづき

	n=25 (%)
問10-3 箸の持ち方を教わったとき、厳しく言われましたか	
①厳しく言われた	52
②それほどでもない	33
③厳しく言われなかった	14
④その他	0
問10-4 特に指導されたのはどのようなことですか (※)	n=27
①指の位置	56
②動かし方	44
⑤その他	0
問10-5 問10-4で指の位置と回答された方 指導されたのはどの指ですか	n=20
①親指	30
②人差し指	25
③中指	40
④その他の指	5

表に示した百分率(%)は四捨五入しているため合計して100にならない場合がある。  
 (※) 回答は複数可とし、それぞれの回答の合計数を全回答数で割って%を求めた。

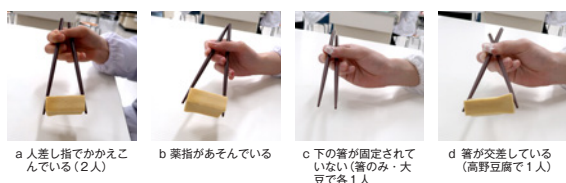


図6 非伝統群でみられた持ち方の写真

表4 短期大学生の箸の持ち方の実態

n=25 人(%)	箸のみ	大豆	高野豆腐
伝統群	17(68)	17(68)	17(68)
非伝統群	8(32)	8(32)	8(32)

直さないであろう(問3)と回答していた。

箸の持ち方を教わった人(問4)は64%の学生が親と回答し、幼稚園や保育園の先生を含む学校教員が8%、祖父母と友達がそれぞれ4%であった。また、教わったことがないが4%、思い出せないが16%であった。箸の持ち方をよく教わった時期(問5)は、幼児期(3~5歳)が40%、小学1年~3年生が36%であること、また、現在の箸の持ち方になった時期(問9)は幼児期が24%、小学校1~3年生が32%であった。箸の持ち方を教わった頻度(問7)は毎日だったと50%の学生が回答しているが、箸の持ち方を教わった期間(問6)については、思い出せないが52%を占め、1か月未満と3か月未満が合わせて32%、3か月以上と6か月以上が合わせて4%、1年以上が4%であった。

これまでに箸に関する食育指導を受けたことがあるかどうか(問8)について、幼児期と小学1~3年生がどちらも19%であったが、教わったことがないが19%、思い出せないが35%と回答された。また、高校生でも少ないながら行われた

ことが判明した。

箸の持ち方を教わったとき、正しく持てるようになりたいと思ったか(問10-1)については、強く思ったが40%、やや思ったが60%と教えを受け入れていることが分かった。見本としたもの(問10-2)は、箸の持ち方を教わった人の持ち方と95%の学生が回答し、また、厳しく言われたが52%、それほどでもないが33%と回答(問10-3)された。特に指導されたこと(問10-4)は56%が指の位置で、44%が動かし方であった。特に指導された指(問10-5)は中指が40%と最も多かった。

現在の箸の持ち方になったきっかけ(問9記述式)の記載からは、幼児期から小学校低学年の時期では親などから教えられた例が多く、小学校中高学年の時期では家族の叱咤や、自分の気づき、周囲との比較がきっかけになった例があった。

#### (4) 写真撮影による調査

山内ら(2010)の報告にならい、伝統的な正しい持ち方をした「伝統群」とその他の持ち方の「非伝統群」に分類した。さらに、非伝統群は4種(図

6)に分類できた。

短期大学生25名中、伝統的な正しい持ち方をした伝統群が68%、その他の持ち方の非伝統群が32%であった(表4)。非伝統群で多く見られた持ち方は、中指が下の箸にある(図6写真b)、次いで人差し指でかかえこんでいる(写真a)であった。箸のみと大豆を持ったときに見られた下の箸が固定されていない(写真c)は、高野豆腐を持ったときに箸が交差している(写真d)になった。

客観的な判断がなされる写真撮影においては68%が伝統群の持ち方をしていると認められたが、正しい持ち方をしているという自己判断が80%(表3問2)と高く、両者には乖離があると言えた。自身の箸の持ち方を客観的に見て伝統的な持ち方との違いに気付かせる工夫が必要と言える。

#### (5) こども園・小学校および短期大学の調査を通して

箸の持ち方の実態は、こども園の3歳児では箸補助具使用が多く、4歳児では正しい持ち方が31%、5歳児では50%、小学校全校児童では54%、短期大学生では68%で、年齢とともに上がった。年齢が上がるにつれて、親などから教えられる以外に、周囲と比較したりなど自身で箸の持ち方を見直す機会に触れることが多くなるためと考える。

箸の持ち方をよく教わった時期は、小学校と短期大学では幼児期が多く、次いで小学校1~3年と回答した。主に教わった人は、親、次いで学校教員と回答があった。幼児期から小学校低学年までの期間に、家庭で親が中心となって、また、教育機関でも指導が行なわれている実態から、幼児から小学校低学年までが箸の習得には重要な時期であり、家庭などでの協力的姿勢が影響すると言えることが判明した。

箸の持ち方を教わったときの気持ちは、小学校および短期大学とも正しく持てるようになりたい

と強くあるいはやや思ったと回答した。対象者の多くは教えを受け入れる気持ちが生じていたことがわかった。

#### (6) 箸の正しい持ち方の推進の実践

##### ①チラシとクリアファイルの作成と配付

チラシ(図1)は、実際に箸を持った写真を使用し、箸を持つ位置を強調した。クリアファイル(図2)は、箸の動かし方のポイントとして、河村・高橋(2008)の報告を参考に、上の箸だけを動かすこと、中指が重要であることを記した。

小学校でのアンケート調査(表2)において、問9正しい持ち方の見本としたものとして、その他(記述式)の記載に「今回配付されたチラシ」があがった。このことから、チラシが箸の正しい持ち方の啓もうの一助となったことがわかった。

##### ②短期大学生に向けた箸の指導の実践

指導者となった学生は、自らも指導者となりうることを自覚したことから意欲的に取り組んでいた。また、指導を受けた学生からは、自らも企画し実践してみたいとの感想があり、指導者を同世代の人が担当したことで、学生にとって食育指導の実践の参考となったことも有意義であった。

感想発表では「大豆運びの速さを周りと比較した」、「これまでなんとなく持っていたが意識したい」、「上手に持てるようになりたい」との感想があがり、自身の箸の持ち方を見直すきっかけとなったようであった。集団を対象とした指導で全体的な効果をもたらすことで個人の意識の向上につなげることができたと考える。食事時ではなくイベントとして楽しい雰囲気をつくるのが、前向きに自身の箸の持ち方を見直すことにつながり、効果的であると見てとれた。

## 結 論

箸の持ち方の習得の時期は幼児期から小学校低学年と限定的であることから、その時期を見逃さ

ないことが大切と考える。また、幼児は自律的に獲得するだけでなく周囲からの声掛けなどの刺激により習慣を形成していることが分かった。そのために周囲との良好な関係の構築は重要である。箸の持ち方の習得の期間は、1年以上にわたっている例があり、継続させることが必要であると言える。箸の持ち方の習得には、時期、周囲の環境、継続がポイントと考える。

短期大学生を対象にした箸の指導の実践では、イベントとして企画したことで意欲的に取り組んでいた。楽しみながら学ぶという視点を今後の指導に生かしたい。

## 謝 辞

本研究におけるアンケート調査を受け入れてくださいましたこども園、小学校、短期大学、教育委員会、また、回答に時間を割いていただきました園児・児童・学生の皆様、保護者の皆様に心よりお礼を申し上げます。

修紅短期大学食物栄養学科教授高橋秀子氏、同じく助教菅原百合氏、助教阿部友衣子氏には調査研究の推進にあたり多くのご協力をいただきました。感謝しお礼を申し上げます。

なお、本調査研究は、日本私立学校振興・共済事業団から2021年度女性研究者奨励金を得て実施されたもので、事業団に深く感謝いたします。

## 文 献

赤崎真弓・元田美智子・松野絵理・仁部直美・虎谷香・小濱有里子・石橋潤子(2012)「幼児期から学童期における子どもの食生活に関する研究—箸の持ち方指導の定着に向けて—」『教育実践総合センター紀要』11、63-72.

井間真理子・中村恵子(2019)「学級における箸の持ち方の指導とその効果」『日本食育学会誌』13、33-42.

勝田春子(2000)「日常食からみた箸の意識」についての調査(第2報)—東京都練馬区小竹小学校児童および保護者—『文化女子大学紀要 服装学・生活造形学研究』31、25-36.

河村美穂・高橋愛(2008)「箸の持ち方と食生活との関連—小学校低学年における調査より—」『埼玉大学紀要教育学部』57、37-46.

文部科学省(2019)「食に関する指導の手引き—第二次改訂版—」[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1292952.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292952.htm) (閲覧日2022年11月28日)

向井由紀子・橋本慶子(1983)「箸の使い勝手について—箸の持ち方(その3)—」『家政学雑誌』34、269-275.

大瀬良知子・山本千尋・千家梨華・小林美佐子・土江節子・栗原伸公(2018)「幼児の箸の持ち方と母親の箸の持ち方・箸に対する意識との関連性」『日本食育学会誌』12、19-25.

佐藤佳織・富岡佳奈絵(2020)「栄養士を志望する短期大学生の箸の持ち方の実態」『修紅短期大学紀要』40、79-84.

篠原久枝(2020)「幼児期の食育に関する一考察—箸の作法を中心に—」『宮崎大学教育学部紀要』95、165-178.

農林水産省(2005)「食育基本法」  
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-20.pdf>  
(閲覧日2022年11月14日)

農林水産省(2021)第4次食育推進基本計画  
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-24.pdf> (閲覧日2022年11月28日)

農林水産省(2022)「食育に関する意識調査報告書」  
[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r04/pdf\\_index.html](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r04/pdf_index.html) (閲覧日2022年11月14日)

山内知子・小出あつみ・山本淳子・大羽和子(2010)「食育の観点からみた箸の持ち方と食事マナー」『日本調理科学会誌』43、260-264.



## 資料

# 表現の場として展示を考える —造形活動のその先—

皆川理奈\*§

Consideration of exhibition as a place of expression  
—Possibility of developing art activities—

MINAGAWA Rina\*§

## 要 旨

子どもや学生たちが共通のテーマをもとに制作を行い、完成した作品の展示を行なった。その際、並列で制作者名が分かるような展示方法ではなく、作品を展示のコンセプトに従って匿名の状態レイアウトし、展示自体を表現の集合体、一つの大きな作品として表した。この展示は、出来上がって終了の造形活動の先を考え、作品が展示によって違った景色を作り出し、展示空間自体が表現の場となる可能性を示すことを目的とした。その結果、制作の始まりから完成後の展示へと続く流れが表現というフレームで一つにつながり、展示を体感した鑑賞者からは様々な感想を受け取った。表現、造形活動、発表の場である展示、これらの相関性への示唆となった。

キーワード：表現 展示 造形活動

## 緒 言

造形活動において、展示とはただの成果発表なのだろうか。日本の一般的な美術教育を受ける中、思ったこと、感じたことそれぞれ皆違うことを表すのに、何故同じ素材・サイズ・紙の形なのか、展示の仕方が一樣なのか、飾られる場所・方法が大体決まっているのか、常々疑問を感じてきたところである。教育現場における美術作品の展示は、

活動成果としての作品を羅列して紹介するという形で行われることが多い。もちろん限られた条件の中で行われる造形活動に様々な限定要因が生じるのは理解するところではあるが、子どもと造形活動や表現との関わりをもう少しアグレッシブなものにできないだろうかとの思いがあった。展示に関しても従来の壁・パネルに貼るなど既視感のある展示方法が多く採用されることから、展示発表の場を表現そのものとして考える機会が多くない現状がある。筆者は自身の美術作品発表の経験から、作品は展示の場所、方法などによって見え方、受け取られ方が変わってくるものであると

\* 修紅短期大学 幼児教育学科  
Shuko Junior College  
§ 責任著者連絡先  
発行 2023(令和5)年3月1日

認識している。楨(1)は「デザインは社会的な責任のある行為である。」という藤澤(2)の言葉を引用し、そのため、室内空間のデザイン・構成などの展示もいかに伝わるかという造形心理にも注意を払い、伝えるべき内容や相手について考慮する必要があるとしている。このことから、展示はただ作品を横一列に並べるだけではなく、創造的なディレクションの意図を持って構成することが望ましいと考える。今回、子どもたちや学生たちが制作した作品を、企画演出をした筆者の視点で構成し、大きな一つの作品として提示した。各作品に個人名は表示せず、レイアウトもあくまで展示としてどのように見え、捉えてもらえるかというところに焦点を置き行った。ひとつひとつの作品には制作者各人の想いがあり、それが集まることにより展示は景色となり、単体の作品を見るのとは違った感情が生まれてくることを期待して試みた。

## 方法

今企画では、不安な出来事が立て続けに起こる昨今の世界の現状から、ふつうの日々が続くことの尊さをコンセプトに、各々がそれぞれの想いを乗せた作品を制作してもらい、合同作品展という形で展示を行なった。展示は筆者の演出・構成で行った。作品の制作者の紹介は会場入り口に展示概要とともに掲示した。具体的な制作と展示の内容は次に示す。

作品：牛乳パックのフィルムを剥がし家型に仕立てたものに、染め紙を貼ったランタン

制作者：岩手県内A こども園園児、岩手県内B 短期大学幼児教育学科1年学生

制作期間：令和4年4月～令和5年1月(園児は月に1回程度、短大生は週に1回程度の制作)

作品展示：

期 日 令和5年1月8日(日)～9(月)

場 所 一関文化センター 小ホール

対 象 不特定多数、一般市民

展示名 「今日も明日も」皆川理奈演出合同作品展

## 結果と考察

### 1. 作品制作

はじめに、折った障子紙に絵の具を水で溶いたものを染み込ませ、染め紙を行なった(写真1)。最初は筆者が準備したものを使って制作を開始したが、折り方によって模様の出方が異なることを発見した子どもたち、学生たちは、思い思いに折ったり、くしゃくしゃに丸めたりしながら絵の具の像が浮き上がる様子を楽しんだ。



写真1 染め紙の制作

次に、展示のコンセプトを説明した。その後出来上がった染め紙をちぎり、ビニールを剥がし家形に仕立てた牛乳パックに自由に貼り付ける作業を行なった。色味や形、並べ方など各々こだわりながら制作を楽しんだ。

### 2. 作品展

完成した家形の作品にLEDライトを灯し、照明を落としたホール内に島のように配置した机の上に、筆者の準備した山の景色とともに点在させた。仄暗い舞台の中でゆらゆらと明かりが揺れる家並みを表した(写真2～写真4)。



写真2 展示全景



写真3 明かりを灯したランタン



写真4 山の景色と交差する家並み

### 3. 鑑賞者から

鑑賞者からは、「作品ごとに名前が出ていないことで空間自体を味わうことができた」という感想を何度かいただいた。作品ごとに作者名や詳細が表示される状況下では、図らずも作品以外の情報が目に入ることで様々思考が働いてしまい、純粹な作品鑑賞から遠ざかってしまうところがある（これは個人名の表記自体を否定するものではなく、作者名・該当作品・詳細などを明記した案内を入り口に掲示する、配布するなど方法はいくつか考えられる）。そうした考えから、今回は制作の詳

細や材料などの情報の提示は行わなかった。中には牛乳パックを使っていると聞いて驚いた鑑賞者もいた。素材からの先入観を持たなかった故の反応であったと思われる。鑑賞者が空間自体を味わうことができたと捉えた事実は、このような展示方法・内容の可能性を示した結果であったと思われる。また、「園ではこのような展示は中々できない」という意見もいただいた。均等に作品を扱う観点からすると、このような展示で不平等を感じる人がいる場合も考えられる。また教育現場で個人個人の成果発表として行われる展示も勿論大切な側面を持っている。その側面も大事にしつつ、制作から続く流れを試行する表現としての展示をさらに展開していきたいと考えている。

## 今後に向けて

造形活動は作って終わりではなく、表現の前と後があると考え。描きたい、形にしたいことの表れから創造、展示（発表）、展開といったように、形を変えながら経験や思考が深化してゆくの望ましい姿であろう。また、ドキュメンテーションやポートフォリオといった、単なる記録に留まらない子どもたちの学びや探求を可視化するためのさまざまな表現方法(3)も、生活から連続する表現活動の展開として、制作や展示に取り入れ、発展させてゆくべき内容であると思われる。作者である子どもたち自身に、空間が自分の作品によってドラマチックに転換する経験を持ち帰ってもらいたいというのが、今回の展示のきっかけであった。今回は筆者の演出・構成による展示であったが、何を意図して、どのように作品を見せてゆきたいのか、願わくは制作者である子どもと共に考え展示を作り上げてゆくことが、表現というものをさらに複合的に考えるきっかけになるのではないだろうか。このように表現の螺旋構造の中に様々なエッセンスが加わり、視点や思

考にフィードバックされるような経験が増えることで、豊かな創造的感性が育まれることを期待したい。

## 謝 辞

この展示において、制作に多大なるご協力をいただきました岩手県内Aこども園園児・職員の皆様、修紅短期大学幼児教育学科1年の学生の皆様にはこの場を借りて深く御礼申し上げます。

## 文 献

- (1) 榎英子. 保育をひらく造形表現. 萌文書林.2008、160.
- (2) 藤澤英昭. デザイン・映像の造形心理. 鳳山社.1992.
- (3) 無藤隆監修、浜口順子編集代表. 新訂事例で学ぶ保育内容<領域>表現. 萌文書林.2021、228.



## 資料

# 短期大学の給食管理実習の検討(2013～2022年)

## —食品群別使用量の状況及び荷重平均成分表の作成—

渡邊美紀子\*<sup>§</sup>

Investigation of food management practice in Junior College  
for last ten years (from 2013 to 2022)

— With regard to food group and the average weight constituent chart —

WATANABE Mikiko\*<sup>§</sup>

## 要 旨

栄養士養成施設である短期大学で、2013～2022年の10年の間に給食管理実習において提供した給食献立(98献立)についてその内容を検討した。毎年、前期の4～7月に8～12回、学生が考案した献立を30～100食分、給食として本学の喫食者に提供した。それぞれの献立に使用した食品数の平均は26.6食品と多数であった。10年間の使用食品は延べ2624食品、正味212食品であった。給食で使用した食品を食品群別に18食品群に分けて献立の傾向を示した。また献立の栄養価を算出するなど過去10年間を追って検討した。そして、10年間の提供給食における食品摂取状況を基礎資料として食品群別荷重平均成分表を算出し、栄養管理と食材管理の両方に役立つ、本学の給食管理実習における食品構成を作成した。

キーワード：給食管理実習 荷重平均成分表 食品構成

## 緒 言

修紅短期大学の食物栄養学科は2001年に栄養士養成施設の指定認可を得てより、教育目的を「栄養士に必要な知識と技術を身につけさせ食と健康に関する分野で活躍するために必要な実践力を養い、責任感を持って地域社会の人々の健

康の増進と保持に貢献できる人材を育成する」と掲げ、栄養士の育成を行ってきた。栄養士免許を取得するためには、「社会生活と健康」「人体の構造と機能」「食品と衛生」「栄養と健康」「栄養の指導」「給食の運営」の分野を履修することが栄養士法で定められている。本学のカリキュラムで、給食管理実習Ⅰと給食管理実習Ⅱ(以降給食管理実習)は「給食の運営」の分野に属する実習であり、栄養士として主要な活躍の場である、健康増進法第5章<sup>(1)</sup>に示す特定給食施設における給食のあり

\* 修紅短期大学 食物栄養学科  
Shuko Junior College  
§ 責任著者連絡先  
発行 2023(令和5)年3月1日

方を学び研究する科目である。

給食管理実習は食物栄養学科2年生を対象に前期に開講される。この実習で、学生は学内の集団給食室にて大量調理を学修する。また、給食の運営にあたり、栄養計画、食事計画、献立作成、調理、給食評価、記録と報告、栄養食事教育まで幅広い内容を含んだ栄養管理を実践する。中でも献立の作成は栄養管理の中心を占め、一定の食費と時間と施設設備の制約の中、栄養・美味・外観などの給食条件を満たす給食献立にするために、毎食、各年度で努力をしてきた。本学の給食管理実習は2001年度に開始され、実習形態は経年的に変容したが、筆者は近年の2013～2022年の給食管理実習で提供した給食献立(98献立)についてその内容を検討した。また、栄養士を目指す学生の献立作成能力の向上のため、食品構成に基づく献立作成に習熟させることが合理的であると考えられるが、その基礎資料としての食品群別荷重平均成分表は、施設ごとの実情に合わせたものにするのが望ましい<sup>(2)</sup>とされている。そこで本学の食品群別荷重平均成分表を算出し、給食管理実習の献立作成の際に役立つ食品構成を設定した。

## 方 法

### 1. 給食管理実習における給与栄養目標量の設定

給食における栄養目標量を、喫食する対象者に合わせて日本人の食事摂取準2020年版<sup>(3)</sup>を基に設定した。

### 2. 給食管理実習において提供された給食の実態

2013年から2022年までの10年間に、本学の給食管理実習で実施した給食献立98献立について、その使用食品や栄養価について集計し検討した。

### 3. 食品群別荷重平均成分表と食品構成の作成

本学の給食管理実習で2013年から2022年までの10年間に実施した給食で使用した食品につ

いて、日本食品標準成分表2020年版(八訂)<sup>(4)</sup>に準じ18食品群(1 穀類、2 いも類、3 砂糖・甘味料類、4 種実類、5 緑黄色野菜類、6 その他の野菜類、7 果実類、8 きのこと類、9 藻類、10 豆類、11 魚介類、12 肉類、13 卵類、14 乳類、15 油脂類、16 菓子類、17 嗜好飲料類、18 調味料・香辛料類)に分類後、各食品群における使用した重量とその栄養量を集計し、各食品群の重量100gあたりの栄養量を求めて食品群別荷重平均成分表を作成した。食品群別荷重平均成分表より、本学の給食管理実習の給食に見合った食品構成を作成した。集計・統計の作業に、日本食品標準成分表2020年版(八訂)<sup>(4)</sup>に準じた栄養計算ソフト<sup>(5)</sup>を用いた。

## 結果と考察

### 1. 給食管理実習と実習献立で充足すべき給与栄養目標量の設定

本学の給食管理実習では毎年度、4～7月に8～12回、1回につき、30～100食の給食を本学の喫食者に提供した。学生が献立を作成し給食を提供することを基本とした実習であるが、初回の給食については、大量調理作業の概要を学ぶために教員が用意した献立で学生が給食を提供する模擬実習とした。学生は10名程度のグループで、給食の提供の他にも給食の運営を分担した。献立計画については、学生は栄養価、食費の予算、どのような調理設備があるのか、制限時間内で行えるかなどを考慮に入れながら、少量での試作を繰り返し、実施献立を完成させた。食費の予算は食材料費として、2017年度までは1食350円程度、2018年度からは1食360円程度とし、そのまま食券代として給食喫食者に購入してもらった。本学の集団給食室の設備は給食100食の提供に対応しており、検収室、食品保管室、下処理室、調理室、洗浄室、食堂の部屋があり、加熱調理機器として

はスチームコンベクションオープン1台、ガスコンロ(大2口、小2口)、回転釜1台、炊飯器1台等がある。2016年からは急速冷却機のブラストチラーを配備した。給食の調理作業時間は、給食提供当日の9時より開始し、本学の昼休み、12時5分の給食の提供に向けての作業のため、実質3時間であった。給食提供の前日には厨房の整備、食材量の検収作業、また当日の調理作業の段取りの確認などを行った。

献立で提供する栄養量は、本学の給食管理実習の給与栄養目標量を設定し、これを90～110%の充足率になるように毎回の献立で努力した。給食における給与栄養目標量は、厚生労働省により5年ごとに改訂される「日本人の食事摂取基準」に基づき算出するのが基本とされる。そのため2013～2014年は日本人の食事摂取基準2010年版<sup>(6)</sup>、2015～2019年は日本人の食事摂取基準2015年版<sup>(7)</sup>、2020～2022年は日本人の食事摂取基準2020年版<sup>(3)</sup>に基づき算出していた。今回は10年間をまとめた食品構成を作成するので日本人の食事摂取基準2020年版<sup>(3)</sup>を基に給与栄養目標量を算出した。短期大学生100人の給食を想定して18～29歳女性身体活動レベルⅠ・Ⅱ・Ⅲ、18～29歳男性身体活動レベルⅠが混在する集団を対象とした。エネルギーは、18～29歳女性身体活動レベルⅠが50人、18～29歳女性身体活動レベルⅡが35人、18～29歳女性身体活動レベルⅢが8人、18～29歳男性身体活動レベルⅠが7人とし、それぞれの対象の推定エネルギー必要量の合計から荷重平均をとり700kcalとした。

たんぱく質と脂質、炭水化物はそれぞれ目標量の13～20%エネルギー、20～30%エネルギー、50～65%エネルギーとした。ミネラルの鉄とカルシウムは、対象のうち推定平均必要量の1番高い数値を給与栄養目標量にした。ビタミンは調理による消耗<sup>(8)(9)</sup>を考慮し、ビタミンB<sub>1</sub>とビタミンB<sub>2</sub>は、エネルギー700kcalあたりの推奨量とした。ビタミンA、ビタミンCは、対象者のうち推奨量の1番高い数値を給与栄養目標量とした。食塩と食物繊維は対象者の男女の中間値を給与栄養目標量とした。給食は昼食1食分なので、1日分の給与栄養目標量の3/8<sup>(10)</sup>を設定した。給食管理実習における給与栄養目標量を表1に示す。

献立の内容について、献立は1回目の模擬実習を除けば、主食+(主菜+副菜1)+副菜2+汁物+デザートとしており、主菜は主菜用の大きな皿を満たすために、主菜と付け合わせ、もしくは野菜等を使った主菜のメニューとし副菜をかねるようにした。主食・主菜・副菜の分類は早淵ら(2003)<sup>(11)</sup>による分類基準によった。1献立のメニュー間では味付け、調理法、食材に重複がないように心がけ、たくさんのバラエティーに富んだ食材を盛り込むようにした。予め各グループの献立が似かよったものにならないように主菜食材(肉・魚・大豆製品)、調理操作(主菜にスチームコンベクションを使用するか回転釜を使用するか)、デザート(寄せもの・生の果物)の指示を与え立案するようにした。また芳賀文子他(1981)<sup>(12)</sup>は、献立作成指導について、少数の食品に片寄せ、成分含量の不確かな加工食品の使用をへらし、

表1 実習における給与栄養目標量(18～29歳男女1))

栄養素	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	V.A(μgRAE)	V.B1(mg)	V.B2(mg)	V.C(mg)	食塩(g)	食物繊維(g)
1日の目標 <sup>(2)</sup>	1840	59.8～92.0	40.9～61.3	230～299	650	8.5	850	0.99	1.1	100	7.0未満	19
昼食の目標 <sup>(3/8)</sup>	700	22.8～35.0	15.6～23.3	88～114	244	3.2	319	0.38	0.42	38	2.6未満	7.1

- 1) 女性身体活動レベルⅠが50人、女性身体活動レベルⅡが35人、女性身体活動レベルⅢが8人、男性身体活動レベルⅠが7人混在する集団を対象とした。
- 2) 日本人の食事摂取基準2020年版<sup>(3)</sup>に基づき設定した。

更に個々の食品の選択ならびに配分の重要性についての指導がより大切であると示している。本実習は、大量調理はもとより調理の基本を学ぶ観点からも、調理済み流通食品等の加工食品ではない食品を使うこととした。市販のプリンやゼリーなどの菓子類は使用せず、ドレッシングや和え衣は調合油や酢、塩など基本の調味料から作るようにした。ポン酢やめんつゆの使用も同様とした。食材の選定には4～7月の季節や行事(七夕献立など)にあったもの、県産及び国産である等、安全な食材を使用するようにした。

## 2. 給食管理実習における給食の提供状況

2013～2022年までに実施した給食管理実習で提供した実施献立の一覧を表2に示す。また、図1に実際に提供した給食献立の1例を示す。学生が作成した献立は食材やレシピが同一なものではなく、献立の内容は多種多様であった。実習期間が春から夏であったため、トマト、なす、かぼちゃといった夏野菜を取り入れたラタトゥイユなどのメニュー、汁物も冷製スープなどがあった。ブラストチラーを駆使したデザート、フローズンヨーグルトも好評を得た。七夕メニューとして天の川を春雨にオクラを星に見立てたスープや星を形どったデザート等、またリオオリンピックの開催時期にはブラジル料理のフェイジョンを提供するなどした。

献立に採用した食品の使用実績を調べた。給食で使用した食品数を表3に示す。給食管理実習での食事提供回数は8～12回/年度、合計98献立だった。それぞれ使用した食品の数は21～33食品、平均は26.6食品であった。10年間の使用食品は延べ2624食品、正味212食品であった。献立は主食・主菜・副菜・汁物・デザートまでそろえており、メニュー間では味付け、調理法、食材に重複がないように心がけたため、毎回、多種類の食材を使用していた。1日30食品の目標<sup>(13)</sup>に対しても1食としては相当数多くなっている。

給食管理実習における18群の食品群別使用量の平均を表4に示す。給食で使用した食品を18食品群に分けて集計した。98回分を平均すると、野菜が緑黄色野菜類86±8g その他の野菜類61±6gと摂れており充実していた。砂糖・甘味料類は5±2g、油脂類3±1gと使用量は少なめだった。16群の菓子類の使用はなかった。

給食管理実習における18群の食品群別使用量の集計より、食品群ごとの各食品の使用重量割合(%)を示した(表5)。穀類は精白米の使用割合が86.1%と多かった。パンや麺類の献立は何回か提供したが、食塩相当量が多くなりがちで、炭水化物エネルギー比のバランスが崩れる等、栄養価を充足させるのが難しい傾向にあった。学校給食等の多くの給食施設の基本献立の主食がご飯であることから、給食の基本を学ぶ給食管理実習では主食にご飯を多く使用した。いも類ではじゃがいも59.8%、さつまいも16.9%の使用割合が高かった。また、はるさめ4.6%はサラダやスープの具材として使用頻度が高かった。砂糖類では上白糖の使用割合が95.2%だった。はちみつを検討しなかった場面は何回かあるが、多くの場合、予算に見合わず使用がかなわなかった。種実類は、いりごまと練りゴマのみでナッツ類の使用はなかった。緑黄色野菜では、にんじん20.8%、小松菜17.7%、トマト缶14.9%が使用割合の上位であった。ビタミンAの補給に、にんじんは毎献立に使用した。トマト缶は、品質や食材費が安定しており使用しやすかった。その他の野菜では、たまねぎが28.1%、キャベツ16.1%で使用割合が高かった。メニューの色合いをよくするために、コーン缶6.9%やえだまめ2.9%をよく使用した。副菜のかさ増しに、切り干し大根1.7%をよく使った。果実類では、生の果物ではオレンジ20.2%、キウイ16.2%、グレープフルーツ8.7%の使用割合が高かった。缶詰ではみかん缶15.4%をよく使用した。きのこ類では、ぶなしめじ55.9%、えのきだ



短期大学の給食管理実習の検討

表2 実習における実施献立(2013～2022年のまとめ)

年度	回	月	日	主食	主菜	副菜	汁物	デザート
2013	1	4	23	ご飯	鮭のチーズ焼き	青じそ混ぜチャイナ	わかめスープ	
	2	4	30	ご飯	鶏の照り焼き	ひじきとさつまいも煮	えのきの味噌汁	
	3	5	7	ご飯	麻婆豆腐	中華風サラダ	具っとスープ	
	4	5	14	ロールパン	鮭のクリームソース	パワフルボン	だいいんソメスープ	デザートサラダ
	5	5	21	ご飯	麻婆豆腐	三色ナムル	中華スープ	牛乳かん
	6	5	28	スパゲティ	ミートソース	海藻サラダ	茸とほうれん草のスープ	フルーツヨーグルト
	7	6	4	ご飯	夏野菜カレー	お星さまサラダ		マンゴーラッシー
	8	6	11	ご飯	鶏肉のクリームソース	シャキシャキサラダ	ポトフ	黒ごまプリン
	9	6	18	ご飯	鮭のさっぱり焼き	ひじきと小松菜のマヨサラダ	もやたまげん汁	さつまいも寒天
	10	6	25	中華麺	豆乳ごま担々麺	おかか和え		グレープフルーツ
	11	7	2	ロールパン	ホキのトマトソース	さくらえびジャーマン	海藻スープ	フルーツポンチ
	12	7	9	ご飯	ドライカレー	フレッシュサラダ	エビススープ	オレンジ
2014	1	4	23	ご飯	鮭のチーズ焼き	青じそ混ぜチャイナ	わかめスープ	
	2	5	13	ご飯	鶏肉の照り焼き	ひじきとさつまいも煮	えのきのみそ汁	
	3	5	20	ご飯	麻婆豆腐	中華風サラダ	具っとスープ	
	4	5	27	ご飯	白身魚の野菜ソースかけ	マセドアンサラダ	クラムチャウダー	パイナップルゼリー
	5	6	3	うどん	豚肉のサラダうどん	小松菜の煮びたし		ナタデココゼリー
	6	6	10	ご飯	ドライカレー	ポテトサラダ	茸と卵のスープ	ごまプリン
	7	6	17	ご飯	鶏肉のピリ辛ごまダレ	中華風煮びたし	チャイナスープ	フルーツ白玉
	8	6	24	ご飯	豆腐とひき肉カレー風味	彩り野菜のオロロかけ	しめじのコンソメスープ	デザートかぼちゃ
	9	7	1	ご飯	鮭のマスタードソース	はるさめサラダ	かぼちゃ野菜スープ	七夕ポンチ
	10	7	8	ロールパン	チリビーンズ	フレッシュサラダ	枝豆ポタージュ	豆乳プラマンジェ
	11	7	15	ご飯	カリパタかじき井	具だくさん中華スープ	ひじきとブロッコリーのサラダ	タピオカビーチラッシ
	12	7	29	ご飯	鶏肉と野菜の黒酢炒め	しらす和え	小松菜と油揚げのみそ汁	バインヨーグルトのせ
2015	1	5	26	ご飯	鮭のマヨ味噌ホイル焼き	人参とひじきうまうまサラダ	さつまい	ヨーグルトみかん
	2	6	2	ご飯	チキントマトソース	アスパラサラダ	かぶのコンソメスープ	ごまミルク寒天
	3	6	9	ご飯	厚揚げとキャベツ甘辛炒	青菜サラダ	若竹汁	芋ようかん
	4	6	16	ご飯	ぶひんジンジャーソテー	ごまだしサラダ	枝豆の冷製スープ	プリン
	5	6	26	ご飯	ソイソイカレー	海藻サラダ	ミルクスープ	つぶとみかんでん
	6	6	30	ご飯	さばの香味焼き	カムカムサラダ	チャイナコンソメスープ	フローズンヨーグルト
	7	7	7	ご飯	ピリコンカン	ナムル川	ドリームスープ	キラキラポンチ
	8	7	18	ご飯	ホキの甘酢あん	コロコロサラダ	キムチスープ	ももグルト
	9	8	1	うどん	豚しゃぶ冷やしうどん	夏のさっぱりサラダ	かぼちゃの甘煮	黒みつきなこプリン
2016	1	4	26	ご飯	鮭のチーズ焼き	青じそ混ぜチャイナ	わかめスープ	
	2	5	10	ご飯	麻婆豆腐	中華サラダ	具だくさんみそ汁	
	3	5	24	ご飯	ダルカレー	しそトマサラダ		ヨーグルト
	4	5	31	ご飯	鮭のムニエル	SEAサラダ	ほうれん草のミルクスープ	グレープフルーツ
	5	6	14	ご飯	鯖の甘酢あんかけ	彩り野菜のごまづくし	中華スープ	杏仁豆腐
	6	6	21	ご飯	豚の味噌照り焼き	ひじきの炒りなます	具だくさんすまし汁	プリン
	7	7	5	ご飯	ビビンバ丼	春雨サラダ	舞茸とわかめスープ	キラキラ星ゼリー
	8	7	12	ご飯	フェイジョン	フレッシュサラダ	わかめスープ	フローズンヨーグルト
	9	7	16	ご飯	鯖の甘酢あんかけ	彩り野菜のごまづくし	中華スープ	杏仁豆腐
	10	7	30	ご飯	フェイジョン	フレッシュサラダ	たまごスープ	フローズンヨーグルト
2017	1	4	25	ご飯	鮭のチーズ焼き	青じそ混ぜチャイナ	わかめスープ	
	2	5	9	ご飯	鶏肉の照り焼き	にんじんとひじきの和え物	えのきのみそ汁	
	3	5	16	ご飯	麻婆豆腐	中華風サラダ	具だくさんみそ汁	
	4	5	23	ご飯	ホキのバジル風味焼き	ひじきの和風サラダ	具だくさんトマトスープ	フローズンヨーグルト
	5	5	30	ご飯	三食丼	わかめの三杯酢	味噌汁	フルーツヨーグルト
	6	6	6	ご飯	豆腐ハンバーグ	ナムル	かきたま汁	杏仁豆腐
	7	6	13	うどん	具だくさん南蛮うどん	カラフルポテトサラダ		黒ごまプリン
	8	6	20	わかめご飯	厚揚げと野菜の炒め煮	春雨サラダ	中華スープ	バナナシエイク
	9	6	27	ご飯	鮭のちゃんちゃん焼き	ポリポリ和え	すまし汁	アジサイゼリー
	10	7	4	ご飯	SOYカレー	オクラのお星さまサラダ	天の川スープ	七夕フルーツポンチ
	11	7	15	ご飯	シーフードカレー	マセドアンサラダ		豆乳かぼちゃプリン
	12	7	29	ご飯	チキントマトソース	枝豆とひじきのサラダ	ビシソワーズ	オレンジ
2018	1	5	8	ご飯	豆腐ハンバーグ	にんじんとひじきの和え物	えのきのみそ汁	
	2	5	15	ご飯	鮭のチーズ焼き	青じそ混ぜチャイナ	わかめスープ	
	3	5	29	ご飯	回鍋肉	ほうれん草ともやし中華和	かき玉スープ	牛乳寒天
	4	6	12	ご飯	Soy Beans カレー	ミモザサラダ	ミルクスープ	グレープ寒
	5	6	19	ご飯	鯖のネギ味噌焼き	小松菜と小エビのゴマ和え	すまし汁	オレンジ
	6	6	30	ご飯	鯖のネギ味噌焼き	小松菜と小エビのゴマ和え	すまし汁	オレンジ
	7	7	3	ご飯	トマトリ	カラフルマヨサラダ	お星さまスープ	バナナヨーグルト
	8	7	21	ご飯	トマチキ	マヨマヨインゲン	お星さまスープ	ヨーグルト
2019	1	5	8	ご飯	豆腐ハンバーグ	にんじんとひじきの和え物	えのきのみそ汁	
	2	5	15	ご飯	鮭のチーズ焼き	青じそ混ぜチャイナ	わかめスープ	
	3	6	5	ご飯	鶏肉のマスタード焼き	ポテトサラダ	ミネステローネ	キウイフルーツ
	4	6	12	ご飯	ドライカレー	わかめサラダ	きのこのミルクスープ	オレンジ
	5	6	22	食パン	鶏肉のマスタード焼き	ポテトサラダ	ミネステローネ	キウイフルーツ
	6	7	3	ご飯	鯖のピリ辛トマトかけ	切り干し大根とオクラ和え	かき玉わかめスープ	七夕牛乳寒天
	7	7	10	ご飯	豚肉の生姜焼き	小松菜とコーンのマヨ和え	豆腐となすの味噌汁	抹茶プリン
	8	7	20	ご飯	ドライカレー	わかめサラダ	コンソメスープ	ヨーグルト
2020	1	4	23	ご飯	豆腐ハンバーグ	にんじんとひじきの和え物	えのき味噌汁	
	2	5	13	ご飯	鮭のチーズ焼き	青じそ混ぜチャイナ	かきたまわかめスープ	
	3	6	17	ご飯	豚肉のしょうが焼き	小松菜と油揚げの煮びたし	わかめと豆腐の味噌汁	フルーツ白玉
	4	6	24	ご飯	ポークビーンズ	コールスローサラダ	小松菜とあさりの冷製スープ	オレンジ
	5	7	8	ご飯	夏野菜シーフードカレー	チーズ入りポテトサラダ		牛乳寒天ブルーベリー
	6	7	18	ロールパン	ポークビーンズ	クリームマカロニサラダ	小松菜とあさりの冷製スープ	オレンジ
	7	7	22	ご飯	豚肉の生姜焼き	小松菜と油揚げの煮びたし	わかめと豆腐の味噌汁	フルーツヨーグルト
	8	7	29	ご飯	照り焼きチキンレモン味	切り干し大根とひじき和え	なすと豆腐の味噌汁	ヨーグルト寒天
2021	1	4	28	ご飯	鶏の照り焼き	人参とひじきの和え物	えのき味噌汁	
	2	5	12	ご飯	鮭のチーズ焼き	青じそ混ぜチャイナ	かきたまわかめスープ	
	3	5	19	ご飯	ドライカレー	わかめサラダ	きのこのミルクスープ	オレンジ
	4	5	26	ご飯	麻婆豆腐	中華風サラダ	具だくさん味噌汁	グレープフルーツ
	5	6	23	麦ご飯	豚の甘酢黒胡椒焼き	小松菜ときこの炒め物	夏野菜の味噌汁	あじさい寒天
	6	6	30	ご飯	中華風チリコンカン	春雨サラダ	小松菜と卵スープ	黒ごまプリン
	7	7	7	ご飯	シーフードカレー	ツナポテトサラダ		フルーツヨーグルト
	8	7	14	ご飯	鶏のゴマ味噌焼き	切り干し大根とひじきの煮物	オクラすまし汁	キウイフルーツ
2022	1	5	11	ご飯	鶏肉の照り焼き	人参とひじきの和え物	えのき味噌汁	
	2	5	18	ご飯	鮭のチーズ焼き	青じそ混ぜチャイナ	かきたまわかめスープ	
	3	5	25	ご飯	ドライカレー	わかめサラダ	きのこのミルクスープ	オレンジ
	4	6	1	ご飯	麻婆豆腐	中華風サラダ	具だくさん味噌汁	グレープフルーツ
	5	6	29	ご飯	蒸し鶏の香味だれ	高野豆腐の含め煮	具だくさん味噌汁	モーモー寒天
	6	7	6	ご飯	ポークビーンズ	カラフル野菜サラダ	オクラと人参の七夕スープ	お星さまヨーグルト
	7	7	13	ご飯	ホキのラトウユイかけ	彩りサラダ	小松菜のポタージュ	キウイフルーツ
	8	7	20	ご飯	豚肉の南部焼き	小松菜と油揚げの煮びたし	キャベツと玉ねぎの味噌汁	グレープフルーツ

表3 実習における使用食品数(2013～2022年のまとめ)

	使用食品数										
	10年間	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
使用食品数(重複を除く)	212	115	130	115	98	117	82	83	84	102	87
1回		28	28	28	28	26	24	26	26	21	21
2回		21	21	21	28	21	26	24	23	23	23
3回		28	28	29	29	28	29	26	27	28	27
4回		24	29	27	21	38	32	28	23	29	29
5回		30	22	25	27	28	23	27	28	28	24
6回		34	28	26	23	28	25	26	29	33	28
7回		23	30	23	30	25	27	29	26	27	25
8回		31	30	33	25	28	26	28	27	21	21
9回		25	27	26	26	29					
10回		28	29	29	25	35					
11回		29	29	32		29					
12回		27	26	25		25					
合計	2624	328	327	324	262	340	212	214	209	210	198
1回あたり平均	26.6	27.3	27.3	27	26.2	28.3	26.5	26.8	26.1	26.3	24.8
標準偏差	0.9	3.6	2.9	3.5	2.8	4.5	2.9	1.6	2.2	4.2	3.1

表4 実習における18群の食品群別使用量の平均(2013～2022年のまとめ)

(g)

食品群	10年間 ±標準偏差	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
1.穀類	88±7	88	98	99	91	93	80	83	82	83	84
2.いも類	14±6	12	21	11	7	18	7	26	7	15	13
3.砂糖甘味料類	5±2	6	7	7	7	5	4	4	4	3	2
4.種実類	1.3±0.5	1.6	1.4	1.9	1.6	1.7	1.7	0.6	0.4	1.6	0.8
5.緑黄色野菜	86±8	85	84	75	83	81	88	101	94	95	79
6.その他の野菜	61±6	65	66	69	58	56	65	64	58	50	62
7.果実類	16±5	20	15	7	11	14	13	21	22	19	22
8.きのこ類	8±4	7	8	6	4	8	4	17	4	12	12
9.藻類	1.1±0.2	1.1	0.8	1.2	1.3	1.3	1.1	0.9	1	1.2	0.7
10.豆類	36±10	47	46	52	35	38	19	24	37	37	28
11.魚介類	22±5	24	24	18	30	24	29	17	18	18	16
12.肉類	34±6	28	36	37	22	32	36	40	39	33	38
13.卵類	6±3	3	5	5	8	11	6	3	6	7	4
14.乳類	46±10	44	31	51	57	50	43	45	64	34	39
15.油脂類	3±1	5	3	2	3	3	2	3	2	3	4
16.菓子類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17.嗜好飲料類	9±5	16	19	10	11	9	10	3	5	7	3
18.調味料類	70±28	36	52	63	44	78	62	52	87	125	101

短期大学の給食管理実習の検討

表5 実習における食品群別の各食品の使用重量割合(2013～2022年のまとめ)

食品群(18食品群)	食品名 使用重量割合(%)
1.穀類	精白米86.1、うどん6.9、パン3.7、中華めん1.3、マカロニ1.2、小麦0.4、白玉粉0.3、大麦0.1、米粉0.04、パン粉0.02
2.いも類	じゃがいも59.8、さつまいも16.9、こんにやく13.5、はるさめ4.6、じゃがいもでん粉4.2、タピオカ0.7、とうもろこしでん粉0.3
3.砂糖・甘味料類	上白糖95.2、グラニュー糖3.2、はちみつ1.0、黒砂糖0.6
4.種実類	いりごま75.5、練りごま24.5
5.緑黄色野菜類	にんじん20.8、小松菜17.7、トマト缶14.9、ほうれん草12.3、トマト8.1、ブロッコリー6.0、ミニトマト4.9、西洋かぼちゃ4.1、ピーマン2.2、赤ピーマン1.8、さやいんげん1.3、オクラ1.1、みずな1.1、にら0.7、かぶ菜0.6、サニーレタス0.5、チンゲン菜0.4、こねぎ0.4、さやえんどう0.3、しそ0.3、アスパラガス0.2、豆苗0.1、ミックスベジタブル0.1、サラダ菜0.1、その他2品
6.その他の野菜類	たまねぎ28.1、きゃべつ16.1、きゅうり9.6、スイートコーン缶6.9、もやし6.5、レタス6.2、なす5.6、長ネギ6.7、黄ピーマン3.7、えだまめ2.9、だいこん2.9、ごぼう2.4、切り干し大根1.7、グリーンピース1.2、たけのこ0.7、かぶ0.4、大豆もやし0.4、ザーサイ0.2、白菜キムチ0.2、たくあん0.1、赤たまねぎ0.1、紅ショウガ0.1
7.果実類	オレンジ20.2、キウイ16.2、みかん缶15.4、グレープフルーツ8.7、パイナップル缶8.2、バナナ5.8、モモ黄缶4.6、レモン4.3、モモ白缶4.2、レモン果汁2.4、りんご2.4、マンゴー缶2.4、ナタデココ2.4、ブルーベリージャム0.9、干しブドウ0.9、いちごジャム0.6、さくらんぼ0.4
8.きのこ類	ぶなしめじ55.9、えのきだけ32.3、干ししいたけ3.5、しいたけ3.3、まいたけ30.1、マッシュルーム1.3、きくらげ0.7
9.藻類	干しひじき49.3、乾燥わかめ35.7、粉寒天14.3、焼きのり0.5、あおのり0.2
10.豆類	木綿豆腐52.8、豆乳16.7、大豆水煮缶10.6、油揚げ5.9、いんげんまめ5.3、生揚げ4.4、ひよこ豆1.8、えんどう豆1.2、凍り豆腐0.5、あずきあんこ0.5、おから0.1、きなこ0.01
11.魚介類	鮭52.8、鯖17.5、ホキ15.1、いか2.8、あさり2.6、えび2.6、めかじき2.6、しらす22.5、鰹節0.8、カニ風味かまぼこ0.7、ツナ缶0.6、さくらえび干し0.6、あさり缶0.4、
12.肉類	鶏もも肉13.5、豚ひき肉20.2、鶏むね肉15.2、鶏ひき肉13.5、豚ロース肉10.3、牛ロース肉4.1、豚もも肉3.4、豚バラ肉3.1、牛ひき肉2.0、ロースハム0.9、ゼラチン0.3、ベーコン0.2
13.卵類	鶏卵100.0
14.乳類	牛乳62.5、ヨーグルト33.1、プロセスチーズ3.2、粉チーズ0.6、ホイップ0.3、スキムミルク0.2、練乳0.2
15.油脂類	調合油38.9、ごま油34.3、オリーブ油13.7、バター13.1
16.菓子類	なし
17.嗜好飲料類	オレンジジュース、22.2、清酒19.8、サイダー19.4、本みりん18.6、グレープフルーツジュース7.9、パインアップルジュース6.9、ワイン白3.5、ネクター1.7、抹茶0.1
18.調味料・香辛料類	鰹昆布だし38.7、鰹だし27.6、濃口醤油7.8、穀物酢4.4、淡色辛味噌3.7、マヨネーズ3.1、煮干しだし2.1、昆布だし2.1、トマトケチャップ1.6、ソース1.2、カレールウ1.2、コンソメ0.9、赤味噌0.9、中華だし0.9、しょうが0.8、にんにく0.8、食塩0.6、豆板醤0.5、カレー粉0.5、オイスターソース0.2、粒マスタード0.2、黒酢0.2、混合こしょう0.1、ラー油0.02、テンメンジャン0.02、黒コショウ0.01、パセリ0.01、黒酢、顆粒中華だし、テンメンジャン



図1 給食献立の一例 2022年

け32.3%の使用割合が高かった。和食や中華料理で干しいたけ3.5%をよく使用した。藻類では、ひじき49.3%、わかめ35.7%の使用割合が高かった。デザートに寄せものをテーマにしたこともあり、粉寒天14.3%の使用割合も高かった。豆類は、木綿豆腐52.8%、豆乳16.7%、大豆水煮10.6%、油揚げ5.9%と大豆や大豆製品の使用割合が高かった。ドライカレーやチリコンカンなどの洋食メニューでいんげん豆5.3%、ひよこ豆1.8%、えんどう豆1.2%のミックスビーンズの使用があった。魚介類では、鮭52.8%、鯖17.5%、ホキ15.1%の順で使用割合が高かった。シーフードカレーでいか2.8%、あさり2.6%、えび2.6%のシーフードミックスを使った。肉類では、鶏・豚・牛でみると、鶏肉の使用割合が42.2%と一番多く、牛肉の使用割合は6.1%と少なかった。ひき肉の使用割合は35.7%と高かった。卵類は、鶏卵が100%だった。生の卵を使用しサルモレラ菌の対策を充分にとり調理にあたった。乳類は、牛乳65.2%、ヨーグルト33.1%の使用割合であった。カルシウムの補充のために、給食での使用頻度は高かった。油脂類は、調合油38.9%に次いでごま油34.3%の使用割合が思いのほか高かった。

給食管理実習における献立の栄養価の集計を行った。表6に給食管理実習における献立の栄養価の平均を示す。献立の栄養計算には文部科学省が制定する「日本食品標準成分表」を使用するが、2013年からは日本食品標準成分表2015年版(七訂)<sup>(14)</sup>を使用し、2020年になると日本食品標準成分表2020年版(八訂)<sup>(4)</sup>を使用しているため、学生が献立を企画した当時、栄養計算をした値と、今回すべて日本食品標準成分表2020年版(八訂)<sup>(4)</sup>を使用した値とでは違っている。特にエネルギーは給与栄養目標量の700kcalよりも少なくなった。日本食品標準成分表2020年版(八訂)<sup>(4)</sup>で食品のエネルギー算出法が変更になったためである。その他の栄養素の平均値は、給与栄養目標

量(表1)を満たしていた。

### 3. 食品群別荷重平均成分表と食品構成の作成

表5の給食管理実習における食品群別の各食品の使用重量割合より、食品群ごとの使用割合(%)を重量(g)に読み替えて栄養価を算出し、食品群ごとの100gあたりの成分値、すなわち食品群別荷重平均成分表を算出した。給食管理実習における食品群別荷重平均成分表を表7に示す。次に、栄養計算ソフト<sup>(5)</sup>を使用し、食品群別荷重平均成分表(表7)を登録し、給与栄養目標量(表1)を充足し、給食で使用できる食品構成の重量を検討した(表8)。穀類は、給与栄養目標量の炭水化物エネルギー比50~65%エネルギーから、穀類エネルギー比で45%エネルギー程度にしたかったので、精白米を90gにしたかったのだが、昨今、全国的に穀類エネルギー比は低下の傾向<sup>(15)</sup>にあり本実習においてもご飯の量が多く食べられないとの学生の要望が多かった現状から精白米を80gと減らし、その他の穀類と合わせて85gにした。肉類、魚介類、豆類は、主菜として1回の使用は60g、70g、100g程度であるが食品構成では肉類、魚介類、豆類が30g、25g、30gとなった。緑黄色野菜類やその他の野菜類は、厚生労働省が提唱する健康づくりの指標「健康日本21」(2000)<sup>(16)</sup>で、目標値として定められている野菜摂取量、一日350gの3/8を超えているが、給食の平均摂取量からも摂ることが可能と考え、緑黄色野菜類85g、その他の野菜類70gを設定した。カルシウムの確保に乳類、種実類をそれぞれ60g、1.5gとした。以上により、10年間の給食管理実習での実施献立から作成した食品構成表では、エネルギーが663kcalと低くなったが、その他の栄養素は給与栄養目標量(表1)に達した。エネルギー比率については、たんぱく質は19.4%エネルギー、脂質は27.1%エネルギー、炭水化物は60.6%エネルギーと適正となった。

給食管理実習の食品構成は年度で作成し、学生



短期大学の給食管理実習の検討

表6 実習における献立の栄養価1)の平均 (2013～2022年のまとめ)

年度	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食物繊維 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	V.A ( $\mu$ g RAE)	V.B1 (mg)	V.B2 (mg)	V.C (mg)	食塩 (g)
2013	628	26.0	18.2	8.2	96.8	225	3.7	310	0.42	0.38	58	3.2
2014	658	26.9	18.0	8.0	103.6	210	3.9	293	0.42	0.37	55	2.8
2015	647	27.1	17.4	7.0	100.9	239	3.9	304	0.46	0.41	49	2.8
2016	661	28.1	17.9	8.1	103.4	219	3.8	295	0.51	0.44	45	2.8
2017	630	27.2	19.0	7.4	93.2	232	3.7	302	0.36	0.40	49	2.9
2018	610	26.0	19.0	6.3	89.2	224	3.6	302	0.40	0.40	43	2.5
2019	604	28.1	16.9	9.6	92.4	227	3.6	302	0.41	0.39	62	2.6
2020	627	26.4	20.1	7.1	90.8	258	4.1	300	0.47	0.41	51	2.6
2021	603	25.7	16.8	8.0	93.2	217	3.8	295	0.39	0.38	60	2.8
2022	592	26.2	16.5	7.2	90.2	202	3.5	293	0.40	0.38	59	2.7
10年間	626	26.8	18.0	7.7	95.4	225	3.8	300	0.42	0.39	53	2.8
標準偏差	24	0.9	1.2	0.9	5.5	15	0.2	5	0.04	0.02	7	0.2

1) 日本食品標準成分表2020年版八訂(4)により算出した。

表7 実習における食品群別荷重平均成分表(2013～2022年のまとめ) (100gあたり1)

食品群	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食物繊維 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	V.A ( $\mu$ g RAE)	V.B1 (mg)	V.B2 (mg)	V.C (mg)	食塩 (g)
1. 穀類	322	6.1	1.1	0.8	72.3	7	0.8	0	0.08	0.02	0	0.1
2. いも類	92	1.3	0.2	6.3	24.9	21	0.4	1	0.07	0.02	21	0.0
3. 砂糖・甘味料類	390	0.0	0.0	0.0	99.1	2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0
4. 種実類	615	19.9	55.8	12.1	17.6	1050	8.9	1	0.49	0.21	0	0.0
5. 緑黄色野菜類	25	1.5	0.2	2.3	5.9	55	1.1	280	0.08	0.10	34	0.0
6. その他の野菜類	37	1.8	0.4	2.4	8.3	33	0.5	7	0.06	0.04	19	0.1
7. 果実類	62	0.8	0.2	1.3	15.5	17	0.3	11	0.05	0.03	36	0.0
8. きのこと類	38	3.4	0.5	5.3	8.2	3	1.0	0	0.19	0.23	1	0.0
9. 海藻類	180	11.2	3.1	51.1	55.8	824	6.6	260	0.07	0.25	1	10.8
10. 豆類	94	8.2	5.6	2.6	4.8	93	1.7	0	0.08	0.04	0	0.1
11. 魚介類	130	21.0	5.7	0.0	0.2	36	0.9	23	0.13	0.20	1	0.4
12. 肉類	192	18.3	14.0	0.0	0.1	5	0.7	26	0.35	0.17	2	0.2
13. 卵類	142	12.2	10.2	0.0	0.4	46	1.5	210	0.06	0.37	0	0.4
14. 乳類	72	4.3	4.5	0.0	4.9	139	0.0	45	0.04	0.16	1	0.2
15. 油脂類	863	0.1	97.4	0.0	0.1	2	0.0	75	0.00	0.00	0	0.3
17. 嗜好飲料類	60	0.4	0.1	0.1	9.6	5	0.1	3	0.03	0.01	14	0.0
18. 調味料・香辛料類	54	1.7	2.7	0.4	5.2	14	0.5	2	0.01	0.03	1	3.3
19. その他の食品	458	16.5	29.9	5.6	39.2	81	3.2	5	0.08	0.05	0	9.4

1) 表5より、各食品群の使用重量割合%を重量gに置き換えてそれぞれの栄養量を算出し、これを合計し100g当たりの食品群別荷重平均成分値を求めた。

表8 10年間の実習から作成した給食献立における食品構成表

食品群	純使用料1) (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	Ca (mg)	鉄 (mg)	V.A ( $\mu$ g RAE)	V.B1 (mg)	V.B2 (mg)	V.C (mg)	食塩 (g)
1. 穀類	85	274	5.2	1.0	61.5	6	0.6	0	0.07	0.02	0	0.1
2. いも類	15	14	0.2	0.0	3.7	3	0.1	0	0.01	0.00	3	0.0
3. 砂糖・甘味料類	5	20	0.0	0.0	5.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0
4. 種実類	1.5	9	0.3	0.8	0.3	16	0.1	0	0.01	0.00	0	0.0
5. 緑黄色野菜類	85	21	1.3	0.2	5.0	47	0.9	238	0.07	0.08	29	0.0
6. その他の野菜類	70	26	1.3	0.3	5.8	23	0.3	5	0.04	0.03	14	0.1
7. 果実類	60	37	0.5	0.1	9.3	10	0.2	6	0.03	0.02	22	0.0
8. きのこと類	10	4	0.3	0.0	0.8	0	0.1	0	0.02	0.02	0	0.0
9. 海藻類	1	2	0.1	0.0	0.6	8	0.1	3	0.00	0.00	0	0.1
10. 豆類	30	28	2.5	1.7	1.4	28	0.5	0	0.02	0.01	0	0.0
11. 魚介類	25	32	5.2	1.4	0.1	9	0.2	6	0.03	0.05	0	0.1
12. 肉類	30	58	5.5	4.2	0.0	2	0.2	8	0.10	0.05	1	0.0
13. 卵類	10	14	1.2	1.0	0.0	5	0.2	21	0.01	0.04	0	0.0
14. 乳類	60	43	2.6	2.7	3.0	83	0.0	27	0.02	0.10	1	0.1
15. 油脂類	5	43	0.0	4.9	0.0	0	0.0	4	0.00	0.00	0	0.0
17. 嗜好飲料類	10	6	0.0	0.0	1.0	1	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0
18. 調味料・香辛料類	60	32	1.0	1.6	3.1	8	0.3	1	0.01	0.02	1	2.0
合計	562.5	663	27.3	20.0	100.5	248	3.8	319	0.45	0.44	70	2.6

1) 表1の給与栄養目標量に従って表7の食品群別荷重平均成分表を用いて食品群別にエネルギー・栄養素量をふりあてた。

の献立作成演習の教材として活用していたが、今回10年分の献立を振り返ったことで、より本学の給食管理実習に即した食品構成を作成することができた。食品構成を目安に食材の重量を決めることは、献立が立てやすくなることはもちろん、食材の偏りをなくし、栄養管理と食材管理の両方に役立つため、特に給食の管理には必須である。また、10年間の給食献立は、社会的背景や経済的、時間的制約を受けながら担当教員の指導の下、学生達の努力の成果を示す貴重な資料であり、今後の給食管理や栄養教育にも役立つと考える。

## まとめ

2013～2022年の給食管理実習における給食提供についての実績を検討した。10年間の学生が作成した実施献立は、多種類の食品を使用し、栄養の基準を満たしていた。そして市販の加工食品に頼らず、基本の食材を使って大量調理の基本を学ぶ教材と成り得た。

また、本学の給食管理実習における食品群別荷重平均成分表と食品構成を算定した。給食管理実習の役割として、加藤千晶ら(2001)<sup>(17)</sup>は、給食管理実習は一定基準の栄養量を提供する方法を学ぶ場であるだけでなく、適切な栄養素摂取量となる献立を体得させる食教育の場としての役割があると示している。献立作成の際に食品構成を活用し、食品に目を向けることにより、栄養基準に合わせる献立を作成し提供する方法論を学ぶだけでなく、これを日常的にある食品で摂ることを実践させる食教育であり、ひいては学生自らが生活の中で、一定基準の望ましい栄養量の食事をとることについて学ぶ場であると言える。つまり食品構成の仕組みを知ることは、栄養士にとり必須の要件であると考えられる。

## 謝辞

給食管理実習において、ご協力をいただきました修紅短期大学食物栄養学科 富岡佳奈絵先生、横山恵先生、佐藤佳織先生、阿部真弓先生、阿部友衣子先生、菅原百合先生に心よりお礼申し上げます。

## 文献

- (1) 厚生労働省(2002).健康増進法[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=78aa3837&dataType=0&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78aa3837&dataType=0&pageNo=1) (閲覧日2022年2月10日).
- (2) 富岡和夫.給食経営管理実務ガイドブック.同文書院.2011、81-84.
- (3) 第一出版編集部.日本人の食事摂取基準2020年版 厚生労働省日本人の食事摂取基準2020年版策定検討会報告書.第一出版.2020.
- (4) 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会.日本食品標準成分表2020年版(八訂).全国官報販売協同組合.2020.
- (5) 高田和子・石田裕美・石原淳子.Excelアドイン「栄養プラス®」.建帛社.2021.
- (6) 第一出版編集部.日本人の食事摂取基準2010年版 厚生労働省日本人の食事摂取基準2010年版策定検討会報告書.第一出版.2010.
- (7) 第一出版編集部.日本人の食事摂取基準2015年版 厚生労働省日本人の食事摂取基準2015年版策定検討会報告書.第一出版.2015.
- (8) 渡邊智子・鈴木亜夕帆・萩原清和・見目明継.調理による成分変化を考慮した栄養価計算のための成分表.日本栄養・食糧学会誌.2002、55、165-176.
- (9) 渡邊智子・鈴木亜夕帆・熊谷昌士・見目明継・竹内昌昭・西鉾田守・萩原清和.五訂成分表収載食品の調理による成分変化率表.栄養学

## 短期大学の給食管理実習の検討

- 雑誌.2003、61、251-262.
- (10) 太田和枝・石田裕美・松月弘恵.給食の運営管理実習テキスト.第一出版.2011、12.
- (11) 早瀬仁美・久野真奈見・松永泰子.料理の組み合わせからみた食べ方評価のための料理分類法.栄養学雑誌.2003、61、235-242.
- (12) 芳賀文子・阿部富士子・工藤由紀子.女子学生のための食品構成試案.栄養学雑誌.1981、39、91-100.
- (13) 厚生省(2000).健康づくりのための食生活指 針[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=00ta4659&dataType=1&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta4659&dataType=1&pageNo=1) (閲覧日2022年1月11日).
- (14) 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会.日本食品標準成分表2015年版(七訂).全国官報販売協同組合.2015.
- (15) 厚生労働省(2020).国民健康・栄養調査 [https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou\\_eiyou\\_chousa.html](https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html) (閲覧日2022年1月11日).
- (16) 厚生省(2000).健康日本21 [https://www.mhlw.go.jp/www1/topics/kenko21\\_11/top.html](https://www.mhlw.go.jp/www1/topics/kenko21_11/top.html) (閲覧日2022年1月11日).
- (17) 加藤千晶、岩田香、佐藤文代、川野因.女子学生の日常昼食摂取状況の問題点と給食管理実習の役割.栄養学雑誌.2001、59、71-77.

## 編集委員

委員長 高橋 秀子

委員

千葉 正 鈴木 美樹子  
館山 壮一 横山 恵

庶務

齋藤 美紀子

## 修紅短期大学紀要 第43号 第2分冊 2023

発行日 令和5年3月1日

発行所 修紅短期大学  
〒021-0902

岩手県一関市萩荘字竹際49-1

TEL. 0191-24-2211(代)

FAX. 0191-24-2213

印刷所 コンカツ印刷株式会社  
〒021-0021

岩手県一関市中央町一丁目7-16

TEL. 0191-48-5963

FAX. 0191-48-5964