

紀要

55

東北女子大学 東北女子短期大学

目次

小澤 熹・崎野三太郎・吉田裕美子： 「学校教育体験実習Ⅰ」（平成28年度）に関する実践研究 —学生の30項目体験評価度と重要項目評価度の比較検討—	1
佐々木 隆：高田保雄論 家政学（もの、人、コミュニケーションのオイコノミア）の視点から	8
一戸 智之・奈良 拓哉：Webを利用した歌唱教材ピアノ伴奏譜配信サービスの構築 ～初等音楽教育における実践的技能的 教育的・効果的アプローチのための試行と錯誤～	20
今村 麻里子：洋風だしの商品化と普及活動 —できるだし：野菜だし<赤>の商品開発を通して—	29
杉本 久美子：『ホテル』におけるホテルとシドニーの多面性	34
前田 朝美・齋藤 望・今村麻里子：食後の味覚認知閾値と食欲の変化	42
諏訪 才子：イタリア・オペラにおけるヴェリズモとその教育的効果 —レオンカヴァッロのオペラ《道化師》を中心に—	46
森川 夏乃：幼児の課題遂行場面における母親の褒めに関する検討 —コミュニケーション理論の観点から—	60
花田 玲子・出口佳奈絵・山田和歌子・田中 夏海・西田 由香： 朝食の摂食量によるエネルギー消費への影響	68
齋藤 望・前田 朝美：朝食、昼食、夕食における献立の特徴と栄養素の摂取割合	74
山田和歌子・田中 夏海・花田 玲子・出口佳奈絵・西田 由香： カップ麺の摂取時刻とナトリウムの尿排泄量	80
保村 和良：弘前に於ける「女小学」の濫觴— 明治初期の東奥義塾女小学と含英女小学 —ルーシー・E・イングと楠美太素の史料からみた女小学教育—	88
藤田 晴央：宮沢賢治、異界への入り込み ～『雪渡り』におけるわらべ歌の力～	99
佐々木 創：学校部活動をとりまく環境と民間スポーツクラブの連携	105
西 敏郎：道徳の規準 道徳を構成するもの ～デュルケム社会学を中心に～	112
宮野 洋子：柴田式モンペの研究（第1報）	117
兼平 拓道：バナソニックの企業分析（Ⅴ） —M&Aの成長戦略—	124
兼平 友子：スムーズな学びの接続についての考察 —プロジェクト保育から考える—	132
中島 里美・柳町 悟司・下山 春香・宮地 博子 安田 智子・阿部 直子・真野由紀子・北山 育子： 栄養士養成課程における校外実習の事前事後指導についての検討	139
澤田 千晴・安田 智子・北山 育子：次世代に伝え継ぐ青森県の家庭料理（第1報） —主食について—	148
小野 美沙子：黒石市における地域医療の現状と課題に関する一考察	155
宮地 博子・下山 春香・中島 里美・真野由紀子： 栄養士養成課程学生における朝食の欠食状況と食事パターンについて	162

道徳の規準 道徳を構成するもの

～デュルケム社会学を中心に～

西 敏 郎*

Discipline de la morale

Principalement sur la sociologie Durkheim

Toshiro NISHI*

Key words : 道徳的規律 discipline de la morale
社会集団への愛着 altruisme
アノミー Anomique [L'état de dérèglement ou d'anomie]

はじめに

社会学はその研究対象として「社会的事実の客観的実在性」がある。主な特徴として、それらは「外在性」と「拘束性」に代表される。例えば、今私が使っている言語は私が定めたものではないし法律も然りである。これが「外在性」となる。しかしひとたびこのルール（法律）を無視しようとすればすぐさま社会的拘束力が加わる。これが「拘束性」となる。その他の外在的拘束力として伝統、道徳、慣習、文化などが挙げられる。これらは個人の外部に存在し、個人の行動、価値観、美徳、不徳の判断基準として大きな影響力を有している。

しかし近年、個人の価値観の多様化、複雑化が社会問題となっている。これはすなわち社会的拘束力の弱化（伝統、道徳、慣習、文化などの社会の持っている拘束力の弱化）を意味し、そして個人が社会から乖離していることの現れであると解釈する。そこで本論文では、個人の行動、価値観、モラル、美徳、不徳の判断基準に大きな影響力を有する道徳に対してデュルケム社会学からのアプローチを試みる。

1. 社会的拘束力＝道徳

デュルケムによれば、個人は社会からの規制力（法律、伝統、慣習、価値、文化など）が弱まれば、その行動基準、判断基準は個人自らの内に定めるようになるとした。普段、個人の欲望は社会の規制力が本人も自覚していないうちに押さえ込んでおり、それらが個人の行動基準、判断基準を定めている¹。しかし一旦、社会の規制力が弱まってしまった場合（個人が社会への所属意識を無くしてしまった場合）においては、個人の欲望は押さえ込まれず社会に出現するとした。これがひどくなってしまった場合をデュルケムは「過度の個人化」と定めた。「過度の個人化」となってしまった者は社会からの規制力（＝道徳）が働かず、すべての判断基準を個人の内々に定めるようになる。すなわち「過度の個人化」は逸脱行為を誘発しやすくなるとした（※1）。

そして彼がボルドー大学の最初の講義で取り組んだのは、「人々を互いに結び付ける絆は何なのか²」という問題である。社会的連帯の本質をめぐるとこの問いは、『社会分業論』で展開される。

デュルケムによれば、スペンサーは社会的連帯を「個人的利害からひとりてに生じた協定」だとし、契約を「この取り決めのごく自然な表現」とみなしている。スペンサーにとって社会とは「諸個人がその労働の生産物を交換しあっている関係状態たるのみであって、経済外のほんらい社会的

¹ それは立場や、所属、コミュニティなどの人間関係（社会の存在）を要因とする。

例：身分相応など

² 『社会学者の誕生』 69 頁

* 東北女子短期大学

な作用がこの交換を規制するようなことはいいない³」のである。確かに利害によっても人は結びつくけれども、利害ほどつろいやすいものはなく、さらに「契約においては必ずしもあらゆるものが契約的ではない」これは「契約における非契約的要素」という論点である。

例えば、ある品物をもらうかわりに代金を払うという契約の場合で考えると、品物は受け取ったけれども代金は払わない。あるいは送られてきた代金は受け取ったけれども、品物を相手に送らない。自己利益追求の観点からいえばこのように騙すのがいちばん合理的である。というのも「自分が正直に出て相手が騙した時は、自分の丸損」、「自分も相手も騙しに出るときは互いに損はなし」、「自分だけが騙し相手が正直に出たときは自分の丸儲け」だからである。したがって契約がうまくいくためには、契約の両当事者は騙したりしないという第二の契約が必要となる。しかしこれについても騙すのがもっとも合理的であるという点では変わりはない。ともすれば第二の契約についても、両当事者は騙したりしないという第三の契約が必要となる。そして、第三の契約についても……。これはもう無限後退となる。

それゆえ契約が可能であるためには、相手への信頼という非契約的な要素がその基礎になければならない。近年、セーフティーネット論が目ざされているが、そこで掘り起こそうとされているものも、この論点に他ならない。「契約における非契約要素」の議論から明らかのように、社会がもし諸個人の契約に基づいているとすれば、社会は成立不可能になるはずである。

これらを踏まえて、改めて確認すると『社会分業論』は「道徳生活の諸事実を、実証諸科学の方法によって取り扱おうとする、ひとつの試み⁴」だとされる。「社会における分業（以下「分業」）」は経済の領域にかぎらず、社会のさまざまな領域

（政治、経済、科学など）にまで及んでいるが、デュルケムが対象とするのも経済的分業だけでなく、生理的分業に対比されるこうした社会的分業全般である。そして『社会分業論』の基本テーマは「個人がますます自立的になりつつあるのに、いよいよ密接に社会に依存するようになるのはいったいどうしてであるか。」「個人はなぜ、いよいよ個人的になると同時に、ますます連帯的になりうるのか」という一見矛盾するように思われる事態の解明であった。

分業については、これまで生産力と労働者の熟練を増大させることによって、社会の知的および物質的發展をもたらすもの、つまり文明の源泉ととらえてきた。しかし、デュルケムが見ようとしたものは分業の別の機能、「もうひとつの機能」であり、それは「二人あるいは数人のあいだに連帯感を創出するもの」、そして「諸機能の連帯がなければ存在しえない社会を可能ならしめるもの」であった。つまり分業は純粋に経済的な利害のみにかかわるものではなく、その経済的貢献はそれが作りだす道徳的効果に比べれば取るに足らず、逆に社会の凝集が確保されるのは分業によってなのである。したがってデュルケムの主張は「社会の統合は分業の結果である」ということである。すなわち分業論は連帯論であり、それは結果的に道徳論なのである。

2. 『道徳教育論』と『自殺論』の「道徳」

デュルケムが最初に道徳の所在を確認したのは宗教であった。道徳と宗教は、ほんの昨日まで、分かちがたく結びついていた。「宗教生活の中心である神は、同時に、道徳的秩序の至高の保護者であった⁵」しかしデュルケムにとって重要なことは「人間が今日まで宗教的なかたちでしか表象しえなかったところの、この道徳力を発見し、それから宗教的表象という衣を剥ぎ取って、これを、いわば合理的裸体として白日のもとに示す⁶」ことであった。

この道徳性の基本要素、道徳生活の基調をなしている精神状態を探究するために、デュルケムは

³ 『社会分業論』 198～9頁

⁴ 『社会分業論』 31頁

⁵ 『道徳教育論』 54頁

⁶ 『道徳教育論』 57～58頁

道徳を一つの社会的事実として観察することからはじめています。

デュルケムは『道徳教育論』において「道徳は特定諸規則の総体であり。そしてそれはわれわれの行為が流し込まれる鑄型のようなものである⁷」と説明している。ここから、道徳の一要素として規則性が導きだされる。しかし規則は単なる行動の習慣ではなく行動の規範である。つまり規則の概念のなかには、規則性の他に権威の概念も含まれているのである。すなわち道徳は単なる「習慣の体系」ではなく「命令の体系」でもある。したがってここから道徳には「規則性の感覚」と「道徳的権威の感覚」を統一する「規律の概念」が確認できる。したがってデュルケムは道徳の第一要素として「規律の精神」を挙げている。

第一要素の「規律の精神」というのは、規則を形式の側面から見ることによって取り出されたものである。なぜなら道徳的行為と呼ばれているものは、すべてそれがあらかじめ設定された規則に合致しているという共通の性質を有しているからである。というもの、道徳的に振る舞うとは一定の規準に従って行動することであって、この規準は人がある行為をなそうと決心するまでもなく、すでにそれ以前に、特定の状況においてなすべき行為をあらかじめ決定しているからである。すなわち道徳の領域とは義務の領域であり、義務とは命令された行為である。ここからデュルケムは「人間の行為に規則性を与えることが、道徳の根本機能なのである⁸」と道徳を定義付けている。

そして次に必要なのは、その規則を内面からとらえることである。先ほど説明したように規則

は、道徳的価値を有する内面をもっている。しかし観察にしたがえば、純粋に個人的な目的の追求において規則は道徳的価値をもたない。であるならば道徳的行為の目的は非個人的な目的となるはずである。ただし非個人的ということが何を意味するかは注意が必要である。それは複数の個人を意味するのではなく、非個人的目的とは社会にほかならない。当然、社会とは単なる諸個人の集合体ではない。つまりここから道徳の第二要素として「社会集団への愛着」が導き出される⁹。

そして最後に、これら“道徳を理解する知性 [l'intelligence de la morale]”と、“この行為の命令”を自由意志によって受け入れることから「意志の自律性」が導き出される。

まとめれば（デュルケムによれば）“道徳”とは

1. 規律の精神
2. 社会集団への愛着
3. 意志の自律性

以上の3要素で構成されているのである。

人間はその存在の大部分を社会に負っており、言語・文化・伝統などに代表されるように、人間活動の卓越した形態はすべて社会より承けたものである。つまり社会と個人は互いに他を侵すことなしには発展しえない対立概念ではないのである。そして社会学はこの概念の解明をすることがその使命なのである。そしてこれまで道徳を考察してきたが、これと対になる概念として「アノミー」というものがある。最後にこの「アノミー」という概念について考察したい。

3. 『社会分業論』と『自殺論』のアノミー

『社会分業論』と『自殺論』には“アノミー”という概念がある。『社会分業論』においてアノミーは、分業の異常形態として扱われている¹⁰。正常な場合、分業は社会的連帯を生み出すが、例外的な場合がこの異常形態である。つまり「拘束的分業¹¹」と並んで、「アノミー的（無規制的）分業」という分業の異常形態が指摘されているので

⁷ 『道徳教育論』78頁

⁸ 『道徳教育論』79頁

⁹ しかしここで、これは「自己放棄ではないか」という反論も予想される。この反論に対してデュルケムは『自殺論』の「自己本位（エゴイズム）的自殺」の例を踏まえて、「自己にのみ執着する人間は、ますます自己を失っていく」と説明している。

¹⁰ 『社会分業論』第三編「異常的諸形態」参照

¹¹ 例えば「階級制度」や「カースト制度」など

ある。これは諸器官の関係が規制されていないことから生ずる。例えば労働と資本の対立はこの例であるし、科学が細分化されもはや一個の連帯的全体を形成していないという状態も、アノミーといえる。

一方で『自殺論』のアノミー概念は、『社会分業論』のアノミー概念とはニュアンスが異なる。『自殺論』のアノミーは、社会による規制作用が失われた結果として生ずる「欲求の無規制状態」であり、社会の規範の崩壊が個人を社会との結び付きから解き放した結果であった¹²。

2つのアノミー論をどう強調するかで、捉えられる社会像はまったく変わってくる。そして両者には相当な開きがあるように思われる。結論から述べればデュルケムが選択したのは後者（後著『自殺論』のアノミー論）であった。ここから『社会分業論』後の、現代社会へのデュルケムの危機認識の捉え方の移り変わりがよく伺える。『自殺論』では、エゴイズムやアノミーという概念によって現代社会の危機状況が描きだされた。自殺という主題は、単に社会学の広報手段ではなく、とりわけアノミーは、経済的機能の圧倒的優位によって特徴づけられる近代社会を批判するためのデュルケムの主張であったのだろう。

『自殺論』にはこんな一文がある。

産業（の発達・活性化）によって煽り立てられた欲望は、それを規制してきたあらゆる権威から身を解き放つことになった。この物質的幸福の神格化は、いわば欲望を神聖化し、欲望を人間のあらゆる法の上位におくようなものである。（中略）この欲望の開放は、産業の発展と市場のほとんどどまることを知らない拡大によっていっそう拍車をかけられた¹³。

おわりに

個人の思想、価値観、行動、幸福、そして道徳の判断基準はすべて社会に依っている。近年における「個人化」は決して悪いことではないのだが、アリストテレスの「中庸の徳」にもあるように、行き過ぎは全てにおいてマイナスとなる。現在「過度の個人化」は社会のあらゆるところで問題となっている。

個々人の価値観が多様化・複雑化している今日、その判断基準となっている道徳を再建する為にはどうしたら良いのか、はたまたこれは必要なことで、現在は変革の時期であり、これらが新たな道徳規準となるのかを見極めることが今後の課題である。

少なくとも、これらを観察し考察していくことが重要な事なのである。

¹² 詳しくは『グローバル時代の社会学』第12章 参照

¹³ 『自殺論』315頁

(※1)

「過度の個人化」となった者は外在的拘束力が弱くなり、少しずつ「考え・行動 (= 道徳)」を制限するものが無くなっていく。これがプラス (激昂型) に働くとそれは「そとへの攻撃 (= 犯罪行為)」となって表れ、逆にマイナス (沈鬱型) に働くとそれは「うちへの攻撃 (= 自傷行為)」となって表れる。犯罪行為も自傷行為も逸脱行為であり、つまり「過度の個人化」は逸脱行為を誘発しやすくなる。したがって犯罪行為や自傷行為という社会現象はその結果として生じてくるのである。

そして激昂型の人間は「そと (外部・社会) への攻撃」を行なう。(外部・社会への攻撃⇒犯罪行為)。また沈鬱型の人間は「うち (自分) への攻撃」を行なう (自分への攻撃⇒自傷行為)。「そとへの攻撃 (犯罪行為)」の最上級は殺人となり、「うちへの攻撃 (自傷行為)」の最上級は自殺となる。

殺人と自殺はどちらも逸脱行為であるが、デュルケムは自らの死という結果が予見できるのに実行してしまった自殺という逸脱行為の方が研究対象としては、より確実であるとの判断から『自殺論』を執筆したという背景がある。

また、「そとへの攻撃」である犯罪行為に関しては、「そと (外部・社会) への攻撃」である以上、自分の意志ではどうにもならないさまざまな要因や、環境、程度、結果など、本人の意思と異なった事態での結末が多々予測できるため、研究

対象として判断が難しく、結果あつかわなかったとされている。

デュルケムは自殺を単なる個人的な行為としてとらえず、社会的連帯の変化として捉えた。その証明のため当時フランスで注目を集めていた自殺という逸脱行為をテーマに取り上げ社会学の可能性をアピールしようとしたのが『自殺論』である。

参考文献

- Emile, Durkheim, *Le suicide*, PUF. 1998 年
 (=、宮島 喬訳『自殺論』中央公論社. 1985)
- E. デュルケム (麻生 誠・山村 健訳)『道徳教育論』講談社 2010 年
- E. デュルケム (小関藤一郎訳)『デュルケム宗教社会学論集』行路社 1983 年
- E. デュルケム (田原音和訳)『社会分業論』青木書店 1971 年
- E. バーガー (堀 豊彦・柚 正夫訳)『イギリス政治思想Ⅳ』岩波書店 1954 年
- 麻生 誠 他『デュルケム道徳教育論入門』有斐閣 1978 年
- 中島道男 『デュルケムの<制度>理論』恒星社厚生閣 1997 年
- 中 久郎 『持続と変容』ナカニシヤ出版 1999 年
- 中 久郎 『社会学の基礎理論』世界思想社 1987 年
- 夏刈康男 『社会学者の誕生 - デュルケム社会学の形成 -』恒星社厚生閣 1996 年
- 西 敏郎 他『グローバル時代の社会学』みらい出版 2013 年
- 宮島 喬 『デュルケム社会理論の研究』東京大学出版会 1978 年

柴田式モンペの研究(第1報)

宮 野 洋 子*

Study on the Shibata Style of *Mompe* (Part1)

Yoko MIYANO*

Key words : 柴田式モンペ Shibata Style of *Mompe* (Women's loose work-pants)
和裁式作業着 Japanese dressmaking style of work clothes
襷 Pleat
袴式 *Hakama* Style

はじめに

柴田学園創設者の柴田やす先生が考案した通称「柴田式モンペ」(以下、柴田式モンペとする)は、在来のものをどのように創意工夫し、特許の取得にいたったのかを検証し、その「柴田式モンペ」を製作し、その構成を検討することにした。

「柴田式モンペ」については『ここに人ありき柴田やす伝』¹⁾に記述されているが、詳しい裁ち方や縫製方法は記載されていなかった。しかし、「柴田式モンペ」は当時の生徒ばかりではなく、地域社会の一般女性にも愛用され普及していたことがわかった。

そこで「柴田式モンペ」はどのような点が工夫され、どのような形状であったのかを知るために、当時の実物を探した。「柴田式モンペ」の特許取得は昭和15年11月22日であり、当時は物資の不足していた時代であった。モンペははきふるすと形を変えて再利用されていたと思われ、見つけることはできなかった。

以上のことから、「柴田式モンペ」に関する様々な文献の調査を行うことからはじめた。

文献調査

I. 本学園で発行した書籍では「柴田式モンペ」について次のように記載されていた。

1. 『柴田やす女史追悼録』

「女史は人と爲り親切丁寧で同情の念に厚く、且穩健な思想の持主として何人にも敬愛せられているが、而も研究心に富み、常に資源の愛護に意を注いで創作工夫に心膽を凝らし、柴田式モンペ、魚形靴下型、萬用作業服等は既に特許を得、其の他數種の考案物は何れも表彰状や感謝状を得ているのである。」²⁾と記載されていた。

2. 『ここに人ありき 柴田やす伝』

「この時期には、女子の労働着、改良モンペ、魚形靴下型、羽衣ネンネコなどをつぎつぎに考案して特許権を得ている。この女子労働着は昭和十三年十月に岡山県の高梁高等技芸女学校で開かれた家庭博覧会に出品したが、羽衣ネンネコとともに最優等賞となった。女子の戸外作業用に作ったもので、弘前手織地一反で上下ができ、一着一円三十銭ほどで仕立てられるところから非常に普及した。津軽各郡農会では、やすを講師に招いて各部落で講習会を開くなど、たちまち実用化された。

モンペも「柴田式改良モンペ」として特許をとり、戦時中には弘前の女性ほとんどこのモンペをはいたという。時局柄当時の女性はほとんどモンペをはいたが、やすは在来のものに工夫を加え、見た目にも格好がよく、また仕事の能率という点を考慮したものだった。それが評判を呼んで生徒を通じて地域社会にも広く普及した。当時東京の

*東北女子短期大学

某デパートでは、その反響が素晴らしいことから、柴田式改良モンペの特許権を譲り受けたいと交渉があった。しかし、やすは特許を売れば、生徒にも一般婦人にも作り方を教えることができなくなる、と聞いて聞き入れなかったという。」³⁾と記載されていた。

3. 『五十の年輪』柴田学園創立五十周年記念誌

この記念誌には次の2枚の写真が掲載されている。

(1)「實用新案登録證」(写真1)の注釈には「柴田先生は女子労働・改良モンペ・魚形靴下型・羽衣ネンネコなどを次々に考案して特許権を得た」⁴⁾と記載されていた。

柴田式モンペの「實用新案登録證」の記載内容は次の通りである。



写真1 「實用新案登録證」⁴⁾

登録第 二九二一六 號	實用新案登録證
考案者 同右	柴田やす
實用新案ノ名稱 「モンペ」	柴田やす
前記實用新案ハ登録スヘキモノト確定シタリ仍テ實用新案	柴田やす
原簿ニ登録シ本證ヲ下付ス	柴田やす
昭和十五年十一月廿二日 特許局長官 大貝晴彦	柴田やす

(2)「柴田式モンペの着用姿」(写真2)の写真の注釈には「柴田式モンペは袴式になっており形もスマートではき易いのが特徴 生徒の作業時に着用させたが



写真2 柴田式モンペの着用姿⁴⁾

むしろ一般婦人に広く愛用された」⁴⁾と記載されていた。

4. 『にわうるし』創立五十周年記念号

「入学当初は制服もスカートでありましたが、校長柴田やす先生御考案のモンペ、魚型くつ下等の作り方を教わり、とても重宝して身につけたのも二、三年生の頃であったと記憶しております。」⁵⁾と記載されていた。

5. 『柴田学園六十年史』

「柴田式モンペ 昭和十五、十六年頃になって、事変が長引き戦争が日常化してくると、女性の服装は勤労奉仕や防空演習等の関係から活動に便利なものが要望され、いわゆるモンペが愛用されるようになった。柴田やすはこのモンペに改良を加え、袴式のスマートなしかもはき易いモンペを工夫するのであるが、このような考案には前から実績があった。」⁶⁾と記載されていた。

また「通称「柴田式モンペ」が、特許局から實用新案登録証を交付されたのは、昭和十五年十一月二十二日である。このモンペは袴式になっており、形もスマートではき易いのが特長であった。生徒の作業時にはもちろん着用させたが、むしろ一般女性に広く愛用された。特に戦時中の弘前の女性の間では、圧倒的に柴田式モンペ着用者が多かったといわれる。

柴田校長がこのモンペをはいて、グライダーを操縦したというエピソードがある。」⁷⁾と記載されていた。

さらに、この文献に形状のわかる「仕立上り図」⁷⁾(図1)が掲載されており、ここで「柴田式モンペ」の形状がわかった。

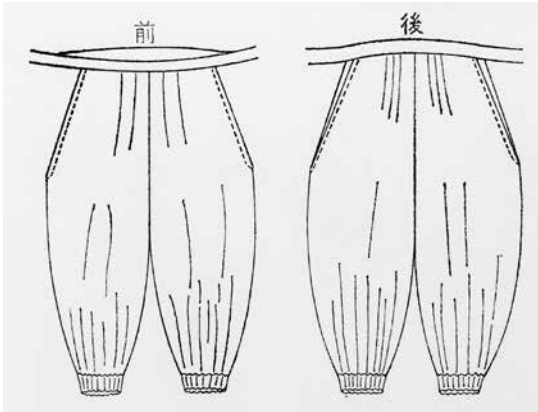


図1 柴田式モンペの仕立上り図⁷⁾

6. 『柴田学園創立七十周年記念誌思い出をつづる』座談会「和洋時代の思い出：柴田やす先生と一心同体の和をもって」

「杉田 戦時中のことでしたね。

高橋 その頃やす先生は「柴田式モンペ」を考案され、広く愛用されたそうですね。

鶴谷 生徒もはきましたよ。

杉田 はきました。

だってその頃ズボンなんて、不良がはくもんだと見られていたものね（笑）。普段はみんなモンペでした。

村上 当時お尻の形が見えるなんてとんでもないので、お尻のところに沢山の襷（ひだ）を取ったモンペをはいたんです。（笑い）⁸⁾

と当時の社会事情や様子の伺える内容が記載されていた。また、次のような内容もあった。

「高杉喜 やす先生の助手をしていたので、注文された軍服を縫いました。

それから、やす先生の考案したモンペもいっぱい注文をとってきて、「あしたの朝までに仕上げるように」と言われると「はい、わかりました」と、私達は夜寝ないで、ミシンを踏みました。」⁹⁾と記載されていた。

しかし、これらの文献には寸法や裁断図などについての記載がないことから、「柴田式モンペ」の製作は難しいと考えられた。

II. 『五十の年輪』柴田学園創立五十周年記念誌の中から

この記念誌に興味深い書籍の写真が掲載されていた。『農村作業着並びに家庭着の研究』¹⁰⁾と『家庭科被服 和裁編 改訂版』¹¹⁾（写真3）である。これらの書籍は柴田女子高等学校が発行しており、この中にモンペに関する記述があるのではないかと考えた。

そこで、当時柴田女子高等学校で教鞭をとっていた杉田さだ先生（昭和9年度～11年度、16年度～52年度まで勤務）のご息女の齊藤章子氏の協力を得て、杉田先生の残した資料や教科書を探して頂き、入手することができた。



写真3 左側『農村作業着並びに家庭着の研究』¹⁰⁾
右側『家庭科被服 和裁編 改訂版』¹¹⁾

1. 『農村作業着並びに家庭着の研究』

この研究は文部省産業教育研究指定校となり昭和30年に発表したものである。この発表の中に和裁式作業着の裁ち方（丈1/35 幅1/10 縮図）用布和服地一反¹²⁾（図2）があり、その中に下衣としてモンペの裁ち方が記載されていた。

この和裁式作業着のモンペの特徴は「特徴」の「4. モンペは柴田式を取り、裁方及び縫方は簡単にした。又両脇に襠をつけ、塵、虫の入りぬよう中より下着ののぞかぬようにし、後の紐にゴムを縫付け伸縮自在にした。その外後紐は短かくし、カギスナップを付け、用便の時便利なようにした。尚膝及び尻の部分を丈夫にするためにミシン刺にした。」¹³⁾と記載されていた。

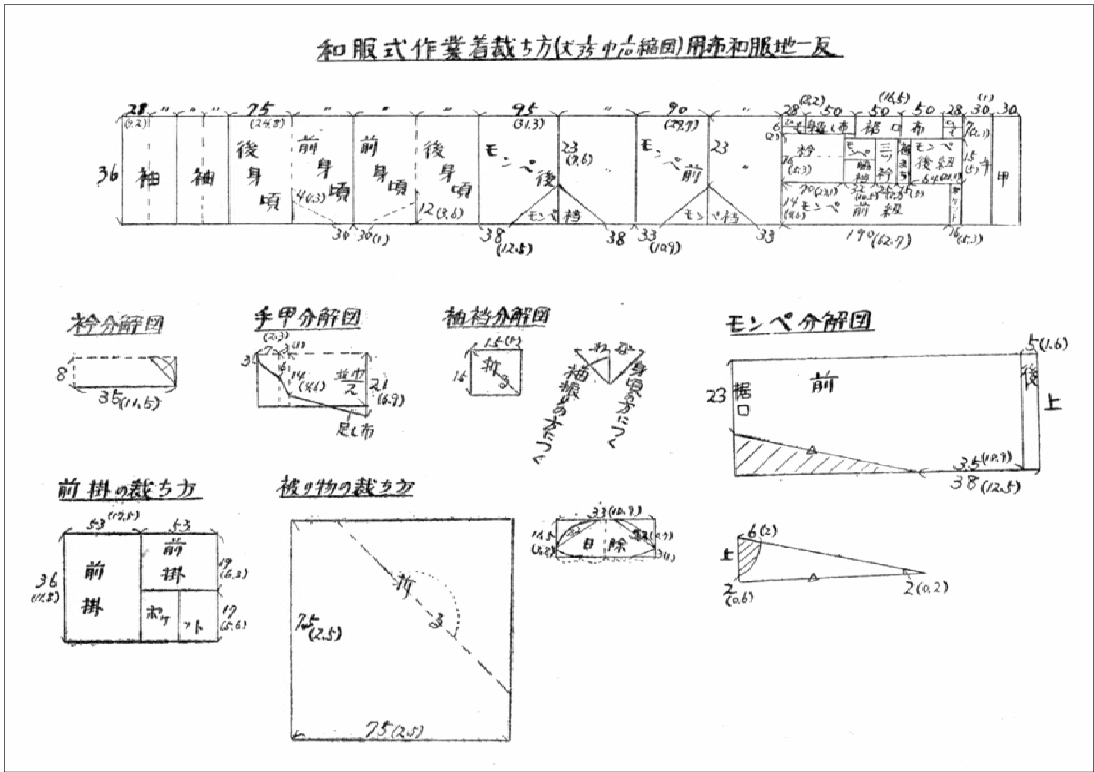


図2 和裁式作業着の裁ち方 (丈 1/35 幅 1/10 縮図) 用布和服地一反¹²⁾

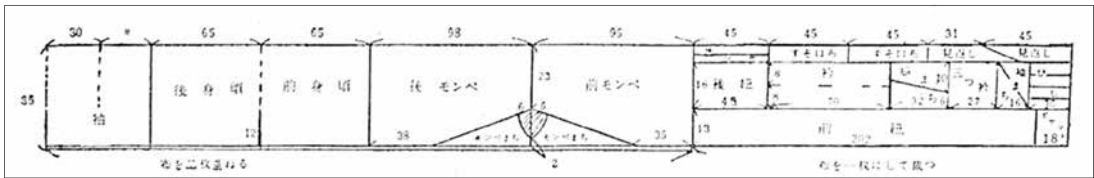


図3 和裁式作業着の裁ち方¹⁴⁾

2. 『家庭科被服 和裁編 改訂版』

この本は家庭科の教科書で、この中に和裁式作業着 (本校考案のもの) の裁ち方¹⁴⁾ (図3) と標付、縫い方¹⁵⁾ が記載され、下衣はモンペであった。

この和裁式作業着の「三、形について工夫改良されたところ」の「4. 下衣はモンペ式で後紐を短かくベルト式にしたので用便に便利である。5. 後ベルトにゴムを入れて胴回りの調節をはかる。6. 前脇明にまちをつけ、深く重ねて塵や虫の入らないように、又下着が見えないようにした。7.

ひざや腰は布を二重にして刺し丈夫にした。」¹⁶⁾ と記載されていた。

標付、縫い方については本研究の第2報で発表する予定である。

III. 特許庁の資料

特許庁に「登録實用新案明細書」は残っており、内容は次の通りである。

1. 登録實用新案明細書¹⁷⁾ (図4・5) の本文「昭和十五年實用新案出願広告第一〇七五-一號

第百十七類 九、股引き

願書番號昭和十三年第三三五九〇號

出願 昭和十三年十二月十五日

広告 昭和十五年 八月 六日

弘前市上瓦ケ町二十五番地

出願人 考案者 柴田 や す

東京市世田谷區下馬町二丁目一〇八〇

代理人 辨理士 北 村 寒 吉

モンペ

圖面ノ略解 圖面ハ本考案「モンペ」ヲ示スモノニシテ第一圖ハ正面圖第二圖ハ展開圖第三圖ハ着用シタル正面圖第四圖ハ同上背面圖第五圖ハ同上側面圖第六圖ハ前布詳細圖第七圖ハ後布詳細圖ナリトス

實用新案ノ性質、作用及効果ノ要領 本考案ハ「モンペ」ヲ改良シタル構造ニ關スルモノニシテ圖中(1) (1) 前布 (2) (2) ハ後布 (3) (3) ハ前紐 (4) (4) ハ後紐 (5) (5) …ハ「スナップ」(6) (6) ハ弧狀非縫合部 (7) (7) …ハ襷 (8) (8) ハ襷山線 (9) (9) ハ裾口ニ設ケタル「ゴム」紐 (10) ハ「ポケット」ナリトス

本考案ハ以上ノ如キ構造ノモノナルヲ以テ近時「モンペ」ノ作業上便利且ツ必要ナルヲ痛感シ之ヲ使用スルモノ多キ現況ナルモ從來ノ「モンペ」ハ襷及襷等ノ關係上外形醜ク上品ナラサル爲メ廣ク使用セラレサル恨アリシカ本考案「モンペ」ハ前後ノ襷異ナルコト襷ノ無キト乗り間ノ間隔ヲ豊ニシ歩行ニ自由ナラシメタルコト「スナップ」(5) (5) ヲ着脱スルコトニヨリ弧狀非縫合部(6) (6) ヲ簡易ニ開閉セシメ用便ニ便ナラシメタルコト裾口(9) (9) ハ「ゴム」紐ヲ縫込ミテ裾口ヲ密着セシメタルコト等ノ特徴ヲ有シ裁布ニ無駄ヲ生セス和洋服共ニ着脱容易ニ後部ニ弛ミヲ有セサル外見優美實用ナル考案ナリトス

登録請求ノ範圍 圖面ニ示ス如ク襷(7) (7) ヲ前後ニ設ケ股間エ「スナップ」(5) (5) …ニヨリ着脱開閉自在ナル弧狀非縫合部(6) (6) ヲ備ヘ裾口ニ「ゴム」紐(9) (9) ヲ装着シテナル「モンペ」ノ構造

と記載されていた。

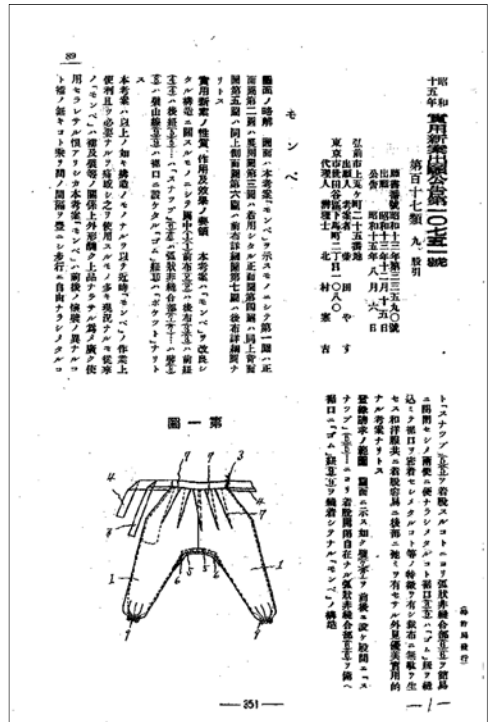


図4 「登録實用新案明細書」 1¹⁷⁾

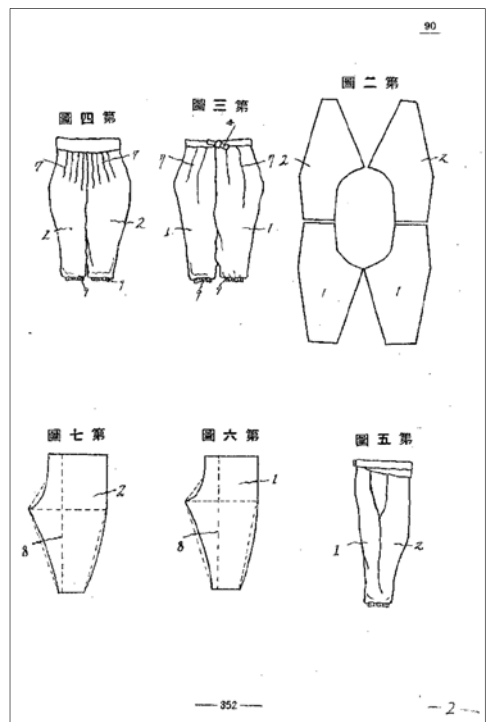


図5 「登録實用新案明細書」 2¹⁷⁾

2. 登録実用新案明細書の内容

「昭和十五年実用新案出願広告第一〇七五一号

第百十七類 九、股引き

願書番号昭和十三年第三三五九〇号

出願 昭和十三年十二月十五日

広告 昭和十五年 八月 六日

弘前市上瓦ケ町二十五番地

出願人 考案者 柴 田 や す

東京市世田谷区下馬町二丁目一〇八〇

代理人 弁理士 北 村 寒 吉

モンペ

図面ノ略解 図面は本考案の「モンペ」を示すものである。第一図は正面図、第二図は展開図、第三図は着用時の正面図、第四図は着用時の背面図、第五図は着用時の側面図、第六図は前布の詳細図、第七図は後布の詳細図である。

実用新案の性質、作用及び効果の要領 本考案は従来ある「モンペ」を改良した構造に関するものである。

図中の(1)は前布、(2)は後布、(3)は前紐、(4)は後紐、(5)は(5)…で示す「スナップ」の位置、(6)は弧状の非縫合部、(7)は(7)…で示す襷、(8)は襷山線、(9)は裾口に設けた「ゴム」紐を通す部分、(10)は「ポケット」である。

本考案は以上の如き構造をしているものであり、近ごろ「モンペ」は作業上便利かつ必要であることを痛感しており、モンペを使用するものが多いのが現在の状況である。しかし、従来の「モンペ」は襷及び襷等の関係上、外見が醜く、上品ではないのだが、広く使用されていることは残念に思う。本考案「モンペ」は前後の胴囲の襷の取り方が異なっていること、襷の無いこと、股上の間隔を多くして歩行を自由にさせること、(5)の「スナップ」を着脱することによって、股下の(6)の弧状非縫合部を簡易に開閉することができ、用便の時に便利であること、(9)裾口は「ゴム」紐を縫込むことによって裾口を密着させること等が特徴である。裁布に無駄がなく和服、洋服共に着脱が容易であり、後部に緩みを持たせないことにより外見が優美であり、実用的な考案である。

登録請求ノ範囲 図面に示すように(7)の襷を前後に設けること、(5)の「スナップ」による着脱開閉が自在であること、(6)の弧状非縫合部を備えていること、(9)の裾口に「ゴム」紐を装着していることがこの「モンペ」の構造である。

考察

文献調査Ⅰから、柴田やす先生は着用者のために工夫を凝らし、体型をあらわにしないように襷をたくさん取り、かつ作業しやすいモンペを考案したことがわかった。仕立上り図からは裾口を絞っていることがわかる。時代背景に当時ズボンが不良がはくものとされており、これはお尻の形が見えることがタブー視されていたからだと思われる。そこで、袴式の襷をたくさんとり、しかもスマートなモンペを考案したことがわかる。また、ミシンを使用して製作されていたこともわかった。

文献調査Ⅱからは本文中にある通り、和裁式作業着の特徴としてモンペは「柴田式を取り」と記載されているところから、特許を取得したモンペを踏襲していることがわかる。図2の和裁式作業着の裁ち方(丈1/35幅1/10縮図)用布和服地一反の図から、詳しい裁断寸法もわかった。

特徴は文献調査Ⅰに加え、両脇に襷をつけ、塵や虫が入らないようになっており、下着がのぞかないようにしてある。本来の柴田式モンペに次の改良を加えていることがわかった。後紐を短くし、カギホックを付け、腰部にゴムを入れ体型に合うようにしたことである。また文献調査Ⅱ以前に発行された他校の教科書『裁縫精義』¹⁸⁾の裁ち方図はカーブがあり、残布が多く出る裁ち方であるのに対して、「柴田式モンペ」は各部分の布の大きさが計算されていて余り布の出ないよう工夫された配置になっていた。また、裁ち目が直線のため、縫製の際も縫いやすい構造になっていることもわかった。

文献調査Ⅲから、柴田やす先生はただの作業着のモンペではなく、モンペにも上品さや優美さを加え、衣服としての品格を考えて「柴田式モンペ」

を考案したことが伺える。「登録實用新案明細書」から、その当時のモンペとの違いは、襷の取り方が違うこと、裾のないこと、股上の間隔をあけ歩行しやすくしたこと、股下に縫わない部分を設けスナップをつけることで容易に股下を開閉できること、裾口にゴム紐を通すこと、ポケットがついていること、裁ち布に無駄のないこと、外観が優美であることを創意工夫したことにより特許を取得したと考えられる。

これらのことから「柴田式モンペ」の特徴は

- ①袴式で外観のよいこと
- ②ウエストの前中心と後中心に襷を取り、体型を目立たせないこと
- ③裾口にゴムを入れ、裾口を閉じ、塵や虫などが入らないようにしたこと
- ④股下部分にスナップをつけ、股下の開閉を容易にしたこと
- ⑤裁断の際、余り布が出ないように計算され効率よく布を裁断することができること
- ⑥ポケットがついていること
- ⑦裾がなく、作業しやすい構造であること
- ⑧縫製は手縫いだけではなくミシンを使用していたこと

である。

まとめ

「柴田式モンペ」について、学園の資料や特許庁の登録實用新案明細書から特徴を知ることができた。

特許を取得した当時の具体的な裁ち方図や縫製方法を見つけることができなかつたが、「柴田式モンペ」の裁ち方や縫製方法を更に改良したモンペとして『農村作業着並びに家庭着の研究』と『家庭科被服 和裁編 改訂版』に記載されていることがわかった。

第2報では、これらの書籍の裁ち方図や縫製方法を参考にして「柴田式モンペ」を製作し、在来のモンペの裁ち方や縫製方法とも比較し、構成を検討する。

謝辞

『農村作業着並びに家庭着の研究』と『家庭科被服和裁編』を寄贈して下さいました杉田さだ先生のご息女の齊藤章子氏、本稿作成にあたり終始ご助言下さいました先生方に心から感謝申し上げます。

引用文献

- 1) 船水 清:『ここに人ありき 柴田やす伝』(1986)
- 2) 柴田学園創立三十年記念事業事務局:『柴田やす女史追悼録』(1952) P 3, 4
- 3) 前掲書1) P 70, 71
- 4) 学校法人柴田学園「五十年の年輪」編集委員会:『五十の年輪』柴田学園創立五十周年記念誌(1973) P 17
- 5) 柴田学園同窓会:『にわうるし』創立五十周年記念号(1973) P 47
- 6) 柴田学園六十年史編纂委員会:『柴田学園六十年史』(1983) P 120
- 7) 前掲書6) P 121
- 8) 柴田学園七十周年記念誌編纂委員会:『柴田学園創立七十周年記念誌 思い出をつづる』(1993) P 3
- 9) 前掲書8) P 5
- 10) 学校法人柴田学園柴田女子高等学校:『農村作業着並びに家庭着の研究』(1955)
- 11) 学校法人柴田学園柴田女子高等学校 被服研究会編:『家庭科被服 和裁編 改訂版』(1966)
- 12) 前掲書10) P 65
- 13) 前掲書10) P 64
- 14) 前掲書11) P 126
- 15) 前掲書11) P 126 ~ 132
- 16) 前掲書11) P 124
- 17) 特許庁>特許情報プラットフォーム>特許・実用新案>特許・実用新案番号照会>登録實用新案明細書 292116 >実公昭 15-010751
平成 28 年 8 月 29 日アクセス
- 18) 奈良女子高等師範学校 裁縫研究会:『裁縫精義モンペ』(1930) P 21

パナソニックの企業分析 (V)

— M&A の成長戦略 —

兼 平 拓 道*

Corporate Analysis of The Panasonic Corporation (V)
— Growth Strategy of Mergers and Acquisitions —

Takumichi KANEHIRA*

Key words : パナソニック Panasonic
M&A Mergers and Acquisitions
成長戦略 Growth Strategy
垂直統合 Vertical Integration

1. 攻めに転じる津賀体制

パナソニックが M&A を本格始動させている。津賀一宏社長は 2015 年度 (16 年 3 月期) の事業方針発表後の記者会見で「(不採算事業) の構造改革は完遂した」と発言し、攻めの経営に舵を切ること示唆した。「これまで既存事業はより効率的に、あまり資本を投入せずに利益を上げようとしたが、短期間で伸ばせるチャンスがあれば、戦略投資で一気呵成に伸ばす」(津賀一宏社長)。今後は、2018 年度に向けて通常の設備投資以外の「戦略投資」を約 1 兆円実行すると宣言した。

その戦略投資の最大のターゲットが M&A である。買収の対象は、自動車関連事業や住宅関連事業、システム開発分野を中心に計画している。すでに 2015 年 3 月の普通社債 (SB) による 4,000 億円の資金調達をバネとして、2015 年には自動車ミラーなど自動車部品大手のフィコサ・インターナショナル (スペイン)、船舶や鉱山機械向けに通信サービスを提供する衛星通信会社の ITC グローバル (アメリカ)、POS (販売時点情報管理) 端末のデータ管理ソフトを開発するクイック・サービス・ソフトウェア (カナダ) を買収。2016 年には産業用業務用冷蔵庫メーカーのハスマン

(アメリカ) を買収するなど矢継ぎ早に M&A 戦略を展開しており、津賀体制がパナソニックという巨大企業の経営改革の柱に M&A 戦略を重点項目として置いているのは間違いない。

そこで、パナソニックのこれまで実施した M&A をリストアップし、合併・買収・資本参加・営業譲渡の方法タイプ別、また水平・垂直・混合 (多角化) の合併目的タイプ別、そして企業グループ内・外の領域別に分析してパナソニックの M&A 戦略の将来を展望する。

2. 内部成長の利点と欠点

企業が成長する手段は、内部成長と外部成長に分けて検討できる。内部成長とは、社内で事業を拡大したり新規事業を展開することによる成長である (小田切 2010)。自社内部の優位な経営資源を徐々に活用して企業成長をしていき、従来の経営資源の上に新しい経営資源が蓄積され強力なコア・コンピタンスとして形成されていく。内部成長 (内部開発) の利点と欠点について、D.J.Collis & C.A.Montgomery (2004) 『資源ベースの経営戦略論』東洋経済新報社を参考にすると、(表 1) にまとめられ次のように説明できる。

まず内部成長の利点については、漸進的な意思決定の拡大を可能にするため、変化する環境条件

* 東北女子短期大学

と企業自身の内部で発生する学習を適合できるようになる。さらに、特定の選択に関する意思決定を長期間に渡って段階的に行うため企業リスクを軽減できる。新規事業に移転するのはハードルが高いとされている企業の無形資産の移転を、容易に行えるというのも最大のメリットである。また、企業文化との適合が図られるため、組織のケイパビリティも高くなる。新規事業でも、既存の資源を直接的に活用しながら事業を展開できる。内部成長は、経営者による内部資源を開発するというコミットメントを従業員に対して示す結果にもなり、社内企業家精神の喚起に結び付く。内部成長の継続性により内部に蓄積された学習経験や技術は、価値のある経営資源となり企業の競争力を高め事業拡大へと発展する。

表1 内部成長の利点と欠点

利 点	欠 点
漸進的拡大	時間が必要
文化との適合	新しい資源を構築する必要性
社内企業家精神の喚起	業界の（余剰）能力拡大 不十分な規模での参入
内部蓄積	失敗を取り戻すことが困難

出所) D.J.Collis & C.A.Montgomery (2004)『資源ベースの経営戦略論』東洋経済新報社より作成

次に内部成長の欠点については、現時点で企業内部に存在していない資源を新しく構築する必要があるため、非常に時間がかかるという点である。このため、新規事業が競争上最低限必要なレベルに到達できない状態で市場に参入せざるを得ないリスクがある。とくに技術革新が急ピッチで進む環境では、内部で時間をかけて開発した技術が、リリース時に市場で通用しないというケースも当然考えられる。また、業界内で新規に生産能力が増えるため業界内の競争を激化させる恐れもあるだけでなく、仮に新規事業が途中で頓挫した場合、買収（M&A）とは違い被買収企業を売却して失敗の埋め合わせができないため、失敗を取り戻す

のが困難であるというリスクも抱える。

3. 外部成長（M&A）の利点と欠点

外部成長とは、企業外部にすでに存在する事業の一部または全部を社内に取り込み成長する方法をいう。外部成長の中心はM&Aすなわち合併や買収である（小田切 2010）。既存の外部の資源や能力を獲得して成長を達成する戦略であるため、内部成長に対する最大の優位性は自社にはない新しい経営資源をスピーディーに獲得できる点である。

外部成長には合併や買収のように他社を統合したり他社への支配権を獲得する方法と、他社の株式を取得しても少数株主にとどまり他社は独立の状態での協力関係を築くという資本参加などがある。小田切宏之（2010）『企業経済学第2版』東洋経済新報社では、M&Aとは他社の所有権を全部あるいは一部取得する方法により複数企業の事業が統合されることと定義している。そのうえで、複数企業が統合され法的に1社になるのを合併、他社の支配権を獲得しそのまま子会社として支配下に置くのを買収、支配権獲得に至らない少数株式の獲得をして一定の影響力を得たり提携関係を築くのを資本参加としている。また、このほか村松司叙・宮本順二郎（1999）『企業リストラクチャリングとM&A』同文館では、M&A手法のうち会社ごとに売買するのではなく、資産のうち部分的に買い取る手法を営業譲渡（事業譲渡）としている。

また、M&Aはグループ内M&Aとグループ外M&Aに分類できる。本稿では内部の領域を、親会社だけでなく子会社およびグループ関連会社を含む企業グループ全体内とする。外部の領域は企業グループ全体外の領域とする。グループ外M&Aは外部成長そのものであるが、グループ内M&Aは内部成長と外部成長の混合成長としてとらえる見方が適切と考える。つまり、内部成長と外部成長のマイナス面を後退させ、両方のプラス面を相乗させた形である。

外部成長 (M&A) の利点と欠点について、D.J.Collis & C.A.Montgomery (2004) 『資源ベースの経営戦略論』東洋経済新報社を参考にすると、(表2)にまとめられ次のように説明できる。まず、外部成長の利点については、新規事業において補完すべき経営資源を持つ既存企業を M&A することにより、企業が参入した新規市場で時間をかけないで地位を獲得できる点である。これは競争力を決定する経営資源が、模倣もしくは蓄積できない性質となるケースで重要となる。自社に不足している経営資源を補完して自社のコア事業を強化するためにも M&A は使われるため、企業のコア・コンピタンスをさらに強いものとし経営資源の競争力の強化にもつながる。また、既存企業を M&A すれば潜在的な競争手を排除する結果になり、業界内での激しいシェア争いを避けられるという利点もある。

表2 外部成長 (M&A) の利点と欠点

利 点	欠 点
スピード	買収コスト
補完的資産へのアクセス	不必要な関連事業
潜在的競合企業の排除	組織の衝突が統合を妨げる可能性
企業資源のアップグレード	強いコミットメントが必要

出所) D.J.Collis & C.A.Montgomery (2004) 『資源ベースの経営戦略論』東洋経済新報社より作成

次に外部成長の欠点については、まず、M&A にはコストがかかるという点である。企業買収に焦点をあててみると、買収では被買収企業の時価総額に対して30%以上の割増し価格が必要とされるケースが多いため、買収による企業価値の向上が高いものでも、買収競争などがあれば逆に自社の企業収益を圧迫してしまう恐れもある。また、買収企業にとっては被買収企業には喉から手が出るほど欲しい経営資源もあるが、逆に不要な経営資源もあるはずである。買収では、まさに不必要な関連事業もセットで抱え込んでしまうコス

トが生じる。

一方、買収後の統合プロセスにおける難題もある。相異なる組織構造や企業文化、そして従業員、買収する側と買収される側の心理的障壁などの衝突が統合と融合を妨げる恐れもある。同時に融合を推し進める経営者の強いコミットメントも求められる。かなりのリーダーシップがある経営者でないと、統合へのハードルはそう簡単には乗り越えられない。

4. M&Aのタイプ別分析

以上の企業成長による戦略分析の観点を踏まえたうえで、パナソニックのM&Aのデータをリストアップし、合併・買収・資本参加・営業譲渡の方法タイプ別、水平・垂直・混合(多角化)の合併目的タイプ別、グループ内・外の領域別のそれぞれに分類し分析する。データは『パナソニック株式会社 第103期 有価証券報告書(沿革)』(平成21年4月1日至平成22年3月31日)と『日本企業のM&Aデータブック1985-2007』レコフ(2008)から抽出する。分析期間は1952年から三洋電機の買収(連結子会社化)の2009年までとする。また、水平合併、垂直合併、混合合併の定義については、小田切宏之(2010)『企業経済学第2版』東洋経済新報社を参考とする。水平合併とは、同一市場において同種の商品または役務を供給する企業間の合併、垂直合併とは、購入者・供給者の関係を有する企業間の合併、混合合併とは、水平合併、垂直合併以外の合併と定義する。

パナソニックのM&Aは合計44件。全体ではグループ内M&Aは13件でグループ外M&Aは31件であった。内訳を見ると合併は5件で、うちすべてがグループ内であった。買収は13件で、うちグループ内が7件・グループ外は6件であった。資本参加は24件で、うちすべてがグループ外で、営業譲渡は2件で、うちグループ内が1件、グループ外は1件となった。合併5件はすべて垂直合併であった(表3)。

表3 パナソニックのM&A (1952年～2009年)

年	会社名	業種	目的・方法	領域
1952	中川機械	電機 (未上場)	資本参加	外部
1954	日本ビクター	電機 (上場)	資本参加	外部
1962	東方電機	電機 (未上場)	資本参加	外部
1988	イライ	ソフト・情報 (未上場)	資本参加	外部
	松下電器貿易	商社 (上場)	合併 (垂直)	内部
1989	コーラルマイン	アミューズメント (未上場)	資本参加	外部
	オフィスワークステーションズ	ソフト・情報 (イギリス)	買収	外部
1990	ナショナル・セミコンダクター	電機 (アメリカ)	営業譲渡	内部
	MCA	アミューズメント (アメリカ)	買収 (TOB)	外部
	レーベオプタ	電機 (イギリス)	資本参加	外部
1992	サンマテオ・ソフトウェア	ソフト・情報 (アメリカ)	資本参加	外部
	ゼネラル・マジック	ソフト・情報 (アメリカ)	資本参加	外部
1993	松下電子工業	電機 (未上場)	買収	内部
1995	ラカンパルナショナル	電機 (インド)	買収 松下電池工業と共に	外部
	松下住設機器	電機 (未上場)	合併 (垂直)	内部
1996	プラズマコ	電機・PDPパネル (アメリカ)	買収	外部
1997	日本 RSA	ソフト・情報 (未上場)	資本参加 東京三菱銀行と共に	外部
	ヘルステックサービスズ	サービス (アメリカ)	資本参加 同社米国法人を通して	外部
	メディアサーブ	通信・放送 (未上場)	資本参加 ソニーと共に	外部
1998	モバイル放送	通信・放送 (未上場)	資本参加 パイオニア等2社と共に	外部
	ポリグラム	アミューズメント (オランダ)	資本参加	外部
1999	エビグラム	ソフト・情報 (アメリカ)	資本参加	外部
	西日本家電リサイクル	サービス (未上場)	資本参加 日立製作所他6社と共に	外部
2000	松下冷機	電機 (未上場)	買収	内部
	B スカイ B	通信・放送 (イギリス)	資本参加	外部
2001	松下電子工業	電機 (未上場)	合併 (垂直)	内部
	マイクロキャビン	ソフト・情報 (未上場)	資本参加	外部
	アイワイバンク銀行	銀行 (未上場)	資本参加 伊藤忠商事と共に	外部
	ジュビターテレコム	通信・放送 (未上場)	資本参加 三井物産と共に	外部
2002	松下通信工業 九州松下電器 松下精工 松下寿電子工業 松下電送システム	電機 (各社とも未上場)	買収	内部
	イーネット・ジャパン	ソフト・情報 (未上場)	資本参加 東京日立家電などと共に	外部
	ピーターキュー	通信・放送 (未上場)	資本参加 ソニー、富士通と共に	外部

年	会社名	業種	目的・方法	領域
2003	松下電子部品 松下電池工業	電機 (各社とも未上場)	買収	内部
	イーブックイニシアティブ ジャパン	ソフト・情報 (未上場)	資本参加	外部
2004	松下電工	電機 (上場)	買収 (TOB)	内部
	ベジタリア	食品 (イタリア)	資本参加	外部
2005	松下産業情報機器	電機 (未上場)	合併 (垂直)	内部
	日立製作所新設特許管理会社	サービス (未上場)	資本参加	外部
2006	トロピアン	電機 (アメリカ)	営業譲渡	外部
2007	松下東芝映像ディスプレイ	電機 (未上場)	買収	内部
	IPS アルファテクノロジ	電機 (未上場)	買収	外部
2008	松下冷機	電機 (未上場)	買収	内部
	松下電池工業	電機 (未上場)	合併 (垂直)	内部
2009	三洋電機	電機 (上場)	買収 (TOB)	外部

出所：1) 「パナソニック株式会社 第103期 有価証券報告書 (沿革)」
(平成21年4月1日 至 平成22年3月31日)
2) 「日本企業のM&A データブック 1985-2007」レコフ (2008) より作成

5. 買収と資本参加が重点戦略

以上の結果から、パナソニックのM&A戦略を分析すると3つの特徴が浮かび上がる。

1つ目の特徴は、パナソニックはM&Aにおいて合併せずに子会社としてグループ傘下に置くM&A、つまり買収や資本参加が圧倒的に多い点である。買収の13件、資本参加24件に対して、合併はわずか5件しかない。小田切宏之(2010)『企業経済学第2版』東洋経済新報社を参考にすると、最大の理由は合併してしまうと、組織統合のための費用や困難性が大きくなってしまふからだと考えられる。とくに日本企業では労働慣行がそれぞれの企業によって違うため、合併により2つの企業の労働慣行を統合するのに費用がかかるだけでなく、従業員の間で利害対立が起きやすい。賃金体系や福利厚生、昇進や転勤のルールなど様々なところに及ぶ。とくに2つの企業の賃金体系が違えば、両社の従業員の満足を充たすためには賃金の高い方に統一せざるを得ない。

これに対して買収や資本参加は被買収企業を別会社にしておくことにより、インセンティブを高

めたり、それぞれの事業に合った労働条件やマネジメントを維持できるため、合併による費用や困難性を減らすのが可能となる。また、企業にとってM&A効果がマイナスになるといった不測の事態が発生した場合、法的に1社に統合されてしまう合併とは違い、買収企業を売却して損失を最低限にとどめるなどのリスク対策が万全となるといったメリットもある。

ただ、買収や資本参加のように統合が緩やかであれば、被買収企業に対するコントロールは不完全になり、意思決定の困難性ととも組織内での情報の流れが滞ったり、機会主義的行動が取られやすくなるなどのデメリットもある。

これらの視点を踏まえて考えると、パナソニックのM&Aが合併よりも買収や資本参加に力点を置いているのは、このような買収や資本参加によるデメリットよりも、合併の費用と困難性を減らせるだけでなく、M&Aのリスク対策を比較的容易に講じられるといったメリットのほうが大きいと経営判断しているからである。言い換えれば、パナソニックは被買収企業に対する意思決定や情報伝達などのコントロール力が強い企業体質であり、買収や資本参加など緩やかな統合におけるデメリットを抑えることができる経営体質の企業であると考えられる。

6. 合併はすべて垂直統合

2つ目の特徴は、パナソニックの合併がすべて垂直合併となっている点である。その背景について、小田切宏之(2010)『企業経済学第2版』東洋経済新報社を参考に分析すると、垂直合併の最大の利点は、取引費用がかからないことである。外部市場取引には取引費用がかかる。とくに不確実性や情報の不完全性が存在するケースでは避けられない。最終製品に対する需要が不確実な状況では、部品調達量も価格も不確実となる。この不確実性のなかで、最適な価格や数量を契約するのは至難の業である。むしろ垂直合併により企業内で価格や数量の最適レベルを調整すれば、部品の

製造契約がないため取引費用がかからずに済むのである。

企業にとって市場での比較優位性やコア・コンピタンスを高める原動力となる関係特殊的な資産に投資しやすいのもメリットである。関係特殊的な資産とは、取引関係にその資産価値が依存し、取引相手が変われば価値が失われる資産である。外部市場取引では、関係特殊的な資産への投資は、いったん投資するとすでに回収不可能であるため十分に投資が発生しない。関係特殊的な資産に部品メーカーがいったん投資をすれば、その資産は回収不可能であるため、取引相手から取引関係を停止されても投資費用を回収できず損失を被ることになる。また、取引停止を脅しに不利な取引条件を強要される恐れも出てくる。このリスクを回避するため部品メーカーは関係特殊的な資産に投資するのを嫌がるようになる(ホールドアップ問題)。このホールドアップ問題は、垂直合併ではほとんど起こらない。部品調達側も部品供給側も同一企業内にあり、お互いの契約がないためホールドアップ問題のような機会主義的な行動は起きにくいと見られる。

企業は他社もしくは他の製品には使わない特別な部品や技術である関係特殊的な資産があるからこそ、他社との競争に打ち勝てる。つまり関係特殊的な資産に投資する戦略なしには企業は生き残れない。その意味で、垂直合併にはホールドアップ問題を引き起こさずに、企業の生命線とも言える関係特殊的な資産への投資を促進するという大きなメリットがある。

一方、垂直合併には不利益をとまなう側面もある。まずは、技術や経営資源と能力のバランスが悪い垂直合併は不利益であるという点である。生産の最小効率規模が事業によって違うケースは、社内の部品(原材料)調達側と部品(原材料)提供側との需要と供給のミスマッチによる不利益が発生したり、垂直連鎖の各段階で経営資源や能力がそれぞれの段階で大きく異なり見合っていなければ、様々な不経済を引き起こす可能性もある。

次に組織やインセンティブに関連して、垂直合併により発生するコストがある。市場競争の圧力が低下するために効率性を追求するインセンティブが弱まる結果によって発生するインセンティブ・コスト、上司による部下の監視が不十分なものになるために発生するモニタリング・コスト、上司により良く評価してもらうために行う非経済的な活動によって発生するインフルエンス・コスト、監視の不十分による企業や株主の利益よりも自己の利益を追求しようとする行動によって発生するエージェンシー・コストが主な4つのコストである。この4つのコストは、垂直合併のデメリットとして考慮すべき点である。

これらの垂直合併のメリットとデメリットを踏まえて考えると、パナソニックが合併戦略で垂直統合を採用しているのは、垂直合併による技術、経営資源、能力、組織、インセンティブの観点からのコスト発生より、取引上のコスト削減を選択しているからに他ならない。言い換えれば、企業として技術や経営資源と能力のバランスを調整する経営戦略を持ち、また組織内で発生する考えられる4つのコストを抑制する企業文化やシステムを持っている企業であると考えられる。また、パナソニックの商品技術力を生み出す関係特殊的な資産への投資を、企業として生き残るための重要な戦略に位置付けている経営戦略は、コア・コンピタンスを高めるという意味でも大きく評価できる。

7. “fast and slow”の合併戦略

3つ目の特徴は、合併がすべてグループ内部で行われている点である。これはパナソニックの合併戦略が、単なる外部成長（M&A）を目的としているのではない事実を示唆している。内部成長を取り入れた外部成長、つまり内部成長と外部成長のマイナス面を後退させる一方、内部成長と外部成長のプラス面を獲得できるような仕組みである。とくに強力な外部成長（M&A）である合併については、内部成長システムを加えることに

よって、合併の欠点を補完する目的があるのではないかと考える。

D.J.Collis & C.A.Montgomery (2004)『資源ベースの経営戦略論』東洋経済新報社から作成した(表1)と(表2)を参考にしながら考えてみる。外部成長の欠点としては、まず、買収(合併)コストがあげられているが、企業グループ内部であれば合併が発表される以前に、合併企業と被合併企業はすでに決まっており、お互いの意思統一も水面下で進み段階を踏んで調整や準備がなされているため、合併競争が起こるとは考えにくい。また、不必要な関連事業を抱えるコストについても、あらかじめ双方で事業の棲み分けと不必要事業の清算や撤退が完了していると想定されるため、最低限に抑えられるはずである。企業グループ内だけに外部企業と合併するよりは、組織の衝突が統合を妨げる可能性も低いと予想されるだけでなく、経営者の強いコミットメントも必要ないと見られる。まさに内部成長のメリットである「漸進的拡大」と「文化との適合」が外部成長の欠点を補完している形である。

一方、外部成長のメリットと内部成長のメリットの相乗効果は計り知れない。外部成長の「スピード」「補完的資産へのアクセス」「企業資源のアップグレード」に、内部成長の「漸進的拡大」「文化との適合」「社内企業家精神の喚起」「内部蓄積」が加わることにより、企業グループ内部での合併のメリットは格段に高まる。外部成長によって、企業は新規事業に乗り出す際に自社に不足しており補完すべき新しい経営資源を持つ企業にM&Aを実行して、スピーディーに経営計画を遂行する。それは同時に、企業のコア・コンピタンスをさらに強いものとし経営資源の競争力の強化につながる。

この外部成長のメリットを、徐々にじっくりと定着させ成長を図っていくのに貢献するのが内部成長のメリットである。漸進的な意思決定を拡大するため、合併で変化する環境条件と合併後の内部で発生する学習を適合できるようになる。企業文化との適合が図られるため、組織のケイパビリティ

ティも高くなり新規事業の目標達成が容易になる。また、経営者による合併後の従業員に対するコミットメントも社内企業家精神の喚起に結び付く。継続性により内部に蓄積された学習経験や技術は、企業価値を高める経営資源となり、コア・コンピタンスを高め事業拡大へと発展していくと見られる。

一方、村松司叙・宮本順二郎（1999）『企業リストラクチャリングとM&A』同文館によると、M&Aは企業の成長戦略の重要な方法であると同時に、事業リストラのツールでもあると述べている。この考え方は、企業グループ全体（内部）における成長戦略にもあてはまる。企業グループにとっては、グループ全体の事業構造を効率化するためグループ全体という事業体のまとまりに変更を加えることが求められる。すなわち企業グループ内部での事業ポートフォリオ・リストラクチャリングが必要となる。グループに所属する各企業が企業グループ内部での合併により、市場で競争力を持つ事業単位である中核事業（コア・ビジネス）を集中させる戦略でコア・コンピタンスを高める一方、市場において比較競争劣位の事業単位を捨てる手段により企業グループ全体の効率性を高めることができるのである。

パナソニックの合併戦略は、いま見てきたとおり外部成長に内部成長システムを加えた企業グループ内部での合併である。その狙いは外部成長のデメリットを内部成長のメリットでカバーする一方、双方のメリットを“first and slow”で相乗的に高めたM&A戦略だと考えられる。また、事業ポートフォリオをリストラクチャリングするために、グループ内部での合併を戦略的に活用しているとも見られる。

ただ、合併についてはすべてグループ内部でのM&Aだが、合併、買収、資本参加、営業譲渡の全体では、パナソニックのM&Aは合計44件のうちグループ内部のM&Aは13件でグループ外部のM&Aは31件である。しかも合併が5件に対して、買収、資本参加、営業譲渡は39件と合併よりも多数にのぼる。このため、パナソニック

のM&Aは企業合併以外のケースでは、企業グループ外部から既存の事業を取得する方法により成長を達成する方法を経営戦略の主軸にしているといえる。外部成長の欠点を呑み込んだうえで、欠点よりも得られる利点の方が大きいと経営陣が判断していると見られるため、今後、引き続きパナソニックのM&A戦略は、グループ外部からの買収、資本参加、営業譲渡を一段と拡大していくと考えられる。

8. M&Aの早期利益化が焦点

パナソニックは、歴史的に家電などの消費者向けビジネス（BtoC）に強い企業である。消費者向け商品は単価の下落が激しく、ライフサイクルが短いために法人向けビジネス（BtoB）に比べて安定的な成長が難しい。このため、2012年に就任後、津賀社長はコモディティー化した家電事業から、パナソニックが蓄積してきた技術力を活用しBtoBの事業領域に成長路線の舵を切っている。BtoBの経営資源が自社に不足しているのであれば、M&Aによりスピーディーに外部から取り込むのが適切な経営戦略となる。しかも、津賀社長は2016年の年頭所感で「既存の延長では成長できないことが明らかなのに、期限を決めずに努力を続けている」と述べ、M&Aなどの外部成長によるスピード経営の必要性を暗に打ち出している。今のパナソニックにはM&Aによる経営のスピード化が必至であるということだ。ただ、パナソニックは三洋電機の買収や薄型パネル大型工場などの大型投資で失敗した苦い過去がある。この負の遺産を精算するために津賀社長がこれまで断行してきた構造改革は、リスクを減らす企業戦略であるため冷静な判断で経営計画を実行できた。しかし、今後の攻めの成長戦略にはリスクなしの経営計画はありえない。

M&Aをした企業を、どこまで速く“金のなる木”に育てられるのか？M&A事業をハイスピードで利益に貢献させる企業戦略を立てられるかどうか、パナソニック津賀体制の命運を握る。

参考・引用文献

- 1) 小田切宏之 (2010) 『企業経済学 2 版』 東洋経済新報社
- 2) Collis, D. J. & C. A. Montgomery (2004) 『資源ベースの経営戦略論』 東洋経済新報社
- 3) 村松司叙・宮本順二郎 (1999) 『企業リストラクチャリングと M&A』 同文館
- 4) レコフ編 (2008) 『日本企業の M&A データブック 1985-2007』 レコフ
- 5) 許斐健太 (2015) 「パナソニック、1 兆円戦略投資の“中身”」 『東洋経済オンライン (2015 年 4 月 1 日)』 東洋経済新報社
- 6) 許斐健太 (2015) 「パナソニック、「10 兆円構想」の課題とは？」 『東洋経済オンライン (2015 年 4 月 29 日)』 東洋経済新報社
- 7) 齊藤美保 (2016) 「パナソニックが描く「10 兆円撤回」後の成長図 ニュースを斬る 津賀一宏社長インタビュー」 『日経ビジネスオンライン (2016 年 5 月 11 日)』 日経 BP 社
- 8) 田嶋ななみ (2015) 「パナソニックが今、米冷蔵庫を買収する意味」 『東洋経済オンライン (2015 年 12 月 30 日)』 東洋経済新報社
- 9) 日本経済新聞編集局 「パナソニック、車、住宅で M&A 加速 戦略投資 1 兆円」 『日本経済新聞 (2015 年 3 月 26 日付電子版)』 日本経済新聞社
- 10) 『パナソニック株式会社 第 103 期 有価証券報告書』 <http://panasonic.co.jp>

スムーズな学びの接続についての考察

— プロジェクト保育から考える —

兼 平 友 子*

Consideration on smooth learning connection

— Think from project childcare —

Tomoko KANEHIRA*

Key words : プロジェクト保育 project childcare
連携 collaboration
ピラミッドメソッド Pyramid Method
レジヨ・エミリア保育 Teaching the Reggio Way

1. はじめに

「確かな学力」の定着をはかるために「わかる授業」の工夫が求められている。文部科学省より提示されている「確かな学力」とは知識・技能に加えて主体的に判断する力、思考力、問題解決する資質や能力、学ぶ意欲等である。これらの学力は主に体験的な学習をもって身に付けられていく。このことから、わかる授業に大切なことは意欲・自主性であり、実はそれは幼児期の教育で行われていることと通じている。幼児期にいかにも多くの経験・体験ができ、何を感じたかがその後の「学び」、「わかる」、「できた」につながってくるため、幼児期の教育は土台として大切である。そして、その後に続く就学以降の教育においても継続して子ども主体の経験・体験を積み重ねていくよう工夫していくことが最も重要であろう。「わかる授業」を求めて探っていくことは、保育所幼稚園と小学校とのスムーズな接続となるための一つの手立てとなるのではないだろうか。

そこで、本研究では「わかる」ということがどうということなのかを述べた上で、子どもの意欲、自主性を重視した保育の方法であるプロジェクト保育の先駆となったイタリアの「レジヨ・エミ

リア保育」と、オランダのピラミッドメソッドの中のプロジェクト保育について探っていくことから、保幼小連携について考えていきたい。

2. 「わかる」とは

子どもにとって「わかる」とはどういうことを意味するのか。乳幼児の子どもたちの「わかる」と小学校以降の子どもたちにとっての「わかる」というのでは、感覚的に違いがあるのかと考えると、おそらく違いはないだろう。佐伯氏が「わかる」ということについて「すでに「わかっていたこと」が「やっぱりそうなんだ」ということがわかること、あるいは、「結局、同じことだったんだ」ということがわかること」⁽¹⁾と述べているように、これまでの経験や得た知識からつなげて考えられたり、再確認できることが「わかった」ということになる。このことを「わかり直し」⁽²⁾と佐伯氏は言っているが、この「わかり直し」こそが「わかる」なのである。これまでの知っていることや、経験から入ると安心感があり、次の未知に向かって進もうとする意欲が出てくる。私たち大人もわかっているつもりになっているだけで、真のわかったには至っていないことの方が実際は多いようである。子どもが興味・関心、好奇心があってそのものに対して挑戦していこうと

*東北女子短期大学

し、その中で失敗や葛藤も味わいながら自分なりに全力を尽くし納得のいく満足感を得た時に「わかった」「できた」となる。このように考えると、授業の中で単に与えられた内容について学習をすることは真の「わかる」までには至っていないということになる。「わかった」という感動があるはずだからである。そして教師は子どもと一緒にその「わかった」感動を味わえる人でなければならない。それには子ども一人ひとりについて把握するのはもちろん、これまでの経験も含めて一人ひとりの人間性を見極める力もなければならない。佐伯氏が、「先生」というのは「どう教えるか」のみに関心のある人ではなく、「いったい、ものごとはどうなんだろう」という好奇心と探求心をもって、文化に参加している人でなければならない。(先生自身が、教えるべきことのおもしろさ、重要さ、便利さ、などを味わい、より深く探求している人であるべきなのです。)⁽³⁾といているように、子どもが「わかった」「できた」を感じるためには、教師も一緒になって知ろう、こんな面白いものがある、なぜそうなのかと関心を寄せることが大事なのである。教え方の方法よりも教師の積極性が子どもの心を掻き立てる。大人が「わかろうとする心」を持つことで子どもたちにも同じ「わかろう」という思いに誘うことができる。活動において子どもが活動に没頭することがまず最優先であり、教師はその時の子どもの内面を汲み取りここの学びを予測して環境設定を行い子どもの育ちの援助をする。この環境設定が教師の役割の中で重要なのである。このことから、子どもの内面理解を重視し、環境による教育を行っている幼児期の教育の在り方がやはり教育の基本となるといえる。現在の日本の小学校以降の全ての教科の中では難しいが、小学校低学年の生活科の科目では可能であろう。木村氏がいうように、生活科の教科では子ども主体の教育が幼児教育から継続して可能である。やはり幼児期を終えた後の教育においても全人的理解に基づく教育をしていかなければならない。

わかる授業の工夫を模索していく前提には、い

かに教師が子どもと同じ気持ちになって探求心・好奇心を持って学ぼうとするかという気持ちがあり、そのための最善の環境設定を工夫していくことがわかる授業につながると考える。

3. レッジョ・エミリア保育

イタリアのレッジョ・エミリア保育における保育者の姿勢の特徴として、「子どもたちには多大な可能性をもっている」⁽⁴⁾と考えていることがあげられる。保育者たちは、その可能性を自分たちが引き出す役割をもっていると考え保育にあたっている。徹底的に子どもの主体性を重視した保育を行っているのがレッジョ・エミリア保育である。レッジョ・エミリア保育の基本概念は、「共同性」「記録文書」「プロジェクト」である。「共同性」とは保育者同士の共同を基本単位とし、子どもと共同で小あるいは中グループでの共同で学びを行っていく。グループでの学びには考え方の交流(葛藤等も含む)が重要であるとしている。「記録文書」というのは、子どもたちの作業中の写真や会話、様子などをパネルに展示し、子どもたちが歩んできたプロセスを展示することでコミュニケーションを生み出し、情報交換の手立てとなったりするものとして重要な役割を果たす。3つ目の「プロジェクト」は、レッジョ・エミリアでは他とは違う特徴を持っており、プロジェクトの大部分が前もって決められていない。そのプロジェクトがどのくらい続くのか、どのような方向に進んでいくのか、どんな活動を行うのかなどあらかじめ決まっていないのである。保育者と子どもはプロジェクトの全てを共同で行っていく。保育者側からの一方的なものはない。大人と子どもがお互いに学びあうという基本的な姿勢があるので、学びは保育者と子どもの相互・共同で形づくられていく。活動の中心は「対話」である。保育者は子どもたち同士どんなことにもディスカッションを重ねて活動に広がりを持つように援助を行うのである。保育者の役割は、子どもたちが自分の思いを話せるように、また考えを深められるよう

		年少クラス	年中クラス 1年の前半	年中クラス 1年の後半	年長クラス 1年の前半	年長クラス 1年の後半
発達領域	プロジェクト	テーマ	テーマ	テーマ	テーマ	テーマ
個性の発達	受け入れ	入園・進級の受け入れ方	入園・進級の受け入れ方		入園・進級の受け入れ方	
空間の理解	空間	ぼくとわたしの体	ボディ・イメージ		空間を学ぶ	
考えることの発達	色と形	おもちゃ屋さんへ行こう	スーパーへ行こう		商店街へ行こう	
時間の理解	秋	雨と風	葉っぱと種		秋の天気	
言葉の発達	家	ぼくとわたしの家	色々なお部屋		お引越し!	
社会性を伴った 情緒の発達	クリスマス	ライトアップ	クリスマスのお祝い		クリスマスのお祝い	
考えることの発達	数える	くまちゃんのお誕生日		ぼくとわたしの誕生日		お祝い!
言葉の発達	衣服	何を着ようかな?		見て見て!		私のお洋服はどう?
時間の理解	春	成長する!		外へ出よう		春が来た
考えることの発達	大きさ	ネズミの大きさ、 ゾウの大きさ		大きくなる		旅にしよう
言葉の発達	交通	家のまわり		通園路		どうやって来る?
世界の探索	水	水と遊ぶ		家の中の水		家の外の水

【表1】1年間のプロジェクトプログラム（オランダの一例）

出所：ジェフ・フォン カルク著 辻井正監修『ピラミッドメソッド保育カリキュラム全集ピラミッドブック基礎編』子どもと育ち研究所、2011年、140頁より抜粋

に適切な質問を行いながらディスカッションの手助けを行うことである。子どもたちのアイディアを中心に行えるようにディスカッションの記録をとり、検討する。そこから子どもたちが知りたいことは何か、子どもたちの考え、疑問などを検討する。保育者は子どもたちが自分たちで疑問を解決したり、仮説を確かめたりできるよう援助をするのである。プロジェクトを行うためには子どもたちの様子を細かく観察することが大事であり、それを記録する。子どもたちのつぶやきや会話を大切に、そこからプロジェクトを導いていくというのがレジジョ・エミリア保育である。このように、レジジョ・エミリア保育は、保育者の徹底した援助の姿勢、子どもとともに学び合おうとする姿勢が、子ども主体へと導いているといえる。

4. オランダの幼児教育“ピラミッドメソッド”

ここでは、オランダの幼児教育である「ピラミッドメソッド」の中のプロジェクト保育について述べていくこととする。

ピラミッドメソッドのプロジェクト保育は、長期的に継続していくものと、短期的なものがある

。長期にわたって行われるものは、1年を通して毎月の保育テーマを設定しそのテーマに合わせて保育を行う。毎月のプロジェクトは全ての年齢で同じテーマで行い、年齢が上がるにつれて難しさが増すように内容を設定している。例えば、プロジェクトテーマが「水」の時、年少クラスではテーマが「水と遊ぶ」で、年中クラスのテーマは「家の中の水」で、年長クラスのテーマが「家の外の水」となっている。（表1）年齢発達に合わせて子どもたちの身近な所、経験していること、知っていることから始まり、徐々に子ども（自分）から離れたものへと変化（抽象化）していくように援助を行っていく。保育園の中の環境もテーマ一色に設定され、子どもたちの興味関心を引くように装飾される。一回ごとのプロジェクトは「方向づけ」「見本を見せる」「理解を広げる」「理解を深める」という4つの段階に分かれておりテーマを掘り下げながら探索できるように構成されている。「方向づけ」はテーマの最初の段階で、子どもたちの気分を盛り上げることに重点を置いた段階である。生活と馴染みのある要素やこれまでの経験とつながりのある要素を探し出し、子どもたちがすでに知っていることへ結び付ける。子ども

もたちにとって全く新しいことを取り上げるより、すでに知っていることを取り上げることで安心感や自信を持って学んでいこうという意欲が出て次の段階へとつながる。次の「見本を見せる」段階は、学びの第一段階で、テーマの基本的な概念を学ぶ段階である。子どもたちの身近なものから始め、できるだけ多くの五感を使った感覚的な体験を行い学びへと導いていく段階である。次の「理解を広げる」段階は、概念を広げる段階として、子どもたちの経験を用いながら現在目の前にないものを思い起こさせたり、以前に起きたことを示すなど具体から抽象化へと向かう段階である。先生は子どもたちが目の前の事柄からどんどん離れていくための手助け（「足場」）を工夫するのである。最後の「理解を深める」段階では、先の「見本を見せる」「理解を広げる」段階で学んだことを新しい状況に応用する段階である。小さな問題が起きた時には、これまでの経験を応用し自分で解決するよう援助（「足場」）をする。物事に対して柔軟性が増すように「感覚の切り替え、表現の種類切り替え」⁽⁵⁾を行えるようにする。「想像から表現へ、描かれたものから実体へ、現在から過去や未来へ、ここからどこか別の所へ」⁽⁶⁾というように表現の種類を切り換えることを行う段階である。具体から抽象へと向かうようにすべてのプロジェクトが作られているのである。

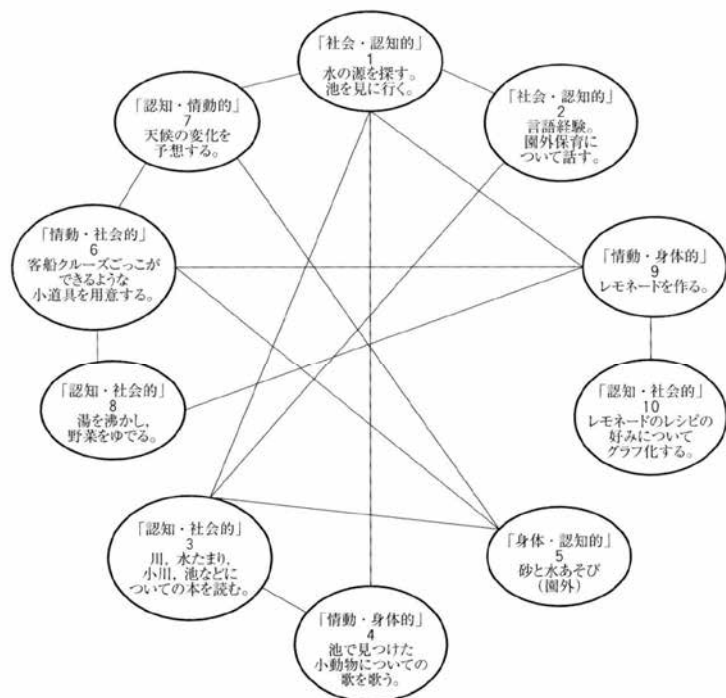
プロジェクトで大事なことは、始めに興味を掻き立てるように工夫することである。そして、先生は聞き上手になることであるという。子どもたちに常に選択の機会をいくつも与えて、子どもたちが自律するように援助するのである。子どもたちから発せられる疑問、発見、不思議に耳を傾けそこからプロジェクトを構成していく。その中で子どもに「自分はできる」というコンピテンスをもってもらえるように援助するのである。さらに、良い環境づくりも大事である。視覚的に用意された素材などはどの子からも見えるような場所に置くこと、そのためには、子どもたちはどこから見るのかあらかじめ試してみるようにしておくことがいわれている。保育者の位置についても前もつ

て考えておかなければならないとしている。また、保育者はグループのレベルに合わせて活動内容を易しくするか、難しくするかを判断しながら行わなければならない。易しくする必要がある時には、前年のプロジェクトを簡略化した内容から始め、「見本を見せる」段階を多くし、「理解を深める」という応用段階を短くするか省略するように工夫したり、反対に少し難しくするには、「見本を見せる」段階を少なくし、「理解を広げる」段階と「理解を深める」段階を十分に行えるようにし語彙を増やす活動を多くするなど、プロジェクトを見極めなければならない。

このように、プロジェクトを行う際には、必ず子どもたちの身近なところ、知っているところから始め、徐々に難しい方向へと導いていっている。子どもたちのすでに知っている事象から始めることは、子どもたちを「わかる」へ導くことへつながる。そして、子どもたちの意欲が継続していくよう遊びを工夫していかなければならない。そこに、保育者の保育力、実践力が期待されるのである。

5. プロジェクト型保育から保幼小連携へ

これまで見てきたレッジョ・エミリア保育とピラミッドメソッドのプロジェクト保育に共通していることは、子どもから発せられる言葉や思いを大事にした子ども主体の保育を子どもたちと一緒に作り上げているところである。子どもたちの可能性を信じ、それを広げるための援助や環境構成を行うことが大人の役目であることを理解した上で、子どもとともに学ぼうとする保育者の姿勢が子どもたちの意欲につながっている。角尾氏がプロジェクト保育について「子どもの興味からスタートすることが基本」⁽⁷⁾と述べているが、これまでの保育との違いがここにある。幼児教育、幼児期以降の教育問わず、子ども主体の教育とはいうもののほとんどが保育者・教師（大人）からの思いが強いものとなっているのが現状である。子どもの興味・関心からスタートする保育・教育



【図1】発達と経験を統合したウェブ(対象児：7歳児)

番号は経験の順序、線は関連する経験・活動を示す

出所：角尾和子編著「プロジェクト型保育の実践研究 協同的学びを実現するために」
北大路書房、2013年、123頁より抜粋

を行うには、保育者・教師は日頃からの子どもの遊び、会話、関わりに関する深い観察力が必要であり、的確な子どもたちの心情の理解やどの程度の力があるのかなどの把握、適切な環境設定、そして何より子どもたち以上に様々なものに関心を示しそれを探求していこうとする積極性がなければ成立しない。角尾氏はまた「トピックがたとえ子どもの興味に応じてはいても、発達のレベルに即したものでなければ子どもの有能感が高まらないであろうし、保育者が結果的に活動を引っ張っていくことにもなりかねない。心理学者ヴィゴツキー(Vygotsky,L.S.)の発達最近接領域の理論に基づき、子どもたちが今どの程度自力でできているのか、保育者の教育的なはたらきかけによってどの程度のことが可能なのかを見きわめる必要がある」⁽⁸⁾ といっているように、子どもたちの興味に基づいて行うものであるが、そのプロジェ

クトを行う目的や教育的価値を明確にしたうえで行わなければ子どもたちの学びにはつながらない。そして、角尾氏が述べているように、プロジェクト保育を展開していくには、具体的に計画する必要があるが、プロジェクトの広がりや深まりをあらかじめ予測するために子どもたちの質問、アイデア、経験、知りたいことなどを「ウェブ」としてまとめると、これからの展開を計画しやすいようである。(図1)これは後の評価の材料として有効にも用いられるという。また、活動が展開していく中で、学んだことを表現できるように環境を用意したり、様々な表現ができるようなコーナーを設置したり、最後にはプロジェクトを通して学んだことを伝えられるよう活動の様子や子どもたちが表現したものを展示したり、イベントを計画したりするところもプロジェクト型保育の特徴としてあげられる。このようにプロジェク

ト型保育というのは、子どもたちの興味から始まる保育の展開が子ども主体の体制を保ちつつ教育的意味をもち学びへつながるように導く保育者の力量が問われるものといえる。

保幼小連携を考えると、プロジェクト型保育のありようは、小学校の生活科や総合的な学習の時間につながる子どもの自主性を重視した保育形態であるといえる。なぜなら、学習指導要領によると生活科の基本方針は「直接的な体験を重視した学習活動を行うこと、気付きの質を高め活動や体験を充実するための学習内容を重視すること」⁽⁹⁾となっており、総合的な学習の時間は「自ら課題を見付け、自ら学び、自ら考え、主体的に判断し、よりよく問題を解決する資質や能力を育成するとともに、問題の解決や探求活動に主体的、創造的、協同的に取り組む態度を育て、自己の生き方を考えることができるようにする」⁽¹⁰⁾とあるように、生活科・総合的な学習の時間は子どもの気付きを重視した授業内容とすることが求められ「生きる力」の育成のための中核となる教科なのである。生活科・総合的な学習の時間はまさに子どもたちの意欲・関心に基づいた子ども主体の授業を行い、自分たちの可能性を広げ自信へとつなげていくことができる幼児教育と教科学習との中間的役割を担っているのである。生活科・総合的な学習の時間が幼児教育とそれ以降の教育との接続の要となりスムーズな移行へとつながっていくためには、教師の的確な子ども理解や環境設定が欠かせないものとなる。

6. おわりに

これまで見てきたように、保育所、幼稚園、小学校のスムーズな接続には、単に子どもたち同士の交流の機会を多くするだけでなく、幼児教育に携わる保育者と小学校以降の教師との間でお互いの教育の仕方の違いの理解がなければならないことはもちろんだが、共通して大人の真の子ども理解がなされていることが前提となる。プロジェクト型保育を取り入れているところで大事にされて

いる子どもの興味関心から始まり、子ども主体の保育、子どもたちを観察する眼、活動の教育的価値を考えた保育の展開等の考え方は、幼児教育で終えることなく、それ以降の教育においても同じく大切にしなければならないことである。子ども主体の教育とは単に、子どもの興味・関心のあるテーマを取り上げればよいというものではなく、日々子どもたちの生活、様子、疑問に思っていることは何か子どもを観察し子どもたちの実態を把握したうえで、教師もテーマに対する探求心を持ち、子どもと一緒にわかろうとする意欲を持ちながら内容展開を予測し、活動から学びへとつながるような計画をしてこそ子どもの自主性を尊重した教育となる。学びの連続性からスムーズな接続となるためにはプロジェクト型保育と生活科・総合的な学習の時間の授業のつながりが重要であり、つながりをもっと深く意識して考えていく必要があると考える。そして、「わかった」「できた」経験を増やし、子どもたちの意欲と自信へと導いていくことが大切だと考える。

○註

- (1) 佐伯胖著『「わかる」ということの意味』岩波書店、2012年、154頁
- (2) 同上書、63頁
- (3) 同上書、112頁
- (4) J.ヘンドリック編著、石垣恵美子・玉置哲淳監訳『レジジョ・エミリア保育実践入門』北大路書房、2000年、27頁
- (5) ジェフ・フォン カルク著 辻井正監修『ピラミッドメソッド保育カリキュラム全集 ピラミッドブック基礎編』子どもと育ち研究所、2011年、119頁
- (6) 同上書、119頁
- (7) 角尾和子編著『プロジェクト型保育の実践研究 協同的学びを実現するために』北大路書房、2013年、118頁
- (8) 同上書、118頁
- (9) 文部科学省『小学校学習指導要領解説』日本文教出版、2008年、3頁
- (10) 文部科学省『小学校学習指導要領』東京書籍、2008年、110頁

○主要参考文献（註で取り上げたものを除く）

- ・佐伯胖著『幼児教育へのいざない』東京大学出版会、2006年
- ・佐伯胖著『「学ぶ」ということの意味』岩波書店、2005年
- ・佐藤学監修、ワタリウム美術館編『驚くべき学びの世界—レジョ・エミリアの幼児養育—』東京カレンダー株式会社
- ・木村吉彦『生活科の理論と実践—「生きる力」をはぐくむ教育のあり方—』日本文教出版、2012年
- ・ジェフ・フォン カルク著 辻井正訳『Pyramid The method ピラミッド教育法未来の保育園・幼稚園』株式会社オクターブ、2007年
- ・島田教明・辻井正共編著『21世紀の保育モデル—オランダ・北欧幼児教育に学ぶ—』株式会社オクターブ、2009年
- ・マルギッタ・ロックシュタイン著、小笠原道雄監訳『遊びが子どもを育てる—フレイベルの〈幼稚園〉と〈教育遊具〉—』福村出版社、2014年
- ・秋田喜代美監修、山邊昭則・多賀巖太郎編著『あらゆる学問は保育につながる—発達保育実践政策学の挑戦—』東京大学出版会、2016年
- ・森真理著『ポートフォリオ入門—子どもの育ちを共有できるアルバム—』小学館、2016年
- ・小原國芳・莊司雅子監修『フレイベル全集』第四卷「幼稚園教育学」玉川大学出版部、1976年
- ・岩崎次男『フレイベル教育学の研究』玉川大学出版部、1999年

栄養士養成課程における校外実習の事前事後指導についての検討

中島 里美*・柳町 悟司*・下山 春香*
宮地 博子*・安田 智子*・阿部 直子*
真野由紀子*・北山 育子*

Study on the prior and subsequent instruction of off-campus training in the dietitian course

Satomi NAKASHIMA*・Satoshi YANAGIMACHI*・Haruka SHIMOYAMA*
Hiroko MIYACHI*・Tomoko YASUTA*・Naoko ABE*
Yukiko MANO*・Ikuko KITAYAMA*

Key words : 栄養士養成課程 dietitian course
校外実習 off-campus training
事前事後指導 prior and subsequent instruction

1. はじめに

栄養士法では、栄養士養成課程カリキュラムの必修科目として、「給食の運営」の校内実習と校外実習のそれぞれ1単位以上の履修が定められている。本学の校外実習は、「給食の運営」について、「給食管理実習2」を2年時に1単位を必修とし実施している。これは、「臨地実習及び校外実習」の実施要領（通知）¹⁾に基づき、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させることを教育目標とした実習である。校外実習について養成施設に求められる重要な項目として、日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編の「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾に、1) 実習科目に関する理解の徹底 2) 事前・事後教育の充実 3) 実習施設との連携強化が挙げられている。

先行研究では、校外実習の学習効果を実習前後のアンケート調査を比較した研究³⁾や、事前指導の課題について指導担当者と学生の評価比較の観点から検討した研究⁴⁾、校外実習における学生

の現状分析を行った研究⁵⁾など、校外実習で最大の学習効果を上げるための検討が多い。いずれも、事前事後教育の充実や、各教科との連携、社会人基礎力の向上や人間的成長の必要性が課題としてあげられている。

そこで、限られた校外実習時間内で学習効果の高い実習ができるよう、今後の事前事後指導の充実を図ることを目的とし、学生及び実習施設側が必要とする教育内容について調査した。

2. 本学の校外実習状況と事前事後指導

(1) 校外実習状況

本学の校外実習は、2年前期終了後の8～9月の夏季休暇中に実施している。実習施設は病院、介護老人保健施設、社会福祉施設、児童福祉施設、学校給食のいずれかの1施設である。事前に学生に実習施設の希望調査を実施し、実習施設の受け入れ可能人数に応じて、進路希望や住居からの通勤時間等を勘案し実習先を決定する。

実習施設には、「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾に基づいた「給食の運営」の実習を依頼するとともに、「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾

*東北女子短期大学

に記載されている実習内容や実習日程例を参考に、実習中の研修項目について具体的な内容を示した実習要項を作成し送付している。

(2) 事前事後指導

「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾に示されている事前事後指導の内容は資料1のとおりである。また、本学の栄養士課程委員会で行っている事前事後指導を資料2に示した。事前事後指導の内容は、実習生の実習報告書や実習先からの課題、実習ノートの記載事項、実習施設からの要望や意見を参考に、毎年見直しを行い、「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾に則って実施している。

実習期間中の施設訪問指導は、実習開始から3～4日目に行い、学生の実習態度や教育上の改善事項の確認、実習日程や内容の確認などについて意見交換を行っている。

事前教育

- (1) 実習の最終目標、学習目標・行動目標の説明
- (2) 実習にあたっての心構え
 - ① 学ぶ姿勢 ② 意見の的確な表現
 - ③ 専門職としての自覚と職業
- (3) 事前の準備の徹底
 - ① 事前指導への出席 ② 実習の班割 ③ 課題の設定
 - ④ 実習施設への事前訪問・提出物
- (4) 実習開始時と実習中の注意
 - ① 服装・身だしなみ ② 出勤・退勤時間
 - ③ 言葉遣いや礼儀、接遇 ④ 守秘義務
- (5) 調理作業中の注意
 - ① 衛生管理(感染防止対策を含め) ② 作業への集中
 - ③ 不明な事項の確認 ④ 怪我や事故の予防
- (6) 喫食者や患者への訪問時の注意点
- (7) 病気や怪我をしたとき
- (8) 休憩時間の過ごし方
- (9) 実習終了時の対応
- (10) 実習レポートの提出
- (11) 自然災害時の対応

事後教育

- (1) 各班や個人からの実習課題への取り組みへの報告と討論
- (2) 実習施設への礼状の作成
- (3) 実習時に起きたトラブルや注意されたことの報告
- (4) 管理栄養士・栄養士の仕事に関する感想
- (5) 実習施設の概況と特殊性
- (6) 実習内容
- (7) その他

(出典) 日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編:臨地実習及び校外実習の実際(2014)

資料1 事前・事後教育の内容

実習終了後、実習先の指導担当管理栄養士及び栄養士の出席のもと、1・2年合同栄養士校外実習報告会を実施している。これは、実習生の事後指導として、更に1年生の導入教育として実施している。また、実習報告会終了後、指導担当管理栄養士及び栄養士と養成施設側の教員との情報交換会を実施している。

3. 方法

(1) 調査対象と調査方法

対象は東北女子短期大学の平成27年度栄養士課程2年生69名(以下実習生とする)と、平成27年度栄養士校外実習の実習施設の実習担当管理栄養士及び栄養士40名(以下指導者とする)である。実習生を対象とした調査は、校外実習終了後の事後指導時に自記式質問紙にて行った。実習施設の指導者を対象とした調査は、実習先訪問時に質問紙を持参し記入を依頼し、無記名自記式質問紙にて留置法により実施した。実習生の回収率は68名(98.5%)、指導者の回収率は38名(95.0%)であった。実習施設別の施設数及び実習生数の内訳を表1に示した。

なお、本研究は東北女子短期大学倫理委員会の承認を得て実施した。

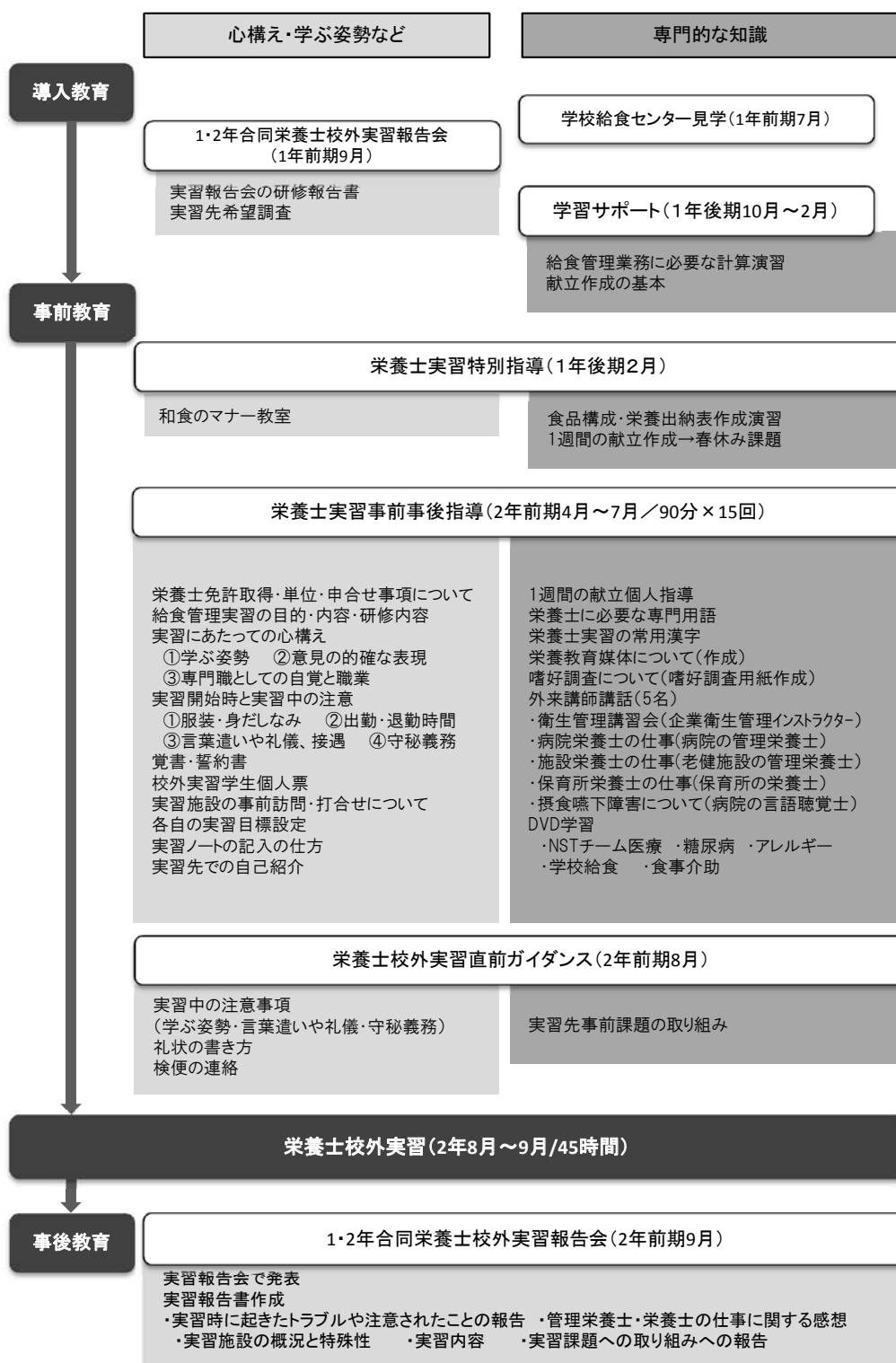
(2) 調査内容

実習生対象の調査内容は実習内容、事前指導で役立った項目、事前指導で取り上げてほしい項目である。実習内容は病院・介護老人保健施設・社会福祉施設(68項目)と児童福祉施設・学校

表1 本学の实習施設別の施設数及び実習生数

	実習施設		実習生	
	施設数 (%)	施設回答数 (%)	実習生数 (%)	回答数 (%)
病院	16(40.0)	15(39.5)	31(44.9)	30(44.1)
介護老人保健施設	3(7.5)	3(7.9)	6(8.7)	6(8.8)
社会福祉施設	10(25.0)	10(26.3)	15(21.7)	15(22.1)
児童福祉施設	9(22.5)	8(21.1)	14(20.3)	14(20.6)
学校給食センター	2(5.0)	2(5.3)	3(4.3)	3(4.4)
合計	40	38(95.0)	69	68(98.6)

※児童福祉施設:保育園・こども園を含む



資料 2 本学の栄養士校外実習事前事後指導

(53項目)に分けて項目を設定した(表2)。病院・介護老人保健施設・社会福祉施設を「病院・老健・社福」とし、児童福祉施設・学校を「児童・学校」とする。調査項目は、過去3年間の実習報告書を参考に設定した。各項目について体験した項目と講義・指導を受けた及び見学した項目(以後、講義を受けた項目とする)を調査した。事前指導で役立った項目と今後事前指導に取り入れてほしい項目については、選択肢の中から5つまでの複数回答で選択させた。事前指導で役立った項目は、事前指導において取り上げた17項目を設定し、今後取り上げてほしい項目は過去3年間の実習報告書の記述を参考に11項目を設定した。指導者対象の調査内容は、施設の種類、実習生へ要望すること、実習全般に関して本学に要望することである。施設の種類の「病院」「介護老人保健施設」「社会福祉施設」「児童福祉施設」「学校」の中から選択で回答を得た。実習生に要望す

ることは「意欲・積極性」「挨拶・言葉遣い」「体調管理」などの選択肢11項目から3つまでの複数回答と自由記述で回答を得た。

(3) 集計方法

実習内容は、母数を実習施設数とした。1施設に1～4名の学生がグループで実習に行っているため、実習生を母数として集計すると、実習生が多い施設で実施されている項目に偏りが生じる。実習生全員に記入させた後、同じ実習先の学生同士で内容の確認をさせ、集計時にチェックを行った。また、実習内容の調査項目は前述したとおりであるが、本報告では、実習施設すべてに共通する項目についてのみ報告する。

集計はエクセルを用いた単純集計で行った。

4. 結果と考察

(1) 実習内容

実習内容についての結果を図1に示した。厨房

表2 実習内容の調査項目

		病院・介護老人保健施設・社会福祉施設	児童福祉施設・学校
厨房業務	全般	下処理、調理、盛付、配膳・下膳、清掃	下処理、調理、盛付、配膳・下膳、清掃
	調理	常食、軟食、流動食、特別食、咀嚼・嚥下困難者食、おやつ、離乳食、調乳、行事食、アレルギー食	3歳未満児食、3歳以上児食、学童期食、おやつ、離乳食、調乳、行事食、アレルギー食
給食管理全般		献立作成・展開、発注、在庫管理、検収、検食、食数管理、納品書確認、食札管理、食事オーダー管理、食事箋、食品構成、単価計算、食器	献立作成・展開、発注、在庫管理、検収、検食、食数管理、納品書確認、食品構成、単価計算、食器
栄養管理		経管栄養、胃瘻・腸瘻、栄養指導、濃厚流動食、栄養アセスメント、栄養管理計画書、栄養教室、料理教室、運動教室	食育基本法、保育所指針、子ども達への食育、保護者への食育、成長曲線、アレルギー、授乳、料理教室
安全・衛生管理		食中毒や感染症、大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP、衛生管理チェック、作業動線、災害時対応	食中毒や感染症、大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP、衛生管理チェック、作業動線、災害時対応
嗜好・調査		嗜好調査の実施・集計・まとめ、嗜好観察(食事風景見学)、残菜調査	嗜好調査の実施・集計・まとめ、嗜好観察(食事風景観察)、残菜調査
食教育		食育指導用ポスター作成、食育だより(栄養新聞)等の作成、食事カード作成、	食育だより作成、食事カード作成、園児と共に給食、
人事管理		従業員シフト表、従業員の研修、直営と委託	従業員シフト表、従業員の研修、直営と委託
他職種との連携		褥瘡、作業療法、理学療法、VF、嚥下リハビリ、NST、病棟回診、口腔ケア、外来透析、食事介助	保育士・学校教員・児童養護施設職員との食育計画、アレルギー対応食の情報共有
会議		栄養管理委員会、献立検討会、カンファレンス	栄養管理委員会、献立検討会
行事		夏祭り、敬老会、誕生日	誕生日、運動会、収穫祭

業務全般の5項目は、給食サービス提供の基本的業務であり、いずれの項目も体験が多かった。病院・老健・社福においては、「盛付け」「配膳・下膳」「食材の下処理」の順に多く86.2～96.6%の施設で体験していた。児童・学校においては「食材の下処理」「盛付け」「洗浄・清掃」の順に多く90.9～100%の施設で体験していた。給食管理全般では、体験および講話を合わせると、いずれの施設も共通して「献立作成・展開」90.9～96.6%、「検食」86.2～90.9%、「検収」72.4～72.8%の順に多かった。安全・衛生管理の項目では、体験および講話を合わせると、児童・学校において「食中毒や感染症」63.6%、「衛生管理記録」63.7%の施設で実施されており、特に「衛生管理記録」の体験が病院・老健・社福の10.3%に比べて45.5%と多かった。

「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾では、病院・介護老人保健施設、社会福祉施設、学校ごとに「給食の運営」の実習内容が記載されている。いずれの実習施設にも共通してあげられている項目が献立管理及び栄養価算定、食材管理、調理(盛付、配膳を含む)、衛生管理である。実習内容は指導者側の裁量に任されているため、実習施設の特性や給食委託の有無により、各項目の実施状況に違いが考えられるが、厨房業務や給食管理の基本的業務は多くの施設で実施されていることを確認できた。

その他、病院・老健・社福の「嗜好調査の実施・集計・まとめ」は体験が51.7%、講話を合わせると65.5%の施設で行われていた。児童・学校の「食育だより作成」は、体験は9.1%と少ないが、講話が半数を超えており、体験と講話を合わせると63.6%の施設で実施されていた。

先行研究において、校外実習を充実させる大きな要素が事前指導の充実にあるという報告⁵⁾や、校外実習の学習効果を検討した結果、実習前後にセルフエフィカシーが高まるという報告⁶⁾があった。本学においても、学習効果の高い実習にするために、事前指導では、各教科の講義や実習で学習済みの事項を繰り返し指導し、演習させ

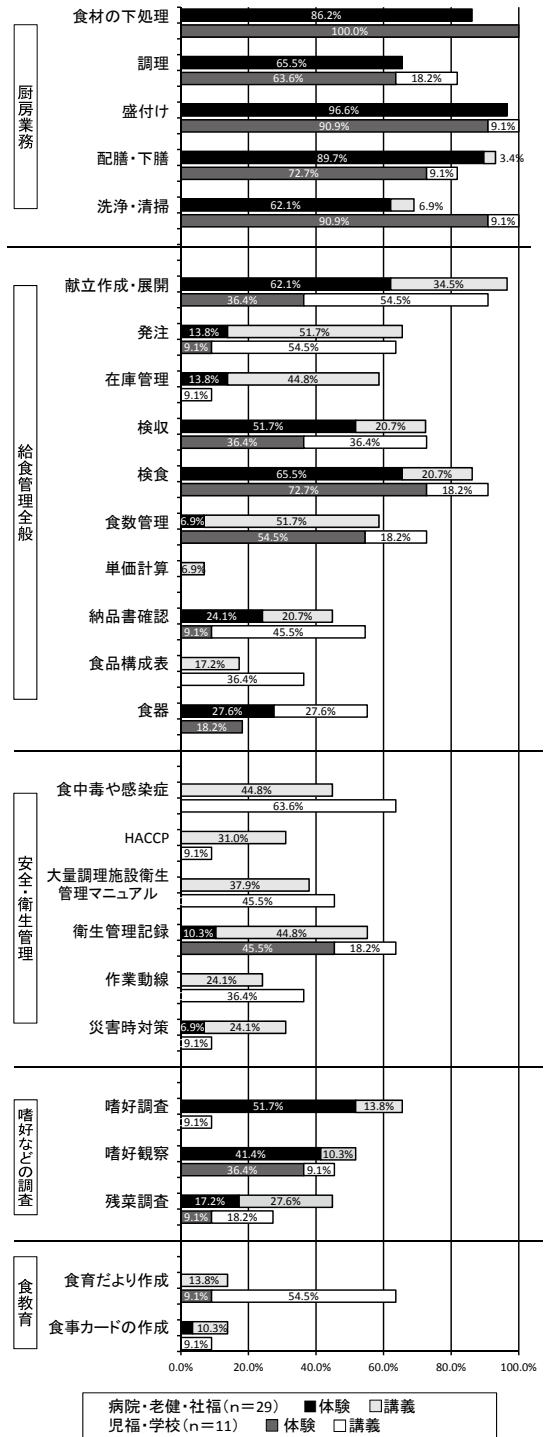


図1 実習施設別実習項目の実施状況

ている。

本研究の実習内容調査において多くの施設で実施されていた「献立作成・展開」や「嗜好調査」「食育だより」「食事カードの作成」は事前指導で演習を繰り返し行っている項目である。また、「食中毒や感染症」「衛生管理記録」についても外来講師（企業の衛生管理インストラクター）による衛生管理講習会を行っている。本学で実施している事前指導内容は、概ね実習内容に即した事前指導を実施していることが確認できた。

(2) 事前指導で役立った項目・今後取り上げてほしい項目

事前指導で役立った項目・今後取り上げてほしい項目を病院・老健・社福と児福・学校に分けて示した（図2・図3）。事前指導で役立った項目はいずれの施設の実習生も共通しており、「礼状の書き方」「外来講師による管理栄養士・栄養士の業務内容についての講話」「校外実習の心得」が多かった。特に「礼状の書き方」は70.6～72.5%と最も多かった。学生にとっては礼状を書くことは経験不足であり、改めて知ることができた結果の表われであると考えられる。本来、一般教養として身につけているはずであるが、実習生の教養不足がうかがえる結果となった。「外来講師による管理栄養士・栄養士の業務内容についての講話」は70.6%の実習生が役立ったと回答した。これは、学校の講義では学ぶことのできない現場での具体的な業務内容や、管理栄養士・栄養士のやりがいについて直に聞くことができ、実習生にとって新鮮で有意義な学習であるためと考えられる。講和後は実習生から栄養士という仕事に対する質問があり、栄養士として社会に出る準備の時間にもなっている。

病院・老健・社福の実習生は児福・学校に比べて「専門用語調べ」「嗜好調査」「DVD学習（糖尿病・NST）」の項目を選択していた。病院・老健・社福の施設の実習内容に嗜好調査の体験が多いこと、実習において専門用語の使用頻度や糖尿病・NSTについて学ぶ機会が多かったことがうかがえる。児福・学校の実習生は病院・老健・社

福に比べて「打ち合わせ」「各自の目標設定」「校外実習の意義・目的」の項目を多く選択していた。病院・老健・社福が専門的な知識や技能に関

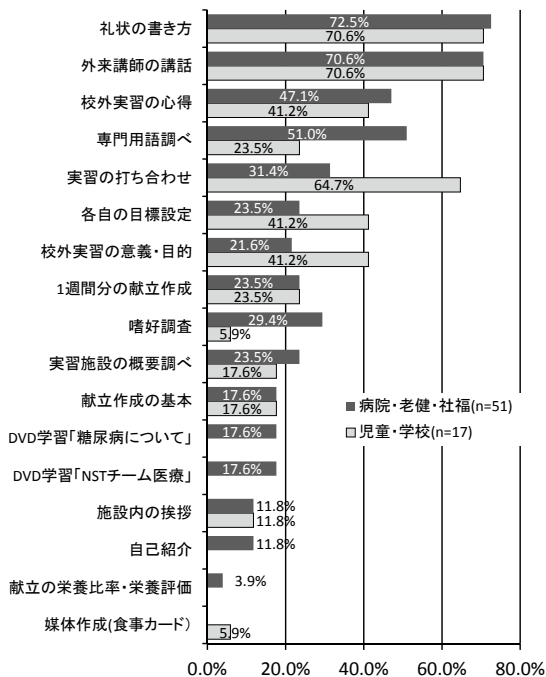


図2 事前指導で役立った項目(5つまで複数回答)

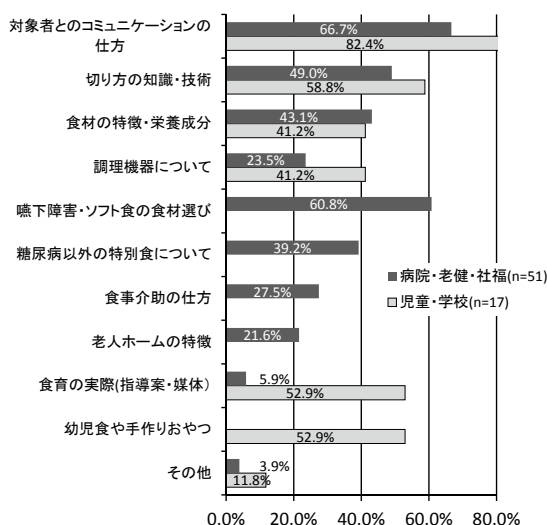


図3 事前指導で取り入れてほしい項目(5つまで複数回答)

する項目が多いことに対し、児福・学校は実習の心がまえや学ぶ姿勢に関する項目が多かった。児福・学校に特化した専門的な知識や技能に関する項目が少ない為と推察される。これまで、児福・学校の実習受け入れ施設が少なかった経緯からではあるが、今後、児童・学校に特化した内容の充実について検討する必要がある。

今後、事前指導に取り入れてほしい項目は、いずれの施設の実習生も共通しており、「対象者とのコミュニケーションの仕方」「切り方の知識・技術」「食材の特徴・栄養成分」があげられた。実習施設の特性に特化した内容として、病院・老健・社福の実習生は「嚥下障害・ソフト食の食材選び」、児福・学校の実習生は「食育の実際」「幼児食や手作りおやつ」が多かった。

共通してあげられた「コミュニケーションの仕方」「切り方の知識・技術」は、矢島ら⁵⁾の研究においても学生が実習中大変だったと感じ、事前学習で不足していたと感じた項目である。本学においても同様の背景が考えられ、特にコミュニケーション能力は、短期間で身につくスキルではないため日頃の取組の必要性がうかがえた。また、実習施設の特性に特化した内容である「嚥下障害・ソフト食の食材選び」は、事前指導において外来講師（言語聴覚士）による「摂食嚥下障害食の実際」について講話を実施している。また、栄養学各論実習の科目内で嚥下調整食の調理実習も行っている。「糖尿病食以外の特別食」については、事前指導での実施はないが、臨床栄養学や臨床栄養学実習の科目内で病態栄養を学び、献立展開し調理実習も実施している。「食育の実際」や「幼児食や手作りおやつ」も、事前指導での実施はないが、栄養学各論実習の科目内で学んでいる。

富永ら³⁾によると、学生が実習後に学び直しの必要性を感じる科目を調査した結果、全ての科目で事前より事後の得点が有意に高く、「ライフステージ栄養学（本学の栄養学各論）」「ライフステージ栄養学実習（本学の栄養学各論実習）」は特に高い科目の1つであった。本学の実習生にお

いても、実習後に自身の学習不足を感じた項目を事前指導に取り入れてほしい項目としてあげられたと考えられる。

「給食の運営」の校外実習では、基礎関連科目である調理学、食品学の分野において栄養学を活用する力が必要となる。しかしながら、「給食の運営」の校外実習と通常の科目内での学習が、学生の頭の中でつながらぬのが現状である。実習の準備学習は事前指導だけではないことを再認識させ、各科目との連携を強化し、日頃の学習の重要性を認識させるとともに、事前指導に取り入れるための時間の調整・確保を検討する必要性が示唆された。

（3）施設指導者が実習生に求めること

施設指導者が実習生に求めることを図4に示した。「意欲・積極性」65.8%、「挨拶・言葉遣い」50.0%、「体調管理」31.6%の順に多く、マナーや態度など基本的姿勢に関する項目が挙げられた。その他、自由記述欄には、「包丁技術」「目標設定とそれに対する取り組み方」に関する記述が多かった。

宇和川ら⁷⁾の校外実習に関する意識調査の結果、実習に必要なことに「積極性」「知識」「挨拶

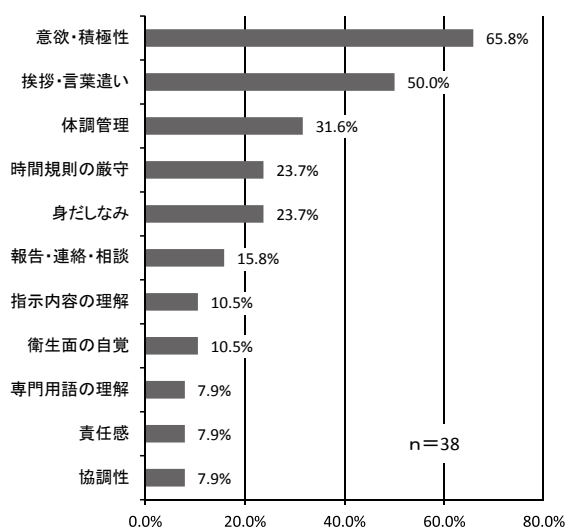


図4 施設指導者が実習生に求めること（3つまで複数回答）

搦」「体調管理」「協調性」をあげる学生が圧倒的に多く、実習後の意識が大きく変化していることが報告されている。鎌田ら⁸⁾の調査では、卒業後に生かしたいこととして知識や技術の他に、「挨拶」「言葉遣い」「マナー」「礼儀」「仕事に取り組む姿勢」「働きがい」など人間的成長に関わる内容が、校外実習後にあげられていることが報告されている。また、町田ら⁹⁾の研究では「人間性」が仕事へのやりがいと関連性を示すことが報告されている。本学の実習施設の指導者においても、知識や技術の習得は勿論、実習生の人間的成長を期待している表れではないかと思われる。

自由記述欄の「包丁技術」は、実習生自身が不足だと感じ、事前指導に取り入れてほしいと回答した者が多かった項目である。学生の包丁技術が著しく低下していることが報告されている¹⁰⁾ように、本学の学生においても、入学時にほとんど包丁を使ったことのない学生も多くなってきている。包丁技術については、指導なしに練習回数を重ねると切断速度は速くなるが正確さには効果がなく^{11,12,13)}、正確さを向上させるためには適切な指導が必要であるとされる。調理実習で繰り返し指導しているものの、今後は1年次からの学習サポートに取り入れ、個別指導することを検討したい。

また、「目標設定とそれに対する取り組み方」については、実習先訪問時や実習報告会後の情報交換会等においても、施設指導者より話題となる事項である。実習中に体験したいことについて回答できない様子や、学生の目標設定は漠然としていて目的意識が薄いことなどがあげられる。そのため、現在事前指導では、目標設定についてプリントに記載させ、個別に面接を繰り返し、指導を行っている。

2014年(平成26年)に、管理栄養士・栄養士養成の「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾が改定され、時代の変化に対応するため、入学後早い時期に体験型教育を導入教育として取り入れる必要性など追加記載された。導入教育の目標として、PBLチュートリアル教育や保健・医療・福祉現

場等の見学研修などを通し、「課題発見力と問題解決能力」「良好な人間関係やコミュニケーションをとる力」「食を通して人々の健康と幸せに参与したいと思う意欲」「管理栄養士・栄養士として専門的な知識や技術を向上させたいと思う態度」などの基礎力を高めることをあげている。

本学では、「学校給食センターの見学」と「1・2年合同栄養士校外実習報告会」を導入教育として行っているが、「課題発見力と問題解決能力」や「栄養士として専門的な知識や技術を向上させたいと思う態度」にうまく結びついていない。しかしながら、現段階では導入教育の充実の必要性は感じているものの、今以上の時間の確保は難しい。「目標設定とその取り組み方」については、今後さらなる指導方法を検討する必要がある。校外実習を学習効果の高いものにするためにも、目標設定は重要であり、より効果的な導入教育の必要性を考える機会となった。

5. おわりに

本研究は、限られた校外実習時間内で学習効果の高い実習ができるよう、今後の事前事後指導の充実を図ることを目的とし、学生及び実習施設側が必要とする教育内容について調査した。

現在の事前指導内容は、概ね実習内容に即したものであることが確認できた。また、実習生が役立ったと感じている事前指導内容や今後取り入れてほしい項目について知り、検討する機会となった。今後、事前事後指導の更なる充実と、教科との連携の強化を再度検討することが課題であると考える。

なお、本研究の一部は、平成28年9月、第63回日本栄養改善学会学術総会で示説発表したことを付記する。

参考文献

- 1) 「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領」平成14年4月1日 文部科学省・厚生労働省通知
- 2) 日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編「臨

- 地実習及び校外実習の実際（2014年版）平成26年4月
- 3) 富永暁子, 鎌田久子, 堀口美恵子, 他: 栄養士校外実習における学生の学習効果の検討 第二報 ～実習前後のアンケート調査の比較から～, 大妻女子大学家政系研究紀要第49号, 31-37 (2013)
 - 4) 大原栄二, 浅井千佐子: 栄養士養成施設における校外実習事前指導の課題～指導担当者と学生の用化比較の観点から～, 国際研究論叢26(3), 107-115 (2013)
 - 5) 矢島麻由美, 児玉ひろみ: 学外実習における実習」のあり方を探る一, 淑徳短期大学研究紀要第47号, 17-33 (2008)
 - 6) 高橋千恵子: 校外実習の学習評価, 国際学院埼玉短期大学研究紀要Vol 27, 37-44 (2006)
 - 7) 宇和川小百合, 色川木綿子: 栄養士校外実習にみる意識の変化—栄養学専攻の場合—, 東京家政大学研究紀要 第50集(2), 9-16 (2009)
 - 8) 鎌田久子, 富永暁子, 塚越恵久子, 他: 栄養士校外実習における学習効果の検討, 大妻女子大学家政系研究紀要 第48号 79-86 (2012)
 - 9) 町田和恵, 大見奈緒子, 他: 新入生及び現職管理栄養士・栄養士の職業への魅力・やりがいと職業間についての検討, 鹿児島県立短期大学紀要第60号, 19-34 (2009)
 - 10) 池田博子: きゅうりの薄切り実技テストにみる学生の包丁技術の変化と教育効果, 日本調理科学会誌 Vol. 46, No. 2, 121-128 (2013)
 - 11) 湯川隆子, 成田美代: 大学生における包丁技能の指導と練習の効果, 日本家庭科教育学会誌 33(2), 43-49 (1990)
 - 12) 清水歌: 包丁による切断作業について—練習による熟達—, 京都教育大学紀要 58, 47-69 (1981)
 - 13) 安田智子, 北山育子, 澤田千晴, 他: 栄養士養成校の学生における調理実習の指導方法に関する研究(第3報)—胡瓜の薄切りに見る包丁技術の向上について—, 東北女子大学・東北女子短期大学紀要No.54, 175-181 (2015)

次世代に伝え継ぐ青森県の家庭料理 (第1報)

— 主食について —

澤田 千晴*・安田 智子*・北山 育子*

Home cooking of Aomori Prefecture succeed communicated
to the next generation (Part1)

— About the staple food —

Chiharu SAWADA*・Tomoko YASUTA*・Ikuko KITAYAMA*

Key words : 青森県の家庭料理 home cooking of aomori prefecture
聞き書き調査 kikigaki investigation
主食 the staple food

はじめに

日本調理科学会では、平成12年から調理文化の地域性を探る目的のためにこれまで全国規模で「豆・いも類¹⁾」「魚介類²⁾」「行事食・儀礼食³⁾」について研究を行ってきた。そして、今回平成24年から始まった特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」は、郷土の料理を家庭で作る機会が減り、伝統的な地域の料理が親から子へと伝承されない傾向にある現代に鑑み、筆者らは青森県を担当した。郷土の家庭料理について資料、先行研究の収集とともに聞き書き調査を通して、次世代に伝え継ぐ家庭料理を暮らしの背景とともに記録することにより、各地域の家庭料理を整理し、次世代に伝える資料としてまとめることを目標にしている。

青森県は地域によって、自然環境や地理的条件が異なるため、大きく3地域に分け、それぞれの特徴ある家庭料理の聞き書き調査を行った。その中から次世代に伝え継ぎたい家庭料理を選定し、料理リストの作成を行った。

今回はその中から青森県の地域特性およびそれぞれの地域の主食の特徴を明らかにすることを目的に報告する。

調査方法

調査時期は平成25年12月から平成27年12月にかけて、調査研究員7名にて実施した。

次世代に伝え継ぎたい料理リストの作成は、日本調理科学会の家庭料理編集委員会で定めた選定基準を基に行った。聞き書き調査であげられた料理全てをリストアップし、次に、その料理の中から80~100品に絞り込み作業を行った。

調査地域は、「聞き書青森の食事⁴⁾」では6か所の地域で昭和初期の食生活の聞き書きが行われていた。今回の調査地域は八甲田山を挟んで西側の津軽地域(中南、西北、東青)11か所、東側の南部地域(上北、三八)9か所、下北半島の下北地域5か所の計25地区とし(図1、表1)、昭和35年~45年の食生活の聞き書き調査を実施した。

調査対象者はその地域に30年以上居住し、家庭の食事作りに携わってきた41名で、調査は日本調理科学会で作成した全国統一の調査票を利用し、伝え継ぎたい料理について歴史的な由来や食材の調理法など、昭和35年~45年ごろまでに定着したものを中心に聞き書きを実施した。また、調査対象者の要望から質問書は事前に配布し様々な食に関わる事柄を調査した。全地域の調査終了後、調査よりあげられた伝え継ぎたい料理を一覧(表2)にまとめ、項目別(ご飯もの・麺類、お

*東北女子短期大学

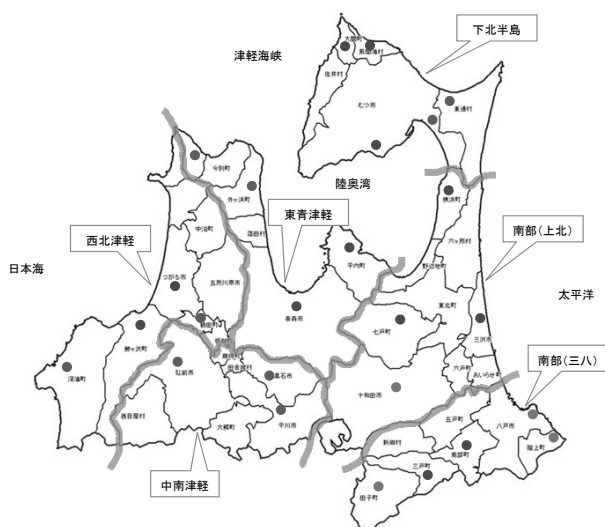


図1 調査地域

表1 地域区分と調査市町村

地域区分		調査市町村
中南津軽	平野部。岩木山、岩木川と水田を潤す条件に恵まれた米作地帯	弘前市・黒石市・平川市
西北津軽	海沿いは日本海に面した地域	深浦町・鯉ヶ沢町・つがる市
	平野部。岩木山、岩木川と水田を潤す条件に恵まれた米作地帯	鶴田町
東青津軽	陸奥湾と津軽海峡に面した地域	外ヶ浜町・青森市・平内町
下北半島	太平洋、陸奥湾、津軽海峡に面した地域で夏の冷たい偏西風（ヤマセ）の影響がある。雑穀、粉食、いも主体の食文化。	むつ市・東通村・風間浦村・大間町
南部（上北）	海沿いで太平洋に面した地域 八甲田山の東側に位置する山沿いで畑作地帯。小麦、そば主体の食文化	横浜町・三沢市 十和田市・七戸町
南部（三八）	海沿いで太平洋に面した地域。 山沿い畑作地帯。小麦・そば主体の食文化。	八戸市・階上町 田子町・南部町・三戸町

かず、漬物、汁物、おやつ）に分類した。

結果および考察

1. 調査対象者の概要

対象者について、年齢構成は60代12名、70代22名、80代7名で平均年齢は73.4歳である。調査内容の中で昭和35年～45年頃までに定着した行事食及び日常食という条件に基づいての調査だったため、60代～80代の方を中心に対象者とした。また、調査地域ごとにみると、津軽地域21名（中南10、西北6、東青5）、下北地域7名、南部地域13名（上北8、三八5）である。青森県全体として自然環境や歴史的背景も考慮し、調査地域に偏りのないように考慮した。

2. 聞き書き調査全体の結果

2-1 青森県の地域的特徴

青森県は本州の最北端に位置し、三方を津軽海峡、太平洋、日本海に囲まれているのが、青森県である。内陸部においては奥羽山脈の北の起点（八甲田山）があるため、大きく分断されている。八甲田山を頭とすると左側に津軽半島、右側に下北半島、その中心に陸奥湾がある。

歴史的には、現在の県になったのは明治4年（1871）年である⁸⁾。従来この地は八甲田山系を境に西の津軽藩領、東の七戸藩・八戸藩の南部藩領と分けて統治された。さらに会津藩が斗南藩となって下北・上北地方の一部に転封されてきた。したがって、青森県はそれぞれの長い歴史と生活文化をもつ津軽、南部、旧会津藩が一緒になって構成されたため、文化的にも大きな違いがある。

表2 聞き書き調査よりあげられた伝え継ぎたい料理一覧

項目	料理名	地域区分	項目	料理名	地域区分	
ご飯もの・ 麺など	いなりずし(甘い)	中南津軽	漬物	シソ巻き梅干し(甘)	津軽	
	赤飯(甘い)	津軽		すが漬け(すしこ)	つがる市・北・西郡	
	ごまおこわ	中南津軽		三五八漬け(きゅうり・人参・白菜)	下北・津軽・十和田	
	ほたておこわ	平内・横浜町		南パンの一升漬け	津軽・南部	
	うにご飯(炊き込みご飯)	下北		南パンみそ	七戸町・津軽	
	いかめし	各地域		菊の巻き漬け	三戸町・南部町	
	若生おにぎり	今別 小泊		菊芋漬け	津軽	
	いもはっと	むつ市		赤かぶの千枚漬け	各地域	
	かけ(そば・むぎ)	南部地域		高菜の葉くるみ	津軽	
おかず	鮭とたけのこのすし	津軽・下北	10	にしん漬け	各地域	
	ほっけのすし	津軽	11	キャベツのます漬け	津軽	
	いかのすし	各地域	汁物	1	たらのじゃっぱ汁	各地域
	いかの塩辛	下北・津軽		2	ほっけのすり身汁	津軽
	ほやの水もの	各地域		3	さんまのだまこ汁	弘前
	さめのすずめ(さめなます)	津軽・下北		4	鯨汁	下北
	まだらの昆布締め	津軽・下北		5	いちご煮	南部町・八戸市
	なまこ酢	各地域		6	しじみ汁	津軽・南部
	たらのともあえ	津軽		7	まつも鍋	下北
	いかめんち	津軽		8	いもすり団子汁	上北
	かすべの煮つけ	各地域		9	つぼ汁	東通村
	棒タラの煮つけ	津軽・南部		10	すいとん(ひつつみ)	三沢市・十和田市
	イカの粕漬け	下北		11	せんべい汁	南部町・三戸町・八戸市
	イカのボンボン焼き	南部		12	けんちん汁	東通村・西津軽
	山菜料理(ウライ、ワラビ、こごみ、あざみ、ボンナ、しどけ、タラの芽)	津軽・下北		13	ずき芋のみそ汁	津軽
	ばっけみそ	各地域		14	高菜のかす汁	津軽
	みずの水もの	津軽		15	品川汁	川内町
	たけのこの炒め煮	津軽		16	けの汁	津軽・下北・三沢
	山菜と身欠きにしんの酢味噌和え	津軽・南部・下北		17	あづべ汁	今別
	ナスのしそ巻き(葉くるみ)	津軽		18	けいらん	東通村・むつ
	夕顔の油いため	むつ市・南部		19	馬肉鍋	五戸町
	菊のクルミ和え	各地域		20	八杯豆腐汁	下北
	人参の白和え	各地域		21	ホッキのみぞれ汁	南部
	ごぼうのでんぶ	津軽	おやつ	1	べごもち(米粉)	むつ市
	人参の子和え	各地域		2	干し餅	津軽
	煮なます	各地域		3	がっばらもち	津軽
	煮あえっこ	南部・下北地域		4	笹餅	西津軽・下北
	煮しめ	各地域		5	しとぎ餅	津軽
	しょうが味噌おでん	津軽		6	よもぎ餅	各地域
	ねりごみ	津軽		7	せんべいおこわ	三八
	切り昆布の煮物(すき昆布)	各地域		8	豆ごり	津軽
	貝焼きみそ(卵みそ)	津軽・平内・下北		9	豆しとぎ	三戸町・八戸市・南部町
	茶わん蒸し(甘い)	津軽・下北		10	なべっこだんご(へっちょこだんご)	七戸町
	えご天のわさび醤油和え	日本海沿岸		11	かます餅(きんかもち・ばおりもち)	南部
	さもだしのしおから	津軽		12	さかまんじゅう(酒まんじゅう)	田子町
		13		串餅(そば・むぎ)	三沢市	
		14		いももちのじゅねあえ(じゃがいも)	下北	
		15		煮りんご	各地域	

表3 主食の料理一覧

津軽地域	下北地域	南部地域
赤飯、ごまご飯、いなりずし、味噌まんま（おにぎり）、かぼちゃ粥、のり巻き（もち米100%）、二度豆ご飯（豆ご飯）、若生おにぎり、昆布の巻きずし、ほたての炊き込みご飯（ほたておこわ）、黒豆ご飯、だまこもち、けずし（けっこ）、いかめし、たけのこご飯（根曲がり竹）、白いごはん	かぼちゃけっこ（粟、そば）、いももち、チカチカ（いももちの中にご飯が入ったもの）、十割そば（正月）、へちよこもち（ケ：じゃがいも、ハレ：米）、うにご飯（炊き込み）、いもすり団子汁、芋もちのじゅねあえ、いもはっと、芋もち汁（かんなかけ芋の粉）、ゆでじゃがいも	うにご飯、手打ちそば、やなぎば、そばかけ、麦かけ、そば粥もち、ゆづけま、かぼちゃとあずきのお粥、そば汁だんご、すいとん、せんべい汁、カワラケツメイ茶

太字は写真掲載

自然環境においては、八甲田連峰等の山並みが分かち気候が、津軽と下北、南部の自然環境に大きく影響を与えている。下北、南部においては、特に春から夏にかけて太平洋側に吹く低温の北東風「ヤマセ」が、霧を呼び、一帯が異常低温となり、飢餓が頻繁に起こった歴史がある。一方津軽は広大な津軽平野を有し、良質米に恵まれた。このように青森県は地域の立地条件によって気象や土地の広がりなどが大きく異なることから各地域の食文化にも違いがある。

2-2 聞き書き調査よりあげられた伝え継ぎたい料理（表2）

伝え継ぎたい料理すべてを地域ごとにまとめたところ、津軽地域79品、下北地域66品、南部地域72品で計217品があげられた。この中から、「全国的に食べられている料理」を除いたり「津軽、下北、南部地域で共通で食べられていて重複しているもの」を一つにまとめたりした。更に、「現在では入手困難な材料を用いる料理」を除いた。その結果、津軽地域36品、下北地域14品、南部地域19品、地域共通のもの22品の計91品が伝えたい料理としてあがった（表2）。項目別にみると、ご飯・麺類9、おかず35、漬物11、汁物21、おやつ15である。

今回は、この中から主食となる「ご飯・麺類」についてとり上げる。

3. 主食の料理（表3）

調査の中からあげられたすべての主食について

表3にまとめた。

3-1 津軽地域の主食

津軽地域は前述の通り、自然環境が稲作に適していたため、古くから米が多く、生産されてきた⁵⁾。したがって昔から津軽平野を有した古くからの一大米作地帯である。「津軽の借子（農家の雇人）、毎度の食事に白米飯要求す」や「炊きたての飯にすじこ」と言われるように、津軽地域の日常食の基本は白飯であると言われている⁴⁾。今回の調査においても三食とも白飯が多く、米を中心とした食生活で、特にもち米に砂糖を多く使用した行事食が発達していた。

津軽地域は赤飯、ごまご飯、いなりずし、のり巻きなどがあげられ、甘い味付けが特徴である。ハレ食にはもち米に加えて、砂糖を多く使用した料理が多い。特徴的な料理としてごまご飯、いなりずしを紹介する。

ごまご飯…もち米に半ずりにしたごまをたっぷりと加えてしょうゆ、砂糖で味付けしているのが特



写真1 ごまご飯

徴。枝豆や粟が彩りや味のアクセントである。昔は神社のお祭りや田植え、仏事によく作られていたが、今は作り方を知らない人が増えている。地域によって赤飯に代わると馳走として位置づけたり、その色から仏事の時に食べる精進料理のひとつであったりと使われ方は様々である。(写真1) いなりずし…中のご飯はもち米を使って甘く味付けをし、紅しょうがを混ぜて作る、津軽独特のいなりずし。油揚げの味付けにも砂糖をたっぷり使用している。運動会や人寄せの時に巻きずしとともに作られることが多い。(写真2)

また、報告書⁶⁾にもまとめたが、聞き書き調査の中で「日常の食事」として対象者が語った内容を次に記載する。

・中津軽(弘前市)：主食は三食とも白飯だったが、良質米は供米きょうまい(売り物用)にするので「くだけ」が多かった。戦時中は朝に粥を煮て食べ、昼はそれにうどん、だし、味噌を入れて食べた。

・南津軽(黒石市、平川市)：戦時中は白飯に大根や大根葉が入っているカデ飯が当たり前で、白飯にマスの入ったおにぎりを持たせられると、贅沢が恥ずかしくてかくしてたべたものであった。戦後は三食白飯で、仕事の合間の一服もまま(味噌をつけたおにぎり)、弁当もまま(ご飯)を持っていった。

・北津軽(鶴田町) 昭和20年頃は作柄が普通の年でも米に稗や粟、そばを多く混ぜたものが常食であった。食糧不足でかぼちゃや芋を主食にした時もあった。

このように、戦時中は粥を食べたり、米に稗や粟などを混ぜたものを日常食として食べられていたが、戦後になると三食とも白飯となり、米を主体とした食事であった。

3-2 下北地域の主食

下北地域は気象条件が厳しくやせた土地のため、雑穀、粉食に加え、じゃがいもやかぼちゃなどが主食であった。特にじゃがいもは、ヤマセの吹きつける寒冷な気候にも耐えるため「凶作知らず」である。下北地方でのじゃがいもの栽培は江戸後期ごろからで、早くからご飯代わりに重宝され親しまれていたとされていた⁴⁾。収穫されたじゃがいもはそのまま利用するものや凍み芋、かんなかけいもを粉にしたもの、でんぷんで作る料理など様々な工夫がされていた。

下北地域はいもすり団子汁、いももちのじゅね和え、いもはっと、いももち汁、ゆでじゃがいもなどじゃがいもを利用する料理があげられた。

いもすり団子汁…米がとれなかったので、じゃがいもを主食として食べていた。鶏で出汁をとって、醤油で調味し、じゃがいもをすりおろし、団子に丸めて入れていた。でんぷんのもちもち感が特徴でみそ味仕立てもある。

いももちのじゅね和え…ゆであがったいも餅はじゅねみその他、ごまあえやお汁粉などにして食べる。厳しい気象条件のためいも料理も多く作られてきた。(写真3)

調査の中で「日常の食事」として対象者が語っ



写真2 いなりずし



写真3 いももちのじゅね和え



写真4 すいとん



写真5 せんべい汁

た内容を次に記載する。

・下北半島東通村；三食とも米を食べていた。戦時中はご飯とキミ（とうもろこし）と混ぜてきみ粥、夜はかぼちゃけっこ（かぼちゃ粥）、粟を食べた。稗はほそほそとしていて食べなかった。すいとんは頻繁に食べ、実家では醤油味だったが、嫁ぎ先ではすいとんをおつけばつと言ひ、みそ味だった。

・下北半島むつ市；5の付く年はヤマセがひどくなり、米がとれずケガジ（飢渴）になった。子どものころは食べるものがなく大きい鍋にかぼちゃを煮たり、ひでかぶ（白かぶ）を煮たりして食べていた。昼ご飯にじゃがいもを食べることは普通であった。塩ゆでして食べるのが主であったが、つぶして砂糖を入れても食べた。じゃがいもをさいの目に切って米に入れて炊いて食べたりもした。

このように、同じ下北地域でも、地域によって違いがみられ、下北地域の特徴とされるじゃがいもを食すところや米を主体にしていたところがあった。

南部地域の主食

南部地域は岩手県北部とは江戸時代まで同じ藩であったため、現在でも密接な交流があり、食文化の面で類似している。夏にヤマセが吹き、稲作には非常に厳しい気象条件となっているため、畑作地帯として発達し、雑穀やそば粉、麦粉を使った食文化がうまれてきた。また、特にそばは寒冷な気候でもよく実るため、このあたりではそばは

大事な食糧の一つであった。

南部地域の特徴ある料理としてはかけ（むぎ・そば）、せんべい汁、すいとんなどそば粉や麦粉を利用した料理が多くあげられた。

かけ…「かけ」とはそばの欠けら、端っこのこと。南部地方のもてなし料理で、三角形に切りそろえたものである。かけを沸騰した湯に入れて、にんにくみそやじゅねみそ、ねぎみそなどをつけて食べる。現在は市販品を利用する人が多い。すいとん…小麦粉、片栗粉をこねて薄くのばして、野菜や鶏肉、きのこ類と一緒に煮た具だくさんの料理。「とってなげ」とも言われ、一年中食べられる。みんなが好きで人寄せのときは必ず作る。人数が増えてもみんなにいきわたる。平成に入ってから長いもを入れたほうがメインとなった。昭和35年くらいからじゃがいもやなたね畑を長いも畑にした。長いも御殿ができるほど収穫量があった。（写真4）

せんべい汁…南部の食文化が良く現れている料理。せんべいに煮汁がしみ込み、肉・野菜がたっぷり入っており、これを食べると後は何もいらぬほどおいしい。それぞれの家庭の味があり、汁物専用のせんべいを使い、だしとして鯖缶を利用する家庭も多い。（写真5）

調査の中で「日常の食事」として対象者が語った内容を次に記載する。

・三戸郡田子町；ご飯が足りない時によく食べていたのはそば汁団子であった。自給自足で農作物を育てておりそば汁団子は普段の家庭の食事の位

置づけであった。ゆづ（ず）けまはお昼に食べていた。お湯の中にご飯を入れ、穴のあいたしゃもじですくって食べた。

・十和田市：一日分のご飯を朝に炊き、残ったご飯とかぼちゃ、小豆でお粥も作った。冬になると食べる頻度が多くなった。

・階上町：三食米が主食であった。浜にはおにぎりを作り、中の具は梅干しや鮭で、のりを巻いて持っていった。雑穀も栽培していたので、そばかけ、むぎかけなども日常食であった。

このように、南部地域でも下北地域と同様に地域によって違いがみられ、米を主体にしていたところや南部地域の特徴であるそば粉、麦粉など様々であった。

しかし、全体にみて主食の料理には津軽、南部、下北の各地域の特徴があらわれている様子がみられた。更に、同じ地域でも自然環境や家業などにより、主食には違いが見られたが、地域の産物を巧みに利用した独特の料理が作られていた。また、それぞれの地域の地理的条件に合ったものが、主食になっていることを改めて認識した。

要 約

1. 青森県は地域の立地条件によって、気象や土地の広がりなどが大きく異なることから各地域の食文化にも違いがある。津軽地域は米作地帯で日常食の基本は三食とも白飯が多く、行事食としてはもち米に砂糖を使用した赤飯、ごまご飯、いなりずしなど米を主体にした料理が多かった。下北地域は、畑作地帯でもすり団子汁、いももちのじゅねあえなど、雑穀や粉食に加え、特にじゃがいもを主体とした料理がみられた。また、南部地域は畑作地帯でかけ、すいとん、せんべい汁などが食されており、雑穀やそば粉、麦粉を主体とした料理が特徴としてみられた。

2. 聞き書き調査時、対象者から語られた「日常の食事」では、津軽地域では戦後には、三食とも白飯を食していた。下北と南部では地域によって違いがみられ、米を主体に食されていたところや地域の地理的条件により収穫されたじゃがいもや

そば粉、麦粉を食したしたところがあり違いがみられた。

食の均一化が進み、様々な食材が入手可能ではあるが、その地域に伝えられてきた主食料理は現在も生活に根付いており、残されていた。しかし、残す努力をしなければ失いつつある料理も少ないため、地域内外の関心を高めて継承していきたい。

最後に本研究は、東北女子短期大学及び青森県立保健大学、東北栄養専門学校の日本調理科学会員の先生方との共同から研究を進めたものである。

謝 辞

本研究にあたり、聞き書き調査に協力いただいた皆様に深く感謝申し上げます。

本論文の一部は、日本調理科学会平成 28 年度大会において示説発表した。

参考文献

- 1) 田口アイ、鎌倉ミチ子、石岡春美、真野由紀子、中野つえ子、北山育子、今井真理子、今井美和子、対馬淑子、安田智子 (2002) 青森県における豆といもの調理文化 (第 1 報)、東北女子大学・東北女子短期大学紀要 41、6-18
- 2) 中野つえ子、北山育子、鎌倉ミチ子、石岡春美、真野由紀子、安田智子、今井美和子、澤田千晴、対馬淑子、田口アイ、(2005) 青森県における魚介類の利用状況と地域性、東北女子大学・東北女子短期大学紀要 44、12-25
- 3) 北山育子、澤田千晴、下山春香、(2012) 青森県における行事食に関する調査研究、東北女子大学・東北女子短期大学紀要 51、30-38
- 4) 森山泰太郎他、(1986) 日本の食生活全集②聞き書き青森県の食事、農山漁村文化協会
- 5) 青森県史民族編資料津軽 122
- 6) 平成 24～25 年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き報告書、一般社団法人日本調理科学会
- 7) 平成 26 年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き報告書、一般社団法人日本調理科学会
- 8) 青森県風土記 歴史と人物 83-85

黒石市における地域医療の現状と課題に関する一考察

小 野 美 沙 子*

Consideration about present situation and problems
of community medicine in Kuroishi-city

Misako ONO*

Key words : 地域医療 Community medicine
高齢者医療 Medical care in the Elderly
超高齢社会 Super-aged Society

1. はじめに

さきに紀要第53号にて「後期高齢者医療制度についての一考察—団塊世代の高齢化の観点から—」を行った。その中で、わが国では今後10年間で急激に後期高齢者が増加すること、またその増加に伴い医療ニーズが「治す医療」だけでなく、在宅医療・訪問看護・介護などの「出かける医療」「生活を支える医療」へと展開されていることを述べた。

医療は個人が生活し労働する場としての地域と切り離して考えられないという意味で、地域性の強いものである。今後も高齢化に伴い、医療と地域の結びつきはますます強くなると思われる。

本稿では教育や医療などの面で弘前の都市機能の補完的役割を担っている、自身が居住している黒石市に注目し、同市の特色及び地域医療に関するデータを調査し、黒石市の地域医療の現状と課題の一考察を行う。

2. 地域医療とは

1) 目的

地域医療とは住民自治を推進し、医師と地域住民が手を取り合い、より良い地域社会を築いていくことを目指す活動である。地域住民の健康維持・

増進を目的とする。その活動は、疾病治療・予防、退院後の療養・介護・育児支援など幅広い分野に及ぶ。

2) 沿革

医療法制定(1948年)による医療供給体制、国民皆保険となった医療保険制度のもとで、人口の高齢化が急速に進んだことが原因となって医療需要は急増し、低出生率の持続と高齢者人口の急増による高齢者死亡数の実質的急増は、必然的に人口の減少を招いた。生産年齢人口の減少は経済成長率の低下を引き起こし、高齢化は慢性疾患や認知症などの増加という疾病構造の変化を招いた。

これに1985年頃から始まった医療技術の革新も加わり、医療費は高騰し始めた。

この頃の日本の医療システムはまだ「病院完結型」であり、地域全体で病気に対処する「地域完結型」にはなっていなかった。地域の医療提供体制を地域完結型へと変化させるため、1985年に法制化された第一次医療法改正では「医療提供体制の確保に関する基本方針である医療計画は、各都道府県が、地域の実情に応じて主体的に作成する」として、地域を基本に医療計画を策定すると定められた。以降、地域の主体性を増強しつつ、2017年までに第七次の医療法改正(2017年1月時点では一部施行)が行われて現在に至っている。

*東北女子短期大学

地域医療のテーマに関して概観すれば、80年代には「予防と治療の一体化」が課題とされ、それが概ね実現された90年代には「医療と福祉の一体化」が課題となった。現在は「住民との連携をしながらの予防治療、患者にやさしい医療、医療と継ぎ目なく提供される福祉」というテーマとなり、これらを一体的に提供することが目標になった。地域医療に先進的な医療機関の経験を、地方自治体が保健福祉計画の手本として作成したことにより、80年代から90年代に公的医療機関に波及していった。それに伴い「地域医療」という用語も一般化して用いられるようになった。現在では、国の政策にも取り入れられて、厚生労働省や大学病院も地域医療連携に力を入れている。

3. 黒石市の地域医療

1) 黒石市の概要

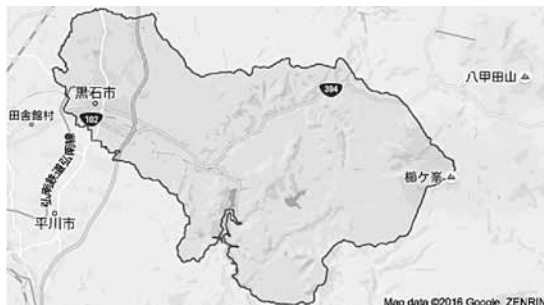


図1. 黒石市の地図¹⁾

黒石市は青森県のほぼ中央に位置し、古くから「りんごと米と温泉の田園観光都市」として親しまれている中南圏域の市である。市区の類型では農業都市、観光都市に類型される。1954年に市制が施行された。国道102号や東北縦貫自動車道黒石インターチェンジ、至近距離には青森空港があり、交通の要衝となっている。圏域の中心都市である弘前市の機能を補完する役割を持ち、中核都市として周辺市町村を対象とした商業経済活動や、青森県産業技術センター農林総合研究所、同りんご研究所を中心に農業技術集積の地として重要な役割を果たしている。

観光都市としては国の重要伝統的建造物群保存

地区に選定された「こみせ」や22施設の温泉施設がある黒石温泉郷などの観光資源がある。

農業面ではりんご栽培が盛んで、2015年度は30,100トンの収穫量で、これは日本で第5位の収穫量となっている。近年はりんご加工業にも積極的で「黒石りんごワイン産業活性化振興特区」の認定を受け、りんごワイン製造による農業の活性化と所得向上、合わせてファームステイ（宿泊型農業体験）の受入幅を拡げることによって都市と地方の交流人口の増加を目指している。

水稻栽培も盛んで2015年度は作付面積1270ヘクタールに対して7940トンの収穫量を誇っている。また1971年から1998年まで県の奨励品種で、寿司米として名をはせた黒石米「ムツニシキ」の再興も2015年より目指しており、栽培技術に関する研究が進められている。

医療面では、圏域の中核病院である黒石病院が県内初となるガンマナイフ導入による脳疾患治療の拠点病院として、圏域のみならず県内外からも大きな期待が寄せられている。

2) 黒石市の医療関連資源

「黒石市健康増進計画・健康くろいし21」によると市の疾病別死因順位は1987年以降第1位が悪性新生物、第2位が心疾患、第3位が脳血管疾患となっている。平均寿命は男性が76.7歳で女性が85.4歳である。

以下に2015年4月1日現在の黒石市の地域医療に関わるデータを記載する。(表1)

黒石市の2015年度の総人口に占める高齢化率(65歳以上の割合)は28.1%である。これは全国平均の26.6%よりも1.5%高い。現在、黒石市は超高齢社会を迎えている。さらに団塊世代が高齢者となる2025年の推計高齢化率は35.3%と予想されており、これは黒石市民の約4人に1人が65歳以上の高齢者となることを指している。

世帯数を見ると、高齢単身世帯が1651世帯で高齢夫婦世帯1269世帯よりも382世帯上回っている。年少人口率は11.1%で少子化も進んでいる。出産や子育ての中心となる20～39歳の女性の人口は、2015年度では約3300人で総人口

35,399人に占める割合は9.3%となっている。

医療機関数に目を向けると病院が3施設、診療所は36施設、在宅療養支援診療所は5施設ある。施設所の内訳を見ると、内科系診療所が13施設で最も多く、次に多いのが小児科系診療所の10施設となっている。

次に介護保険料に目を向けてみる。(表2)一

表1. 黒石市の地域医療関連資源^{2) 3) 4) 5)}

面積	216.96km ²
人口密度	166.50人/km ²
人口	
総人口	35,399人
高齢者人口	9,940人
内75歳以上人口	5,049人
世帯	
一般世帯数	13,646世帯
内高齢夫婦世帯	1,269世帯
内高齢単身者世帯	1,651世帯
高齢化率	
2015年	28.1%
2025年推計	35.3%
年少人口率(15歳未満)	11.1%
要支援・要介護認定者	
要支援認定者	341人
要介護認定者	1,611人
地域包括支援センター	1ヶ所
介護保険施設	
介護老人福祉施設	3ヶ所
介護老人保健施設	1ヶ所
介護療養型医療施設	0ヶ所
病院・診療所	
病院	3ヶ所
診療所	合計36ヶ所
内科系診療所	13ヶ所
外科系診療所	5ヶ所
小児科系診療所	10ヶ所
産婦人科系診療所	3ヶ所
皮膚科系診療所	3ヶ所
眼科系診療所	1ヶ所
耳鼻咽喉科系診療所	1ヶ所
精神科系診療所	0ヶ所
在宅療養支援診療所	5ヶ所

表2. 県内10市の介護保険料と^{6) 7)}要介護・要支援認定者数

市	介護保険料	要介護 要支援 認定者数
青森市	6,394円	15,771人
弘前市	6,170円	11,017人
八戸市	5,900円	10,874人
黒石市	5,850円	1,952人
五所川原市	6,200円	3,283人
十和田市	6,100円	3,181人
三沢市	5,969円	1,757人
むつ市	6,000円	3,499人
つがる市	6,000円	2,250人
平川市	6,480円	2,110人

般的に介護保険料は要介護の認定率が高い所ほど上昇する傾向が強く、地域の高齢化が進むにつれてこの傾向はより強まるといわれている。

黒石市は要介護・要支援認定者数が10市中2番目に少なく、介護保険料は月額5,850円である。厚生労働省が発表した全国平均5,352円と比べると約500円高いが、青森県内10市の中では最も低額となっている。

市民が低額な介護保険料で、いつでも医療と介護が受けられることは、地域で安心して暮らすための大きなポイントとなる。

3) 地域包括支援センター

黒石市では高齢者の生活を支える総合相談窓口として2007年4月から黒石市役所第2庁舎1階に地域包括支援センターを設置している。同市の支援センターは、高齢者が住み慣れた地域でその人らしい生活を送れるように、社会福祉士・保健師・主任ケアマネージャーが連携して、総合的な支援を行っている。

黒石市では、高齢者が要介護状態となることを防止するため介護予防事業を実施している。対象者は黒石市内に居住する65歳以上の高齢者である。

以下が地域支援センターで行っている介護予防事業の概要である。(表3)

表 3. 黒石市の介護予防事業⁴⁾

第一次予防事業	
事業	内容
転倒骨折予防・ 認知症予防教室	老人福祉センターや各公民館で、レクリエーションを通して健康維持や心身機能低下防止のための運動等を実施
健康教室	公民館等で薬や病気の予防に関する講話を開催
介護予防講座 支援事業	老人福祉センターで 13種の講座を開催
第二次予防事業	
二次予防事業の 対象者把握事業	二次予防事業の対象者を基本 チェックリストにより把握
通所型介護 予防事業	二次予防事業の対象者の 希望者に対して ①運動器の機能向上事業 ②栄養改善事業 ③口腔機能向上事業

第一次予防事業の介護予防講座支援事業で開講している13種の講座は①自己健康法②ボーンクラブ③ラージボール卓球④ラケットテニス⑤料理教室⑥踊り教室⑦手作りタイム⑧キットクラブ⑨囲碁クラブ⑩頭の体操⑪スマイルクラブ⑫おたのしみ講座⑬各種交流研修となっており、バラエティに富んだ講座が開かれている。

第二次予防事業での通所型介護予防事業は3つの事業を行っており、①運動器の機能向上事業では運動機能の低下している対象者に個別計画を作成して、3ヵ月間週1回程度、専門職による運動・機能訓練等を実施している。②栄養改善事業では低栄養状態の対象者に個別計画を作成して、3～6ヵ月間月1～2回程度、専門職による栄養教育等を実施している。③口腔機能向上事業では口腔機能が低下している対象者に個別計画を作成して、3ヵ月間月2回程度、専門職による口腔に関する訓練等を実施している。

また、市では出前講座も行っている。2016年度の地域医療に関する講座では、高齢者の健康維持と寝たきり防止を目的とした「高齢者の健康」と、包括支援センターが窓口となって、認知症に

ついて正しく理解し、認知症の人や家族を見守り、支援する応援者を養成する「認知症サポーター養成講座」の2つが開講されている。

4) 地域医療支援センター

地域医療支援センターとは県内の地域医療を充実させるため、医師不足の病院の支援や医師個人のキャリア形成に関する支援を行うなど、県の医師不足対策を総合的かつ効果的に実施して医師の確保や定着を図ることを目的としている。主な業務として①医師不足状況の把握と分析②医師不足病院の支援③医師のキャリア形成支援④医師の求職・求人に関する情報発信と相談対応⑤地域医療関係者との協力関係の構築が挙げられる。

黒石市では国民健康保険黒石病院が地域医療支援センターとして機能しており、「在宅医療・医療相談業務・地域連携」の充実を図っている。また、2012年度より登録医制度を開始している。2015年度の登録医師数は南黒地区（黒石市・平川市・藤崎町・大鰐町・田舎館村・青森市浪岡地区）が44名、うち黒石市が22名、登録歯科医師数は南黒地区が27名、うち黒石市が11名である。

4. 地域医療における課題

1) 地方における課題

地域医療で問題となっているのは2000年前後から都市部に医師が集中し、その結果地方では医師不足により病院の経営が行き詰まり、医療格差が生じていることである。これは三位一体の改革で地方交付税を減らされた自治体が赤字の公立医療機関を支えきれなくなったためである。診療報酬の改訂で、医療機関の収入が減少したことも、この傾向に拍車をかけた。また臨床研修制度の施行に伴う医師不足も深刻で、産婦人科や小児科などでは、診療科の閉鎖が相次いでいる。地域医療の中心となる公的医療機関の体力は、ここ数年で急激に消耗しており、地域医療の提供体制にほころびが生じかねない状態となっている。

2) 黒石市における課題

黒石市でも医師不足が問題となっている。

2015年1月22日付けの陸奥新報によると、市

の総合病院である黒石病院では2015年度から小児科と産婦人科の診療体制が変更となった。この診療体制の変更は市民や学校教育など多方面に大きな影響を及ぼしている。

変更の理由は黒石病院唯一の小児科常勤医師が2014年度末で退職し、嘱託医師と非常勤医師の2人による入院患者の受け入れが不可能となったためである。他の診療科であれば影響はその診療科にとどまるが、小児科は新生児も診察するため産婦人科と密接な関係にあり、新生児に対応できなくなることで、産婦人科も分娩休止を余儀なくされた。南黒医師会によると、分娩を取り扱う産科は青森市浪岡地区を含む南黒地域に黒石病院しかなく、同病院の分娩休止は、南黒地域に出産できる環境が皆無になることを意味する。多くの診療科を有する総合病院の存在は地域住民の安心感でもあったため、今回の診療体制の変更は住民にとって大きな影響があった。

さらにこれまで同病院の小児科と産婦人科で実習を行ってきた黒石高校看護科は、弘前大学付属病院と県立中央病院への実習先変更を余儀なくされた。仮に実習ができなくなれば、卒業もできないだけでなく、看護師を目指して5年の一貫教育を受けてきた生徒が、看護師国家試験の受験資格を得られなくなる危機的状況に陥る。同校は最悪の状況を避けるため、個人医院での分散実習も視野に入れて対応を協議したという。その結果実習先は確保できたが、課題は他にもあった。実習は現地集合となるため、交通費や移動時間といった生徒の負担増を生じ後援会費などからの助成を検討して対処する事態となった。

財政面を考えると1ヵ月平均で約150人の小児科入院と、年間200件ある分娩の休止による収入減は、退職医師1人分の人件費を差し引いても大きな痛手となる。このことが市政にも影響を及ぼしている。市は財政再建計画の中で「2015年度決算での全会計黒字化」を目標としていた。しかし医師の退職などで黒石病院事業会計のみ赤字となり、目標を達成することができなかった。

病院という立場上「患者が増えればいい」とは

言えないが、小児科と産婦人科の収入減を他の診療科でカバーしなければならないのが現実である。同病院事務局は資金不足回避に力を尽くす考えだが、経費節減も限界に近く、前途に明るさはいえない。同病院・利用者・看護養成校にとって、新たな小児科常勤医の早期確保による、小児科の通常診療と分娩再開が共通の願いである。

市民は「妊婦や子どもにもし何かあったらどうしたらいいのか」など不安を募らせており、同病院は医師確保の取り組みに奔走している。

5. 考察

1) 医師不足解消策の実態

医師不足の解消として今後、医師を必要最低数まで増やすことが早急に求められる。制度的な対応として、医師が一定期間、地域の医療に従事するシステムを国や自治体が構築をしたり、入学試験において地域枠を設定して、将来一定期間その地域で働くことを条件に、学費免除したりするという仕組みをつくるのが医師不足の解消を促すと考えられる。

しかし、実情は想定よりも厳しい状況にある。県内の国立大学である弘前大学では2006年より医学部の入学試験に地域医療枠を設けた。医学部の地域医療枠入学の条件は、卒業後に弘前大学病院及び県内の医療機関に勤務するというものであったが、受験者は卒業後に地方に定住することを避けてか、同大学での医学部地域医療枠は定員に満たっておらず、県内の医師確保はままならないのが現状である。

この課題の根幹にあるのは、都市に医師が集中するために地方に医師が不足するという日本全体が抱える問題であり、簡単に解決できるものではないと思われる。長期的な解決策が待たれる。

2) 黒石市と青森市浅虫地区の取り組み

現在、高齢化率が28.1%と超高齢社会である黒石市は、高齢化が今後ますます進み2025年には35.3%となり、2040年までに41.1%に達し、約10人に4人が高齢者になると予測されている。この超高齢社会に備えて、黒石市では市と病院が

連携して地域包括支援センターや地域医療支援センターを設置し、市の医療・介護の充実を図っている。現在、市の要介護・要支援認定者数は県内10市中2番目に少なく、介護保険料も他市に比べると低額となっている。

今のところ、黒石市は医療・介護面で制度的には安定しているが、それ以外に高齢者が住みよいと感じる地域にできることはないだろうか。

ここで、青森市浅虫地区の地域医療の取り組みを挙げてみる。浅虫地区は現在、高齢化率が50%近くで、日本の未来の縮図のような超高齢社会の地域である。この地区の地域医療機関は石木医院（院長 石木基夫）1ヶ所のみで医院の患者数は月400人で、その内、後期高齢者が約200人、前期高齢者が約100人を占めている。

同医院の石木医師は高齢者の住まいの確保を医療の重要なサービスとして考えている。浅虫地区は高齢になると冬の雪への対応が難しく、このことが高齢者に施設療養を選択させる大きな要因になっていることから、医院に介護老人保健施設と医療対応型サービス付き高齢者住宅を併設し、認知症グループホームも3ヶ所整備している。また理事を務めている社会福祉法人にて軽費老人ホームを運営し、地域内に高齢者の療養場所も確保している。

石木医師が整備した介護老人保健施設の医療・介護サービスの特色として、温泉入浴ができることが挙げられる。施設内に温泉の入浴施設があり、寝たきりの利用者がストレッチャーのまま温泉に入浴することも可能となった。このサービスは利用者やその家族からとても好評である。

そして石木医師は街のコミュニティ機能のサポートにも協力している。増加していく一人暮らしの高齢者が1日に1食でも温かく栄養バランスのよい食事を顔なじみの人と話しながら食べてほしいという思いから「浅めし食堂」を医院の隣に開いた。

この食堂は同医院に併設されている施設入居者の食堂として、また地域の配食サービスの拠点としても機能している。前述のようにこの食堂は、

一人暮らしの一般高齢者や一般客も食事をすることがので街のコミュニティ機能を円滑にしている。この食堂はNPO法人「活き粋あさむし」が運営し、地域雇用の創出にもつながっている。

このコミュニティレストランの機能を持つ「浅めし食堂」は地域の栄養ケアのみならず、高齢者の孤立を防ぐという意味の機能も果たしている。人口1300人という小さなコミュニティで、住まいの選択肢があり、保険制度に頼らない食支援や見守りの仕組みがあり、それが必要最小限の医療介護職で運営されている。高齢者とともに医食同源の暮らしを実践しながら、食堂の運営を通して地元の農地を活用したり、雇用創出の機会も生み出すことで地域の活性化も図っている。この形は、地域包括ケアの一つの形として注目を集めている。

石木医師の「温泉を健康の面から利活用するような提案」という言葉を借りるなら、黒石市にも温泉が多数あり「すみれ特別養護老人ホーム」や「デイサービスセンター二双子」にて施設内での温泉入浴サービスを利用者に提供している。温泉という資源や地元の豊かな農地を活かした医療介護施設を整備していくことも、黒石市が今後迎える超高齢社会への対策の一案になるのではないかな。

6. おわりに

地域医療において医師及び医療従事者は、地域住民全体の幸福を常に考えながら医療活動を行うことが求められる。予防活動は疾病の治療と同等に重視される。また、疾病の治療にとどまらず、リハビリテーション、在宅療養のサポート、地域で暮らす高齢者、障害者の支援などの事業も地域医療の範囲に含まれる。

本学は医療管理秘書士の資格が取得できる養成校である。卒業生が携わるであろう地域医療は医師が単独で行うものではなく、地域で活動する様々な介護機関や介護スタッフ、看護師、リハビリを支えるPT（理学療法士）やOT（作業療法士）との連携、更には患者の家族との密接なつな

がりが必要となる仕事である。

チーム医療の中で医療事務職者が円滑に機能するためには、卓越した日常のコミュニケーション能力や誠実さ、思いやりや責任感といった資質が求められる。今回地域医療のテーマに取り組んでみて、改めて日常の講義において、医療管理秘書士の実務能力の向上とともに、地域医療を担うのにふさわしい人間性の育成が重要であることを実感している。

引用文献

- 1) 日本地図 ゼンリン地図サイト
<http://www.its-mo.com/search/area/>
- 2) 平成 27 年 住民基本台帳年齢階級別人口 (市区町村別)
総務省
http://www.soumu.go.jp/menu_news/s-news/01gyosei02_03000062.html
- 3) 平成 27 年国勢調査 人口等基本集計結果
総務省統計局
<http://www.stat.go.jp/data/kokusei/2015/>
- 4) 黒石市ホームページ
<http://www.city.kuroishi.aomori.jp/>
- 5) 地域医療情報システム 日本医師会
<http://jmap.jp/cities/detail/city/2204>
- 6) WAM NET 「要介護 (要支援) 認定者数 青森県集計結果」
<http://www.wam.go.jp/wamappl/00youkaigo.nsf/aAuthorizedDetail?openagent&NM=02&DATE=2014%252F10>
- 7) 現役世帯の介護保険料、過去最高に 厚労省が推計
朝日新聞 (2016 年 2 月 24 日)

参考文献

- 1) 地域包括ケアサクセスガイド 田中滋
メディカ出版
- 2) 地域包括ケアと地域医療連携 二木 立
勁草書房
- 3) 黒石市健康増進計画 健康くろいし 21
第 2 次計画 黒石市健康福祉部健康推進課
(2014 年 2 月)
- 4) 認知症サポーターキャラバン 厚生労働省
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089508.html>
- 5) 黒石病院診療変更「広がる影響に膨らむ懸念」
陸奥新報 (2015 年 1 月 22 日)
- 6) 高橋市政 任期折り返し 陸奥新報
(2016 年 7 月 17 日)
- 7) 黒石市国民健康保険 黒石病院
地域医療支援センター だより 第 3 号
(2012 年 9 月)
- 8) goo 住宅・不動産「青森県の暮らしのデータ」
<http://house.goo.ne.jp/chiiki/kurashi/aomori/02201.html>
- 9) 医心 QLifePro「浅虫温泉の地域ケア」
佐々木 淳
<http://www.qlifepro.com/ishin/2016/09/06/precedent-case-of-asamushi/>
- 10) しあわせ食堂～笑顔と孤独と優しさと～
青森放送 (2016 年 2 月 6 日)
- 11) 後期高齢者医療制度についての一考察
一団塊世代の高齢化の観点から一
小野 美沙子
東北女子大学・東北女子短期大学 紀要
第 53 号 2014 年

栄養士養成課程学生における朝食の欠食状況と食事パターンについて

宮地 博子*・下山 春香*・中島 里美*・真野由紀子*

For dietary patterns and skipping situation of breakfast in dietitian training course students

Hiroko MIYACHI*・Haruka SHIMOYAMA*・Satomi NAKASHIMA*・Yukiko MANO*

Key words : 栄養士養成課程学生 dietitian training course
朝食 breakfast
欠食 skipping

はじめに

平成 26 年の国民健康・栄養調査の結果によると、朝食の欠食は年齢階級別では男女とも 20 歳代が最も高く、女性では 23.5%と報告されている¹⁾。

平成 18 年から始まった食育推進基本計画（平成 18 年度（2006）～平成 22 年度（2010））には「朝食を欠食する国民を減らす」目標が掲げられている²⁾。第 2 次 食育推進基本計画（平成 23 年度（2011）～平成 27 年度（2015））（以下、第 2 次）において朝食を欠食する国民の割合は、目標値を達成できていない。課題として大学・短大・専門学校における学生生活への支援の観点から健全な食生活の実践の重要性を呼びかける機会を設けることが期待されていた³⁾。また、第 2 次では 20・30 歳代の男性を対象として目標が設定されていたが³⁾、第 3 次からは、男女を問わず若い世代は次世代に食育をつなぐ大切な担い手であるため、男女全体での目標となった⁴⁾。この目標は平成 28 年より発出された第 3 次食育推進基本計画（平成 28 年度（2016）～平成 32 年度（2021））（以下、第 3 次）にも引き続き掲げられている⁴⁾。若い世代の朝食欠食に対して、平成 27 年度 食育推進施策では、朝食を欠食する若い世代の割合を

現状の 24.7%から平成 32 年度までに 15%以下⁵⁾にするといった目標が発表されている。しかし、栄養学を学ぶ女子短大学生の朝食欠食率は、国民健康・栄養調査の結果と比較すると、低いという先行研究もある⁶⁾。

そこで、東北女子短期大学（以下、本学）の栄養士課程履修者の朝食の欠食状況・食事パターンについての実態把握及び検討することを目的として調査を行ったので報告する。

調査方法

1. 対象者と調査方法

本学の平成 27 年度入学生のうち、栄養士課程履修者 70 名を対象とし、「栄養指導実習(2)」の授業で実施した自己実態調査の結果をもとに解析した。なお、本研究は東北女子短期大学倫理委員会の承認を得て行った研究である。

自己実態調査の内容は、授業のある平日と休日では生活活動時間が異なると推測し、平日と休日の金・土・日連続 3 日間の食事摂取調査を行った。所定の献立表に摂取した料理名、食品名、分量を記入し、食べた食事を学生自身に撮影してもらい、写真を添付させた。その際、学生自身に主食・主菜・副菜と分類してもらった献立表と教員側が写真から読み取った分類が一致するかを確認し、精査したものを今回の研究データとした。

* 東北女子短期大学

2. 分析方法

朝食の状況を①欠食の状況（延べ欠食率、曜日別・居住形態別欠食率）、②食事パターン、③食事内容に分けて分析を行った。

「朝食の欠食」は、国民健康・栄養調査を参考に「食事をしなかった者・錠剤などによる栄養素の補給、栄養ドリンクのみを摂取した者・菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみを食べた者」¹⁾と定義した。

食事パターンは「主食+副食（主菜+副菜）」、「主食のみ」、「副食のみ」の3グループに、居住形態は「自宅生」「寮・下宿生」「自炊生」の3グループに分類した。

結果及び考察

1. 調査対象者について

平成27年度入学生の栄養士課程履修者70名（女性70名、平均年齢19.0歳）であり、居住形態は、自宅生68.5%（48名）、寮・下宿生18.6%（13名）、自炊生12.9%（9名）であった。

2. 朝食の欠食状況

2-1. 欠食の内訳

欠食の内訳を図1に示した。調査対象者は70名、総食事回数は210回（70回×3日）であり、欠食ありと回答した回数は3日間で延べ74回、35.2%であった。そのうち、「何も食べていない」は40.5%（30回／74回）、「何らかを食べていた」は59.5%（44回／74回）で、朝食欠食者の割合で見ると、平成26年国民健康・栄養調査における20代女性の朝食欠食率23.5%よりも高い結果となった¹⁾。欠食の中で、ヨーグルトや果物など何らかを食べていた回数は59.5%（44回/74回）であった。本研究の対象者は栄養士課程を履修しているため、何かしらを朝食として食べなければならないという意識があるのではないかと推測された。

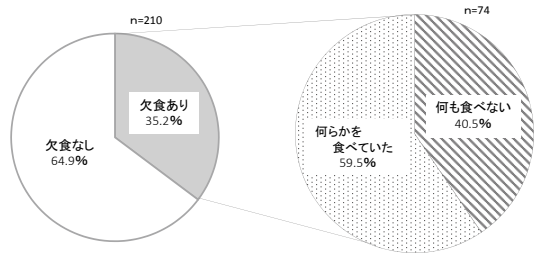


図1 欠食の内訳

2-2. 曜日別欠食状況

曜日別の朝食欠食状況を図2に示した。曜日別の欠食では日曜日に欠食している者が最も高く47.1%（33名／70名）であった。そのうち、34.3%（24名／70名）は何らかを食べていた。平成23年社会生活基礎調査生活時間に関する結果では、20～24歳の女性の不行動率（欠食率）は、平日が28.9%・土曜日が36.6%・日曜日が36.4%⁷⁾であり、本研究の日曜日の欠食率より低かった。朝食の摂取頻度が高いほど、就寝・起床時間が早いという結果⁸⁾もあるため、就寝・起床時間との関連も今後は検討する必要がある。

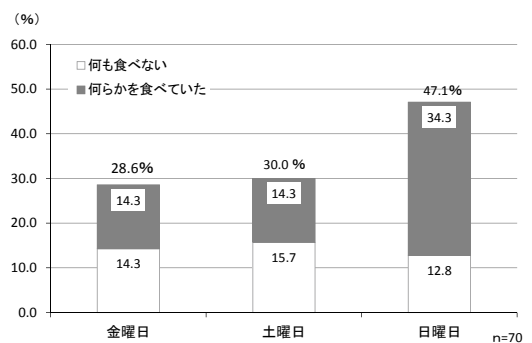


図2 曜日別欠食状況

2-3. 居住形態別欠食状況

2～3回朝食を欠食した者の割合を居住形態別に図3に示した。調査期間3日間のうち、2～3回欠食した者は自炊生が最も多く、66.7%（6名／9名）であった。自宅生は27.1%（13名／48

名)と寮・下宿生よりも多い結果となった。大関ら⁹⁾の先行研究結果でも、朝食を「ほとんど食べない」者は自宅生よりもアパート暮らしの学生、つまり自炊生が有意に高いと報告されている。対象者が栄養士課程学生ではない点や居住形態など基本的属性や、朝食摂取頻度の調査方法は異なるが、本研究においても自炊生の朝食欠食が多い傾向がみとめられた。

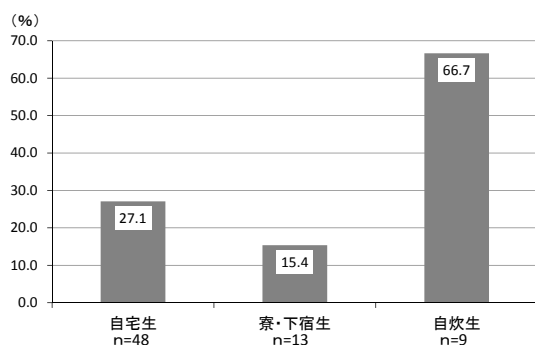


図3 居住形態別欠食状況

3. 食事パターン

食事パターンの内訳を図4に示した。総食事回数210回のうち、朝食を摂取している回数は136回であった。そのうち67.0% (91回/136回)は「主食+副食」のパターンで食べていた。更に副食の内容として、主菜+副菜をそろえて食べている回数は40.4% (55回/136回)、主菜のみで食べている回数は22.8% (31回/136回)、副菜のみで食べている回数は3.8% (5回/136回)であった。食事パターンは、「主食+副食」のうち「主食+主菜+副菜」をそろえて食べている割合が高いという結果となった。

居住形態別でみる「主食+副食」のパターンで2回以上食べていた割合を図5に示した。食事が準備されている寮・下宿生が84.6% (11名/13名)で高い結果となった。

栄養を学ぶ学生と他の学問を学ぶ学生の朝食摂取に関する実態を比較した志垣ら⁸⁾の研究においては、有意差はないものの、栄養を学ぶ学生の

方が朝食を欠食する者が少なく、また朝食を摂取している者の食事内容は「主食+主菜+副菜」を揃えて食べている者が多いという結果が示されている。対象者の属性や調査方法が異なるため、本研究と一概に比較できないが、「主食+主菜+副菜」を揃えて摂取している者が多い傾向がうかがえたのは、栄養士課程学生であることも理由の一つにあるのかもしれない。また、本研究の対象者は日曜・祝日以外は主食・主菜・副菜が揃った食事が提供されている寮・下宿生が18.6%含まれていることも結果に影響を与えていると考えられる。

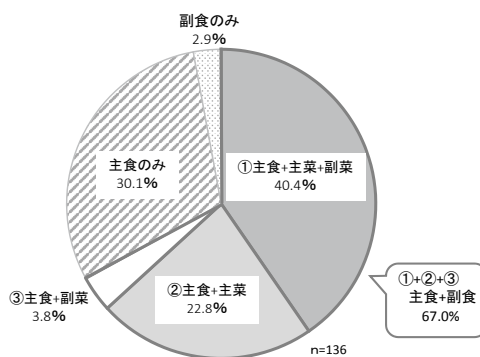


図4 食事パターンの内訳

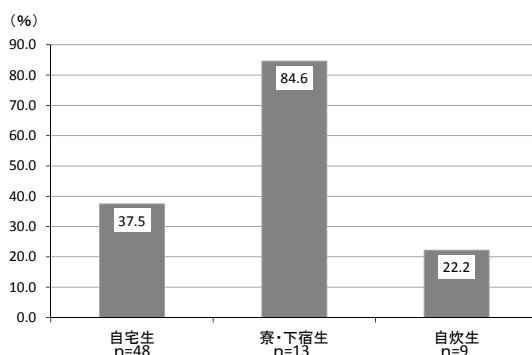


図5 居住形態別摂取状況 (主食+副食)

4. 食事内容

欠食以外の全ての食事パターンを対象とし、朝食を摂取している学生の食事内容を表1に示した。主食ではごはんが39.6%、食パン・サンドイッチなどのパン類は32.1%であった。

主菜は卵料理が 37.9%、肉加工品が 14.9%であり、副菜はサラダが 33.3%という結果になった。

小島¹⁰⁾による女子高校生を対象者とした朝食の食事内容の研究では主食は米類、パンなどの小麦類は共に 50%と同率の出現率であり、主菜は卵料理、肉加工製品の順で高く、副菜は乳製品が最も高い結果であった。対象者が本研究とは異なるが、主菜の結果は本研究と同様となり、高校生での朝食習慣が短大生となってもそのまま移行していると推察される。また、副菜の結果は本研究では「朝食の欠食」を、国民健康・栄養調査の定義（乳製品（牛乳・ヨーグルト等）は欠食）としているため、異なる結果になったと考えられる。

本研究で主菜は、調理時間がかからない卵料理や、焼くだけのソーセージやベーコンといった肉加工品、焼魚が多い傾向があった。副菜は野菜を洗って切るだけのサラダや、炒め物といった料理の出現頻度が高い傾向となり主食、主菜、副菜共に手軽に摂取できる料理が多い結果となった。朝食で重視することは「準備に時間のかからないもの」「時間をかけずに食べられるもの」との先行

研究¹¹⁾もある。今後は、朝食の食事内容が手作りかコンビニなどで購入しているのかも調査し、手軽にできるバランスの良い朝食のレシピや組み合わせなどの栄養教育が必要であると示唆された。

要 約

東北女子短期大学の栄養士課程履修者の朝食の欠食状況・食事パターンについての実態把握及び検討することを目的として行った調査で得られた結果は次の通りである。

- 1) 朝食を欠食ありと回答した回数は3日間で延べ74回、35.2%であった。そのうち、「何も食べていない」は40.5%、「何らかを食べている」は59.5%であった。
- 2) 曜日別の欠食では日曜日に欠食している者が最も高く47.1%であった。そのうち、34.3%は何らかを食べていた。
- 3) 居住形態別で2～3回欠食した者は自炊生が最も高く、66.7%であった。
- 4) 朝食の食事パターンは「主食+副食」は67.0%であった。「主食+主菜+副菜」は40.4%、「主食+主菜」は22.8%、「主食+副菜」は3.8%であった。
- 5) 居住形態別で「主食+副食」を2回以上食べていた割合は寮・下宿生が84.6%と最も高かった。
- 6) 食事内容は、主食・主菜・副菜共に手軽に摂取できる料理の出現頻度が高かった。

表1 朝食の食事内容

		摂取延べ 回数	(%)
主食 (n=134)	ごはん	53	(39.6)
	食パン・サンドイッチ・食事パン	43	(32.1)
	おにぎり	23	(17.2)
	麺類	3	(2.2)
	その他	12	(9.0)
主菜 (n=87)	卵料理	33	(37.9)
	肉加工品	13	(14.9)
	焼魚	10	(11.5)
	納豆	7	(8.0)
	肉	5	(5.7)
	魚加工品	5	(5.7)
	その他	14	(16.1)
	副菜 (n=60)	サラダ	20
炒め物	11	(18.3)	
和え物・お浸し	8	(13.3)	
漬物	7	(11.7)	
煮物	7	(11.7)	
その他	7	(11.7)	

※ 欠食以外の全ての食事パターンを対象とした。

短期大学生の世代は「菓子などの甘いものを食事代わりにしても平気」、「1日1食でも平気」⁵⁾といった傾向があるので、「バランスの良い朝食」を摂ることが大切であるという食教育の重要性を再確認する結果となった。

朝食を欠食する理由は、「食べる時間がない」「食欲がない」であり、高校生時代からすでに70%以上の者が朝食を欠食しているとの報告もある¹²⁾。また大学生の就寝時間と睡眠時間から、夜型の生活になっているとの報告¹³⁾もあり、朝

食は生活時間・就寝起床時間にも左右されると考えられる。そのため、生活時間調査との関連を比較し、どのような影響を及ぼしているのかも今後調査を行っていききたい。

本論文の一部は、第63回日本栄養改善学会学術総会において発表した。

参考文献

- 1) 厚生労働省、平成26年度国民健康・栄養調査報告、<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyoudl/h26-houkoku.pdf>、2016年8月1日閲覧
- 2) 内閣府、食育推進基本計画、<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/kihonkeikaku.pdf>、2016年10月25日閲覧
- 3) 内閣府、第2次食育推進基本計画、<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/2kihonkaiteihonbun.pdf>、2016年10月25日閲覧
- 4) 内閣府、第3次食育推進基本計画、<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/3kihonkeikaku.pdf>、2016年10月25日閲覧
- 5) 農林水産省、平成27年度食育推進施策
- 6) 原田まつ子、吉田正雄、小風暁、寺田智子、萩野愛、菊田香苗、女子短大生の時間帯別の食品群及び栄養素等摂取量と朝食欠食等に関する実態調査、日本食生活学会誌、Vol21、No.3、189-198 (2010)
- 7) 総務省、平成23年社会生活基礎調査生活時間に関する結果、<http://www.stat.go.jp/data/Shakai/2011/index.htm>、平成28年11月9日閲覧 (2012)
- 8) 志垣瞳、山田徳広、岩橋明子、大学生の朝食摂取に関する実態、帝塚山大学現代生活学部紀要、第10号、1-10 (2014)
- 9) 大関知子、藤吉恭子、朝食欠食習慣を持つ大学生のための教育に関する研究、Journal of Science Research、9巻、31-37 (2011)
- 10) 小島しのぶ、日本における食生活の変貌(第4報)、東海学園女子短期大学 紀要、第36号、23-33、(2000)
- 11) 中出美代、長幡友実、兼平奈奈、長谷川順子、西堀すき江、大学生の朝食欠食とその改善についての検討、東海大学大学研究紀要、第19号、21-31 (2011)
- 12) 小松初子、女子大生の食生活の実態について 朝食について一女子高校生の食生活と献立構成の実態一、食物学会誌、第29号
- 13) 中村恵子、大学生に必要な食の教育について一福島大学学生の朝食実態調査より一、人間発達文化学類論集、第7号、(2008)

ANNUAL REPORT OF TOHOKU WOMEN'S COLLEGE AND TOHOKU WOMEN'S JUNIOR COLLEGE

No. 55

CONTENTS

Hiroshi OZAWA, Santaro SAKINO, Yumiko YOSHIDA : Practice Study on "School Education Experience Practice I" (2016 fiscal year) - Comparison of 30 Items between Experience Evaluation and Important Items Evaluation of the Students -	1
Takashi SASAKI : A Study on Takada Yasuo From the viewpoint of home economics (things, personality, oikonomia of communication)	8
Tomoyuki ICHINOHE, Takuya NARA : Construction of the song teaching materials piano accompaniment music delivery service using Web ~ A trial and mistake for educational effective approach of the practical skill in the elementary music education ~	20
Mariko IMAMURA : Commercialization and extension movement of western style dashi	29
Kumiko SUGIMOTO : Multifaceted Sides of Sydney and Hotel <i>in the Hotel</i>	34
Asami MAEDA, Nozomi SAITO, Mariko IMAMURA : Changes of taste acuity and appetite after eating	42
Saiko SUWA : Verismo in Italian opera and the educational effects: Centering on " <i>I Pagliacci</i> " of Leoncavallo	46
Natsuno MORIKAWA : A Study on Mothers' Praise to Child who Perform a Task: From the Viewpoint of Communication Theory	60
Reiko HANADA, Kanae IDEGUCHI, Wakako YAMADA, Natsumi TANAKA, Yuka NISHIDA : Influence to the energy expenditure by amount of breakfast in young women	68
Nozomi SAITO, Asami MAEDA : Characteristic of menu at breakfast, lunch, dinner and intake rate of nutrients	74
Wakako YAMADA, Natsumi TANAKA, Reiko HANADA, Kanae IDEGUCHI, Yuka NISHIDA : Study on the urinary sodium excretion and feeding time of instant noodles in healthy women.	80
Kazuyoshi YASUMURA : Rural Enlightenment: Girls' Education in the early Meiji era in Hirosaki - Studies of To -O- Gijuku Girls' department and Ganei public Girls' School -	88
Haruo FUJITA : kenji Miyazawa, Getting into to the another dimension. ~ Power of the children's song in "Snow Crossing".	99
Sou SASAKI : Environment and cooperation of the private gym to surround school club activities	105
Toshiro NISHI : <i>Discipline de la morale Principalement sur la sociologie Durkheim</i>	112
Yoko MIYANO : Study on the Shibata Style of <i>Mompe</i> (Part1)	117
Takumichi KANEHIRA : Corporate Analysis of The Panasonic Corporation (V) - Growth Strategy of Mergers and Acquisitions -	124
Tomoko KANEHIRA : Consideration on smooth learning connection - Think from project childcare -	132
Satomi NAKASHIMA, Satoshi YANAGIMACHI, Haruka SHIMOYAMA, Hiroko MIYACHI Tomoko YASUTA, Naoko ABE, Yukiko MANO, Ikuko KITAYAMA : Study on the prior and subsequent instruction of off-campus training in the dietitian course	139
Chiharu SAWADA, Tomoko YASUTA, Ikuko KITAYAMA : Home cooking of Aomori Prefecture succeed communicated to the next generation (Part1) - About the staple food -	148
Misako ONO : Consideration about present situation and problems of community medicine in Kuroishi-city	155
Hiroko MIYACHI, Haruka SHIMOYAMA, Satomi NAKASHIMA, Yukiko MANO : For dietary patterns and skipping situation of breakfast in dietitian training course students	162