

教育情報誌

エデュカーレ

家庭

No. 30

特集

家庭科教育

家庭科の変遷と課題



CONTENTS

- 特集①** 家庭科教育
家庭科の変遷と課題 …………… 2
- 特集②** 栄養素の通になろう テーマ⑩
新しい食品成分表について …… 6
- データを読む
授業に活用できる更新データ……………10
- 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
食を通して郷土文化の伝承……………14
- データサイトのご案内
「生活ハンドブックWEB」のご案内 …… 16

はじめに

この春、高等学校に入学してきた生徒たちは、家庭科を男子も女子も小学校と中学校で学んできている。入学後も4単位履修するか、2単位になるかはあるが、男女の別なく必修科目として学ぶことになる。今日では小・中・高等学校で家庭科を男女共に学ぶことがあたりまえと思われているが、22年前からにすぎない。

1989年(平成元年)告示の学習指導要領において、小学校から高等学校まで、各就学年齢にあわせた家庭科を男女ともに必修履修することが示され、高等学校では1994年度から学年進行で実施されることになった。

高等学校で男子も必修履修開始の年、筆者は文部省に在籍していたため、各地の高等学校で授業を参観させていただいた。校長先生はやや不安げな、家庭科担当の先生は希望に満ちた面持ちで、男子生徒は伸びやかに授業を楽しんでいる、という光景がどこの学校でも見受けら

れた。

これは「女子に対するあらゆる形態の差別の撤廃に関する条約(女子差別撤廃条約)」の批准という後押しがあったと実現したといわれるが、そこにたどりつくまでには、関係者の「男女共に生活者としての自立が必要である。」という観点からの長い地道な働きがあった。このため準備が比較的整って出発することができた。先生方は具体的な教育内容や方法の工夫に不安を抱えながらも期待を膨らませておられた。そうして「高校でも家庭科を履修した生徒たちが成人し、社会に出るころには家庭生活の仕方も働き方も変わっているでしょう」と語り合った。

22年を経た現在、思惑通り彼らは生活の自立を果たしているだろうか？新たな課題が生まれているように感じられる。振り返って家庭科の変遷を見て、今後の課題について考えてみようと思う。

1. 教科「家庭」の誕生

学校教育における「家庭生活に関する学習」は、明治5年の学制発足以来、敗戦直後まで裁縫科・家事科として女子教育に重要な役割を果たしてきた。

学校教育の場に家庭科の語が初めて出てくるのは1939年に改正の青年学校令においてであるが、青年学校の家庭科は今日の家庭科につながる系列の教科ではない。

今日につながる家庭科が誕生するのは、1947年(昭和22年)の「学習指導要領家庭科編(試案)」においてであった。小学校では第5、6学年において男女共に「家庭科」

が、中学校では「職業科」の1科目として家庭が、高等学校では家庭科が設けられていた。

1946年11月に憲法の公布、これに基づき教育基本法が公布され、1947年3月に学校教育法が制定されて学校制度の改革が実行された。学校教育法施行細則に教科の基準を定め、教科課程・教科内容およびその取扱いは学習指導要領の基準によることとされた。そこで、家庭科の変遷を学習指導要領にしたがって見ていくこととする。

小学校

新制度の小学校で、家庭科は第5、6学年で男女が学ぶ教科「家庭」としておかれた。「家庭科、すなわち家庭建設の教育は、全教育の一分野である」とし、①女子のみの教科ではない、②従来の家事・裁縫の踏襲ではない、③単なる技能教科ではないと、3つの否定がうたわれた。

家庭科の教育が始められると、現場教師や父母の間に

男児の履修に戸惑いや混乱が生じ、小学校校長の意見として「小学校で家庭科はいらない」とするところもでてきた。

1931年に「学習指導要領一般編(試案)」が発行され、他の教科の学習指導要領の改訂が行われたが家庭科については見送られた。この指導要領を編集するにあたり小

学校で家庭科を特設することの適否に関する問題が特に長期間にわたって審議されたという。

1956年2月に小学校学習指導要領家庭編が刊行されて、1947年度に出された家庭編の小学校の部分が改訂された。これまでの学習指導要領の不備な点や実状にそぐわない点が明らかになったので、改訂を行ったとしている。指

中学校

新制中学校は、戦後の困難ななか、1947年4月に発足した。過渡的規程として同年は第1学年のみを義務制とし、学年進行によって1949年度に全学年を義務就学とした。

中学校の教育課程は必修教科と選択教科に分けられ、家庭科系の教科は職業科の1分科と位置づけられた。職業科は農業・工業・商業・水産・家庭の科目を総合したもので、これらの科目から選択必修となっており、「家庭」を女子に必修としないとともに男子も選択履修できることになっていた。この時期、男子の約40%が家庭を履修したという報告もある。

1951年に「中学校学習指導要領職業・家庭科編(試案)改訂版」が発表され、職業科は職業・家庭科という教科となった。ここでは農・工・商・水産・家庭を多数の仕事に分解しこれを4群12項目(I. 栽培・養畜・漁・食品加工, II. 手技工作・機械操作・製図, III. 文書事務・経営基調・計算, IV. 調理・衛生保育)に分類し低学年で平均的に各種を必修で学習し高学年で狭めて学ぶ、これは後に6群22分野に改められた。

1958年に中学校学習指導要領が告示され、10月から施行となった。職業・家庭科は解体され、「技術・家庭科」が設けられた。学習内容を男子向き・女子向きに分け、男子向きは生産技術を、女子向きは調理・被服製作・設計製図・家庭機械工作および保育の領域とした。住居は一部のみ家庭工作の領域で扱われ、家庭経済・家庭管理等の内容は分散してわずかに扱い、家族や家庭生活の内容は社会科に移された。男女共通学習を廃止するという家庭科にとっては大きな転換があった。

家庭科教師の指導範囲が広がったことから教師の再教育を行い、教育職員免許法施行規則の一部も改正し家庭科教師の習得すべき科目に「家庭機械および家庭工作」を

高等学校

新制高等学校は1948年4月に発足した。「新制高等学校教科課程の改正について(1948年10月)」の通達があり、

導内容を5分野に整理している。

このときから学習指導要領から(試案)の文字が消えた。

この後、当初の理念がしだいに揺らぎ、学習指導要領の改訂時に内容の若干の精選があったり、存廃の危機に曝されたりすることがあったが、第5、6学年で、男女共に必修で学ぶことは今日まで続いている。

4～2単位加えた。電気機器の家庭生活への導入の増加などに配慮されたと考えられる。この他に、選択教科としての家庭科が外国語・農業・工業などと並んで設けられた。

その後の、1969年告示、1972年から実施の中学校学習指導要領では技術・家庭科の女子向き内容が食物・被服・住居と改められ製作中心から少し変化があった。

1977年告示、1980年実施の中学校学習指導要領では内容の精選に重点が置かれた。「家庭系列」「技術系列」合わせて17領域から7領域を選択する、選択は男女相互乗り入れの形とされた。

1989年に告示、1993年度から実施の中学校学習指導要領では、「木材加工」「電気」「食物」「家庭生活」の4領域を男女の必修とし、男女同一の扱いとなった。

1998年12月告示、2002年度から実施の中学校学習指導要領では、情報化の進展や家庭の機能の変化等に対応するために、「情報基礎」および「家庭生活」の領域を新設するとともに、現行の領域の構成を見直し、技術分野の「木材加工」「電気」「機械」「栽培」「情報基礎」、家庭分野の「家庭生活」「食物」「被服」「住居」および「保育」の11領域に再編され、男女ともに生活に必要な知識と技術を習得することになった。

2008年3月告示の中学校学習指導要領が現行であり、完全実施は中学校が2012年度からである。

技術・家庭科は男女が同じ扱いで学ぶことは変わりなく、技術分野の「材料と加工に関する技術」「エネルギー変換に関する技術」「生物育成に関する技術」「情報に関する技術」と、家庭分野の「家族・家庭と子どもの成長」「食生活と自立」「衣生活・住生活と自立」「身近な消費生活と環境」の8領域に再編され、領域ごとに必修部分と選択履修の部分が設けられている。

1949年7月～26年6月に、GHQの特別参謀本部民間情報教育局(CIE)に家庭科担当官としてコロラド州立大学

名誉教授モード・ウィリアムソン(M. Williamson)が来任し家庭科の指導にあたった。特にホームプロジェクトおよび学校家庭クラブの重要性について指導し、根付いて家庭科教育の基礎が築かれた。1953年には全国高等学校家庭クラブ連盟(FHJ)が結成され、その活動が今日に至っている。

1949年6月に「学習指導要領家庭科編、高等学校用」が出された。「一般家庭」14単位を必修させることが望ましいとした。内容は被服・家庭経理(家庭経済・家庭管理)・家族・食物・衛生・育児・住居の7分野とした。

1956年に高等学校学習指導要領家庭科編改訂版が発表され、1959年より学年進行で実施された。「家庭一般」を設け、内容は被服・家庭経営・食物および保育・家族の4領域とし家庭生活全領域を総合的に把握させるのが特色である。女子には「家庭一般」4単位を第1学年から履修させることが望ましいとした。

1960年告示の高等学校学習指導要領では、普通科の女子に「家庭一般」4単位必修が原則とされ、高等学校家庭科の位置づけが安定した。が、男女共に学ぶという建前は崩れた。この後、男女で学ぶことになるのは1994年度まで待たなければならない。

2. これからの課題

1989年に告示された小学校・中学校・高等学校の各学習指導要領によって、家庭科は小学校から高等学校まで男女に必修の教科として置かれることとなり、その成果に期待が寄せられた。

実施後20余年を経て、その教育課程を受けた生徒たちが成人世代に達した現在、その期待に十分には応えられていると言えるだろうか？

教育の実態は、どうであったのか。学習内容が広範囲に及ぶにもかかわらず、①授業時数が少ない。②担当教員が指導内容について不得意な領域をもち指導力に問題がある。などで十分な効果を上げていない場合が多くあるという。①については「家庭基礎」2単位が新設され、選択が可能になったことで、さらに授業時間数減少に向かうことになった。2016年度の「家庭基礎」履修の割合が、教科書採択状況から推算すると77.1%で、全体の3/4を超えている。学習授業時間の減少は、実験・実習等による学習時間の確保を困難にし、家庭科の教科特性を生かし難くしている。

本年度中に小・中・高校の学習指導要領の全面改訂があると発表され、改訂作業が進行中だが、新学習指導要

1989年に告示、1994年から実施の高等学校指導要領では、「家庭一般」「生活技術」「生活一般」各4単位が設けられ、このうち1科目が男女共に必修となった。

中学校で1958年から、高等学校では1960年から女子には家庭科を必修とし、1989年告示の中学校、高等学校学習指導要領が実施されるまでの期間、女子のみが家庭科を履修する教育課程上の男女差別が続けられた。

それに異議を唱え、家庭科の男女共修を進める運動がおこり、また、女子差別撤廃条約に我が国も1985年に批准・締結したことにより、国内法の整備が進められた。この流れの中で1989年告示の学習指導要領によって小・中・高の家庭科の男女共修が実現した。

1998年告示の高等学校指導要領では家庭科には、2単位の「家庭基礎」と4単位の「家庭総合」および「生活技術」が設けられ、この中から1科目選択して必ず履修することとされた。2単位科目の履修により、学習される内容の縮減が進むという危惧がもたれた。

2009年に高等学校学習指導要領が発表され2013年度から学年進行で実施されることになった。2単位の「家庭基礎」と4単位の「家庭総合」、「生活デザイン」のうち1科目を必修することとされた。これが現行である。

領にも2単位科目は置かれる模様で、授業時数の増加の望みは叶えられない見通しである。

また、授業時数の減少に伴い、家庭科の教員免許を持つ正規教員が配置されない状況も生じている。②については、内容によっては教えるにくいと感じている小・中・高校の現職教員が多くおり、その対策が必要と考えられる。教員養成の問題であり、変化の速度が急速な今日では、教員のさらなる再教育が必須で、そのための整備が望まれる。

小中高等学校で学ぶ家庭科が十分な効果を上げないならば、『大学の教養教育に授業科目として「生活する力を」^{*1}という試みも進められてテキスト^{*2}が既に市販され、使用されている。高等教育への進学率が高まった現在ではこの方法も、「人の生活」を考える総合的視点を育む良い策でもあるだろう。

新学習指導要領では教科全般に、知識偏重ではなく、思考力や表現力を主体的に育むアクティブラーニングを重視する方針であるという。家庭科では得意な学修方法ではなかろうか？蓄積してきた教育方法を意識的に発揮しようではありませんか。

表1 家庭科の変遷(学習指導要領にみる)

公布年	施行年	学習指導要領	小学校	中学校	高等学校
1947	1947	学習指導要領一般編(試案) 学習指導要領家庭編(中等学校第四, 五学年用)(試案)	家庭科 5, 6年	職業科: 家庭 (男女選択)	
1948	1948	学習指導要領家庭編(高等学校用)(試案)			家庭科
1949	1949	学習指導要領家庭科編高等学校用			家庭科
1951	1951	中学校学習指導要領職業・家庭科編(試案)改訂版		職業・家庭科 男女選択	「一般家庭」14単位 (男女選択)
1956	1956	小学校学習指導要領家庭科編	家庭科 5, 6年	職業・家庭科 必修部分・選択	家庭科 「家庭一般」4単位 女子に履修が望ましい。
1957	1956 1957	高等学校学習指導要領家庭科編改訂版 中学校学習指導要領職業・家庭科編改訂版			
1958	1958 1958 1958	小学校学習指導要領 中学校学習指導要領 高等学校学習指導要領一般編改訂版		技術・家庭科(男子 向き, 女子向き)	
1960	1960	高等学校学習指導要領			
1968	1971 1969 1970	小学校学習指導要領 中学校学習指導要領 高等学校学習指導要領			技術・家庭科(男子 向き, 女子向き)
1977	1980 1981 1978	小学校学習指導要領 中学校学習指導要領 高等学校学習指導要領		技術・家庭科(男子 向き, 女子向き) 男女の相互乗り入れ	
1989	1992 1993 1994	小学校学習指導要領 中学校学習指導要領 高等学校学習指導要領		家庭科 5, 6年	技術・家庭科 履修領域に男女の差 異を設けない
1998	2002 2002 2003	小学校学習指導要領 中学校学習指導要領 高等学校学習指導要領	家庭科 5, 6年	技術・家庭科 男女必修	「家庭基礎」2単位「家庭総 合」「生活技術」各4単位か ら1科目を男女必修
2007	2008 2008	小学校学習指導要領 中学校学習指導要領	家庭科 5, 6年	技術・家庭科 男女必修	「家庭基礎」2単位「家庭総 合」「生活デザイン」4単位 から1科目を男女必修
2008	2009	高等学校学習指導要領			

※1. 学術の動向: 「大学の教養教育に授業科目「生活する力を育てる」を!」, 2011年11月号

※2. 「生活する力を育てる」ための研究会: 「人と生活」建帛社, 2012年

新しい食品成分表について

女子栄養大学 教授 上西 一弘

はじめに

栄養素の通になろう、今回は少しテーマを変えて食品成分表の話題です。

栄養の実践を考えるとときに重要となるのは、「何をどれだけ食べるか、食べているか」ということがあげられます。このために私たちは「食事摂取基準」という指標をもっています。では、実際にどれだけ食べているかを知るためにはどうすればよいか。そのためのツールが「食品成分表」です。

食品成分表は食品ごとにエネルギーや栄養素の含量が示されているもので、私たちがエネルギーや栄養素をどれくらい摂取しているか、どの食品にどれくらいのエネルギーや栄養素が含まれているかを知るために、重要な基礎資料となります。

日本では食品成分表は1950年に発表され、その後数回の改訂を経て、2015年12月25日に最新の「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」が発表されました(図1)。今回の改訂は、15年ぶりとなる記載食品の拡充や、新たに炭水化物成分表を作成するなど、大幅なものとなっています。今回はこの新しい食品成分表について紹介します。

アミノ酸成分表と脂肪酸成分表はこれまでもありましたが、記載食品数がアミノ酸成分表ではこれまでの337食品から1558食品に、脂肪酸成分表では1262食品から1782食品に大幅に増加しています。

炭水化物成分表は今回新しく発表されたもので、これまでの食品全体から水分・たんぱく質・脂質・灰分を除いた残りを炭水化物とする方法ではなく、854食品について、炭水化物を構成するデンプンや糖類などを測定して、算出されています。

図1 新しい日本食品標準成分表



食品成分表の目的

食品成分表の目的については、次のように記載されています。以下、日本食品標準成分表2015年版（七訂）（食品成分表2015）からの抜粋です。

「食品成分表は、学校給食、病院給食等の給食管理、食事制限、治療食等の栄養指導面はもとより、国民の栄養、健康への関心の高まりとともに、一般家庭における日常生活面においても広く利用されている。

また、行政面でも厚生労働省における日本人の食事摂取基準（以下「食事摂取基準」という）の策定、国民健康・栄養調査等の各種調査及び農林水産省における食料

需給表の作成等の様々な重要施策の基礎資料として活用されている。さらに、高等教育の栄養学科、食品学科及び中等教育の家庭科、保健体育等の教育分野や、栄養学、食品学、家政学、生活科学、医学、農学等の研究分野においても利用されている。加えて、近年、加工食品等への栄養成分表示の義務化の流れの中で、栄養成分を合理的に推定するための基礎データとしても利用されている。

このように食品成分表は、国民が日常摂取する食品の成分に関する基礎データとして、関係各方面での幅広い利用に供することを目的としている。」

食品成分表の性格

国民が日常摂取する食品の種類は極めて多岐にわたります。食品成分表は、我が国において常用される食品について標準的な成分値を記載するものです。食品はその産地・収穫時期などにより成分は変動します。加工食品や調理食品は原材料の配合割合・加工方法・調理方法の相違などで成分は異なってきます。

食品成分表においては、これらの数値の変動要因を十

分考慮しながら、前述の幅広い利用目的に応じて、分析値・文献値等を基に標準的な成分値を定め、1食品1標準成分値を原則として記載されています。なお、ここでの標準成分値とは、「国内において年間を通じて普通に摂取する場合の全国的な平均値を表すという概念に基づき求めた値」とされています。

今回の改訂のポイント

新しく発表された食品成分表2015年版の改訂のポイントは以下のとおりです。

1. 記載食品の充実

記載食品数が1,878食品から2,191食品へと、約300

食品増加しました。主な追加食品は次のとおりです。

- (1) 日本人の伝統的な食文化を代表する食品（刺身、天ぷら等）、
例：（刺身）まだい、ひらめ等、（天ぷら）さつまいも、きす等。（図2）

図2 まだいの刺身、さつまいもの天ぷら



図3 発芽玄米



(2) 健康志向を反映した食品,

例：五穀，発芽玄米，あまに油等。(図3)

(3) 子どものアレルギー増加に配慮した食品,

例：玄米粉，米粉パン，米粉めん等。(図4)

(4) 栄養成分表示の義務化にも対応した調理後食品,

例：とりのから揚げ，とんかつ，魚のフライ，肉・野菜等の焼き・ゆで等。(図5)

以上のように，現在の日本人の食生活を考え，より身近な食品が増えたこととなります。

2. 収載成分の充実

炭水化物はこれまで，食品から水分，たんぱく質，脂質，灰分を差し引いた残りとして示されていましたが，今回は炭水化物を構成するでん粉，糖類等を直接分析

し，854食品について炭水化物成分表が新たに作成されました。また，既存のアミノ酸成分表及び脂肪酸成分表についても，収載食品数が大幅に増加しています(アミノ酸成分表：337食品→1,558食品，脂肪酸成分表：1,262食品→1,782食品)。

3. 社会のニーズに対応

今回，さまざまな分野・場面での使用を考えて成分表のデータファイルがインターネット上に公表されました。また，家庭や給食で常用されることが多い「そう菜」，たとえば「青菜の白和え」，「ぎょうざ」，「チキンカレー」など合計41食品について，成分値の計算方法がわかりやすく提示されています。(図6)

図4 米粉パン



図5 とんかつ，魚のフライ



図6 そう菜の例



紅白なます



肉じゃが



ぎょうざ



酢豚



ポークカレー



えびフライ

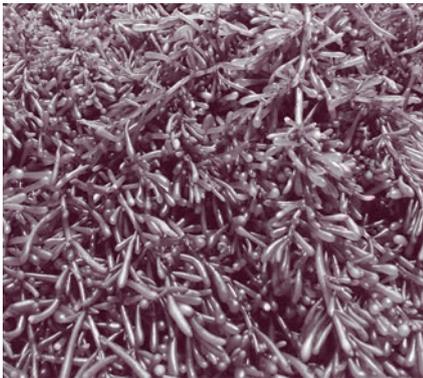
主な変更点

今回、栄養素含量で大きな変更があったのは、新聞報道などで取りあげられた、ひじきの鉄含量です。これまでひじきは鉄が多く含まれ、貧血の予防や治療に有用な食品として摂取されてきました。しかし、今回の食品成分表ではこれまでの9分の1の値になりました(表1)。ただし、以下に示すようにその製造方法によって鉄含量が異なることも示されています(図7)。

「ほしひじき」は、「ひじき」の原藻を煮熟(蒸し煮)後乾燥した製品である。煮熟用の釜の材質はステンレスと鉄に分けられ、加熱時間は1.5~6時間である。そのため、釜の材質の製品への影響が考えられる。そこで、本成分表では、両製造方法の製品を個別に調理(「ゆで」「油炒」)し、各食品の鉄を分析した。なお、両製品の調理に使用した器具の材質は、他の調理した食品と同様にガラス製などとし食品への鉄の影響がないよう配慮した。」

食品成分表2015より。

図7 生のひじき(左)と乾燥ひじき(右)



また、比較的鉄が多いとされてきた切り干し大根の値も、3分の1程度に減少しています。こちらも製造に際に鉄製の道具を使用しなくなってきたからと考えられます。あさりの水煮も鉄の多い食品ですが、これも数値が減少しています。

反対に鉄の量が増えたものとしては、しじみがあります。なお、鉄の多い食品の代表的なレバーの値は変わっていません。

今後は貧血の食事指導が少し変わるかもしれません。

表1 鉄(食品可食部100gあたりの数値(mg))

	食品成分表2015年版	食品成分表2010
乾燥ひじき	6.2(ステンレス釜, 乾)	食品成分表2010
	58.2(鉄釜, 乾)	
切り干し大根	3.1	9.7
あさり(水煮)	29.7	37.8
しじみ(生)	8.3	5.3

おわりに

食品成分表は文部科学省、科学技術・学術審議会資源調査分科会が発表します。この発表資料を基に、複数の出版社が趣向を凝らした成分表を作成して販売します。成分値は全く同じです。より見やすく工夫したもの、付

属の資料をつけたものなど、まもなく多くの食品成分表が書店に並ぶはずで。是非、手に取ってみてください。

食品成分表は、栄養の分野で重要な基礎資料です。

参考文献

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)
http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1365297.htm

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・副教材の掲載ページや関連ページを示す

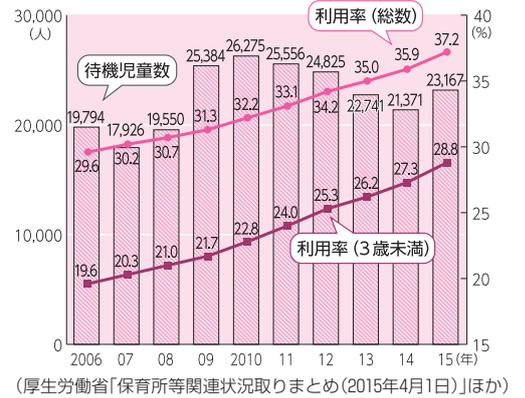
家族・家庭

図1 各分野における「指導的地位」に女性が占める割合（生活ハンドブック p.9）



保育

図2 保育所待機児童数と保育所利用率の推移（生活ハンドブック p.27）



高齢社会と福祉

図4 介護保険によるサービス受給者数の推移（家庭基礎 p.49, 家庭総合 p.57）

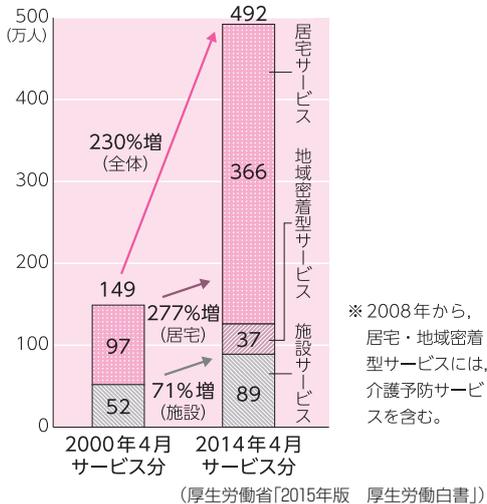
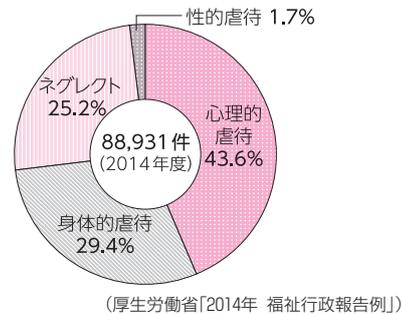
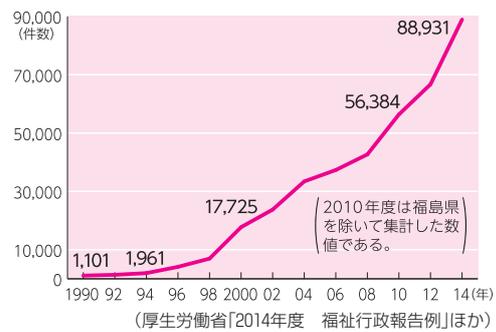


図3 児童相談所における児童虐待相談の対応件数の年次推移とその内訳（家庭基礎 p.38, 家庭総合 p.44, 生活ハンドブック p.30）



消費

図5 消費者物価指数の推移 (家庭基礎 p. 143, 家庭総合 p. 69)

基準とする年の値を100とし、比較する年の値をあわらす。



図7 全国の消費生活センターなどが受け付けた、消費生活相談の年度別総件数の推移 (生活ハンドブック p. 55)

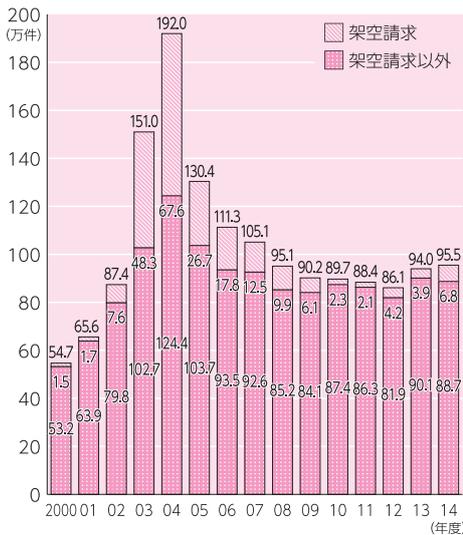


図8 自己破産件数の推移 (家庭基礎 p. 155, 家庭総合 p. 81)

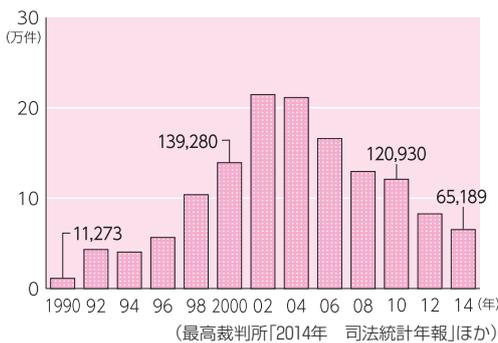
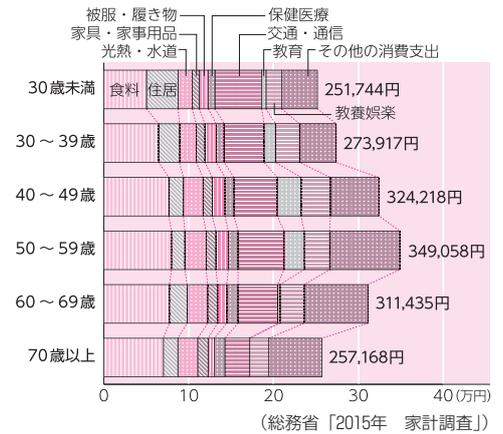


図6 年代別の消費支出

(2人以上のサラリーマン世帯の1か月分)
(家庭基礎 p. 145, 家庭総合 p. 71)



食生活

図9 朝食の欠食率(性、年齢階級別)

(生活ハンドブック p. 110)

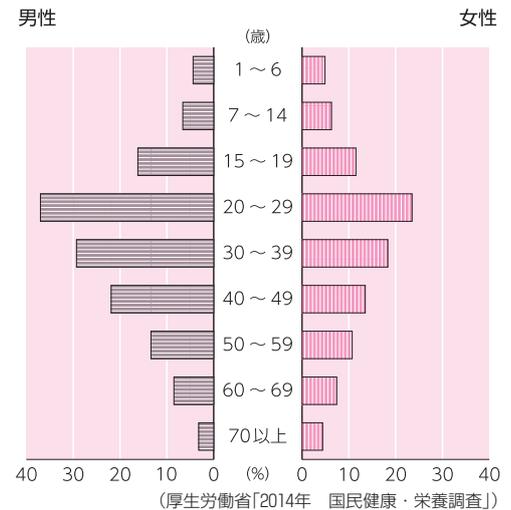
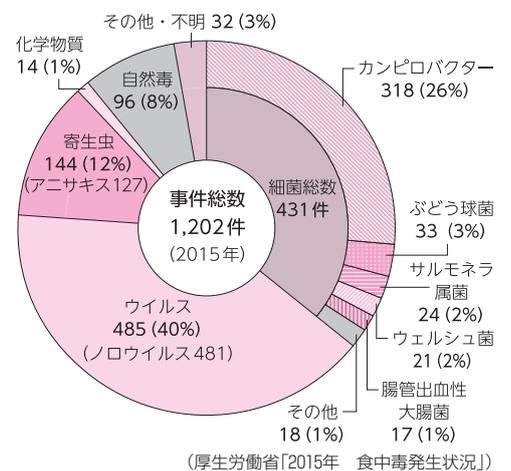


図10 食中毒の発生原因(事件数別割合)

(生活ハンドブック p. 132)



時代を読み解くキーワード

最新記事からピックアップ

夫婦同姓規定 合憲判決

——最高裁判所大法廷 2015年12月16日判決——

民法第750条は、夫婦の氏について「夫婦は、婚姻の際に定めるところに従い、夫又は妻の氏を称する。」として、夫婦別姓を認めていない。この規定が憲法に違反するかどうか問われた訴訟の上告審判決で、最高裁判所大法廷は、合憲とする初の憲法判断を示した。裁判官15人のうち、10人が合憲、5人が違憲としたが、3人の女性裁判官は、全員が違憲とする反対意見をつけた。判決理由として、「夫婦同姓は日本社会に定着しており合理性がある。改姓による不利益は、通称使用が広まることで、一定程度緩和される。」との判断が示された。一方、違憲とした裁判官は、「結婚の自由を制約している」「海外ではほとんど夫婦別姓が認められている」「別姓の夫婦が破綻しやすいとか、子育てがうまくいかないなどということには根拠がない」と指摘した。また、選択的夫婦別姓制度については、「合理性がないと断ずるものではなく、制度のあり方は国会が判断すべきである。」としており、今後の国会の対応が問われている。

女性再婚禁止短縮 民法改正へ

——2016年3月8日閣議決定——

夫婦同姓規定と同日、女性の再婚禁止期間についても最高裁判決があり、こちらは15人の裁判官全員一致で違憲とされた。「女は、前婚の解消又は取消しの日から6箇月を経過した後でなければ、再婚をすることができない。」とする民法第733条の規定は、100日を超える部分については結婚の自由に対する合理性を欠いた過剰な制約であるとされた。

違憲判決を受け、法務省は全国の市町村に離婚後100日を過ぎていれば婚姻届を受理するよう通知していたが、12月16日の最高裁判決から1月末までの約1か月半で、離婚後6か月以内の婚姻届が202件受理された。

政府は3月8日、民法第733条第1項の定める女性の再婚禁止期間を6か月から100日に改めるほか、同条第2項を改め、女性が前婚の解消または取り消しのときに懐胎していなかった場合や、女性が前婚の解消または取

消しの日から100日以内であっても例外的に再婚することができるものとする民法改正案を閣議決定した。今国会に提出し、今夏の施行をめざしている(2016年3月現在)。

待機児童 緊急対策公表

——厚生労働省 2016年3月28日発表——

2月29日の衆議院予算委員会で、「保育園落ちた」の匿名ブログが取り上げられたことをきっかけに、待機児童問題に対する政府の対応に批判が高まった。そこで、厚生労働省は「待機児童解消に向けて緊急に対応する施策について」をとりまとめて公表した。これは、2015年4月1日現在の待機児童数が50人以上いる114市区町村および待機児童を解消するために受け皿拡大に積極的に取り組んでいる市区町村を対象に実施するものである。

その内容として、たとえば「19人以下で定員設定されている小規模保育事業について、定員弾力化により、19人を超えた受入れの拡大(22人まで)を推進する。」などが掲げられているが、この緊急対策によって新たに保育所などに入ることができるようになる子どもの数については明らかにされていない。

また、「学校、公営住宅、公民館、公有地などの地域の余裕スペースを活用した保育園などの整備の促進」、「公園などの都市施設などを活用した保育園などの設置促進」、「地域のインフラ(空き家、空き教室など)を活用した一時預かりの推進」なども示されているが、規制緩和により受け入れ量を増やす暫定的な案に過ぎないとの批判もあり、安全な保育環境が確保できるのか、不安視する声もある。預けられればよい、というのではなく、子どもの健やかな成長を第一に考えた、よりよい保育環境の整備が求められている。

認知症徘徊列車事故 家族に賠償責任なし

——最高裁判所第3小法廷、2016年3月1日判決——

2007年、愛知県で認知症の男性が徘徊中に電車にはねられて死亡した事故をめぐる、家族が鉄道会社への賠償責任を負うかどうか争われた訴訟で、最高裁判所は、家族は賠償責任を負わないとする初の判断を示した。

この事故は、自宅で介護していた妻が目を離したすきに認知症の夫が外出し、駅構内の線路で発生した。夫は認知症で常時介護が必要な状態であったため、一審では妻の過失責任を認め、遠方においても監督責任があるとして横浜在住の長男も含めて2人に約720万円の支払いを命じていた。二審では、妻のみの監督責任を認め、鉄道会社にも安全配慮義務があったとして、賠償額を約360万円に減額、長男の監督責任は認めなかった。認知症患者を一瞬のすきもなく監視しようとすれば、施錠・監禁や施設入居の道しかなく、家族は認知症患者にかかわりをもたない以外に取る方法がなくなってしまうとして、今回の最高裁の判断に注目が集まっていた。

最高裁判決では、「認知症患者と同居する配偶者というだけでは民法上の監督義務を負わない」「家族の状態や介護の実態などを総合的に考慮し、監督義務者にあたる場合は賠償責任を負うことがある」「この事故では、家族に賠償責任はない」と判断し、鉄道会社の賠償請求を棄却した。ただし、今後、家族の状態や介護の実態などによっては賠償責任を認める余地も残しており、認知症患者を抱える家族の不安が完全になくなったわけではない。

2025年には高齢者の5人に1人が認知症患者になるとの推計もある。認知症患者と共存できる社会を築いていくには、公的な救済制度の創設など、社会全体で認知症患者を支える体制づくりが求められている。

電力小売り 全面自由化

2016年4月1日開始

これまでは居住地の大手電力会社からしか電気を買うことができなかったが、4月1日より、電力小売りの全面自由化がスタートし、家庭が電気の契約先を自由に選べるようになった。都市ガスや石油元売り、携帯電話会社など、さまざまな企業が電力事業に新規参入し、自前の発電所や卸売市場などで調達した電気を、大手電力会社の送電線を借りて各家庭に届けている。各社ともガスや通信などと組み合わせて料金を割り引く多様なプランと特色のあるサービスを打ち出しており、各家庭は、自分の家族に合った電力会社を選ぶことができる。

一方、家庭に販売する電気を、電力会社がどのような電源の割合で調達するかを消費者に開示していない場合も多く、電源開示の義務化を求める声も上がっている。電力自由化が進む欧米では、電源構成の開示が義務化されている国が主流である。消費者の選択が社会のあり方を変えていくことを念頭に置き、消費者側から開示を求めていく必要があるようだ。

地球温暖化対策計画 30年目標策定

環境省・経済産業省 2016年3月15日とりまとめ

2015年11月30日～12月13日までフランス・パリで開催されたCOP21では、すべての国が参加する公平で実効的な2020年以降の法的枠組みの採択をめざした交渉がおこなわれ、その成果として「パリ協定」が採択された。パリ協定においては、世界共通の長期目標として2°C目標の設定、1.5°Cに抑える努力を追求することに言及、主要排出国を含むすべての国が貢献を5年ごとに提出・更新することなどが規定された。

日本では、地球温暖化対策の推進に関する法律(地球温暖化対策推進法)第8条第1項および「パリ協定を踏まえた地球温暖化対策の取組方針について」に基づき、中央環境審議会・産業構造審議会の合同会合を中心に検討が進められ、第34回地球温暖化対策推進本部にて「地球温暖化対策計画(案)」がとりまとめられた。

計画(案)では、日本の中期目標として、国内の排出削減・吸収量の確保により、2030年度において2013年度比26.0%減の水準にすることとされた。この達成には、家庭やオフィスなどで2030年までに約4割の排出削減が必要であり、コストの負担とともに、家電の使い方などについて相当な意識改革が必要になる。

加熱した野菜やいも 発がん性指摘

食品安全委員会 2016年4月5日通知

アクリルアミドは、アスパラギンが還元糖と高温下で反応することなどにより、一般的な食品を加工・調理する過程で生成される水溶性の化合物である。食品中のアクリルアミドは、食品の原材料に含まれているアミノ酸の一種であるアスパラギンが、揚げる、焼く、焙るなどの120°C以上の加熱により、果糖、ぶどう糖などの還元糖と化学反応を起こす過程で生成することが知られ、これが主な生成経路であると考えられている。アクリルアミドの多くは、焼いたり揚げたりする調理の最終工程で水分が減少し、表面の温度が上がることで蓄積される。国際機関などの評価においても、高温調理したじゃがいもをはじめとする野菜類、コーヒー、パンなどにアクリルアミドが多く含まれていると報告されている。

発がん影響のリスクについては、ヒトにおける健康影響は明確ではないが、公衆衛生上の観点から懸念がないとは言えないと判断された。このため、引き続き合理的に達成可能な範囲で、できる限りアクリルアミドの低減に努める必要があるとされた。



スローフード・スローライフ

食を通して郷土文化の伝承

黄飯，かやく，きらすまめし，かまがりの竜田揚げ

大分県立臼杵高等学校 教諭 薬師寺 和佳子
教諭 塩手 美津子

臼杵^{うすき}高校は、創立119年目の県立普通科高校です。校訓「勤勉 誠実」、学校スローガン「この地で学ぶ この地で伸びる この地で輝く」のもと、地域に根ざした教育活動を展開し、生徒は自主・自律の精神をもつてのびのびと学校生活を送っています。1学年6学級（1年は5学級）で、全校生徒670人（男子321人、女子349人）です。

学校がある臼杵市は、大分県東南部に位置し、東は豊かな漁場として有名な豊後水道^{ぶんご}に面し、西は緑豊かな山稜を望み、内陸部は水田や畑地が広がっています。戦国時代に九州6カ国を取めたキリシタン大名大友宗麟^{そうりん}の居城があった「臼杵城跡」、武家屋敷や寺院が立ち並ぶ「二王座^{におうざ}」など昔のたたずまいを色濃く残した城下町の街並みは、観光地としても人気があります。

家庭科の授業は、1年で全員が「家庭基礎」（2単位）を履修し、3年で「生活産業基礎」（2単位）、「フードデザイン」（2単位）を選択履修します。「郷土料理講習会」は、臼杵の食文化や食材への理解を深め、食育の推進を図ることを目的として、平成25年度から実施しています。

今回の講習会では、地域の食材を使って「黄飯^{おうはん}」「かやく」「きらすまめし」「かまがりの竜田揚げ」をつくりました。3年生の「フードデザイン」選択者（男子17名、女子15名）が参加しました。外部講師として、カフェ「ポルト蔵」の安野祐二さん、「川口屋旅館別邸 久楽」の亀井論さん、臼杵市食推協の方々をお招きしました。



魚をさばく津久見高校海洋科学学校の生徒

また、近隣の大分県立津久見高等学校海洋科学学校の生徒4名が参加し、見事な手つきで魚をおろしてくれました。

◎黄飯

乾燥した「くちなし」の実を砕き、水につけると黄色くなりますが、その水でご飯を炊くと黄色くなることから黄飯とよばれています。

江戸時代の臼杵藩で財政が困窮したことから質素儉約が奨励され、慶事の際に出す赤飯に代わる料理として生まれたといわれています。また、由来は諸説あり、大友宗麟が南蛮貿易を通じ、パエリアを模して考案したという説もあります。

材 料(約4人分)			
米	2合	くちなし	5～6粒

【つくり方】

- ① くちなしの実を砕いて水につけておく。
- ② 布などでこして黄色の汁をとる。
- ③ ②の汁で米を炊く。米2合に対してつけ汁は2カップ入れる。

◎かやく

商家の多い臼杵では、大晦日・初売りと多忙なため、年の瀬に大量にかやくを煮て温めなおしては食べたと言われています。煮直すほどに美味しくなり、庶民の生活の知恵から生み出された料理といえます。根菜たっぷりなのでビタミン類や食物繊維が豊富で、魚や豆腐からはたんぱく質、また黄飯にかけて一緒に食べるので炭水化物も摂れて栄養バランスのよい郷土料理です。



かやくと黄飯

材 料(約4人分)			
豆腐	1丁	えそ	中1尾
だいこん	600g	薄口しょうゆ	大さじ1½
にんじん	100g	酒	大さじ1½
ごぼう	70g	油	大さじ1½
ねぎ	2~3本		

【つくり方】

- ① 豆腐はあらかじめほぐしてザルで水を切っておく。
- ② だいこん・にんじんは3~4cmの拍子木切り、ごぼうはさがぎにし、水に放っておく。ねぎは3cmの長さに切る。魚は腹わたをとり、白焼きにする。
- ③ 厚手の鍋を熱し、油を入れ豆腐を炒める。次にだいこん・ごぼう・にんじんを入れて炒める。
- ④ ③の中に魚を埋めるように入れ、しばらく煮る。
- ⑤ 魚を一旦取り出して身をほぐして再び鍋に入れ、薄口しょうゆ・酒を入れ薄味でしばらく煮込み、最後にねぎを入れ火を止める。

◎きらすめし

刺身にしたあとの切れ端と、大豆の搾りかすであるおからでつくられた料理で、江戸時代の質素儉約の生活の名残であるといわれています。この料理は包丁を使わない(=切らず)素材のおからをまぶす(=まめす)ことからこの名がつけました。

材 料(約4人分)			
きらす(おから)	200g	香辛料	ねぎ
魚	500g		しょうが
薄口しょうゆ	大さじ1½		しその実
			カボス

【つくり方】

- ① すり鉢かボウルに適量のきらす(おから)を入れ、手で上から押さえつける。
- ② ねぎは小口切り、しょうがはみじん切りにする。
- ③ 魚は刺身のように切り、薄口しょうゆにしばらく漬ける。
- ④ ①のきらすの上に②と③をのせ、丁寧に混ぜ合わせる。
- ⑤ しその実とカボスを食べる直前にふりかける。



調理のようす

◎かまがりの竜田揚げ

「かまがり」の標準和名はクログチですが、「隣の家から釜を借りないとご飯が足りなくなるほど美味しい魚」ということから、その名がつけられたといわれています。今回は竜田揚げをつくりました。

材 料(約10人分)			
かまがりの切り身	50枚	しょうが	15g
砂糖	25g	薄口だししょうゆ	300g
すりおろしにんにく	10g	みりん	300g
かたくり粉	適量		

【つくり方】

- ① 容器に薄口だししょうゆ・すりおろしにんにく・しょうが・みりん・砂糖を入れ、混ぜ合わせて調味液をつくっておく。
- ② かまがりを3枚におろし、氷水に10分つけ水分をペーパーでとる。
- ③ 腹骨などをとり、食べやすい大きさに身をカットする。
- ④ 調味液にかまがりをなじませる。(目安6分)
- ⑤ 漬け込み終わったら、かまがりをとりだす。
- ⑥ かたくり粉を均等につけ、余分な粉をはたく。
- ⑦ 約170°Cでキツネ色になるまで数分あげる。



完成した料理を全員でいただく

完成した料理は、生徒・外部講師の全員でいただきました。生徒から、「白杵の食文化の豊かさにあらためて気がついた」「郷土料理の由来がわかった」「みんなで料理したものを食べて楽しかった」「進学して一人暮らしになるが、自炊生活に挑戦したい」などの声が聞かれ、大好評でした。

地域の食材を使った郷土料理を教材として、地域文化の伝承を図るとともに、食に関する意識を高めることができました。卒業後は一人暮らしをすることになる生徒も多く、卒業直前にこのような講習会をもつことができ、有意義でした。

来年度以降も、できる限り、食を通して地域文化の伝承を継続していきたいと思っております。

生活ハンドブック WEB

※利用料は無料

http://www.daiichi-g.co.jp/handbook/top/

パソコン・スマートフォン・携帯電話などからご利用いただけます。

栄養計算できるWEBサイト 2015年日本人の食事摂取基準に対応!

●食品・料理の種類が充実!

日本食品成分表2015収載の2191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、可食部の重量は自動計算され(廃棄率の計算不要)、g(正味重量)を入力する場合は、廃棄率は計算されません。グラム以外の単位でも入力可能です。一人あたりの料理ごとの栄養摂取比率が計算され、グラフで過不足を確認できます。

●調理手順を参照してレシピがわりに

収録の料理には、材料の分量だけでなく調理手順も表示され、レシピ集として使えます。各調理時間と合計時間が表示されるので、授業時間に合わせて料理を選ぶことができます。

●学習に役立つコーナーも充実!

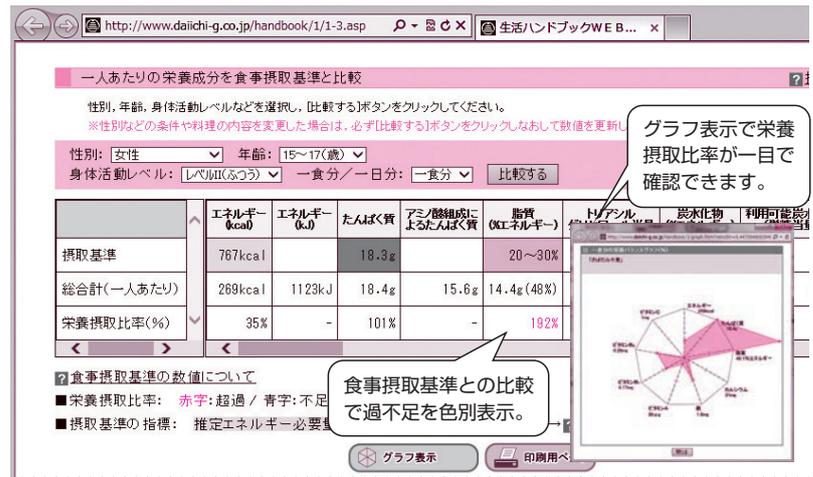
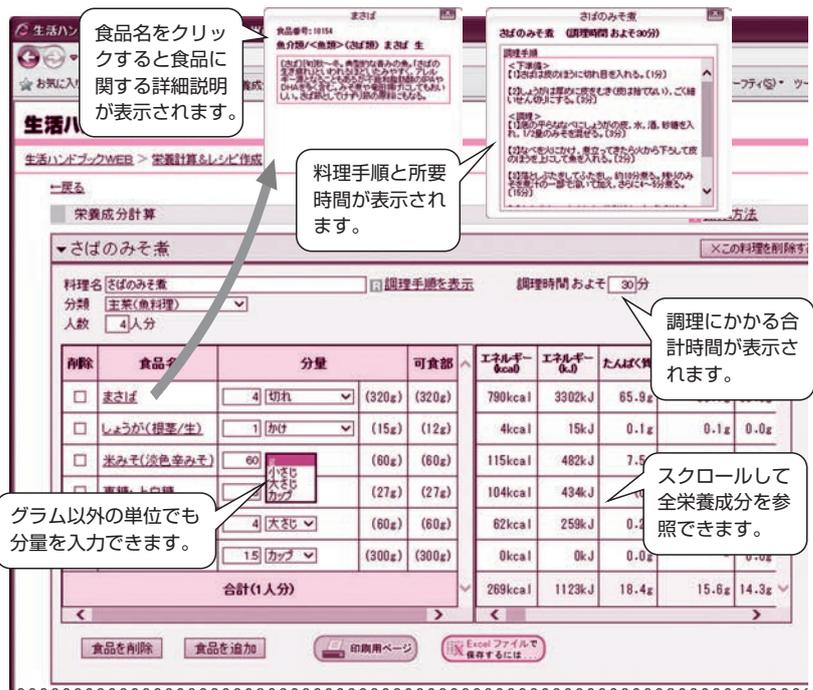
カロリー換算やリンク集・キーワード解説など、家庭科学習に役立つ情報も収録しています。郷土料理MAPでは、全国の「郷土料理」について、200点の料理写真を掲載しています。

●生活ハンドブックで採択校にはさらに!

「My ページ」の利用で、オリジナルレシピが保存でき、授業でそのまま使えるワークシートが、ダウンロードできます。

●携帯電話で簡易計算ができます

簡易型として、10種類の栄養計算ができ、カロリーと運動量の消費エネルギーも換算できます。外出先でも、生徒さんでも、気軽に栄養計算することができます。



▲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・料理の栄養成分を一人あたりの食事摂取基準と比較。

表紙写真

「かまがり」の竜田揚げと臼杵の郷土料理講習会

写真の魚は、臼杵で「かまがり(釜借り)」の名で親しまれている(標準和名クログチ)。大分県立臼杵高等学校では、かまがりをはじめとする郷土料理講習会を行っている(p.14~15参照)。

[家庭 2016 No.30]

発行所 教育出版 第一学習社
 発行者 松本 洋介

ホームページ http://www.daiichi-g.co.jp/

2016年5月1日発行
 本体95円+税

東京: 〒102-0084 東京都千代田区二番町5番5号 ☎03-5276-2700
 大阪: 〒564-0052 吹田市広芝町8番24号 ☎06-6380-1391
 広島: 〒733-8521 広島市西区横川新町7番14号 ☎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