

教育情報誌

エデュカーレ

家庭

No. 14

特集

暮らしの経済学

キャッシュレス社会を迎えて



CONTENTS

- 特集① 暮らしの経済学
キャッシュレス社会を迎えて …… 2
- 特集② 調理の基本事典
テーマ①「切る」 …… 5
- データを読む
授業に活用できる更新データ …… 8
- 時代を読み解くキーワード
最新記事からピックアップ …… 12
- スローフード・スローライフ
地元の方々に学ぶ郷土料理(1) …… 14
- データサイトのご案内
「生活ハンドブックWEB」ほかご案内 …… 16

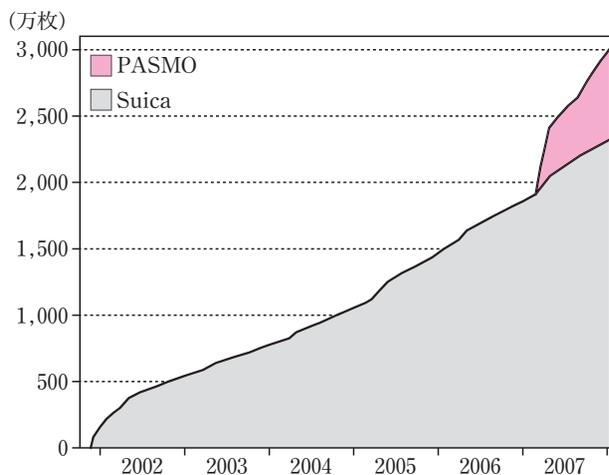
EDUCARE

キャッシュレス社会を迎えて

広がる電子マネー

昨年12月4日、「2007年のヒット商品番付」^{※1}が発表された。東の横綱にゲーム機の「ニンテンドーDS」と「Wii」が、西の横綱には3月にサービスを開始した非接触型ICカード「PASMO」が選ばれている。PASMOは、関東地方を中心とする私鉄・地下鉄・路線バスなどで使える乗車カードで、定期券・電子マネー機能やオー

図1 PASMOとSuicaの流通枚数推移



(関東ICカード相互利用協議会による)

トチャージ機能などの付加価値が大きな魅力になっている。さらに、JR東日本で先行して普及していた非接触型ICカード「Suica」との相互乗り入れによって、関東地方のほとんどの公共交通機関で使えるため、両カードの流通枚数は記録的な伸びを示した(図1)。

近年、PASMOのように「現金の代わりに使用できるツール」が、物を買ったりサービスを受けたりする支払いに使われる場面をよく目にするようになった(図2)。

現段階では、それらが使える場は限られているが、

1. 必要以上の現金を持ち歩かなくてよい(保安性)
2. 小銭の用意・やり取りが不要である(簡便さ)

などの理由から、流通量・使用場面ともに拡大の一途^{※2}をたどっている。こうした「現金に準じるツール」の利用によって、私たち消費者は便利で快適な生活をすごしているといえよう。しかし、そのデメリットやリスクについて、私たちは十分に理解できているだろうか。

※1 2007年のヒット商品番付
SMBCコンサルティング発表

<http://www.smbc-consulting.co.jp/BizWatch/Hit/>

※2 拡大の一途

こうしたしくみの拡大には、上記の要因だけでなく、消費者信用や、照会・決済のための情報インフラの構築が前提であったことも見逃せない。

図2 現金の代わりに使われているツールの例

| | | | |
|-------|---|--|---|
| 具体例 |  |  |  |
| 支払い方法 | 前払い(プリペイド) | 前払い(プリペイド) | 前払い(プリペイド) |
| 具体例 |  |  |  |
| 支払い方法 | 即時(短期)払い | 後払い(ポストペイ) | 携帯電話にインストールしたソフトによって、さまざまなサービスが利用できる。 |

上記のほか、これら複数の機能を統合したカードも広く使われている。

資料提供：富士通株式会社

見えにくい消費者の負担

前払い（プリペイド）式の場合、消費者にとって額面以上に使いこむ恐れがない。企業にとっても、リスクなしに規定料金の全額を前もって受け取れるというメリットがある。もしも、消費者が途中で紛失するなど、満額使用（もしくは換金）しないケースが発生すると、企業にとっては不使用分が丸ごと利益となり、消費者にはそれがそのまま損失となる。

一方、即時払い（デビット）や後払い（ポストペイ）式の場合は、満額支払いの用意がない状態でも、商品やサービスを先に利用できる点が、消費者にとって最大のメリットだろう。また、プリペイドのような不使用分の損失もない。しかし、支払っているという感覚が鈍るため、現金に比べると使いこみやすくなる傾向がある。また、何回かに分けて支払う場合には、分割手数料や利息が発生し支払総額が増える。そのうえ、後払いは、キャッシングにつながりやすいというリスクもある。

信用という名の借金

高校生が経済的な自立を果たしたとき、もっとも気をつけなければならないことの一つに消費者信用がある。消費者信用は、販売信用（クレジット）と消費者金融（キャッシング）からなり、前者の典型であるクレジットカードの場合、ほとんどのカードにキャッシング機能も備

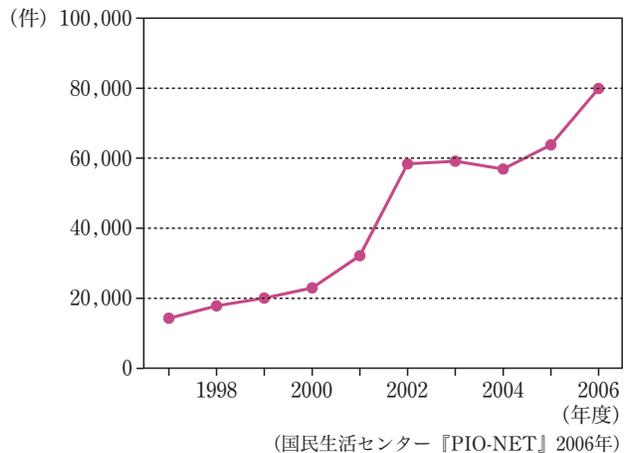
わっている。

消費者信用は、文字通り消費者個人の社会的な信用のうえに成り立っている。消費者本人が生活を豊かにするために、消費者信用を行使できるのはけっこうなことだが、それが同時に借金につながっているということも忘れてはならない。

社会問題化した多重債務

消費者金融を利用した結果、借金を返すために別のところで借金をして多重債務に陥るケースは多い。さらには、それが原因で自殺や刑事事件に結びつく事例もあり、多重債務が社会問題化している。政府も救済策や予防策を講じているものの、即時的な効果は得られていない。

図3 多重債務に関する問い合わせ数



現金がどこでも使えるわけ

現金とそれ以外のものとの一番の違いは、現金は国内ならどこでもどんな用途にでも使える（通用する）ことだろう。これを現金の「強制通用力」といい、その力が

及ぶもの、いわゆる現金は、正しくは通貨もしくは法定通貨（法貨）という。強制通用力は、貨幣と紙幣、それぞれの法律で定められている。

| 種類 | 製造 | 根拠となる法律 | 強制通用力 | 額面(円) |
|---------------|-------------|---------|------------------------------|--------------------------------|
| 貨幣 (硬貨) | 独立行政法人 造幣局 | 通貨法* | 1回の使用につき額面の20倍まで (通貨法第7条) | 1, 5, 10, 50, 100, 500 |
| 日本銀行券 (紙幣) | 独立行政法人 日本銀行 | 日本銀行法 | 無制限(日本銀行法第46条) | 1,000, 2,000, 5,000, 10,000 |

*正式名称：通貨の単位及び貨幣の発行等に関する法律

現在製造している硬貨の実物大写真（表側）

貨幣の表と裏に法的根拠はないが、慣用的に「年号のある側が裏」とされている。



500円ニッケル黄銅貨



100円白銅貨



50円白銅貨



10円青銅貨



5円黄銅貨



1円アルミニウム貨

国民生活センターに寄せられる問い合わせのうち、多重債務に関する件数が増加しているのも、その現れといえよう(図3)。

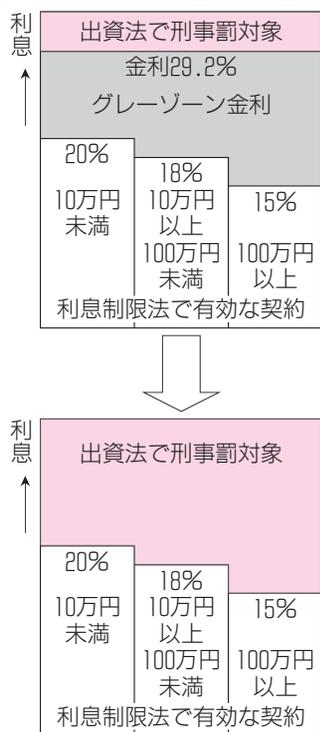
多重債務に対する救済策

2006年12月に成立した改正貸金業法^{*3}は、新たな債務者の発生を抑制することが期待されている。その目玉は、上限金利の引き下げと借金の総額を年収に応じて抑制する総量規制である。上限金利は、これまで出資法と利息制限法とで別々に定められていたため、金融トラブルの

要因となってきたのである。両者の間の金利は“民事的には違法と言い切れない”うえ、“刑事罰の対象ではない”ため、債務者が了承のうえで支払えば有効な金利とみなされた(みなし弁済)。その領域の金利が「グレーゾーン金利」とよばれるゆえんである。改正によって、このグレーゾーンが撤廃されることになった(図4)。

すでに多重債務に陥っている債務の処理方法として「自己破産」がよく知られているが、近年はそれに加えて“個人の経済的な再生”を目的とした「特定調停」や「個人再生」も行われている(図5)。現在、債務処理には四つの対応策があり、債務者は借金と返済の状況に応じて選択する(表1)。

図4 グレーゾーン金利の廃止



※3 貸金業法

改正前は「貸金業の規制等に関する法律」の略称の一つだったが、改正に伴って「貸金業法」が正式名称となった。改正法は、2010年ごろの完全施行を予定している。

図5 自己破産、特定調停、個人再生の件数推移

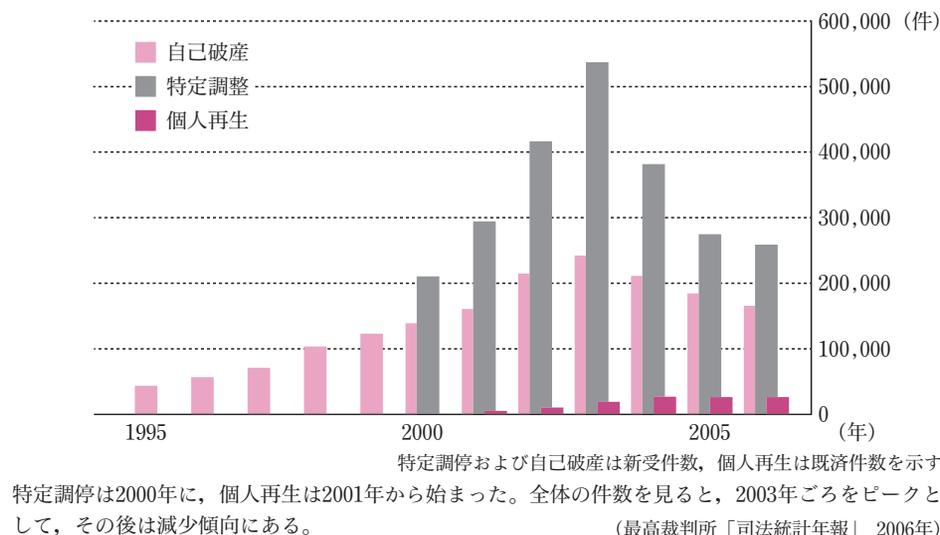


表1 債務処理の四つの対応策

| | 任意整理 | 特定調停 | 個人再生 | 自己破産 |
|-------|---|-----------|---|--|
| 債務状況 | 比較的軽い ← | | → | 深刻 |
| 申立要件 | なし | 支払い不能のおそれ | 支払い不能のおそれ | 支払い不能 |
| 手続き先 | (裁判外手続き) ^{*4} | 簡易裁判所 | 地方裁判所 | 地方裁判所 |
| 借金の減額 | 利息制限法に照らして計算し直し、超過分を元本に加えて返却に当てる。将来金利カットで長期分割払いになる。 | | 利息制限法に照らして計算し直し、超過分を元本に加えて返却に当てる。元本を一部減額できる(住宅ローンを除く)。 | 免責決定 ^{*5} を受けると、基本的に借金の返済が免除される。 |
| その他 | 住宅その他の資産を残すことができる。 | | 免責不許可事由 ^{*6} がある場合でも申し立てできる。住宅その他の資産を残すことができる。 | 破産宣告から免責決定までの間に資格制限 ^{*7} がある。資産は必要最低限を残して処分される。 |

※4 債務者が債権者と直接、もしくは弁護士などを通して債権者と交渉する。
 ※5 ギャンブルや遊興などによる浪費や、詐欺的に金融会社などから融資を受けた場合のほか、虚偽の手続きを行った、7年以内に免責を受けたことがある、などである。
 ※6 免責不許可事由によって、免責決定しない場合がある。
 ※7 弁護士、公認会計士、公証人、司法書士、行政書士、後見人などの資格が制限を受ける。ただし、免責決定すれば資格制限も消滅する。
 (知るぼると(金融広報中央委員会)『君はリッチ?』などをもとに作成)

テーマ① 「切る」(その2)

女子栄養大学助教 千葉 宏子

前号では「切る」をテーマに包丁の正しい持ち方・姿勢を学び、[切り方：はじめの一步]として左手の扱いについて解説しました。左手の扱いができるようになったら、次のステップに進むことにしましょう。

[はじめの一步]では、半月切り、輪切りと工程が1つの切り方でしたが、今回は工程が2つ以上の切り方の指導方法を取り上げていきたいと思います。

だいこんのせん切り

(長さ5 cm, 太さ3 mm 以下に切る)

まず、だいこんを長さ5 cm に切り、皮をむきます。

次に、だいこんを横に寝かせます(写真1)。円柱形のだいこんはコロコロと動いて安定が悪いので、左手でしっかりと押さえて、厚さ3 mm 以下の薄切りを2~3枚切ります(写真2)。切って平らになった面を下にします。これでだいこんは動かずに安定させることができます。前号で学んだように左手を大根に当て、厚さを調節しながら3 mm 以下の薄切りにします(写真3)。切った薄切りは、右側に倒しながら重ね

並べます。ここで重ねた高さが均等になっていないと、次の工程が切りづらくなります(写真4)。重ねた端から薄切りと同様に左手を当てて、3 mm 以下の幅でせん切りにします。せん切りの幅は、薄切りの厚さと同じにすることが重要です(写真5)。

写真1



まな板の上に皮をむいただいこんを置く(切る方向を確認のため)。

写真2



安定をよくするために、左手でしっかりと押さえて薄切りを2~3枚切る。

写真3



安定した面を下にして、薄切りをします。

写真4



薄切りしただいこんを、切った側(右側)に重ねて並べます。

写真5



左手で調節しながら、薄切りの厚さと同じ幅のせん切りにします。

評価

まずは、薄切りの時点で確認します。薄切りの4辺が同じ厚さになっているかを評価します。

- ・切り始めの上部と切り終わりの下部の厚さが同じになっていますか(写真6)?
- ・途中で切り落としてしまった薄切りはないですか(写真7)?

次にせん切りの評価です。

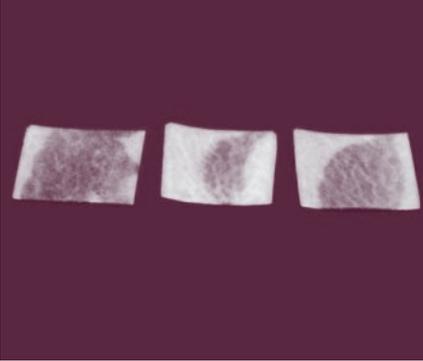
- ・不ぞろいな形(扁平、極端な駒形、幅が広いなど)のせん切りが多くありませんか(写真9)?
- ・せん切りを5本選び、横に切ってみます。断面が正方形

形になっているかを評価します(写真10)。

せん切りが上達するポイントは、まずは薄切りを同じ厚さで切ることです。それができなければ、せん切りでどんなに細くしようとしてもできあがり美しくなりません。

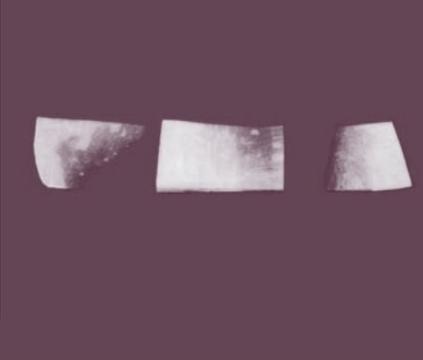
円柱のままだいこんを薄切りすると、高さがあるため、どうしても上下の厚さが均一にならないことがあります。そのようなときは、だいこんを半月に切ってから練習するとよいでしょう。しかし、調理するうえでの作業効率を考えると、円柱のままですることが望ましいので、練習を繰り返しましょう。

写真6



薄切りの良い例(厚さが均一)

写真7



薄切りの悪い例
(厚さが不均一、切り落としてしまった薄切り)

写真8



せん切りの良い例

写真9



不ぞろいな形のせん切り
(扁平、極端な駒形、幅が広い)

写真10



断面が正方形のもの(良い例)

写真11



断面の悪い例

応用：きゅうりの斜めせん切り

(長さ6~7cm、太さ3mm以下に切る)

要領はだいこんのせん切りとほぼ同じですが、薄切りをするときに包丁を斜めにして切ります(写真12)。薄切

りをしたときに緑の皮の部分が同じ厚さに切れているかを確認しましょう(写真13)。厚さが均一でないと、薄切りをしていく際に長さが短くなってきたり、長くなって

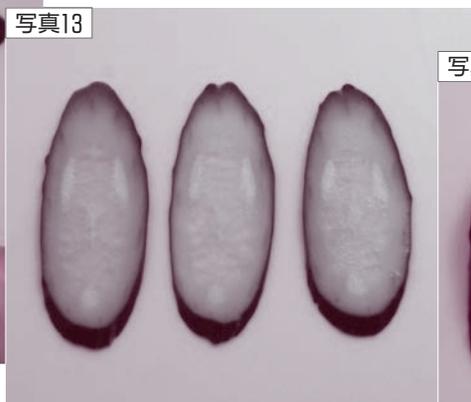
きたりします。均一の厚さで切れば、最後まで6~7cmの長さを保つことができます。

斜めの薄切りの後は、だいこんのせん切りと同様に右

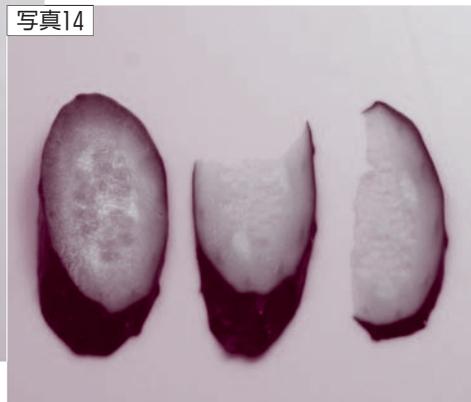
側に重ねて並べ、端からせん切りにしていきます。せん切りにしたら5本選び、横に切ってみます。断面が正方形になっているかを評価します(写真10参照)。



包丁の向きを斜めにして薄切りをしている



薄切りの良い例



薄切りの悪い例
(厚さが不均一、長さが短い)

練習したせん切りを料理に！

●だいこんとじゃこの炒め煮(4人分)

| | |
|------------|-------|
| だいこん(せん切り) | 300g |
| だいこんの葉 | 80g |
| ちりめんじゃこ | 30g |
| ごま油 | 大さじ1 |
| しょうゆ | 大さじ1½ |
| 砂糖 | 大さじ1⅓ |

- ① 葉は小口切りにする。
- ② フライパンにごま油を熱し、葉とちりめんじゃこを入れて炒め、葉が鮮やかな色になったらだいこんを加えて炒める。
- ③ だいこんがしんなりしてきたら調味料を加え、よく混ぜ合わせて炒める。



●ところてんときゅうりの中国風サラダ(4人分)

| | |
|------------|------|
| ところてん | 250g |
| きゅうり(せん切り) | 100g |
| ハム(スライス) | 50g |
| パプリカ(黄) | 50g |

*中国風ドレッシング

| | |
|-------|-------|
| しょうゆ | 大さじ1½ |
| 酢 | 大さじ1 |
| 砂糖 | 小さじ1 |
| ごま油 | 小さじ1 |
| ねりからし | 小さじ½ |

- ① ところてんは水でさっと洗い、ざるに上げて水けをきる。ハム・パプリカはせん切りにする。
- ② 中国風ドレッシングをつくる。
- ③ ボウルに材料を入れて混ぜ合わせ、ドレッシングであえる。



データを読む

授業に活用できる更新データ

カッコ内は第一学習社教科書の掲載ページや関連ページを示す

人の一生と家族・家庭

図1 女性が職業をもつことについての考え
(家庭基礎 p. 14, 家庭総合 p. 14)



図3 家庭に対して求めるもの
(家庭基礎 p. 18, 家庭総合 p. 18)

(内閣府「国民生活に関する世論調査」, 2007年)

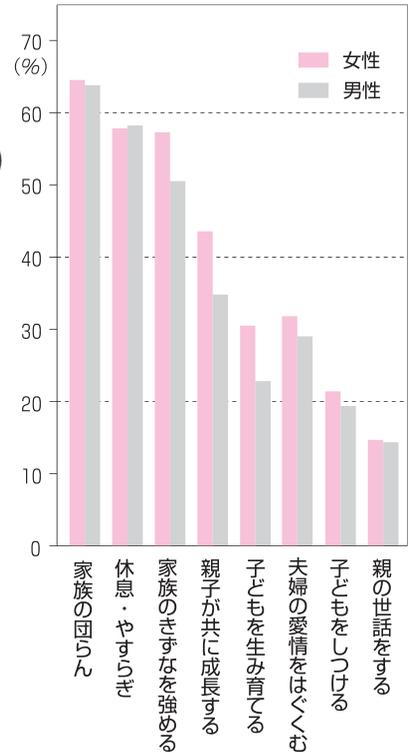


図2 夫と妻の生活時間の違い (家庭基礎 p. 14, 家庭総合 p. 14)

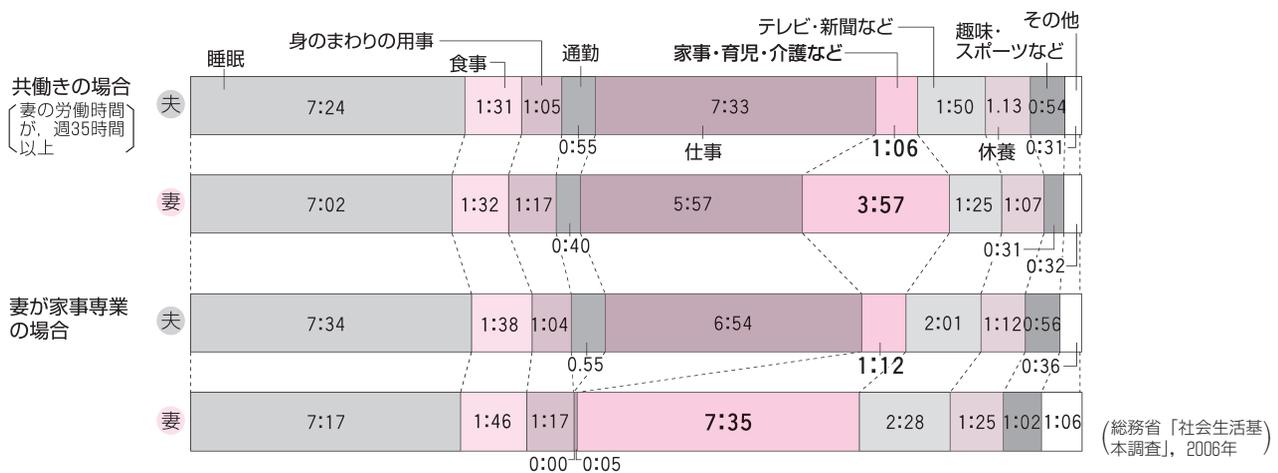
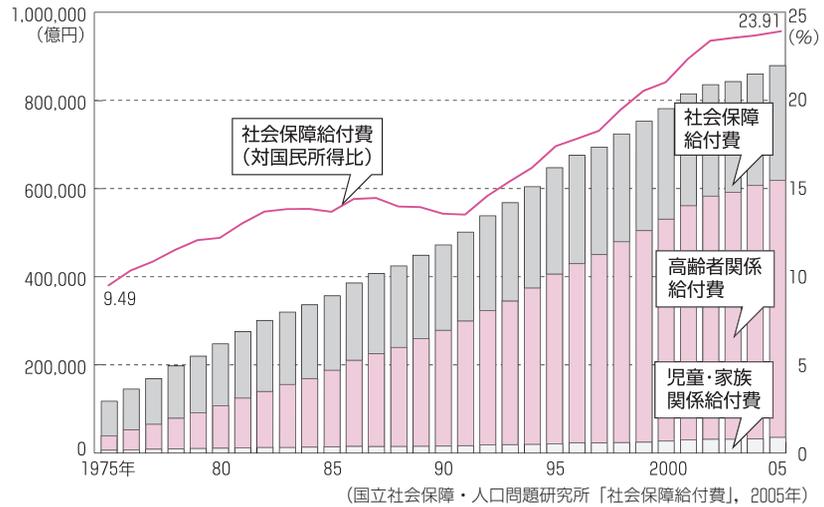


表1 生活時間配分の各国比較
(家庭基礎 p. 14, 家庭総合 p. 14)

| | | 日本 | ドイツ | フランス | イギリス | ノルウェー |
|---|----------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 男 | 睡眠・食事・用事 | 10.32 | 10.21 | 11.21 | 10.06 | 9.51 |
| | 仕事と移動 | 7.10 | 4.54 | 5.42 | 5.33 | 4.46 |
| | 家事と家族のケア | 0.51 | 1.52 | 1.53 | 1.54 | 2.12 |
| | 自由時間 | 3.41 | 5.07 | 3.49 | 4.34 | 5.33 |
| 女 | 睡眠・食事・用事 | 10.31 | 10.42 | 11.35 | 10.32 | 10.11 |
| | 仕事と移動 | 5.12 | 3.33 | 4.30 | 3.54 | 3.28 |
| | 家事と家族のケア | 3.23 | 3.11 | 3.40 | 3.28 | 3.25 |
| | 自由時間 | 3.16 | 4.44 | 3.05 | 4.13 | 5.18 |

(総務省「社会生活基本調査」, 2006年) (時間: 分)

図4 社会保障給付費の推移
(家庭基礎 p. 21, 家庭総合 p. 22)



保育と福祉

図5 子どもの誤飲事故 (家庭基礎 p. 37, 家庭総合 p. 39)

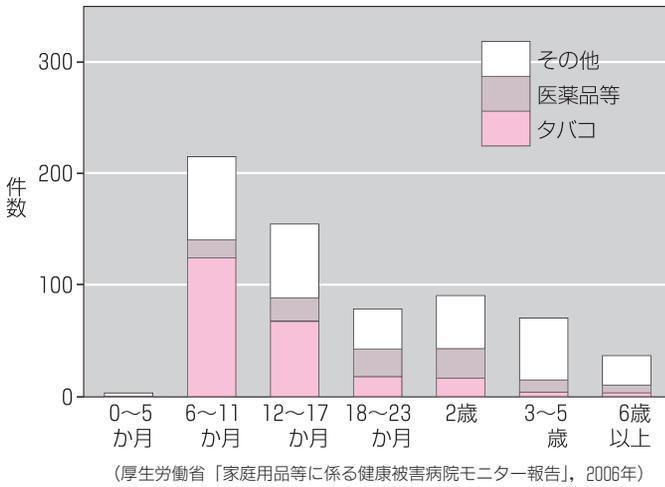


図6 夫婦の1日の育児時間(6歳未満の子どもがいる世帯)
(家庭基礎 p. 41, 家庭総合 p. 43)



(総務省「社会生活基本調査」, 2006年)

表2 諸外国における子どもの割合 (家庭基礎 p. 44, 家庭総合 p. 46)

(総務省資料より, 2007年)

| 国名 | 割合(%) | 調査年度 | 国名 | 割合(%) | 調査年度 | 国名 | 割合(%) | 調査年度 |
|-------|-------|------|---------|-------|------|----------------|-------|------|
| 日本 | 13.6 | 2007 | カナダ | 17.3 | 2006 | イラン | 27.7 | 2003 |
| イタリア | 14.1 | 2005 | イギリス | 18.0 | 2005 | ブラジル | 28.5 | 2003 |
| ドイツ | 14.1 | 2005 | フランス | 18.6 | 2007 | トルコ | 28.8 | 2004 |
| ウクライナ | 14.5 | 2006 | 韓国 | 18.6 | 2006 | インドネシア | 29.2 | 2003 |
| スペイン | 14.5 | 2004 | 中国 | 19.8 | 2006 | アルジェリア | 30.7 | 2003 |
| ロシア | 15.2 | 2005 | アメリカ合衆国 | 20.5 | 2005 | コロンビア | 31.3 | 2004 |
| ポーランド | 16.2 | 2005 | アルゼンチン | 26.7 | 2004 | *総人口に占める子どもの割合 | | |

図7 保育所数と在所率の推移 (家庭総合 p. 44)

(厚生労働省「社会福祉施設等調査」, 2006年)

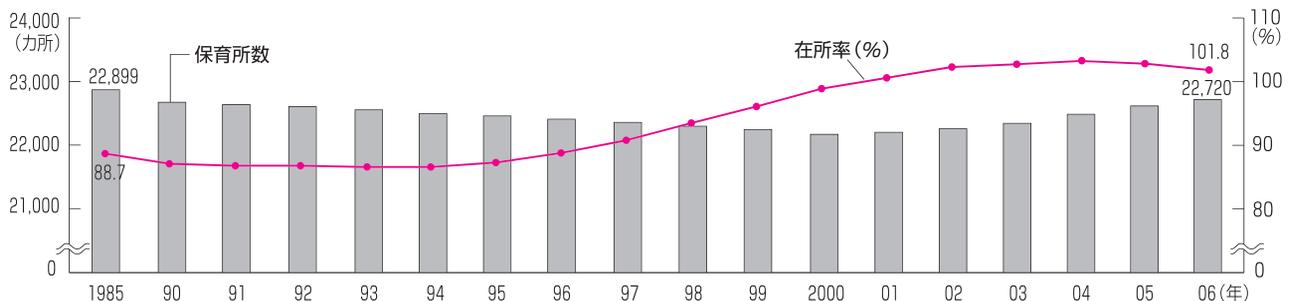
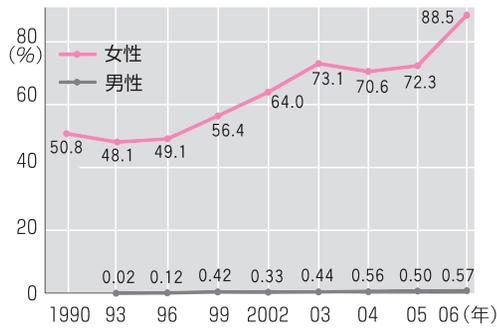


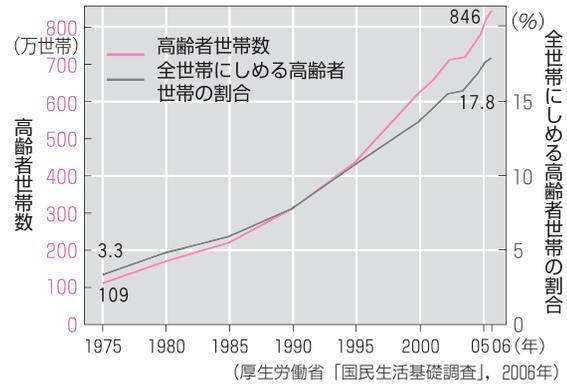
図8 男女の育児休業取得率
(家庭基礎 p. 45, 家庭総合 p. 49)



調査対象
1990～1993年…30人以上を雇用する事業所
1996～2002, 2004, 2005年…5人以上を雇用する事業所
2003, 2006年…本社において30人以上を雇用する企業
(厚生労働省「女性雇用管理基本調査」, 2006年)

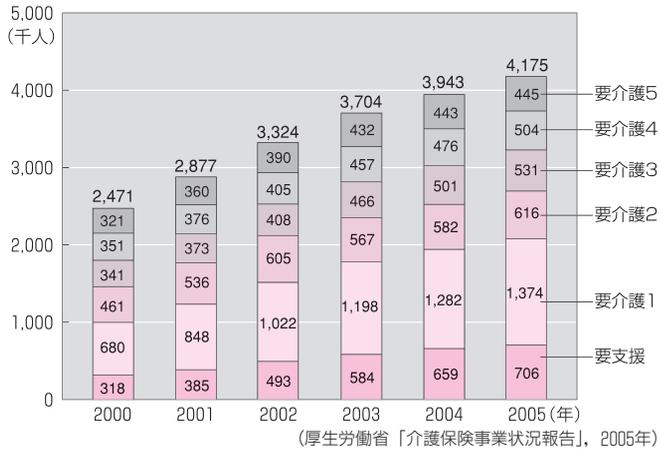
高齢社会と福祉

図9 増大する高齢者世帯 (家庭基礎 p. 52, 家庭総合 p. 60)



(厚生労働省「国民生活基礎調査」, 2006年)

図10 要介護度別認定者数の推移 (家庭基礎 p. 54, 家庭総合 p. 62)

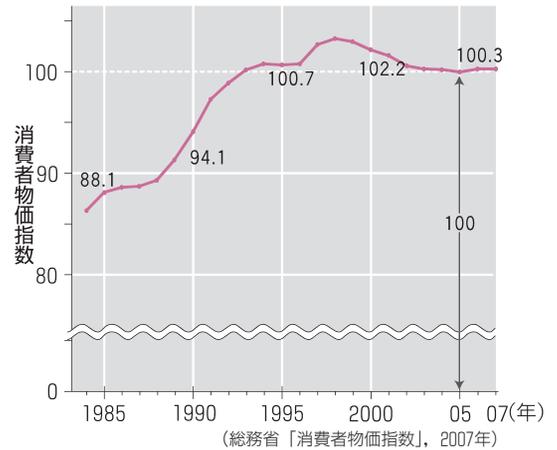


(厚生労働省「介護保険事業状況報告」, 2005年)

消費・環境

図11 消費者物価指数の推移

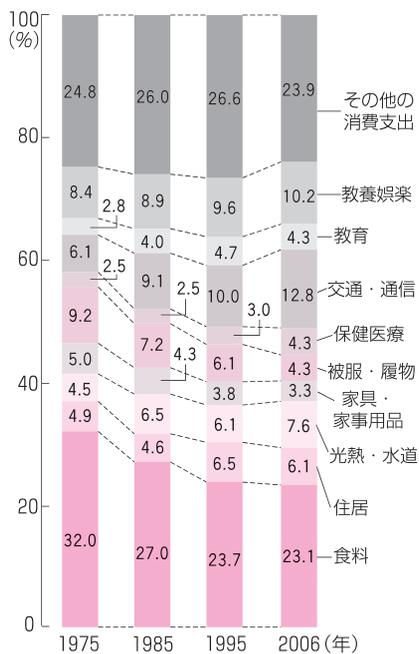
(家庭基礎 p. 61, 家庭総合 p. 73)



(総務省「消費者物価指数」, 2007年)

図12 消費支出の内訳の推移

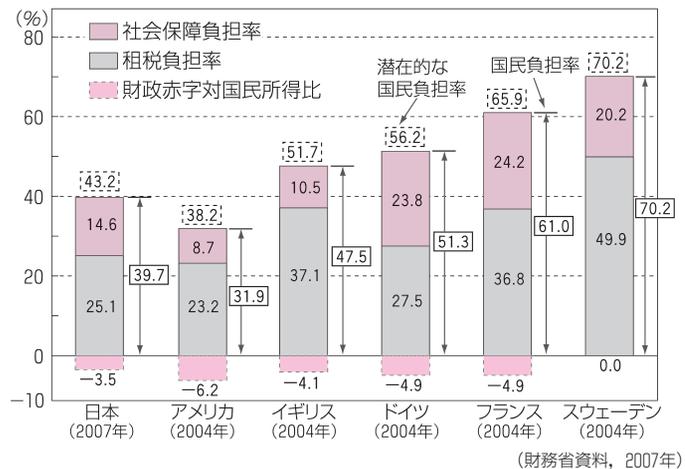
(家庭基礎 p. 62, 家庭総合 p. 74)



(総務省「家計調査」, 2006年)

図13 国民負担率の国際比較

(家庭基礎 p. 61, 家庭総合 p. 73)



(財務省資料, 2007年)

図14 消費生活相談の年度別総件数の推移
(家庭基礎 p. 71, 家庭総合 p. 83)

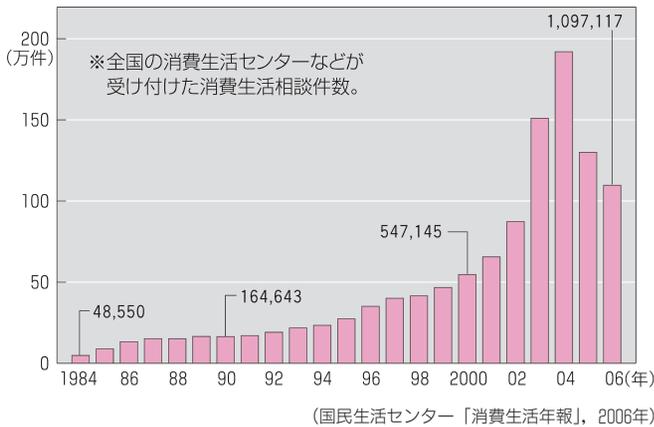
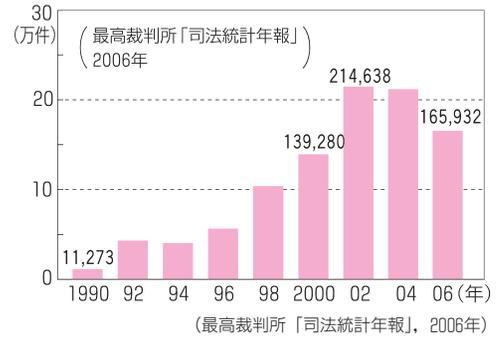


図15 自己破産件数の推移
(家庭基礎 p. 73, 家庭総合 p. 85)



食生活

図16 食の外部化率と外食率
(家庭基礎 p. 86, 家庭総合 p. 100)

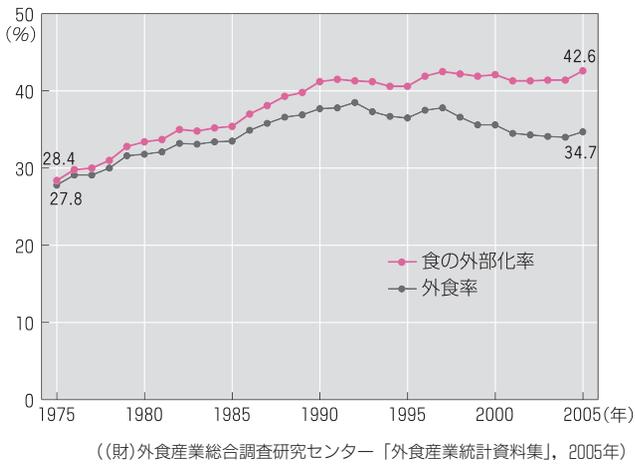


図17 輸入食品の違反件数の推移
(家庭基礎 p. 86, 家庭総合 p. 100)

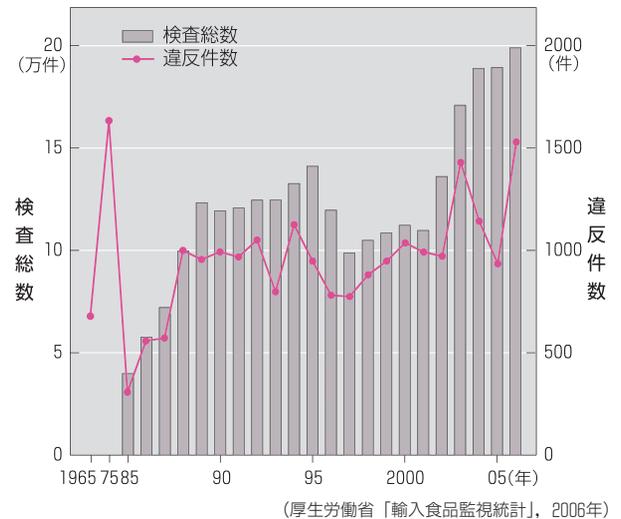
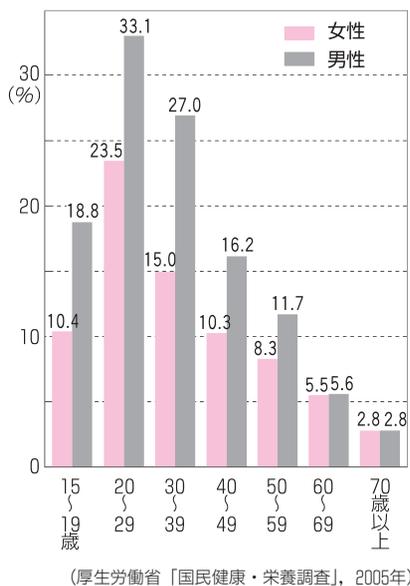
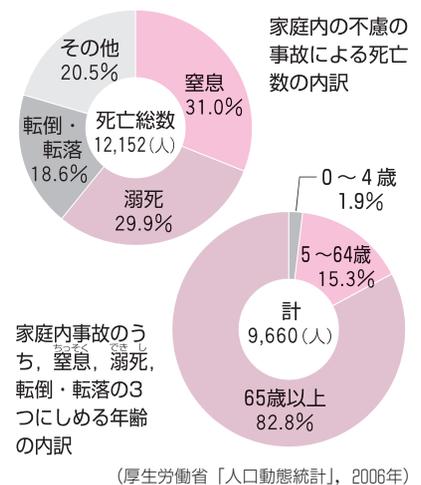


図18 朝食の欠食率
(家庭基礎 p. 104, 家庭総合 p. 118)



住生活

図19 家庭内事故による死亡者数
(家庭基礎 p. 148, 家庭総合 p. 192)



時代を読み解くキーワード

最新記事からピックアップ

DV防止法 改正法施行

日本経済新聞2008年1月13日付

配偶者暴力(ドメスティック・バイオレンス=DV)防止法の改正法が今年1月11日に施行された。この法律が初めて施行されてから6年を経過し、改正はこれで2度目となる。

〔主な改正点〕

- ①実際の暴力だけでなく、生命や身体きょうはくの脅迫を受けた場合も保護命令の対象となる。
- ②加害者が配偶者や子どもに近づくことを禁止する「接近禁止命令」に、電話やメールでの接近も含める。
- ③被害者である配偶者や子どもに加え、親族に対しても「接近禁止命令」を出せる。

今回の法改正によって、被害者の保護は一步進んだといえるが、被害者の精神的、経済的自立を支援する態勢はまだ不十分。加害者が更生するための教育をおこない、再発を防止することが大切で、予防教育を充実することも急がれる。

男性育休10%の「行動指針」

毎日新聞2007年12月19日付

政府の「ワーク・ライフ・バランス推進官民トップ会議」(議長・町村信孝官房長官)は18日、仕事と生活の調和をはかるために働き方の改革を促す「憲章」と、具体的な数値目標を示した「行動指針」をまとめた。そのなかで、2017年に達成すべき主要な目標として次の点をかかげている。

〔目標〕

- ①男性の育児休業取得率を10%に引き上げる。
- ②年次有給休暇を完全取得できる状態にする。
- ③労働時間が週60時間以上に達する雇用者の割合を半減させる。

同会議には、経済界や労働界の代表者も参加しており、官民一体の取り組みを目指すことになっている。

「憲章」では、「働き方の見直しは、企業にとっても生産性の向上につながる」と指摘し、企業側の協力も求めている。

パートタイム 労働法の改正法4月1日施行

日本経済新聞2008年1月14日付

パート労働者は現在、働く人の4人に1人という割合を占めており、仕事内容や労働時間は正社員とほぼ同じであるうえ、異動や転勤もあるケースが多い。

これらパート労働者の待遇を改善するため、今年4月1日から「改正パートタイム労働法」が施行される。この法令によって、長期間、継続的に働いているパート労働者に対しては、「パートだから」という理由で賃金や福利厚生を正社員と差別することは禁止されることになる。そして、それ以外のパート労働者については、能力や経験などを考慮し、正社員とバランスのとれた待遇をすよう、企業に求めている。また、正社員となる機会を与えるために、試験制度の導入などを推進することも企業に義務づけられることになる。

結婚件数 離婚件数ともに減少

「人口動態統計」2008年1月1日付

2007年の人口動態統計の年間推計によると、婚姻・離婚件数はともに減少したことがわかった。厚生労働省が今年1月1日付で発表したもの。

婚姻件数は71万4千組で、前年の2006年に比べて、1万7千組減った。婚姻件数の減少は、都市部を中心に進む晩婚化や未婚化が影響しているとみられるが、将来の少子化に拍車をかける要因ともなるだけに今後の経過が懸念される。

一方、離婚件数は2003年以降、5年連続で減り続け、前年の2006年よりも2千組減って25万5千組となる見通しになっている。離婚件数については、2007年4月に始まった「離婚による年金分割制度」が「熟年離婚」を助長し、離婚件数が増加するとの予測もあったが、減少傾向に変わりはなかった。

ぜんそく の子ども、10年間で倍増

医療介護情報CBニュース、12月14日配信

ぜんそくをもつ小・中・高生の割合が2007年度に過去最多を更新したことが昨年12月13日、文部科学省の学校

保健統計調査（速報値）からわかった。割合はこの10年間で幼・小・中・高のいずれの学校も倍増している。

調査は、2007年4月1日から6月30日にかけて、幼稚園から高校までの7,755校を抽出し、332万2,683人を対象に実施したもの。

〈ぜんそくの子どもの割合(%)〉

その要因について、「石川県喘息友の会」顧問の清水^{たかし} 魏医師は、次のように指摘をしている。

| | 幼稚園 | 小学校 | 中学校 | 高校 |
|-------|------|------|------|------|
| 1997年 | 0.94 | 1.69 | 1.42 | 0.94 |
| 2007年 | 2.23 | 3.91 | 3.08 | 1.80 |

- ・清潔志向が強まって、乳児期に細菌やウイルスなどと闘う免疫機構が発達せず、ダニなどに反応しやすいアレルギー体質の子どもは増えた。
- ・冷暖房設備の普及で住宅が密閉され、ダニやカビが増加したことや、室内ペットが増えた。
- ・食べ物の欧米化が進み、アレルギー反応を起こすものが増加した。

エイズ感染者が初めて1000人突破

エイズ動向委員会、2月12日発表

2007年に国内で新たにエイズウイルス(HIV)に感染した人は1048人に上り、初めて1000人を超えたことが、厚生労働省エイズ動向委員会の集計(速報値)で明らかになった。この10年間で約2.6倍になり、延べ感染者数も9392人と2008年中に1万人を突破するのが確実となっている。

新規感染者のうち93%を男性が占め、年齢別では30歳代が全体の4割超、20歳代が約3割と続いている。一方、2007年における新規のエイズ患者数は400人であった。

無年金者 118万人

毎日新聞2008年1月8日付

年金保険料納付期間が「25年」に満たないため、年金をもらえない高齢者や今後納めても受給できない人が計118万人に上ることがわかった。昨年4月1日から実施された社会保険庁の調査によるもの。この「無年金者」の中には、納付しているにもかかわらず宙に浮いた5000万件の中に記録が紛れ受給できない人もいとみられる。

わが国の年金受給制度は「25年ルール」とよばれ、納付期間が諸外国と比べて「25年」と長いうえ、1か月でも納付が欠ければ受給できないしくみになっている。

社会保険庁の推計によると、今後納付し続けても期間が「25年」に満たない無年金者は、60歳未満の人では約45万人、60歳未満は約45万人、60歳以上65歳未満は約31万人、65歳以上は42万人——で合計118万人に上ることが

判明した。

貯蓄率 3.2%で最低

毎日新聞2008年1月9日付

日本の家計貯蓄率が急速に下落している——内閣府が発表した2006年度の国民経済計算によるもの。それによると、家計貯蓄率は3.2%と、2004年度の3.4%を下まわり、1996年度に現基準に改めて以降最低を記録した。前年度比では0.3ポイント低下している。

背景には、高齢化の進展で貯蓄の取り崩しが進んだこともあり、さらに近年はデフレ経済で賃金が伸び悩んだことも影響し、貯蓄率の低下に拍車がかかっている。

家計貯蓄率は、家計収入から税金などを差し引いた可処分所得のうち、貯蓄にまわした割合を示す。

日本の年間気温 今世紀末で最大4.7度上昇

環境省地球温暖化影響・適応研究委員会、2008年1月8日発表

このまま地球温暖化が進むと、21世紀末における日本の平均気温が20世紀末に比べて最大4.7度上昇するとの計算を、1月8日、環境省がまとめた。国連の「気候変動に関する政府間パネル(IPCC)」が使った予測モデルを日本国内に当てはめて算定したもの。

それによると、2070年～2099年の全国平均気温は、1961年～1970年の平均値に比べて1.34～4.7度上昇し、北海道など高い緯度の地域ほど平均気温の上昇は大きくなるという。

地球温暖化で気温が上昇すれば気候も大きく変動する。強い台風や熱波などの異常気象が頻発。大気中の湿度が高まり、豪雨が多発し、沿岸部などで洪水の被害が広がると推定され、その結果、コメや果実の収穫減少や感染症の拡大も懸念される。

食品表示 法令を一本化する原案を発表

国民生活審議会、2月13日発表

内閣府の国民生活審議会がまとめた「食の安心・安全に向けた体制整備」に関する原案が明らかになった。食品表示に関する関係法令の一本化や、賞味期限表示の見直しのほか、消費者情報のデータバンクや分析官の設置などを提言、消費者重視の姿勢を打ち出している。

具体的には、「真に消費者が望む表示は何か」という観点から、日本農林規格(JAS法)・食品衛生法など複数の関係法令を整備し、食品表示に関する一般法として、新たに『食品表示法』を制定することを目指している。期限表示を消費期限に集約することも盛り込まれている。



スローフード・スローライフ

地元の方々に学ぶ郷土料理(1)

とり飯といばら餅

三重県立四日市農芸高等学校：細川美和子 教諭

本校は三重県の北部に位置し、農業学科4学科(生産科学科、食品科学科、環境造園科、園芸科学科)と家庭学科(生活文化科)からなる専門高校です。農業高校としては、全国で初めてISO 14001環境マネジメントシステム認証資格を得て、学校全体で環境教育に力を入れています。生活文化科では、1年生は全員共通履修ですが、2年生から家庭科専門科目の履修を4類型(食物経営、製菓衛生、服飾経営、生活福祉)に分けて行っています。本題については、主に食物経営、製菓衛生コースの生徒が関わっています。



四日市農芸高校の校舎

郷土料理に取り組むようになったのは、平成16年7月ごろに「Aguri ロマン四日市サルビア」さん(以下、サルビアさんと略称)から「風土フーズ交流会を共催しませんか」という申し出をいただいたことからです。サルビアさんは、四日市市や三重郡にお住まいの主に農業に従事されている女性グループです。初めての打ち合わせのとき、「四日市農芸高校の生徒さんと話がしたい、私たちと一緒に何かついたり、私たちが学んだことを伝えたいんです」と言われたことを大切にしたいと思いました。

風土フーズ交流会は四日市農芸高校地域交流イベントとして、学校全体で取り組むことになり、参加者に配る昼食をサルビアの約20名の皆さんと生活文化科2年食物コース、製菓コースの生徒と一緒に作ることになりました。12月頃、サルビアさんと生徒との顔合わせということで、双方の自己紹介をし、郷土食のお話を伺いながら昼食サンプルを試食させていただきました。

開催日は、年が明けた平成17年1月23日(日)、場所は本校の体育館でした。午前中は、本校吹奏楽部の演奏、農業学科生徒による意見発表、生活文化科服飾経営コースの生徒によるファッションショー、午後は、東 公敏氏による講演「みんなで守るいのちと食べ物」および農業学科の生徒も交えてのパネルディスカッションでした。

調理室では、朝からサルビアさんに指導していただきながら2年生食物コース、製菓コースの生徒40人も、約300食の昼食づくりに取り組みました。そのメニューは、「とり飯」「ちゃつ」「豚汁」などでした。お昼には、パック詰めされたお弁当と熱々の豚汁を教室に運び、参加者の皆さんに召し上がっていただきました。ストーブをいくつか置いたとはいえ、1月の体育館の寒さは厳しく、熱い豚汁とお弁当にホッとされたようでした。



風土フーズ交流会の昼食づくり(平成17年1月)

その後の反省会で、「大量調理を時間どおりにつくりあげることに重点がいてしまい、当初の目的であった生徒さんとのふれあいの時間が少なかった」、学校側からも「この催しで終わらずに、授業の中でも教えに来てもらえないか」という意見が出されました。生徒の感想の中にも、「おいしかった。また教えてほしい」という声が多数ありました。

そして、生徒らが3年生になった平成17年6月、サルビアさんに授業の中で再び郷土料理を教えてくださいました。その献立は、「とり飯」「ふき・高野豆腐・しいたけの煮物」「若竹汁」「いばら餅」でした。

◎ 「とり飯」

四日市市水沢方面では、祝事・法事・寄り合いなど、人寄りのときには必ずといってよいほど、「とり飯」を炊きます。また、「おちつき」といって、家族の者が旅行などで家を空けた場合、帰宅の日には「とり飯」を炊いて迎える習慣があります。とり飯の具は、季節によってたけのこ・まつたけなど旬のものを使用します。

| とり飯材料(6人分) | | | |
|------------|------|------|--------|
| 米 | 5合 | にんじん | 150g |
| とり肉 | 200g | しょうゆ | 90ml |
| とり肉の油 | 少々 | 砂糖 | 大さじ2.5 |
| 干しいいたけ | 15g | 酒 | 50ml |
| ごぼう | 1/2本 | たけのこ | 150g |

【つくり方】

- ① 米は30分前に洗って炊飯器で炊く(水量は普通の炊飯のときより、しょうゆ90ml分を控える)。
 - ② しいたけは水に戻し、柔らかくなったら石づきを取り、千切りにする。
 - ③ ごぼうは、皮をたわしでよく洗い、水をはったボウルにさがぎにし、約10分ほどかけてアクをぬく。
 - ④ にんじんは、縦に切り込みを入れてさがぎをする。
 - ⑤ 鍋にとり肉の油を入れて炒り、とり肉を炒める。酒・砂糖・しょうゆを入れ、しいたけ・ごぼうを入れてひと煮立ちしたら、にんじんも入れて煮る。
 - ⑥ ご飯が炊けたら、具の汁をまんべんなく打ち、具ものせる。木じゃくして汁気を鍋底に落とし、再度火を入れる(2〜3分でよい)。
- *電気炊飯器のように、再度、火を入れることができない場合は、ご飯が炊きあがる少し前に具や汁を加えて、自然にスイッチが切れるのを待つ。
- ⑦ 10分くらい蒸らし、具と白いご飯をよく混ぜる。



郷土料理実習(平成18年6月)

◎ 「いばら餅」

小麦粉を練った皮にあんを包み、いばら^{*}やみょうがの葉で包んで蒸したもので、田植えが終わった後の「野上がり」という農作業の休みの日につくって、皆で疲れを癒したのだそうです。みょうがの葉は、香りも良く、甘いものが少ない時代には大きな楽しみだったのでしょう。

| いばら餅材料(12個分) | | | |
|--------------|------|--------|-------|
| 三重県産小麦粉 | | 熱湯 | 200ml |
| あやひかり | 170g | かたくり粉 | 適量 |
| 小豆あん | 300g | いばらの葉 | 6枚 |
| 塩 | 少々 | みょうがの葉 | 6枚 |
| 砂糖 | 小1強 | | |

【つくり方】

- ① あんは1個25gくらいに丸めておく。
- ② あやひかり(三重県産小麦粉)に砂糖、塩を加え、混ぜてふるっておく。
- ③ ②に熱湯を少しずつ入れながら、はして混ぜる。湯の量を加減しながら、充分こねてひとまとめにする。
- ④ 台の上にかたくり粉をしき、生地を棒状にのぼして、1個25gくらいに切り分ける。丸くのぼして、あんを包み、葉で包む。
- ⑤ 蒸し器で7分くらい蒸す。



郷土料理実習の試食(平成19年6月)

この講習会のとき、「次はおせち料理を一緒につくりましょう」ということになり、12月に実施していただきました。献立は、「伊達巻」「八幡巻き」「ちゃつ」「りんごきんとん」「たたきごぼう」「雑煮」でした。

〔次号に続く〕

※いばら^{つる}
ユリ科の蔓植物で、標準和名はサルトリイバラ(猿捕茨)。サンキライ(山帰来)の別名でも知られている。西日本では、「柏餅」の柏の葉の代用として、この葉を用いる地域も多い。写真提供：(株)伊豆緑産



生活ハンドブック WEB

新規開設！
栄養計算できる
WEBサイト ※利用料は無料

■ **食品・料理の種類が充実！**
 五訂増補日本食品成分表1878品目全データのほか、市販食品・外食メニュー、生活ハンドブック「つくってみよう!」、一般料理などを豊富に収録しています。

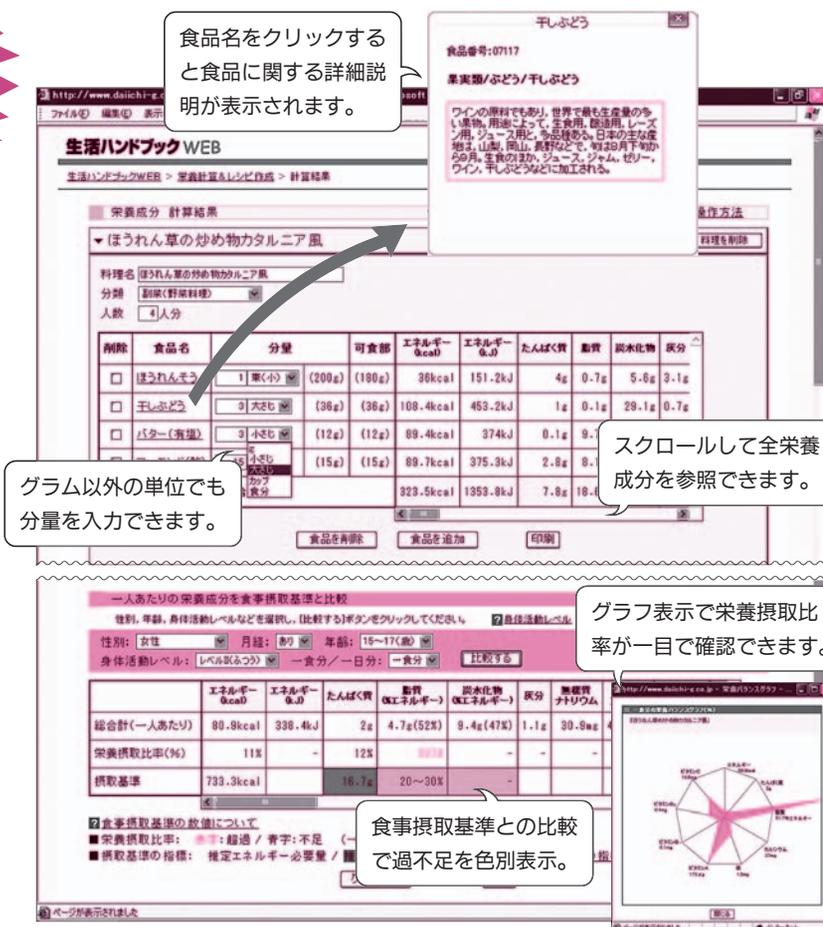
■ **栄養計算をサポートするオリジナル機能**
 食品の分量を入力するだけで、可食部の重量が自動計算されます(廃棄率の計算は不要)。グラム以外の単位でも入力可能。一人あたりの料理ごとの栄養摂取率が計算され、グラフで確認することができます。

■ **調理手順を参照してレシピ代わりに**
 収録した料理には、材料の分量だけでなく調理手順の情報もあるので、レシピ集としても使えます。また、ご採択の先生は「Myページ」が利用でき、レシピの保存が可能です。

■ **学習に役立つコーナーも充実！**
 リンク集やキーワード解説など、家庭科学習に役立つ情報も収録しています。

携帯電話で簡易計算できます

■ 簡易型として10種類程度の栄養計算が気軽にできます。
 ■ カロリーを運動量に換算したり、運動量を消費エネルギー(カロリー)に換算できます。



▲ 栄養計算の画面イメージ 画面上：選択した食品ごとの栄養成分表示。
 画面下：入力した食品・料理の栄養成分を1人あたりの食事摂取基準と比較。

家庭科サポートWEB

第一学習社 HP：<http://www.daiichi-g.co.jp/>
 「トップページ」にあるバナーをクリック、もしくは「トップページ」→教科学習情報：家庭 からご覧ください。

教科書 データサイト

- 教科書に掲載の図表から、利用度の高いものを中心に、最新の更新データをリアルタイムで提供します。
- 直接閲覧のほか、プロジェクター利用による授業展開、ダウンロードしての学習資料の作成にもご利用いただけます。

表紙写真 | 三重県北部の郷土料理実習

三重県の四日市農芸高等学校では、地元の女性グループの協力を得て、季節に応じた郷土料理と地産地消の実習に取り組んでいる。左下の写真は、実習で調理したおせち料理(p.14, 15参照)。

エデュケーレ
 [家庭 2008 No.14]

発行所 教育図書 第一学習社
 発行者 松本 洋介

ホームページ <http://www.daiichi-g.co.jp/>

2008年4月10日発行
 定価100円(本体95円)

東京：東京都千代田区一番町15番21号 〒102-0082 ☎03-5276-2700
 大阪：吹田市南金田2丁目19番18号 〒564-0044 ☎06-6380-1391
 広島：広島市西区横川新町7番14号 〒733-8521 ☎082-234-6800

札幌 ☎011-811-1848 仙台 ☎022-271-5313 新潟 ☎025-290-6077
 つくば ☎029-853-1080 東京 ☎03-5803-2131 横浜 ☎045-953-6191
 名古屋 ☎052-769-1339 神戸 ☎078-937-0255 広島 ☎082-222-8565
 福岡 ☎092-771-1651 金沢 ☎076-291-5775