

Daigas グループ食育活動 出張授業の実践および小学生高学年の食行動に及ぼす影響評価

○山本仁美¹⁾、廣瀬頼子¹⁾、大石ひとみ¹⁾、濱口郁枝²⁾

¹⁾大阪ガスネットワーク(株) ²⁾甲南女子大学

【緒言】

和食がユネスコ無形文化遺産に登録され世界から高く評価される一方で、我が国の家庭では和食離れが進み、なじみの薄い食となっている。また、近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康問題が深刻化している。これに対して、2005年に食育基本法、2006年に食育推進基本計画が制定され、地域や学校など地域ぐるみで食育に取り組んでいくことが重要となっている。大阪ガスネットワーク(株)では、和食やだしの魅力の伝承を目的として、小学生高学年を対象に2017年、出張授業「和食だし体験講座」を開始した。本報告では、取り組みの概要を紹介するとともに、受講した小学生の意識や行動の変化に関する調査結果を報告する。

【研究方法】

「和食だし体験講座」は、和食・だしの学習から、昆布と鰹節のそれぞれを、次にそれらを合わせて味わうといった、五感を活用しながら学ぶ味覚体験、そして、だしの取り方と調理実習などで構成される。調理ではみそ汁や煮物を作る際にだしを取った後の昆布と鰹節で佃煮を作り、エコにも配慮している。

甲南女子大学生生活環境学科と大阪ガスネットワーク(株)が連携し、参加した小学生、および保護者を対象として①受講直後と②約1か月後に、食生活に関するアンケート調査を実施。子どもたちの食や料理に対する興味や関心の変化、行動変容について検証を行った。

【結果】

本講座は2017～2021年度近畿二府四県で1300回開催、42,533人(保護者、教員他も含む)の参加があり、高い関心と反響・リピートをいただき現在も継続中である。本講座の実践を通じて、子どもたちが特に楽しかったと感じる点はだしの飲み比べや味の違いと、自分たちで料理が作れる点が楽しいと感じていることが分かった。2020年9月～2021年3月に実施した①受講直後(有効回答2,327名)のアンケート結果では、ほとんどの子どもたちが「授業内容はよくわかった」「楽しかった」と回答。また8割以上が「家族のためにだしをとって料理したい」、「料理を作ることで自分に出来ることを増やしたい」と感じ、①受講直後も、②約1ヶ月後のアンケート(有効回答446名)でも、9割以上の子どもたちが「食生活に気をつけて丈夫で健康な体になりたい」と思っていることがわかった。また、受講後に食生活についてなど保護者とのコミュニケーション、会話が増えたことも特筆すべき点である。

【考察】

五感を活用しながら学ぶ本講座は、子どもたちの和食やだしの理解を促進。さらに、自分たちで料理を作る調理実習と組み合わせることで、和食や健康への理解と意識を高め、だしを取る、お手伝いをするなど料理づくりに対する行動変容につながると考える。

【結論】

本講座を通じて、授業が楽しかったと子どもたちが感じたことが、料理に対する自己肯定感を高め、和食だしの理解を促進、そして、受講後の家庭での変化、料理作りへと関連し、和食に対する意識、料理作りに対する行動変容にプラスの影響を及ぼすことが示唆された。当社は、今後も引き続き本講座を継続し、健やかな子どもたちの成長に貢献していきたい。

【追記】

食育活動は、一社でできることに限界があるが、産学官として大学などの教育機関や行政が連携し、地道な活動を継続することで効果が期待できる。