

別府溝部学園短期大学紀要

第 47 号

令和 7 年 3 月

No. 47

March 2025

目 次

報 告

- 地獄蒸し料理のおいしさに与える温泉蒸気の影響
中嶋加代子..... 3
- 留学生を対象としたキャリア教育実践報告
陶山（安藤）菜々子..... 9
- 保育内容及び指導法の領域複合化を支えるデジタル学習材の作成
 —幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領、保育所保育指針の活用—
西村 薫・寺野里美..... 15
- H 幼稚園で実施した手洗い教室の活動報告
 —健康指導法—
陶山俊介・後藤 涼..... 23
- 宝泉寺温泉水を用いて炊飯した香り米の嗜好性について
 —九重町・玖珠町の活性化に向けて—
田鹿光紀子・児玉真由美・安達美和子..... 29
- 地域に対する「MIZOBE 食の継承運動 2023」の波及効果
 —第 4 次食育推進基本計画への寄与—
望月美左子・江島陽子・田鹿光紀子・眞嶋さや
後藤 恵・児玉真由美・牧 昌生..... 35
- 保育者養成短期大学における「実習ガイドブック」作成の試み
 —学生、実習施設、養成校をつなぎ、幼稚園教育実習および保育実習をつなぐ—
西村 薫・谷上和年・高橋晃三・寺野里美・吉野久美子
陶山俊介・山香陽子・清野智子・後藤 涼・笠村由美子
笠置裕子・帯刀樹里・杉本有紀..... 47
- 保育・幼児教育における「教育原理」の学び
 —教育の理念、並びに教育に関する歴史および思想—
望月美貴..... 55

別府溝部学園短期大学紀要

第47号 令和7年3月 No. 47 March 2025

地獄蒸し料理のおいしさに与える温泉蒸気の影響

中 嶋 加代子

Effect of Hot Spring Steam on Taste in Steam Cooking

NAKASHIMA Kayoko

I. 緒言

大分県別府市鉄輪地区では、白い湯けむりが立ち昇っている光景をあちらこちらで見ることができる。湯けむりは、地中の水が高温のマグマで熱せられ、圧力が高まって高温の熱水となり地表に達し、地表で圧力が解放され気化して蒸気となり、この蒸気が水飛沫と共に噴出しているものである。平山¹⁾は、蒸気温度が130～140℃に達している場所があり、水滴と蒸気を分離して蒸気配管で蒸気を送るシステムが地獄釜であると報告している。

鉄輪地区には多数の湯治宿があり、湯治客は地獄釜で加熱調理を行っている^{2)～4)}。この調理法は、温泉蒸気を利用した蒸し調理であり「地獄蒸し」と呼ばれている。地獄蒸しは、湯治宿だけでなく一般家庭・ホテル・旅館・地獄蒸し体験施設などでも行われている。地獄蒸し料理^{5)～7)}は、とくに観光客に「おいしい」と大変好評である。

調理科学の分野では、おいしさに関与する要因^{8)～22)}として、食物の状態、食べる人の状態、文化と環境があげられる。すなわち、食物のおいしさは一般に、食物の状態、食べる人の五感および生理的・心理的状态、文化や環境が複合的に関与し、総合的に判断されることが知られている¹⁵⁾。

地獄釜を用いる調理では、100℃前後で食品を蒸すことが多いが、蒸し調理には適する加熱温度²³⁾があり、蒸し料理をおいしく作るには、加熱温度を100℃にするか、85～90℃にするか、どちらかを選択することが重要である。そこで、地獄釜は内部温度を100℃前後で安定的に保持で

きるか、85～90℃を地獄釜で実現できるかなどについて検討した。

筆者は、蒸し調理だけでなく他の加熱調理にも地獄釜を幅広く活用できること^{24) 25)}、地獄釜で温泉蒸気を食品に直接あてるとおいしくない場合があること²⁶⁾などを報告している。一般的には、温泉蒸気を食品に直接あてて蒸すことが多いので、蒸気の成分が地獄蒸し料理のおいしさに影響を及ぼすことが予想される。

本稿では、温泉蒸気の温度・成分が地獄蒸し料理にどのような影響を及ぼすか、地獄蒸し料理をおいしいと感じるのはなぜかについて考察する。

II. 方法

1. 地獄釜内部に充滿している温泉蒸気の温度測定

地獄蒸し体験施設の1つである「地獄蒸し工房鉄輪」の地獄釜で、釜内部に充滿した温泉蒸気の温度を測定した。釜は、内部が円筒形で内径36cm、深さ42cmであった。温度の測定に際しては、まず地獄釜の蒸気バルブを閉め、釜内部への温泉蒸気の流入を停止した。次に、釜の蓋を開けて中心部（蓋から20cm下の位置）に温度計のセンサー部分を設置し釜の蓋を閉めた。その後、蒸気バルブ（丸型で回しながら温泉蒸気の流入量を調節するタイプ）を手動でゆっくり回し、目標温度に達するまで温泉蒸気を釜内部へ流入した。釜内部が一定の温度で安定したとき、バルブを完全に閉めて蒸気の流入を停止し、温度測定を開始した。測定は5分ごとに30分間実施し、温度の変化を調べた。

2. 温泉蒸気の成分分析試験

地獄釜内部から温泉蒸気を採取し、液体化したものを検体とした。温泉蒸気の成分分析試験は、公益社団法人大分県薬剤師会検査センターに依頼した。温泉蒸気の採取日は2017年9月21日で、気温は25.6°Cであった。

Ⅲ. 結果および考察

1. 地獄釜で高温調理を行うために必要な蒸気温度の保持について(図1)

一般的な蒸し調理のうち100°Cで蒸すと、おいしくなるものとして、芋類・野菜類・魚介類・肉類・まんじゅう・こわ飯・団子・もち・冷凍食品など²³⁾が知られている。これらのうち地獄蒸しで一般に調理されているものとしては、芋類・野菜類・魚介類・肉類が多い。筆者は、鉄輪地区で日常的に温泉蒸気を利用した食生活を送っており、地獄釜は特に、炊飯に最適な調理器具であると感じている。精白米をおいしい米飯に炊き上げるには、98°C以上の加熱温度を20分間保持する必要がある²⁷⁾ことは、調理科学の分野ではよく知られている。

温泉蒸気の噴出量は季節・天候・気温・地域などによって変動するので、地獄釜内部への蒸気流入量も変動する。そのため、地獄釜は内部を一定温度に保つのが難しいという短所がある。今回は、この短所を克服して炊飯などの高温調理を適切に行うために、釜内部を安定的に高温保持する

具体的方法について検討した。

図1は、地獄釜内部の温度が100°Cに達するまで温泉蒸気を流入した後、バルブを閉めて地獄釜内部の温度変化を調べたものである。測定開始時は104.2°Cを示した。その後、5分ごとに30分間測定した結果、すべて100°C以上であった。最高温度は104.9°C、最低温度は102.1°Cとなり、地獄釜内部の温度は変動の幅が小さく安定していることが分かった。このような安定した高温状態を釜内部で保持するための工夫「釜内部が100°Cに達するまで温泉蒸気を流入・充満してから蒸気バルブを閉めたこと」により、釜内部の温度変化を小さくすることができたと思われる。このことが地獄釜で炊いた米飯をおいしくしている大きな要因であると示唆された。

今回測定した地獄釜の内部温度は、最高が104.9°Cであったが、日によっては温泉蒸気の噴出量が増えて釜内部の温度も今回より高くなる可能性があると思われる。同様に他の地域では、釜内部の温度がさらに高いことも考えられる。これらのことから、地獄釜は、内部温度が100°C以上になり圧力も上昇して圧力鍋に近い状態をつくることができ、加圧調理が必要な食品の調理にも利用可能であることが推察される。筆者は、実際に硬い玄米を地獄釜で軟らかく炊飯できることを報告している⁴⁾²⁴⁾。今後は、地獄釜が加圧調理用の器具として利用できるかどうかを検証したい。

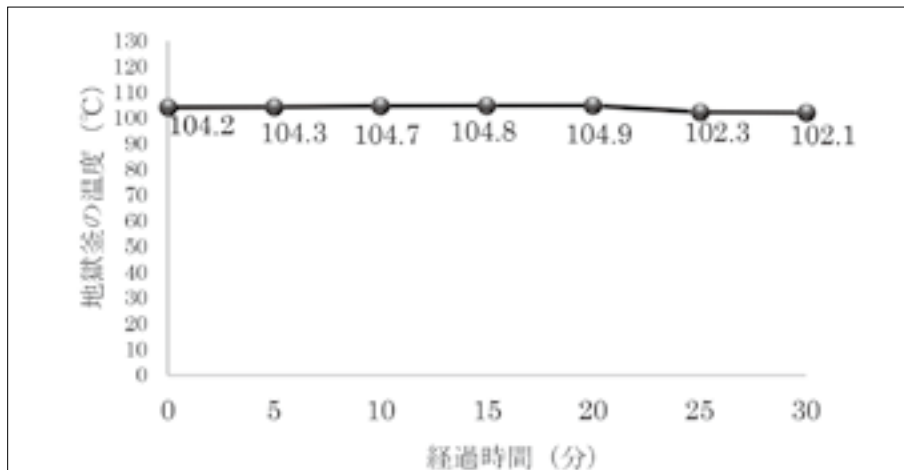


図1 地獄釜の蓋を全部閉めた状態の釜内部の温度変化

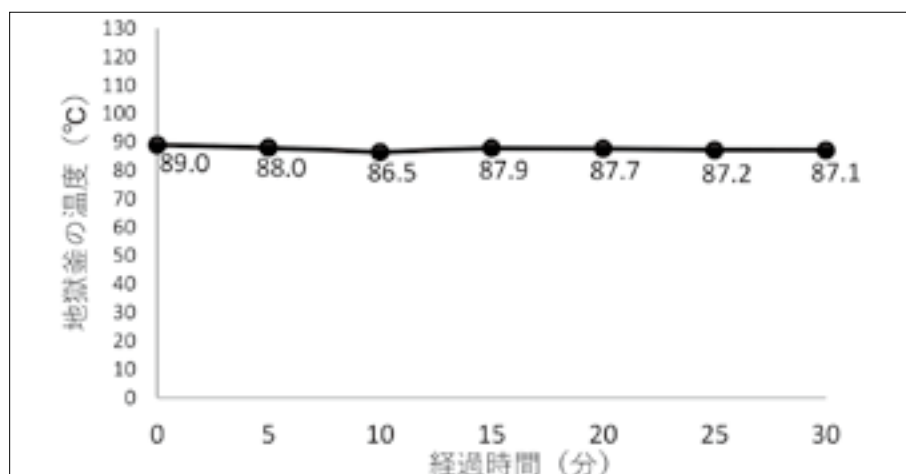


図2 地獄釜の蓋を1/5ずらした状態の釜内部の温度変化

2. 地獄釜で低温調理を行うために必要な蒸気温度の保持について (図2)

一般に茶わん蒸しなどの卵料理は、85～90℃で蒸すと“す”が入らずにおいしく仕上げることができることが知られている。そのため、温泉蒸気は温度が高いので、地獄釜で卵料理をおいしく作ることはできないと思われがちである。しかし、筆者は、地獄釜内部の温泉蒸気量を調節することにより、地獄釜を低温調理にも活用できるのではないかと考えている。そこで今回、地獄釜内部の温度を低温調理が可能な状態に安定して保持できるかについて検討した。

釜内部を85～90℃にするための工夫として、まず温度計を見ながら釜内部が90℃以上に達するまで温泉蒸気を流入した後、蒸気バルブを完全に閉めた。次に、温度計を見ながら蓋を少しずつずらしていき、89.0℃になったとき蓋をずらすのを停止した。このとき、釜の蓋は1/5ずらした状態であった。89.0℃になった時点をもととして、5分ごとに30分間、釜内部の温度を測定した。釜の蓋を1/5ずらした状態なので、釜内部の温泉蒸気は少しずつ釜の外へ流出し、釜の温度は自然に低下していったが、30分後も87.1℃を保持していることが分かった。このことにより、地獄釜は、蓋をずらし釜内部の蒸気量を調節する方法で、85～90℃の低温調理を行うことが可能であると推察される。85～90℃で蒸す料理としては、卵料理以外に、加熱によって膨張しすぎるもの(山かけ蒸し・しんじょう蒸しなど)がある²³⁾。

今回の実験結果により、一般的には高温調理に適すると認識されている地獄釜であるが、釜の蓋をずらし釜内部の蒸気量を調節することで、卵料理などの低温調理もおいしく作ることが可能であり、地獄釜を広範囲に活用できることが分かった。

3. 成分分析試験用の検体を採取するための装置について (図3)

一般に液体である温泉の成分分析では、温泉の浴槽から温湯を採取し検体とするが、温泉蒸気の成分を分析した報告は、ほとんどないのが現状である。そこで、今回は、温泉蒸気の成分分析試験を行うために、まず蒸気を液体化する方法を検討した。温泉蒸気を液体化するには、その装置を独自に考案しなければならなかった。試行錯誤して考案した装置を図3に示す。具体的な検体の採取手順は、次のとおりである。①地獄釜と検体容



図3 考案した温泉蒸気の採取装置

表1 温泉蒸気1kgに含まれる温泉成分の種類・含有量

陽イオン		陰イオン		遊離成分		微量成分	
成分の種類	含有量 (mg)	成分の種類	含有量 (mg)	成分の種類	含有量 (mg)	成分の種類	含有量 (mg)
鉄(II)イオン	0.4	チオ硫酸イオン	0.3	メタケイ酸	0.1	カドミウム	0.001 未満
		炭酸水素イオン	5.5	メタホウ酸	0	総ヒ素	0.001 未満
				メタ亜ヒ酸	0	総水銀	0.0007
				硫酸	0	鉛イオン	0.01 未満
				リン酸	0	銅イオン	0.05 未満
				遊離炭酸	77.4	フッ化物イオン	0.1 未満
				遊離硫化水素	3.8	遊離炭酸	77.4
計	0.4	計	5.8	計	81.3	計	—

器をステンレス製パイプで接続した。②地獄釜に蓋をし、蒸気バルブを全開にして温泉蒸気を釜内部へ流入した。③温泉蒸気は、パイプ内を通過する際に外気で冷却され、液体に変化した。④この液体を検体容器の中に集め、検体とした。この方法により、気体を液体化することができたので、温泉蒸気の成分分析試験が実施可能となった。

4. 地獄釜内部の温泉蒸気の成分について (表1)

温泉蒸気を液体化した検体は、知覚試験の結果、無色・澄明・無味であり、微弱～中程度の硫化水素臭を呈し、25℃におけるpH値は4.5～4.6であった²⁸⁾。蒸気の成分は表1に示すように、遊離炭酸が最も多く含まれ、温泉蒸気1kgあたり77.4mgであった。次に多かったのは、遊離硫化水素で3.8mg含まれていた。

一般に水の味は、含まれているミネラル成分の種類で異なるといわれる。カルシウム・カリウム・二酸化炭素などは水のおいしさに関係し、マグネシウム・硫酸イオン・硫化水素などは、水のまずさに関係する成分といわれている。水のおいしさに二酸化炭素CO₂が関係することから、温泉蒸気に含まれる遊離炭酸H₂CO₃は、地獄蒸し料理のおいしさに寄与することが推察される。一方、硫化水素は水のまずさに関係する成分なので、温泉蒸気に含まれる遊離硫化水素も地獄蒸し料理の風味をわるくするのではないかとと思われるが、遊離硫化水素は遊離炭酸に比べると、量が1/20以下で非常に少ない。そのため、地獄蒸し料理に及ぼす遊離硫化水素の影響は小さく、含有量の多い

遊離炭酸の方が地獄蒸し料理に大きな影響を与えるものと推察される。

5. 地獄蒸し料理のおいしさと温泉蒸気の関係性について

地獄釜を用いた調理の熱媒体は、温泉蒸気である。温泉蒸気の温度や成分が地獄蒸し料理のおいしさに大きな影響を及ぼすことが予想されるので、本研究を行った。

温泉蒸気の温度が高い場合、①芋類などの炭水化物の多い食品ではβでんぷんがαでんぷんに変化する、②魚介類や肉類などのタンパク質性食品では表面のタンパク質が瞬間的に熱凝固し、うま味成分の流出が防止される、などが考えられる。このため、温泉蒸気で加熱した地獄蒸し料理は、おいしくなるのではないかと推察される。

一方、卵料理の場合、卵液に共存しているタンパク質と水が100℃に近い温度で加熱されると、水が沸騰しながら卵タンパク質は凝固するので、沸騰するときに発生した気泡が穴になり“す”ができる。しかし、温泉蒸気の温度を85～90℃に保持すると、水は沸騰しないので“す”ができない。したがって、口あたりがよくおいしい卵料理に仕上がると考えられる。

温泉蒸気の成分で含有量が最も多かったのは、遊離炭酸であり、遊離硫化水素も含まれているが量的には少ないことが分かった。遊離炭酸は含有量(77.4mg)が多いため、地獄蒸し料理の食感をよくするなどに影響し、そのおいしさを左右していると考えられる。一方、遊離硫化水素は、風味

をわるくする方向に影響しているのではないかと
思われるが、遊離炭酸よりも含有量 (3.8mg) が
少ないため影響は少ないことが示唆される。

以上のことより、温泉蒸気の温度や成分は、地
獄蒸し料理のおいしさ (味・香り・テクスチャー
など) に影響を及ぼしていると考えられる。食物
のおいしさの感じ方は、食物の状態だけではなく、
食べる人の状態や文化と環境 (雑誌・イン
ターネット・テレビ報道などの情報) に影響され
る¹⁵⁾。そのため、食べる前に「地獄蒸し料理は
おいしい」という情報があると、実際に食べたとき
非常においしいと感じるのではないかとされる。
食べる前の情報は、おいしいという先入観をも
たせ、地獄蒸し料理を実際に食べたとき、さら
においしく感じさせるのではないだろうか。この
ように、地獄蒸し料理のおいしさには、多くの要
因が複合的に関与しているものと考えられる。

IV. まとめ

地獄釜の温泉蒸気について、温度測定および成
分分析試験を行い、以下の結果を得た。

- (1) 地獄釜の蓋を閉め、釜内部が100°Cに達す
るまで温泉蒸気を釜に流入した後、蒸気バル
ブを閉めて釜内部の温度を測定したとき、最
初の時点で104.2°Cを示した。5分ごとに30分
間測定した結果、最高温度は104.9°C、最低
温度は102.1°Cであった。釜の内部は、常に
100°C以上で温度変化が小さいため、高温を安
定的に保持できることが分かった。
- (2) 釜内部が90°C以上に達するまで温泉蒸気を
流入したあと蒸気バルブを閉め、釜の蓋を1/5
ずらすと釜内部の温度は89.0°Cになった。そ
の後、5分ごとに30分間測定した結果、30分
後も87.1°Cを保持していた。蓋をずらして釜
内部の蒸気量を調節することにより、地獄釜
で85~90°Cの低温調理を行うことが可能であ
ることが示唆された。
- (3) 温泉蒸気の成分で含有量が最も多かったの
は、遊離炭酸で温泉蒸気1kgあたり77.4mg含
まれていた。温泉蒸気1kgに含まれる遊離硫
化水素の量は、3.8mgであり、遊離炭酸の1/20

以下であった。

- (4) 温泉蒸気の温度や成分は、地獄蒸し料理の
おいしさを左右する大きな要因であると推察
される。

V. 謝辞

本研究を進めるにあたり、地獄蒸し体験施設
「地獄蒸し工房鉄輪」の地獄釜を使用させていた
だきました。また、地獄釜から温泉蒸気を採取す
る際に、別府市観光戦略部観光課の柏本文俊氏に
ご協力を賜りました。心より御礼申し上げます。

VI. 利益相反

利益相反に該当する事項はない。

VII. 資金

本研究は、別府 ONSEN アカデミア 2017 の助
成を受けて実施した。

VIII. 引用文献

- 6) 別府市観光協会 (2008), 食の魅力に出会
う, 夢閑歩, 13, 26-27
- 1) 平山一政 (2012), 温泉蒸しから発展した低
温蒸し調理法, 温泉, 80, 12-13
- 22) 久木久美子, 新田陽子, 喜多野宣子共著 (2011),
健康・栄養系教科書シリーズ10調理学, 化学
同人, 京都, 3-4
- 18) 今井悦子編著 (2017), 食材と調理の科学,
アイ・ケイコーポレーション, 東京, 138-139
- 17) 河内公恵編 (2017), ステップアップ栄養・
健康科学シリーズ7調理学, 化学同人, 京都,
140-141
- 19) 木戸詔子, 池田ひろ編 (2016), 食べ物と健
康4調理学第3版, 化学同人, 京都, 3-9
- 21) 公益社団法人日本フードスペシャリスト協
会編 (2015), 調理学, 建帛社, 東京, 4-18
- 28) 公益社団法人分県薬剤師会検査センター
(2017), 温泉分析報告書
- 9) 森高初恵, 佐藤恵美子編著 (2021), Nブッ
クス調理科学第5版, 建帛社, 東京, 11
- 20) 長尾慶子編著 (2015), 調理を学ぶ, 八千代

- 出版, 東京, 112-114
- 2) 中嶋加代子 (2004), 地獄蒸し釜で炊いた米飯の食味, 日本調理科学会誌, 37, 329-332
- 3) 中嶋加代子, 岸本律子 (2011), 温泉蒸気を利用した野菜の加熱調理, 日本調理科学会平成23年度全国大会要旨集, 38
- 4) 中嶋加代子, 岸本律子 (2011), 地中から噴出する蒸気熱を利用した玄米炊飯, 第58回日本栄養改善学会学術総会要旨集, 228
- 24) 中嶋加代子, 岸本律子 (2012), 玄米炊飯における地獄蒸し釜の利用, 別府大学短期大学部紀要, 31, 133-139
- 26) 中嶋加代子, 岸本律子 (2013), 緑色野菜の加熱調理における地獄蒸し釜の新しい活用法, 別府大学短期大学部紀要, 32, 1-10
- 25) 中嶋加代子, 赤木萌子, 山田志麻 (2019), 健康な高齢湯治客向け献立の栄養学的検討ーアレンジした地獄蒸し料理ー, 別府溝部学園短期大学紀要, 42, 119-131
- 15) 中嶋加代子, 山田志麻編著 (2020), 調理学の基本第五版, 同文書院, 東京, 6-16
- 23) 中嶋加代子, 山田志麻編著 (2020), 調理学の基本第五版, 同文書院, 東京, 42-43
- 8) 中嶋加代子, 山田志麻編著 (2023), イラスト調理科学, 東京教学社, 東京, 6-14
- 10) 西堀すき江編著 (2021), 食べ物と健康マスター調理学第4版, 建帛社, 東京, 18-27
- 11) 大越ひろ, 高橋智子編著 (2020), 管理栄養士講座四訂健康・調理の科学, 建帛社, 東京, 33-36
- 12) 鈴野弘子, 真部真里子編著 (2020), Nブックス新版調理学, 建帛社, 東京, 21-22
- 16) 津田謹輔, 伏木亨, 本田佳子監修, 山崎英恵編 (2018), 食べ物と健康IV調理学, 中山書店, 東京, 10-13
- 7) 鶴田浩一郎他著 (2017), 別府学, 別府市教育委員会, 大分, 26-27
- 27) 山崎清子他共著 (2021), NEW調理と理論第二版, 同文書院, 東京, 81-83
- 14) 吉田恵子, 綾部園子編著 (2020), 栄養管理と生命科学シリーズ新版調理学, 理工図書, 東京, 8-11
- 13) 吉田勉監修, 南道子, 舟木淳子編著 (2020), 食物と栄養学基礎シリーズ6調理学, 学文社, 東京, 4-5
- 5) yoyo (2013), 美人で美味しい、魅惑の別府レポート, エココロ, 65, 119-121

留学生を対象としたキャリア教育実践報告

陶山 (安藤) 菜々子

Career education practice report for international students

SUYAMA (ANDO) Nanako

I. 緒言

令和5年6月末現在、日本に在留する外国人の数は、新型コロナウイルス感染拡大による入国制限が緩和されたことにより、前年より約14万8,000人増加し、約322万人となっている。そのうち、在留資格「留学」で在留する外国人の数は、約30万人となり、前年から約5,300人の増加となった。(出入国在留管理庁 令和5年)

別府溝部学園短期大学では、令和4年度4月から順次、令和3年度入学者で、水際対策のため入国ができなかった留学生27人と令和4年度入学者36人、計63人を迎え入れた。留学生の所属学科の内訳は、ライフデザイン総合学科日本語コースに38人、食物栄養学科留学生コースに10人、幼児教育学科に1人、介護福祉学科に14人である。この4学科のうち、幼児教育学科と介護福祉学科に在籍する留学生においては、各学科の教員や就職支援課が就職支援を行うが、ライフデザイン総合学科および食物栄養学科に在籍をする留学生に対しては、著者をはじめとする留学生担当が進路指導を担っている。近年、別府溝部学園短期大学に入学をする留学生のうち、卒業後の進路として、さらなるスキルアップのため、専門学校や大学への進学を選択する留学生が約7割を占めるようになり、就職支援と合わせて、多様な進路指導が必要となってきた。

また、入国制限の緩和に伴い、令和4年度法務省告示機関の日本語学校に在籍する留学生の数は、令和3年度の3万3,761人から約6万2,000人増加の9万5,875人となった。(文化庁国語科令和5年) 日本語学校は1年6か月～最長2年間在籍

し、専門学校や大学・短大等への進学をめざしている。

コロナ禍以前は、専門学校の入試は10月に始まり、3月近くまで行われていた。しかし、令和6年度入学者の入試については、日本語学校をはじめ日本語教育機関に在籍をしている留学生の数が飽和状態となっているため、関東圏をはじめとする都市部の専門学校では、入試時期が例年に比べ前倒しとなり、さらに試験終了が早まるという状況となった。

この状況に対応すべく、令和4年度に入学・入国をした留学生に対し、1年生の2セメスターにあたる令和4年度秋学期に「キャリア教育」を時間割に組み込んだ。

本稿では、国家資格キャリアコンサルタントを有する著者が、令和4年度秋学期にライフデザイン総合学科日本語コースおよび食物栄養学科留学生コースに在籍する留学生1年生48人におこなった「キャリア教育」に関して、どのように実施をしたかを報告するとともに、留学生のアンケート結果から実施内容を検証し、今後の課題や取り組みについて考察する。

II. 実施内容

まず、2セメスター前の2022年9月8日～9月30日にかけて、「進路アンケート」を実施し、その結果(図1)をもとに、進学希望と就職希望で授業日を設定し、それぞれに必要な内容を実施した。



図1 進路アンケート1年生用

このアンケートを受けて、受講者は進学希望クラスに40人、就職希望クラスに8人という編成になった。

1. 進学希望者クラスにおける実施内容について

進学希望者クラスでは、表1のように実施をした。まず、初回の授業で、ワークシート (図2) を使って、3年後～20年後までのキャリアプランを作成してもらった。そのシートから、留学生たちの進学先をまとめ、卒業生が進学した学校を中心にガイダンスを設けたり、大学に進学をした卒業生による座談会を実施したりした。なお、進学先の選択肢を広げるため、同系統の複数の学校に来ていただいた。また、ガイダンスが全て終了したのち、学生一人ひとりとの個別面談の時間を設け、クレペリン検査の結果を確認しながら、長所短所を考えるとともに、初回で作成したキャリアプランをもとに、進学先選びや出願にあたって必要となる日本語能力等を話した。

表1 進学希望者クラス実施内容

授業回数	実施内容
1	①授業の説明 ②キャリアプランを考える
2	クレペリン検査 (自己分析)
3	自分について知ろう (ジョハリの窓)
4	進学先の探しかたを知ろう
5	進学ガイダンス① 自動車整備の専門学校によるガイダンス (対面) / 大阪大学に入学をした卒業生との座談会 (オンライン)
6	進学ガイダンス② 長崎外国語大学に3年次編入をした卒業生との座談会 (オンライン)

7	進学ガイダンス③ ホテル系の専門学校によるガイダンス (対面) / 別府大学に入学をした卒業生との座談会 (対面)
8	進学ガイダンス④ IT系の専門学校によるガイダンス (対面)
9	進学ガイダンス⑤ ホテル・ビジネス系の専門学校によるガイダンス (対面)
10	進学ガイダンス⑥ ホテル・ビジネス・介護等多数のグループ校を運営する専門学校によるガイダンス (対面)
11	進学ガイダンス⑦ 自動車整備の専門学校によるガイダンス (対面)
12～14	クレペリン検査の返却および個別面談
15	まとめ

図2 キャリアプランのワークシート

2. 就職希望者クラスにおける実施内容について

就職希望者クラスでは、表2のように実施をした。進学希望者クラス同様、初回の授業で、キャリアプランを作成した。さらに、外国人が就職するには、在留資格が重要になる。この在留資格で認められた範囲で、就労を行うことができるが、学生の履修内容と従事とする活動内容が一致しているか、また、従事しようとする活動内容が在留資格に該当するののかの見極めが必要となる。そのため、3回目の授業では、本学を卒業して申請でき得る在留資格の説明を行い、在留資格についての理解を深めてもらった。(図3) そのうえで、就職活動の進め方や、求人探し方、求人票の見

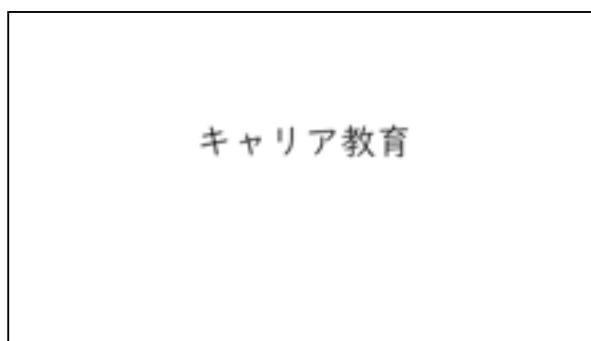
方等の内容も実施した。受講者の中には、就職に対して、明確な理由を持っていない学生もいたため、進学ガイダンスを案内し、視野を広げてもらった。

表2 就職希望者クラス実施内容

授業回数	実施内容
1	①授業の説明 ②キャリアプランを考える
2	クレペリン検査（自己分析）
3	在留資格について
4	就職活動について
5	求人票の見方について、自分に合った求人を探してみよう
6	インターンシップの申し込みについて (Active-Net の使い方)
7	履歴書の作成について
8	求人票をさがす、履歴書作成①
9	求人票をさがす、履歴書作成②
10	求人票をさがす、履歴書作成③
11	求人票をさがす、履歴書作成④
12～14	クレペリン検査の返却および個別面談
15	まとめ

図3 在留資格についてのスライド

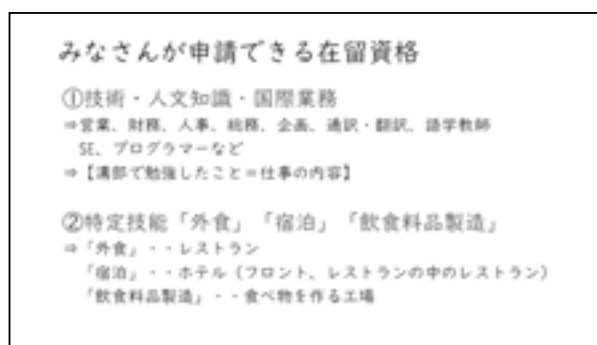
スライド1



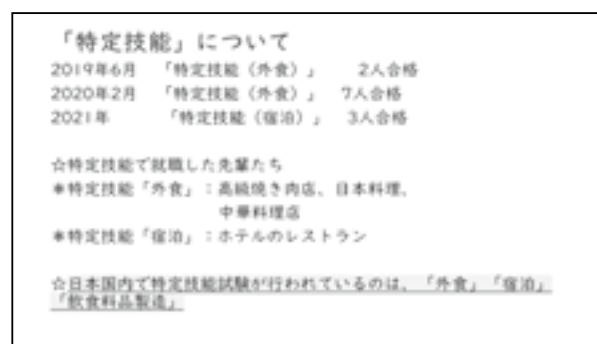
スライド2



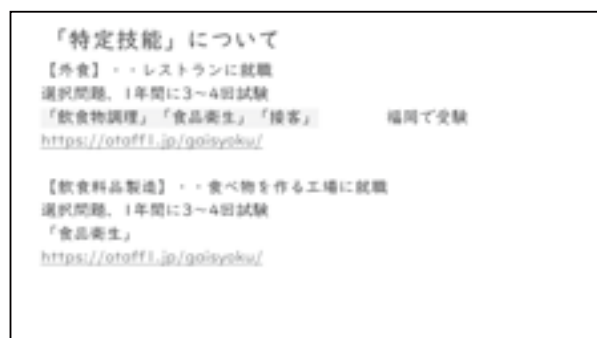
スライド3



スライド4



スライド5



スライド6



スライド7

卒業までに就職内定がもらえなかったとき

- ①在留期間が切れるまで、「留学」で就職活動
- ②卒業してすぐに「特定活動」に変更

※「特定活動」をもらうためにはルールがあります。

スライド8

「特定活動」のルール

- ①2年間の出席率が95%以上の者
- ②在学中の就職活動の活動記録、活動実績を提出できる者（10社以上）
【活動記録・活動実績の例】
・企業説明会のエントリーが確認できるもの（申し込みメール）
・企業からの不採用通知/メール
・企業とのメール、手紙
- ③学校からの推薦(すいせん)をもらえる者
- ④卒業後も学校の先生と連絡をとり、就職活動の状況を報告できる

⇒「特定活動」の可能性もあります。今から、就職活動を始めましょう。

スライド9

卒業までに就職内定がもらえなかったとき

- ①在留期間が切れるまで、「留学」で就職活動
- ②卒業してすぐに「特定活動」に変更

※「特定活動」をもらうためにはルールがあります。

スライド10

「特定活動」のルール

- ①2年間の出席率が95%以上の者
- ②在学中の就職活動の活動記録、活動実績を提出できる者（10社以上）
【活動記録・活動実績の例】
・企業説明会のエントリーが確認できるもの（申し込みメール）
・企業からの不採用通知/メール
・企業とのメール、手紙
- ③学校からの推薦(すいせん)をもらえる者
- ④卒業後も学校の先生と連絡をとり、就職活動の状況を報告できる

⇒「特定活動」の可能性もあります。今から、就職活動を始めましょう。

Ⅲ. 実施の結果と考察

進学希望者クラス及び就職希望者クラスの授業最終日に授業アンケートを行った。

1. 進学希望者クラスのアンケート結果について
進学希望者クラスを受講した40名のアンケート結果は図4～図7および表3の通りである。

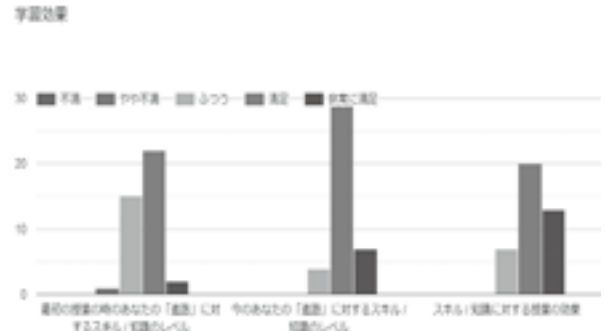


図4 学習効果

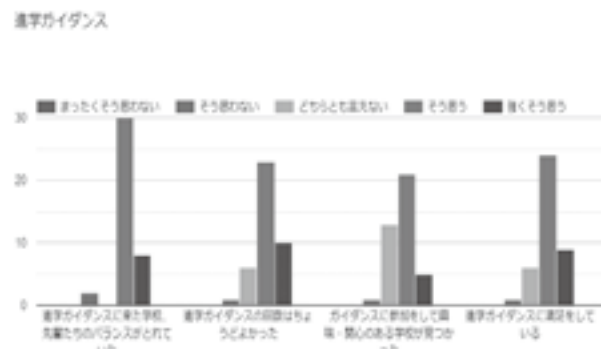


図5 進学ガイダンス

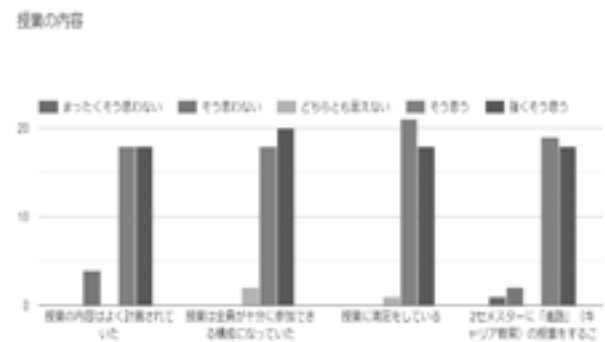


図6 授業の内容

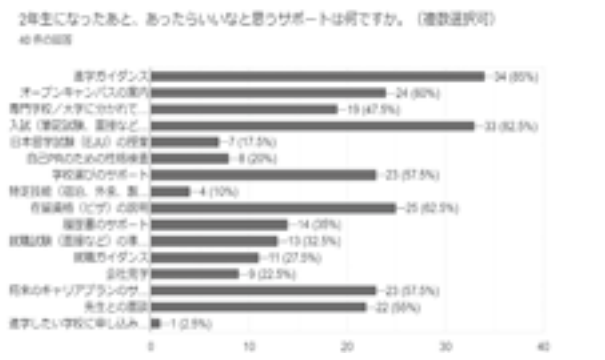


図7 2年生で必要だと思うサポート

表3 キャリア教育についての感想

この授業の感想を書いてください。

- ・大学探しに役に立つのネットワークを教えてくださいました
- ・ありがとうございます
- ・いい授業です
- ・It's good to know about various kind of schools in this class.
- ・入国は遅かったのであんまり前期の授業参加していませんが、先生との面談はすごく助かったです。
- ・安藤先生はクラスをととてもよく準備しました。そのおかげで、将来の計画を考えることができました。
- ・楽しかったです
- ・授業がいいです。
- ・とても良かったです。
- ・キャリアカレッジや勉強について多くのことを学ぶことができました
- ・今まで進学、就職、色々な情報を教えてもらってよかったです。
- ・実際、この授業では、進学できる専門学校や日本でできる仕事について多くのことを学び、自分の将来を決める上で非常に重要でした。
- ・進学することについて学んだ。
- ・どんな先輩学校へ行くか 集積の ために 説明させて もらいましたのでよかったです。
- ・良いキャリアパスを選択することは非常に役に立ちました。
- ・It's good for me
- ・This class supports alot us to think about future plans
- ・私にとってこのクラスは本当に役に立ち、先生も私を知る必要があることをすべて説明してくれました。このクラスに参加できてとても幸せです。ありがとうございます。
- ・学生のためによかったです。
- ・前はしながくするのになにがひつようですか、なにをしますかなにもわからなくてとてもこまりました。でも今は色々なガイダンスがあってこれから何をしたらいいですか簡単にわかりました。
- ・就職するために専門学校でたくさん学んだ
- ・最初はどうかどうか何も全然わからないから悩んでいました。でもこの授業を受けて将来はどうか、進学する学校はどの学校か、そのために必要な願書や私将来は勉強したことによるとピーサがもらえるかどうかよくわかりました。
- ・いつも 先生 たちは サポと している
学生のために先生たちのサポートはよかったですよ。

2. 就職希望者クラスのアンケート結果について
就職希望者クラスを受講した8名のアンケート結果は図8～図14および表4の通りである。

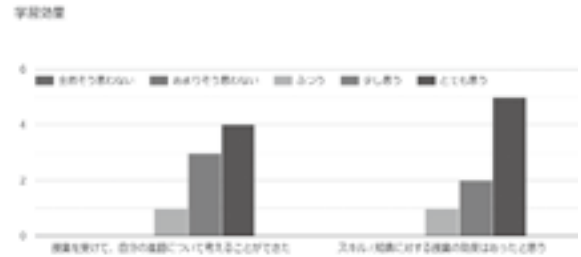


図8 学習効果

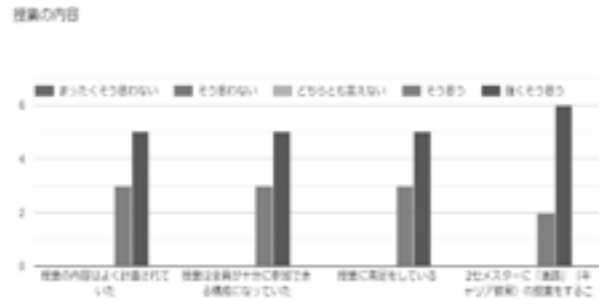


図9 授業の内容

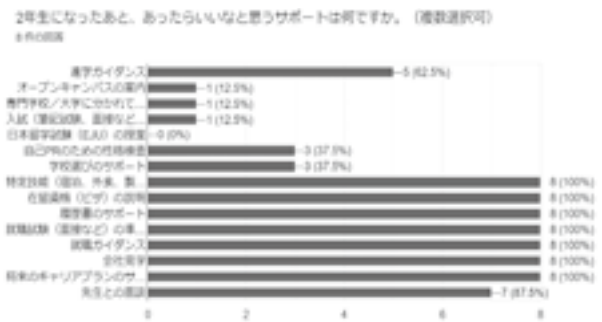


図10 2年生で必要だと思ふサポート

表4

この授業の感想を書いてください。

- ・今から就活しているのでこの授業が好きで大切と思います。
- ・とても ゆうえき です。ありがとうございます先生。
- ・就職したい学生たちのために必要な授業です。
- ・もう2 Semester一緒に頑張りましょ
- ・2 Semesterも頑張りましょ。
- ・この授業は、よかったです。自分のできるだけもう2 Semesterに頑張りましょ。
- ・先生の 教え方はとても 良かったので 2 Semesterにも頑張りましょ。

以上の結果から、2 Semesterにキャリア教育を行うことについて、一定の効果があつたと考える。また、授業の内容についても、学生たちにとって有意義なものになったと考える。一方で、進学希望者クラスの「ガイダンスに参加をして、

興味・関心のある学校が見つかった」という質問に対し、13人が「どちらとも言えない」と答えている。このことから、キャリアプランの作成だけではなく、留学生に興味・関心のある分野や希望地等のヒアリングを行うとともに、オープンキャンパスへの参加を周知する必要があると考える。また、2年生で必要だと思うサポートについて、「留資格の説明」と答えた留学生が、進学希望者にも半数いることから、在留資格への関心が高いことが伺える。そのため、今後は進路に関係なく、在留資格の情報を提供し、進路決定の参考にしてもらいたい。

IV. まとめ

今回の結果をもとに、今後も留学生に寄り添った進路支援を行っていききたい。そのためには、適正な時期に、的確な支援ができるよう、日頃から在留資格や入試状況に関わる情報の収集や周囲との連携をより一層図ることが必要と考える。また、図11～図14の結果から分かるように、「国家資格キャリアコンサルタント」がどのような資格なのかを周知するとともに、長期にわたり、留学生が気軽に相談ができるような支援体制を構築する必要があると考える。

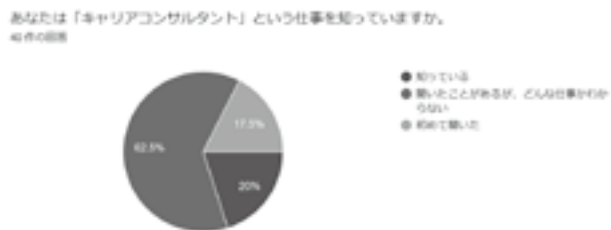


図11 「キャリアコンサルタント」という資格についての調査（進学希望者クラス）

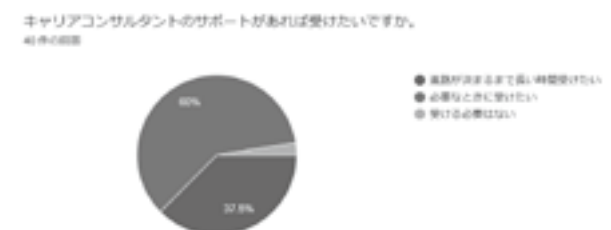


図12 キャリアコンサルタントによるサポートに関する調査（進学希望者クラス）



図13 「キャリアコンサルタント」という資格についての調査（就職希望者クラス）



図14 キャリアコンサルタントによるサポートに関する調査（就職希望者クラス）

V. 引用文献

- 出入国在留管理庁：報道発表資料 令和5年6月末現在における在留外国人数について
https://www.moj.go.jp/isa/publications/press/13_00036.html（2024年1月13日）
- 出入国在留管理庁「『技術・人文知識・国際業務』の在留資格の明確化等について
「技術・人文知識・国際業務」の在留資格の明確化等について | 出入国在留管理庁（moj.go.jp）
（2024年1月13日）
- 文化庁国語科：令和4年度日本語教育実態調査報告書 国内の日本語教育の概要

保育内容及び指導法の領域複合化を支えるデジタル学習材の作成 —幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領、保育所保育指針の活用—

西村 薫・寺野 里美

Developing the Digital Learning Materials to Supporting the Domain Combination of Childcare Content and Teaching Methods

—The Use of Study for Kindergarten and, Course of Study for Early Childhood Education, Childcare Guidelines—

NISHIMURA Kaoru, TERANO Satomi

I. 緒言

幼児期の教育は、教育の端緒であると同時に、後の教育の礎となる。教育基本法においても第十一条に「幼児期の教育は、生涯にわたる人格形成の基礎を培う重要なものであることにかんがみ、国及び地方公共団体は、幼児の健やかな成長に資する良好な環境の整備その他適当な方法によって、その振興に努めなければならない」とその重要性が論じられている。

2017年3月、幼稚園教育要領（改訂）、保育所保育指針（改定）、幼保連携型認定こども園教育・保育要領（改訂）が同時に告示された。保育所保育指針の改定では、児童福祉施設である「保育所」も「幼児教育を行う施設」であるとの位置付けが「第1章総則」に記載され、3つの告示された3歳以上の幼児教育の姿は、同じこどもとして同じ方向性をもったといえる。

保育内容のねらいと内容では、「幼児期の終わりまでに育ってほしい姿（十の要素）」として、具体的な姿が明確化された。これは、到達目標ではなく、「育っていく姿としての方向性」を示している。このことは、幼稚園教育要領にある「幼児自身が自発的・能動的に環境と関わりながら、生活の中で状況と関連付けて身につけていくことが重要」とあるという考えに基づいており、環境が設定された中での幼児の自発的な学びを重視していることが反映されている。「幼児期の終わり

までに育ってほしい姿（十の要素）」には、大人が直接的にそれを教えるというよりは、その姿を引き出すために大人が環境を整えることが前提とされていることに留意しなければならない。

幼児期の教育は、こうした異なりがあるため、初等・中等・高等教育で展開されている教科別の教育と異なり、教科に分かれず、領域を設定している。具体的に保育内容は、健康・人間関係・環境・言葉・表現の5領域から成り立っている。

また、要領の改訂とともに2016年11月に教育職員免許法および2017年11月に同法施行規則が改正され、教員免許状の取得ができる教職課程で履修すべき事項が20年ぶりに全面的に見直され、2019年4月1日より新たな履修内容での教職課程が実施された。幼稚園教諭においては、科目区分が「領域及び保育内容の指導法に関する科目」となり、「教科に関する科目」から「領域に関する専門的事項」に変更がなされた。また、領域の各内容や指導法を併せて取り扱う科目の開設が可能となり、「領域及び保育内容の指導法に関する科目」における複数の事項を合わせた内容に係る科目欄が新たに創設された。このことから、幼稚園教諭の教職課程を運営する大学では、各領域やその内容と指導法などを履修者が一体的に学ぶことを可能にする教育学習環境を構築する責任が求められるようになっていることがわかる。

本学では5領域のそれぞれに保育内容と指導法

の科目を開設しており、表現領域においては、さらに、音楽・身体・造形の3種の指導法を開設している。加えて、音楽・身体・造形・言葉においては、保育内容・指導法のみならず、保育者志望学生の基礎技術を高める各科目を開設している。保育者は領域複合の視点から幼児期の教育を担う観点から、科目「保育内容（総論）」をファーストセメスターに開設しているが、以降は、各領域の視点を深める内容と指導法が展開される。そのため、学生自らが幼児期の教育が一体的に展開される営みを明確に意識し、領域を統合する視点を持ちつつ授業を受講すること、そのための平日頃の考える態度を涵養するための教育学習環境が求められる。よって、各科目教員が十分に留意しながら教授することはもちろん、教育職員免許法施行規則に基づく、科目区分としての授業間連携が欠かせない。

各科目の単位取得にあたっては、大学設置基準第二十一条より、授業時間のほか、授業時間外の学修（事前学修及び事後学修）も含めて、1単位45時間の学修を必要とする内容をもって構成される。これより、授業時間外の学修においても、当該科目の内容に加え、保育実践は領域複合化される視点から学生が主体的に学修できることが重要であることがわかる。

本学で開設する各領域の科目は、「領域及び保育内容の指導法に関する科目」区分に属する科目であり、保育者として幼児に保育内容および指導法を考案、実践するための科目である。そのため、本学は属する科目すべてにおいて、政府によって提示されている幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領、保育所保育指針を参考資料としてシラバスへ記載している。

以上より本論では、幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領を核に学生が細分化された学びを有機的に統合していくための授業外学修時間の学習材を作成し、科目間連携、学生の有機的な統合を支える教育学習環境の構築を試みる。

述べてきた通り、作成する学習材は、授業外学修の一部を担い、科目の横断、全体性を高めるた

めの学習材である。本論では、幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領、保育所保育指針について学生が主体的に習熟を図ることをねらいとし、その手法として、3冊をドリル化し、デジタルで活用する学習材を試作する。

ドリル学習は、比較的、単純な学習行動で学んだ内容を繰り返し、自動化・身体化し自分のものにすることができ、自己有能感を高めるといった情意的な側面も期待される（水野，2002）。また、デジタル学習材とすることで、自己採点機能や達成度の集計機能を活用することができる。こうしたフィードバック機能により学習者の課題や成績に関する意識を高め、それにより自己調整学習方略を高め、さらに自己効力感を高め成績を高める効果も期待される（北澤ら，2010）。学習者自身がつまずきの要素を自ら診断でき、教員も学習履歴を確認することで、学びの理解や学生の意欲やつまずきを乗り越える機会を授業に取り入れることができる（西岡ら，2022）。

本論では、領域および保育内容と指導法における学びの軌跡を学生自身が有機的に統合していくことを保障するつながりをもった教育学習環境を設計し、科目間の連携の可視化を目指す取り組みの一つとして、デジタル学習材の作成を試みる。デジタル学習材の作成、および活用を通して、領域の複合化を支える科目間連携を深め、保育者としての就業力を高める学習成果が導かれる教育学習環境構築の一助となることを願う。

II. 手続き

まず、著者で2018年4月～6月幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領の目次に沿って、キーワードを協議した。次に、2018年7月～9月にそれぞれの要領、指針の目次に沿い、本学教務課が推奨する学習システム「WebStudy」を利用し、ドリル化を実施した。2018年10月に学生への「WebStudy」に関する説明資料を作成し、運用の案内を行った。

Ⅲ. ドリル化

幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領、保育所保育指針をドリル化した結果の一部を表1に示す。表1は、各第2章の冒頭から出題を協議した結果の一例である。表1に

示す通り、幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領の文言は重なるところが多くあるが、作成にあたってキーワードとなる穴埋めの出題箇所を変更し、学習者の習熟を図ることに留意した。

表1 幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領、保育所保育指針の第2章ドリル化の比較一例

幼稚園教育要領	<p>問題1. 第2章 ねらい及び内容より この章に示すねらいは、幼稚園修了までに育つことが期待される生きる力の基礎となる心情、意欲、態度などであり、内容は、ねらいを達成するために指導する事項である。これらを幼児の発達から、心身の健康に関する領域「【 ① 】」、人とのかかわりに関する領域「【 ② 】」、身近な環境とのかかわりに関する領域「【 ③ 】」、言葉の獲得に関する領域「【 ④ 】」及び感性と表現に関する領域「【 ⑤ 】」としてまとめ、示したものである。</p>
第2章	<p>問題2. 第2章 ねらい及び内容より 各領域に示すねらいは、幼稚園における生活の全体を通じ、幼児が様々な体験を積み重ねる中で相互に関連をもちながら次第に達成に向かうものであること、内容は、幼児が環境にかかわって展開する具体的な活動を通して総合的に【 ① 】されるものであることに留意しなければならない。 なお、特に必要な場合には、各領域に示すねらいの趣旨に基づいて適切な、具体的な内容を工夫し、それを加えても差し支えないが、その場合には、それが第1章の第1に示す幼稚園教育の基本を逸脱しないよう慎重に配慮する必要がある。</p>
幼保連携型認定こども園教育・保育要領第2章	<p>問題1. 第2章冒頭より この章に示すねらいは、幼保連携型認定こども園修了までに育つことが期待される生きる力の基礎となる心情、意欲、態度などであり、内容は、【 ① 】を達成するために指導する事項である。これらを園児の発達から、心身の健康に関する領域「健康」、人とのかかわりに関する領域「人間関係」、身近な環境とのかかわりに関する領域「環境」、言葉の獲得に関する領域「言葉」及び感性と表現に関する領域「表現」としてまとめ、示したものである。</p> <p>問題2. 第2章冒頭より 各領域に示すねらいは、幼保連携型認定こども園における生活の全体を通じ、園児が様々な体験を積み重ねる中で相互に関連を持ちながら次第に達成に向かうものであること、内容は、園児が環境にかかわって展開する具体的な活動を通して【 ① 】的に指導されるものであることに留意しなければならない。</p> <p>問題3. 第2章冒頭より この章に示すねらい及び内容は、主として【 ① 】にかかわるねらい及び内容であり、保育の実施に当たっては、園児一人一人の発達の過程やその連続性を踏まえ、この章の第1に示すねらい及び内容を柔軟に取り扱うとともに、この章の第2に示す保育の実施上の配慮事項を踏まえなければならない。その際、教育及び保育の内容が相互に関連を持つよう留意する必要がある。なお、特に必要な場合には、各領域に示すねらいの趣旨に基づいて適切な、具体的な内容を工夫し、それを加えても差し支えないが、その場合には、それが第1章の第1に示す幼保連携型認定こども園における教育及び保育の基本及び目標を逸脱しないよう慎重に配慮する必要がある。</p>

保育所保育指針	問題1. 第2章 保育の内容の冒頭より	この章に示す「ねらい」は、第1章総則の1. 保育所保育に関する基本原則の(2) 保育の目標をより具体化したものであり、子どもが保育所において、安定した生活を送り、充実した活動ができるように、保育を通じて育みたい資質・能力を、子どもの生活する姿から捉えたものである。また、「内容」は、「ねらい」を達成するために、子どもの生活やその【①】に応じて保育士等が適切に行う事項と、保育士等が【②】して子どもが環境に関わって経験する事項を示したものである。
	問題2. 第2章 保育の内容の冒頭より	保育における【①】とは、子どもの生命の保持及び情緒の安定を図るために保育士等が行う援助や関わりであり、【②】とは、子どもが健やかに成長し、その活動がより豊かに展開されるための発達の援助である。本章では、保育士等が、「ねらい」及び「内容」を具体的に把握するため、主に教育に関わる側面からの視点を示しているが、実際の保育においては、【①】と【②】が一体となって展開されることに留意する必要がある

3冊を協議の上ドリル化した問題数と回答数の結果を表2に示す。

本 章	問題	回答	計	
幼稚園教育要領 (全27頁)	第1章	10題	4問	76題 96問
	第2章	41題	57問	
	第3章	25題	25問	
幼保連携型認定こども園教育・保育要領(全39頁)	第1章	32題	40問	68題 77問
	第2章	15題	15問	
	第3章	21題	22問	
保育所保育指針 (全39頁)	第1章	70題	124問	197題 290問
	第2章	73題	111問	
	第3章	28題	29問	
	第4章	16題	16問	
	第5章	10題	10問	

保育内容・指導法にかかる範囲に限定せず、施設種別に基づく学び、背景にある幼児の園環境も深められるように告示の全内容を対象とした。

幼稚園教育要領からは、76題96問、幼保連携型認定こども園教育・保育要領からは、68題、77問、保育所保育指針からは、197題、290問を作成した。3冊の出題数は、総計で341題、463問であった。

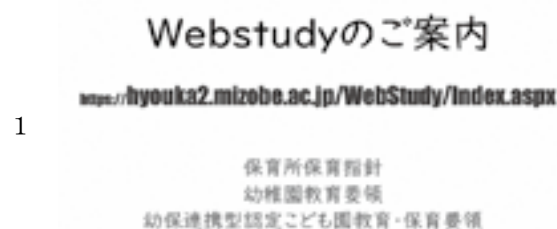
作成した学習材を活用することで、学生個人が、就業後の職能知識や技術を高めていくことができるものと思われる。また、告示のすべてを対象としたことで、実習に関する科目などにおいても活用が期待される。実習の事前指導で重要な施設別の学びについての基礎理解を深め、授業の

学習成果を高めることに寄与できるものと思われる。保育者養成大学の教育課程における科目間連携を広げていく核として、同一学習材を活用することで、学生にも基礎基本としての位置づけ、職務理解の核として重要である価値を伝えられるのではないかと考える。

IV. 学生へのWebStudyの説明資料

ドリル化した幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領を本学教務課が推奨する学習システム「WebStudy」に登録し、2018年10月に学生への説明を行った。作成した説明資料を表3に示す。Webstudyは、目次に沿い順番に問題を回答することができる「選択型演習」とその問題をランダムに抽出しテストする「テスト型演習」を採用した。

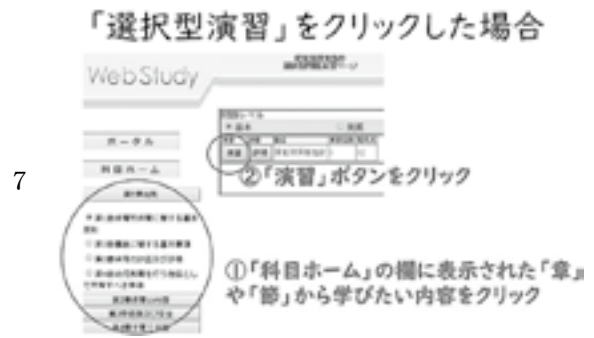
表3 学生へのWebStudyの説明資料



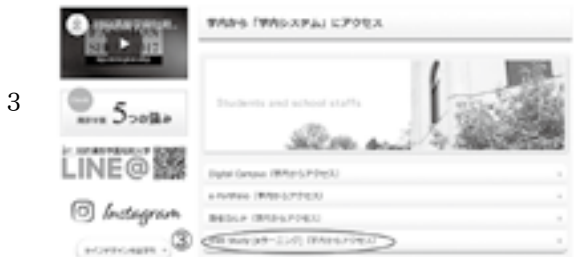
1



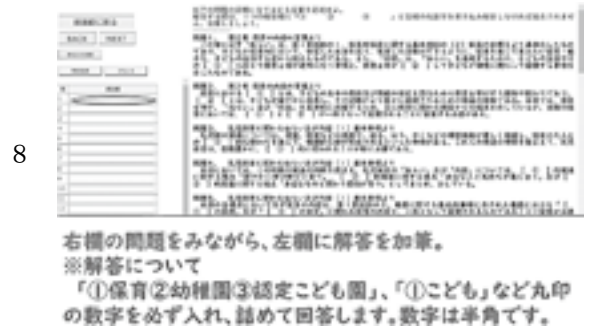
2



7



3



8



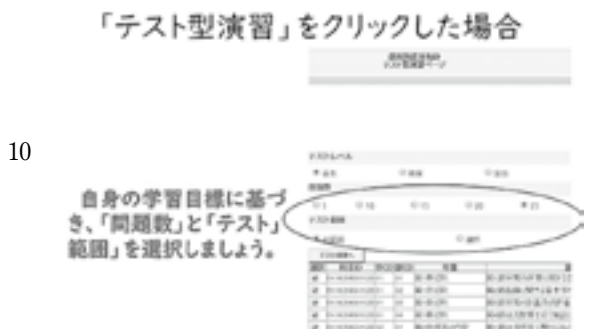
4



9



5



10



6

2019年4月からは、初年次総合教育プログラムに組み込み、入学時に案内を行った。2020年4月7日、新型コロナウイルス（Covid-19）の感染拡大という未曾有の緊急事態の中で、政府から緊急事態宣言が発令され、休業要請が大学にも行われた。文部科学省は卒業に必要な124単位のうち、オンラインなどの遠隔授業で取得できる上限を60単位と定めた大学設置基準（省令）の

規制を特例的に緩め、各大学あてに事務連絡で遠隔授業の好事例を紹介するなど、遠隔授業の後押しが行われた。本学でもオンライン授業が行われ、新入生へ本WebStudyに関する説明し、学修を補充した。

V. 今後の課題

学生からは、使用ソフトウェアの不便さが課題としてあげられた。採点に関わる回答の規則（数字は半角等）を間違えると得点に反映がなされないことや、一定時間が経過すると回答が消えてしまうため、合間に息抜きしても取り組めるようにしてほしいなどの要望があった。また、教員には授業外学修に関する取り組みの依頼、ソフトウェアの操作法、学生の学習履歴をどの様に把握し、活用するかについて個々人で学ぶ必要があった。コロナ禍を経てデジタル環境がさらに進行し、Googleフォームをはじめとするブラウザで利用できる無料のオンライン実行環境が提供されている。また、日本の学校現場では、当初5年計画だった「GIGA（Global and Innovation Gateway for All）スクール構想（文部科学省、2019）」が前倒しで実施され、1人1台端末の活用が急速に推進された。「GIGAスクール構想」に先立って、2018年に経済産業省が推進した「未来の教室」事業では、「学びのSTEAM（Science, Technology, Engineering, Art and Mathematics）化」、「学びの自立化・個別最適化」、「新しい学習基盤づくり」が3つの柱とされ、「知識はEdTechで学んで効率的に獲得し、探求・プロジェクト型学習（PBL：Project Based Learning）に没頭する時間を捻出する」ことがめざされている。ここで言われる知識を「効率的に獲得」するための手段として期待が寄せられている方途の一つが、デジタル化されたドリル、特に何らかのAI（Artificial Intelligence: 人工知能）的な機能を備えたデジタル・ドリルの活用である。西岡ら（2022）はそうした視点からAI教材に注目し、AIを実装し、活用したデジタル・ドリルを作成することで、学習内容の連関の分析へと発展すること等その可能性と限界点を

検討している。

こうしたデジタル環境の進展、オンライン化やAI教材の誕生を踏まえ、今後、本学教務課と連携し、学生の学びの効率化をさらに進め、保育内容および指導法における領域複合化の視点をはじめとする授業連携および授業時間外学修の充実を図る必要がある。

VI. 引用文献

経済産業省「未来の教室ってなに？」

<https://www.learning-innovation.go.jp/about/>
2023年12月15日確認

北澤武・永井正洋・上野淳（2010）大学情報教育のブレンディッドラーニング環境におけるeラーニングシステムを用いたフィードバックの効果 日本教育工学会論文誌, 34, 55-66
厚生労働省告示第117号（平成29年3月31日）保育所保育指針

水野りか（2002）分散効果の知見に基づく効果的、効率的で、やる気の出る反復学習方式の考案と検証, 教育心理学研究, 50, 175-184
文部科学省「GIGAスクール構想の実現について」

https://www.mext.go.jp/a_menu/other/index_00001.htm 2023年12月15日確認

文部科学省告示第62号（平成29年3月31日）幼稚園教育要領

文部科学省「教職課程の履修内容の充実（平成31年度）」

https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/kyoin/1414533.htm 2023年12月15日確認

西岡加名恵・石井英真・久富望・肖瑤（2022）京都大学大学院教育学研究科紀要, 68, 261-285

内閣府 文部科学省告示第1号 厚生労働省（平成29年3月31日）幼保連携型認定こども園教育保育要領

総務省 e-Gov法令検索 大学設置基準

<https://laws.e-gov.go.jp/law/331M50000080028>
2023年12月15日確認

総務省 e-Gov法令検索 教育職員免許法施行

規則

<https://laws.e-gov.go.jp/law/329M50000080026>

2023年12月15日確認

総務省 e-Gov 法令検索 教育職員免許法

<https://laws.e-gov.go.jp/law/324AC0000000147>

2023年12月15日確認

付記

本論に関して、開示すべき利益相反関連事項はありません。作成した学習材は本学教務課の推奨システムを使用し、実用化に至りました。また、本学の保育内容・指導法の受講者および科目教員に多大なご協力をいただきました。厚く御礼申し上げます。

H 幼稚園で実施した手洗い教室の活動報告

—健康指導法—

陶山 俊介・後藤 涼

A report on a health educational activity of hand washing guidance for children at
H Kindergarten — Study on the teaching method of “health” —

SUYAMA Shunsuke, GOTO Ryo

I. 緒言

世界的に大きな混乱をもたらした「新型コロナウイルス (COVID-19)」。

学校施設や保育現場でも例外ではなく、国や県などの行政からの指導により、行動制限や手洗い、うがいなど衛生管理の徹底されたことは記憶に新しい。

就学前施設の幼児の感染症予防などの衛生習慣の獲得について、保育所の場合、保育所保育指針解説の「3歳以上児の保育に関するねらい及び内容」のなかの「領域健康」に記載がある。

内容「⑦身の回りを清潔にし、衣服の着脱、食事、排泄などの生活に必要な活動を自分でする。」とあり、解説には、「保育所の生活の中では食事をする前に汚れた手を洗ったり、…(中略)例えば手が汚れたまま食事をする和不潔なので手を洗おうというように、子ども自身が必要性に気付き、自分でしようとする気持ちがもてるように援助することが大切である。」と記載がある。また、内容「⑨自分の健康に関心をもち、病気の予防などに必要な活動を進んで行う。」とあり、同様に解説では「子どもなりに自分の体を大切にしなければならぬことに気付かせ、手洗い、歯みがき、うがいなど病気にかからないために必要な活動を自分からしようとする態度を育てることが必要である。」と記載がある。

内容の取扱いにおいても「⑤基本的な生活習慣の形成に当たっては、家庭での生活経験に配慮し、こどもの自立心を育て、子どもが他の子ども

と関わりながら主体的な活動を展開する中で、生活に必要な習慣を身に付け、次第に見通しをもって行動できるようにすること。」とあり、解説には「基本的な生活習慣の形成に当たっては、保育所の生活の中で、子どもが一つ一つの生活行動の意味を確認し、必要感をもって行うようにすることが大切である。…(中略)子ども自身に生活に必要な習慣を身に付けることの大切さに気付かせ、自覚できるようにして、自律性を育てることが大切である。」と記載されており、保育所保育指針の中でも未就学施設内に置いて手洗いを含む、衛生習慣の獲得の必要性が記述されている。また、幼稚園教育要領にも同様の記述がある。

このようなことを背景に感染症流行時のみならず保育現場で手洗いの指導が実施されている。

幼稚園児の年齢ごとの手洗い能力を計った上野らの研究によると、石鹸を使った手洗いの実施の割合が「年少児と年中児で60%未満であった」という結果であった。また、「洗い忘れ・洗い残しがあった部位は、年少児では、手の平以外の部位、年中児と年長児では、指先、親指、手首(年中児は指の間)であった」との結果が報告された。

また、「幼児の手洗いに対する認識」を調査した浜田らの研究では、学齢による寺井の意識の違いを考察している。その中で、年少児は手洗いの必要性を自分なりに解釈したり、次の活動のためと認識したりする傾向があるため、手洗いによってバイキンを取り除き病気を予防することの説明

を「具体的な動作の声掛け」を行い実施すべきであると考察した。さらに、年長児は「ある程度正しい認識を持っているため、クイズ等によって自身の認識の誤りに気付かせるなどの方法」の必要性を示唆した。最後に筆者は「保育者による過度な説明や指導がバイキンや汚れに対する恐怖感となりかねないため、幼児にとって無理のない指導となるよう留意すべき」とまとめている。

手洗いの重要性については各方面で謳われており、年齢別の認識の傾向や指導法についてさまざまな報告が散見される。

本報告は、別府溝部学園短期大学幼児教育学科の2年次の春学期（4月～7月）に開講している「健康指導法」（保育士資格、幼稚園教諭二種免許状必修科目）において授業内で実施した「手洗い教室」について報告する。

II. 活動目的

別府市内にある幼保連携型認定こども園H幼稚園の幼稚園部の園児が手洗いに関する知識を習得し、自らの衛生環境に興味を持つことを目的とする。

III. 活動方法

1. 対象者及び実施学生

幼保連携型認定こども園ひめやま幼稚園の幼稚園部の幼児を対象とした。受講学生数は32名であり、クラス配分は概ね1/3で年齢を分け年少クラス10名、年中クラス11名、年長クラス11名で実施した。

なお、学生のクラス分けは任意で行い、人数の微調整は初回の授業で担当教員によって学生と相談しながら実施した。

2. 活動期間

令和6年春学期に本学幼児教育学科2年次生に開講している「健康指導法」の6コマ（6/5～7/10）を用いて準備を実施した。初回に学生に実施内容、目的の説明を行った。その後、指導案の作成から制作や練習を実施した。手洗い教室は令和6年7月14日(火)11時より約30分間の「手

洗い教室」を実施した。（表）

表 スケジュール

回数	期日	活動内容
1	6/5(Wed)	目的の説明、班分け
2	6/26(Wed)	指導案の作成
3	7/3(Wed)①	教材準備①
4	7/3(Wed)②	教材準備②
5	7/5(Fri)	リハーサル
6	7/10(Wed)	修正及びリハーサル
7	7/17(Wed)	実施当日

3. 調査方法

終了翌日に各クラス担当および副担当にむけ本活動における効果を尋ねるためアンケート調査を行った。なお、回答の同意として「アンケートの協力は自由意志であり、アンケートの回収を以て同意をえたものとする」と記載し回答いただいた。

アンケート実施は手洗い教室1週間後に直接園へ持参し依頼した。対象は活動時教室内に立ち会っていた各クラスの担当教諭に依頼し、9名から回答を得た。アンケートの内容は大きく2項目「活動当日の子どもの様子」と「活動1週間後の子どもの様子」について尋ねた。

また、受講生へは32名全員にレポートの提出を求め、実施の反省と課題や感想の最後に「こどもたちに手洗いの大切さを伝える」という当初の目的について達成度を5段階で評価をお願いした。

4. 実際の活動

昨年度、科目「健康指導法」用に新しく「手洗いチェッカー（SARAYA 商品コード：41336）」を購入したため3つのクラスすべてに手洗いチェッカーの使用し指導案を作成するように指示した。それ以外は、学生それぞれの学齢に応じた知識と自由な発想で指導案に取り組んだ。

1) 年少クラス

A. 導入：手作り紙芝居で手洗いの重要性について学習する。（写真1）



写真1 年少児を対象にした手作り紙芝居

- B. 遊び:「きらきら星」をアレンジした手洗い歌にあわせ、正しい手洗いの方法を身に付ける。(写真2)



写真2 手洗い歌の指導

- C. 手洗いの実際:始めに指導学生が「手洗いチェッカー」に付属している蛍光塗料(以下、蛍光塗料)を自分の手に塗り、ブラックライトで発光することを見せる。その後、発光塗料を園児の手全体に塗り、その後石鹸を使用して流水下で手洗いをを行う。
- D. 洗い残しの確認:園児はブラックライトで洗い残し部位を指導学生と共に確認する。(写真3)



写真3 手洗いチェッカーを用いた洗い残しの確認

2) 年中クラス

- A. 導入:過去に本学学生が大分県東部保健所と作成した「手洗い戦隊アラウンジャー」の紙芝居を読み、手洗いの重要性について学習する。(写真4)



写真4 紙芝居『手洗い戦隊アラウンジャー』

- B. 遊び:紙芝居終了後、すぐにアラウンジャーが登場し、子どもたちと一緒に紙芝居中に出てきた「手洗い歌」を一緒に歌いながら参加した。(写真5)

【紙芝居『手洗い戦隊アラウンジャー』あらすじ】ある日のこと、おやつ時間に女の子が手を洗うことの煩わしさからそのまま食べてしまった。そこにはたくさんの菌が潜んでいておなかが痛くなってしまいました。腹痛に悶える女の子のもとに、「手洗い戦隊アラウンジャー」と名乗るヒーローが現れ、正しい手洗い方法を歌に乗せ教えてくださいました。たちまち菌は逃げてしまい、女の子は手洗いの重要性と正しい方法を学ぶとともに、おなかが治りました。



写真5 実写版アラウンジャー

C. 手洗いの実際：始めに指導学生が「手洗いチェッカー」に付属している蛍光塗料を自分の手に塗り、ブラックライトで発光することを見せる。その後、蛍光塗料を園児の手全体に塗り、その後石鹸を使用して流水下で手洗いを行う。

D. 洗い残しの確認：園児はブラックライトで洗い残し部位を指導学生と共に確認した。年中クラスには、どこに洗い残しがあったのか記載するためのシートを作成し、蛍光塗料が発光した手の平の部位を子どもたち自身がシートに色を塗った。(写真6)

3) 年長クラス



写真6 洗い残しチェックシート

A. 導入：手を洗わずにおやつを食べたという設定の指導学生が腹痛を訴える、という寸劇から入り、手洗いの重要性を説明。



写真7 腹痛を訴える演技をする学生

B. 遊び：花王 ビオレ u 泡ハンドソープ「あわあわ手あらいのうた」の音楽に合わせ、登場する動物たちをスケッチブックに描き、子どもたちと手洗いダンスとともに正しい手洗いの方法を学んだ。

C. 手洗いの実際：始めに指導学生が「手洗いチェッカー」に付属している蛍光塗料を自分の手に塗り、ブラックライトで発光することを見せる。その後、蛍光塗料を園児の手全体に塗り、その後石鹸を使用して流水下で手洗いを行う。

D. 洗い残しの確認：園児はブラックライトで洗い残し部位を指導学生と共に確認する。その後、もう一度手洗いを行う。

IV. 結果と考察

1. 保育者を対象にしたアンケート

保育者を対象にしたアンケートの「①実施当日の給食前の子どもたちの衛生活動に変化はありましたか？」の質問に表1のような結果を得た。

表1 当日給食前の子どもの衛生活動の変化

	全体	年少	年中	年長 (人)
あった	3	2	0	1
なかった	6	0	3	3

年少クラスの先生方からは2名とも「あった」の回答を得た。記述欄では、

- ・お山のポーズやおおかみのポーズを覚えていて真似する姿があった。(年少児)
- ・給食前に手洗いをしようとする子どもが多くいた。しっかり復習ながら手を洗う子どもがいた。(年少児)

などの回答があった。年少児クラスには効果をはっきりと見られたが、年中児、年長児クラスでは目に見えた結果はみられなかったという回答であった。年長児クラスの保育者よりこのような回答もあった。「衛生活動直後だったので、手洗いの大切さを(既に)意識していた。」このことから、すでに衛生講話などの事前知識があった子どもと新しい知見だった年少児との差があったものであると考えられる。

「②(実施1週間後)手洗い教室以前の子どもたちの衛生活動と現在の活動に変化はありますか？」の質問に表2のような結果を得た。

表2 (実施1週間後) 手洗い教室以前の子どもの衛生活動と現在の活動の変化

	全体	年少	年中	年長 (人)
ある	3	1	1	1
ない(以前と変化ない)	6	1	2	3

全体を通して「ない」と答えた保育者が6名と多い傾向にあった。「ある」に記載があった保育者の記述では、

- ・手洗い教室後は手を洗う重要性を知り、子どもたち同士で「ワンプッシュして」などの声掛けが増えている。(年長児)
- ・戸外遊び後に手を洗ってからお部屋に帰る子が多かったり、トイレに行った時も声をかけなくても自分で気づき手を洗う場面が増えた。(年中児)

など、ポジティブな結果があった一方で、「ない」に回答があった保育者の記述として、

- ・日々の自分の習慣は見についているので(以前と変化はなかった)。(年長児)
- ・(歌やポーズなどを)真似する姿はあったが続かなかった。(年少児)

など、こちらも事前知識があった子どもには新しい知見が乏しく、以前との比較では変化がないという回答があった。また、各年齢に応じて指導案の作成はしたが、なかなか子どもたちの印象に残る内容になっておらず、実施後1週間のうちでも記憶が薄くなっている様子が感じられる回答であった。

「③現時点で「手洗い教室」に効果があったと思いますか？」の問いに、「あった・なかった・わからない」の3つの選択肢で保育士に尋ねた。(表3)

表3 現時点で活動に効果があったと思うか

	全体	年少	年中	年長 (人)
あった	6	2	3	1
なかった	0	0	0	0
わからない	3	0	0	3

「あった」と回答した保育者が最も多く、ついで「わからない」という回答であった。こちらの質問でも前問とおなじように、既に習慣がある程度に付いている子どもが多い年長児クラスで

は3名の保育者が「わからない」の回答であった。年少児クラス、年中児クラスでは効果は軽微であったかもしれないが、それなりの効果を感じた保育者が多くいたことが回答で分かった。「あった」と回答した保育者の記述1においては、

- ・手を洗っているときに思い出して話している子がいた。(年中児)
- ・洗う時に「ここも洗うよね～」ということは少しみられる。(年中児)
- ・続かなかったが、眼で見て汚れているところが分かりやすかったりするの子どもたちにとって良い経験になったのではないかと思う。(年少児)

などの記述があり、保育の主観的な内容や微々たる変化であったことが回答から読み取れた。

2. 学生を対象にした調査

学生へ向け、活動実施直後に行なったレポートの中の最後に「子どもたちに「手洗いの大切さを伝える」という当初の目的について達成度を5段階で答えて下さい。」という質問事項を付けた。結果は以下の通りである。

表4 学生を対象にした目的の達成度(5段階)

		目標達成度(5段階評価)				
		2	3	4	5	(人)
対象 ク ラ ス	年少児	1	4	3	0	
	年中児	0	5	0	1	
	年長児	0	6	0	0	

平均点からみても対象クラス間で特に大きな差異は無いように感じられる。

V. 結論

1. まとめ

本活動は本学幼児教育学科2年次生を対象に行っている科目「健康指導法」において、幼児期の自主的な衛生活動を身に付けるため、手洗い重要性やその方法を幼稚園児へ伝えるため「手洗い教室」を実施したものである。

年少児、年中児には事後の変化において多少の変化があったことが保育者アンケートにおいて示唆された。

ただ年長児を対象にした、寸劇と手洗い歌及び

手洗いチェッカーの内容では変化を感じた保育者が少なかった。衛生活動の重要性の既存の知識が年少、年中児よりも多く、新しい知見に達さなかったことが考えられた。これは、浜田らの先行研究の考察と一致しており、年長児はある程度の認識をもっていたことが確認された。

2. 今後の活動の示唆

保育所保育指針における「健康」の領域では、「健康な身体と心を育て、自ら健康で安全な生活をつくり出す力を養う。」とし、ねらいの中で「健康、安全な生活に必要な習慣や態度を身に付け、見通しをもって行動する。」とある。日頃より保育者はその観点から日常生活の中で衛生教育を行っている。保育者からのアンケート結果からもわかるように、本手洗い教室の実施の効果として、年長児に対する変化が少なかったことが分かった。対象年齢に応じた知識量を確認し指導案の作成が必要である。

とりわけ年長児においては既存の知識をこえる教室の実施が求められる。浜田らの先行研究では「クイズ等によって自身の認識の誤りに気付かせるなどの方法」の必要性を考察しており、今後の実施のヒントになるものである。

また教員側の反省としても、今年度は初実施の「手洗い教室」であることから、うまく指導案作成の導き方を学生に伝えられずに本番まで時間が過ぎていたように思う。来年度以降の実施には学生へのヒントを与え、園児の衛生活動に変化を与えられるようなプログラムを作成する必要がある。また、この科目を受講する学生へ将来への糧になるような経験を享受できるように授業計画等、努力が必要である。

VI. 謝辞

協力していただいたH幼稚園の園児たちとお忙しい中アンケート調査へご協力していただいた職員みなさんに感謝申し上げます。

VII. 引用文献

濱田祥子 他 2021年：幼児の手洗いに対する認識、

比治山大学紀要 第7巻p123-132.

花王『あわあわ手あらいのうた』<https://www.kao.co.jp/bioreu/family/hand/song/> (2025/1/21 閲覧)

厚生労働省：保育所保育指針解説書, フレベール館：平成30年

文部科学省 2020年5月『新型コロナウイルス感染症対策としての学校の臨時休業に係る学校運営上の工夫について（通知）』

上野真理恵, 三宅公洋, 島田英昭, 高見澤裕美, 友川幸 2022年：効果的な手洗い指導のための幼稚園児の年齢ごとのあらいの力の解明—手洗いの方法と洗い残し部位に着目して—. 日健教誌, 30(2):125-134.

宝泉寺温泉水を用いて炊飯した香り米の嗜好性について —九重町・玖珠町の活性化に向けて—

田鹿光紀子・児玉真由美・安達美和子

Palatability of fragrant rice cooked using Hosenji hot spring water —Aiming to revitalize Kokonoe and Kusu towns—

TAJIKI Mikiko, KODAMA Mayumi, ADACHI Miwako

I. 緒言

大分県玖珠郡九重町・玖珠町は、大分県の西部に位置し、雄大な自然と山々、温泉郷、清らかな水、童話の里や、ラムサール条約に登録されたタデ原湿原など、歴史ある地域資源が多々存在し、観光にも力を入れている。

2019年末に発生した新型コロナウイルス感染症は、世界中に蔓延し、緊急事態宣言や水際対策等により経済的に多大な影響を及ぼした。特に、観光客や宿泊客の減少により、多くの事業者は打撃を受け、地域の経済基盤、ひいては事業者の存続を揺るがす事態となった。

大分県でも同様に、観光業は大きな影響を受けた。大分県観光統計調査より、平成29年から令和3年の大分県および大分県九重町の宿泊客数の推移を表1に示した。平成29年と比較し、令和3年では、大分県全体の宿泊客数は約45.4%減、九重町の宿泊客数は約72.6%減であり、玖珠郡九重町では、観光客が激減している状況であった。これは、玖珠郡九重町、玖珠町では、新型コロナウイルスに加えて、令和2年7月の豪雨災害による被害もあり、観光業に深刻な影響が出ていることが言える。このような状況で、大分県玖珠郡九重町、玖珠町の災害復興および地域活性化を通して観光客の増加に向けた取り組みが急務であると考えられた。

表1 大分県および大分県九重町 宿泊客数

	大分県 宿泊客数 (人)	大分県九重町 宿泊客数 (人)
令和3年	2,520,344	39,965
令和2年	2,617,616	50,315
令和元年	4,651,047	97,991
平成30年	4,675,233	130,405
平成29年	4,617,885	145,761

本研究では、大分県玖珠郡九重町、玖珠町の未来を見据え、住民と協働して災害復興・地域活性化することを目指し、観光資源のひとつである「香り米」と「宝泉寺温泉水」を使用して炊飯した飯の分析および調査を行った。

大分県玖珠郡九重町にある壁湯天然洞窟温泉旅館福元屋では、香り米を代々受け継いで栽培しており、宿泊者の食事として提供している。猪谷によると、「香り米とは、炊飯すると独特の香りを漂わせる米で、古くから日本や世界各地で栽培されている。炊いたときの香りは、煎り大豆やポップコーンのように香ばしいとか、枝豆やアズキをゆでたときの香りと表されている。また、香り米は、混米型と全量型があり、混米型は普通の米に数%混米して炊飯するものであり、全量型は、100%香り米で炊飯するものである。」福元屋では、炊飯する際に、栽培した香り米を全量用いるとともに、そこで湧出した宝泉寺温泉水で洗米、炊飯を行っており、宿泊者からは「特有の香りが大変好ましい」と好評を得ている。将来は、宝泉寺温泉水で炊飯した香り米をブランド化し、玖珠

郡の観光資源として広めたいと考えている。

そこで、宝泉寺温泉水、水道水、香り米、基準米を使って炊飯した飯の官能評価を行い、宝泉寺温泉水を使用して炊飯した香り米の嗜好性について調査、検討を行った。

II. 方法

1. 試料

1) 試料水

本研究で用いた試料水は、対照水として、大分県玖珠郡九重町保健福祉センターの水道水を使用した。対照水の成分は、浄水水質検査結果書を参考にした(表2)。温泉水は、宝泉寺温泉水の市販ミネラルウォーター(マザーウォーター[®])もしくは、壁湯天然洞窟温泉旅館福元屋で採取した宝泉寺温泉水を使用した。成分は、市販ミネラルウォーターメーカー表示値を参考にした(表3)。

表2 対照水の成分

	硬度	pH
保健福祉センター水道水	35	7.7

表3 温泉水の成分

	温泉成分 (mg/L)			硬度	pH
	Ca	K	Mg		
宝泉寺 温泉水	0.44	0.39	0.16	17.5	7.3

2) 試料米

本研究で用いた試料米は、基準米として、令和3年度産大分ひのひかり(全農パールライス[®])を使用した。香り米は、大分県玖珠郡で栽培、収穫された令和3年度産のものを使用した。

2. 栄養成分分析

公益社団法人大分県薬剤師会(大分県大分市)にて、基準米と香り米を炊飯した飯の栄養成分分析を行った。測定項目は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量(Na換算)とした。試験方法は、エネルギーは修正アトウォーター法、たんぱく質は窒素定量換算法、脂質は酸分解法、炭水化物は重量法、食塩相当量はナト

リウム換算法であった。

3. 味覚分析

株式会社ベジテック(神奈川県川崎市)にて基準米と香り米の味覚分析を行った。味覚分析は、インテリジェントセンサーテクノロジーTS-5000Zを用いて実施された。糖度は、試料米を純水で6倍希釈し、ミキサーで粉碎後、固形分をろ過した水層部をアタゴポケット糖度計PAL-Jを用いて実施された。

4. 官能評価およびアンケート調査

年齢、現住所、飲泉経験についてのアンケート調査を行った。

官能評価は、一般財団法人日本穀物検定協会が開催する米の食味官能試験の方法を参考に実施した。試料米と同量の試料水を加え、指先をボウルの底につけて円を描くように、1回/秒で20回攪拌してからザルで水を切り、この操作を5回繰り返した。ザルでよく水を切った後、炊飯器(象印NW-VB10-TA)に移し、試料米重量の1.5倍の試料水を入れ30分間浸漬後、炊飯した。炊飯後、飯を攪拌し、約15分間放冷した。「基準米・水道水」「基準米・温泉水」「香り米・水道水」「香り米・温泉水」の4種類を炊飯し、パネルには米および水の種類がわからないように提供した(写真1)。「基準米・水道水」を基準とし、基準と他試料を比較する相対法にて7段階評価(-3~+3)で実施した。評価項目は、「見た目:悪い(-3)~良い(+3)」「香り:弱い(-3)~強い(+3)」「味:悪い(-3)~良い(+3)」「粘り:弱い(-3)~強い(+3)」「硬さ:柔い(-3)~硬い(+3)」「総合評価:悪い(-3)~良い(+3)」とし、自由記述欄を設けた。また、基準と同じ場合は、点数は0にするよう記載した。アンケート調査用紙および官能評価用紙を図1に示す。

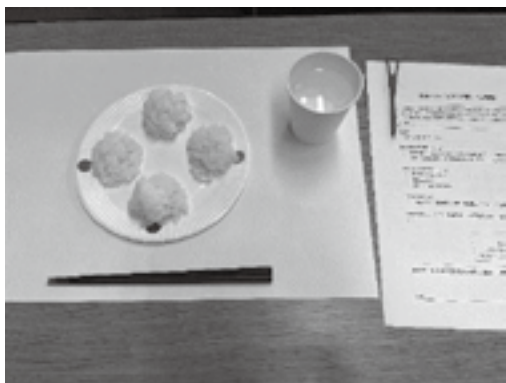


写真1 官能評価

図1 調査用紙

実施日は、令和4年8月30日、10月13日、10月14日とした。対象は、調査協力の得られた玖珠郡住民および玖珠郡に勤務している方33名、別府溝部学園短期大学食物栄養学科学生および教員53名、合計86名とした。

官能評価およびアンケート調査実施前に、同意書を配付するとともに口頭での説明を行った。説明の内容は、本研究の趣旨及び意義の説明、具体的な調査内容、個人情報保護の保護、調査結果の公表、参加の意志確認とした。なお、本研究は、別府溝部学園短期大学倫理審査委員会の承認を受けて実施した。

5. 統計解析

官能評価では、エクセル統計 (BellCurve) を用いて一元配置分散分析を行った。

III. 結果

1. 栄養成分分析

栄養成分分析の測定結果は、表4の通りであった。

表4 栄養成分分析結果

項目名 (100g 当たり)	基準米 (飯) ひのひかり	香り米 (飯)
エネルギー (kcal)	138	166
たんぱく質 (g)	2.4	2.5
脂質 (g)	0.4	0.4
炭水化物 (g)	31.2	38.2
食塩相当量 (Na 換算) (g)	0.0	0.0

2. 味覚分析

味覚分析の測定結果は、図2の通りであった。旨味 (先味)、苦味 (後味)、渋味 (後味)、旨味コク (後味) では差異は認められなかった。苦味雑味 (先味) では基準米と比較し香り米でわずかに少なかった。糖度は、基準米の「ひのひかり」は1.0%、「香り米」は1.3%であった。



図2 味覚分析結果

3. アンケート調査および官能評価

調査協力者は86名で、年齢は平均 32.9 ± 14.2 歳であった。調査協力者の現住所は表5の通りであった。九重町が最も多く、次いで別府市、大分市、玖珠町と続いた。また、飲泉経験の有無につ

いて表6に示した。飲泉経験があると回答した人は57名で、全体の約66%であり、飲泉経験した場所は、表7の通りであった。飲泉場所は、飲泉場（温泉場）が74%と最も多く、次いで市販ペットボトルが21%と続いた。

表5 調査協力者の現住所

現住所	人数（名）
九重町	25
別府市	24
大分市	16
玖珠町	7
日出町	4
宇佐市	3
中津市	2
由布市	2
杵築市	1
福岡県	1
未記入	1
計	86

表6 飲泉経験の有無

飲泉経験	人数（名）
あり	57
なし	25
未回答	4
計	86

表7 飲泉場所

飲泉場所	%
飲泉場（温泉場）	74
市販ペットボトル	21
その他	5

官能評価および統計解析結果を表8に示した。「基準米・水道水」で炊飯した飯を基準として、他3種の試料を比較した結果、「基準米・温泉水」で炊飯した飯は、見た目において有意に良いと評価された（ $p < 0.01$ ）。「香り米・水道水」および「香り米・温泉水」で炊飯した飯は、香り・粘りにおいて有意に強いと評価された（ $p < 0.01$ ）。また、味が有意に良く（ $p < 0.05$ ）、硬さは有意に柔らかいと評価された（ $p < 0.01$ ）。総合評価では、

基準と比較し、「基準米・温泉水」と「香り米・水道水」で炊飯した飯は有意に高いと評価された。有意水準は、「基準米・温泉水」は $p < 0.05$ 、「香り米・水道水」は $p < 0.01$ であった。

また、自由記述では、「香り米」を使用して炊いた飯は、香りが強く、甘味や旨味、粘りを感じた。「基準米・水道水」で炊いた飯が食べ慣れていたのでおいしく感じた。それぞれに個性を感じた。温泉で炊いたと聞けば、新鮮な気持ちで楽しめると思ったなど、様々な意見があった。

表8 官能評価結果（-3～+3）

	基準米・ 温泉水	香り米・ 水道水	香り米・ 温泉水
見た目	0.471**	0.302	0.188
香り	0.105	1.012**	0.824**
味	0.247	0.494*	0.440*
粘り	0.116	0.698**	0.744**
硬さ	-0.059	-0.733**	-0.744**
総合評価	0.424*	0.647**	0.360

「基準米・水道水」を基準, n=86, *: $p < 0.05$ **: $p < 0.01$

IV. 考察

栄養成分値について、香り米と基準米（ひのひかり）の飯を比較したところ、エネルギー量、たんぱく質量、炭水化物量で差異があった。基準米（飯）と比較し、香り米（飯）の方が、たんぱく質量で0.1g、炭水化物量で7.0g多かった。エネルギー量の差異は、前述のたんぱく質量と炭水化物量の多少によるものである。高野らによると、米の食味は「成分含量から見た場合、精米中のたんぱく質含量が高くなると、吸水が悪く、粘りが弱く硬い飯となる。粘りと弾力のある飯はタンパク質が5～6%と少なく、7%以上になると食味が低下する」と言われている。本研究で用いた飯のたんぱく質含量は、基準米2.4g、香り米2.5gであり、2.25倍を乗じて米に換算すると、たんぱく質含量は基準米5.4g、香り米5.6gと推定される。これらより、どちらの米もたんぱく質含量は少なく、粘りと弾力のある米であることが推測された。また、炭水化物含量および糖度において、基準米と比較し香り米が高い結果となった。

味覚分析では、基準米と比較し香り米では、苦味雑味（先味）がわずかに少なく、この差は、専門家や訓練された人が分かる程度の差であった。苦味成分は、低濃度で存在する場合、コクや複雑さを示すと言われており、香り米は、専門家が食べた場合、コクや複雑さがわずかに控えめで、あっさりとした印象を受けることが推測された。

官能評価では、「基準米・水道水」で炊飯した飯を基準として、他3種の試料を比較した結果、「基準米・温泉水」で炊飯した飯は、見た目において有意に良いと評価された。本研究で使用した試料水の硬度を比較すると、対照水は硬度35、宝泉寺温泉水は硬度17.5であった。環境省、水質基準の見直しにおける検討概要によると「硬度とは、水中のカルシウムイオン及びマグネシウムイオンの量を、これに対応する炭酸カルシウム(CaCO₃)量(mg/L)に換算したものである。おいしい水の水質要件および快適水質項目目標値は硬度10~100(mg/L)」と位置付けられている。対照水と温泉水は、どちらもこの基準を満たしており、おいしい水であると考えられた。また、pHは、対照水pH7.7、宝泉寺温泉水pH7.3であり、どちらも環境省、水質基準の見直しにおける検討概要で定められた「快適水質項目目標値(mg/L)であるpH7.5程度」を満たしていた。炊飯をする上で水は重要であり、米重量の約1.5倍を加水し、飯が出来上がる。水の硬度と米飯について、中村らによると「東京(硬度71)・大阪(硬度46)・福岡(硬度45)の水道水で炊飯した結果、味と香りにおいて東京の水道水の評価が有意に高かった。硬さや、つやについては、有意差は認められなかった」と報告している。また、水野らは「硬度58.6~3273.4mg/Lのミネラルウォーターで無洗米を炊飯した嗜好評価の結果、色については、硬度1562、3200の試料水で炊いた飯は、硬度58.6~700の試料水および蒸留水で炊いた飯に比べて、やや悪いという評価であった。つやについては、有意差が認められなかった」と報告している。本研究では、「基準米・温泉水」で炊飯した飯は、基準である「基準米・水道水」の飯と比較して、見た目が有意に良い結果となった。

先行研究から、硬度の影響は少ないのではないかと推察するとともに、宝泉寺温泉水に含まれるその他の成分が影響しているのではないかと考えられた。

さらに、香り米を使用して炊飯した飯は、対照水、温泉水、どちらの試料水で炊飯した場合でも同様に、基準と比較し、香り・粘りにおいては有意に強く、味においては有意に良いと評価された。また、硬さにおいては有意に柔い結果となった。猪谷によると、「香り米は、普通の米に数%混米して炊飯すると、古米臭のマスク効果があると知られている。香り米(ヒエリ)を3%添加した飯の官能評価では、口当たりが改善され、柔らかくなるとともに、パネラーの30%以上が香り米添加米飯を好むと回答した」と報告されている。本研究では、混米せずに100%香り米で評価を行ったが、前述の香り米の効果と同じく、香りが強く、柔らかくなることが示唆された。また、高野らによると「アミロース含量の低い米の方が、一般に米飯の粘りが強く、食味が良好である」と言われている。香り米の場合、粘りが強いと評価されたため、香り米は基準米と比較してアミロース含量が低い可能性があると考えられるが、本研究ではアミロース含量の測定を行わなかったため、さらなる調査が必要である。

総合評価では、基準である「基準米・水道水」と比較し、「基準米・温泉水」および「香り米・水道水」で炊飯した飯は、有意に評価が高かった。自由記述では、食べ慣れていた基準の飯をおいしく感じた人と、香り米の飯をおいしく感じた人がおり、評価が分かれる結果となった。

国土交通省、観光政策審議会(1995)では、観光とは「余暇時間の中で、日常生活圏を離れて行う様々な活動であって、触れ合い、学び、遊ぶということを目的とするもの」と定義している。本研究の官能評価は、日常の一部として実施した。しかし、日常を離れて九重町・玖珠町へ行き、温泉、食、地域の方々、豊かな自然やまち並みに癒され、そして普段食している米飯ではない特別な「香り米」を食することは、高い付加価値がついた観光の一つになるのではないかと考えられた。

V. 謝辞

本研究は、令和4年度大分県地域連携プラットフォーム推進事業による助成を受けて実施した。本研究にあたり、快くご協力いただきました玖珠郡の皆様ならびに官能評価にご協力いただいた皆様に、深く御礼申し上げます。

の硬度が無洗米飯の性状と嗜好性に及ぼす影響. 食品・臨床栄養, e2016 巻 p. 1-12

VI. 引用文献

一般財団法人日本穀物検定協会 米の食味官能試験

<https://www.ohmimai.jp/images/news/pdf-shokumi-r2-03.pdf> (2022/8/22)

猪谷富雄 (2000). 新特産シリーズ「赤米・紫黒米・香り米ー「古代米」の品種・栽培・加工・利用. 社団法人農山漁村文化協会発行, p.135, 105

大分県観光統計調査

<https://www.pref.oita.jp/soshiki/14180/kankoutoukei.html> (2024/12/25)

環境省. 水質基準の見直しにおける検討概要. 整理番号 21005, 23007

https://www.env.go.jp/water/water_supply/kijun/konkyo0303.html (2025/1/6)

玖珠町観光協会

<https://kusumachi.jp/> (2025/1/7)

国土交通白書2021

<https://www.mlit.go.jp/hakusyo/mlit/r02/hakusho/r03/html/n1212000.html> (2024/12/25)

国土交通省. 今後の観光政策の基本的な方向について (答申第 39 号) (1995)

<https://www.mlit.go.jp/singikai/unyusingikai/kankosin/kankosin39.html> (2025/1/7)

九重町観光協会

<https://k-miyachan.com/> (2025/1/7)

高野克己・谷口亜樹子 (2021). 食物と健康の科学シリーズ 米の科学株式会社朝倉書店発行, p.135

中村武夫・百合本真弓・松本和興・川崎直人・棚田成紀 (1996). 硬度の異なる調理用水による炊飯米の食味評価に関する研究. 日本食品化学学会誌, Vol. 3 (2)

水野千恵・高村仁知 (2016). ミネラルウォーター

地域に対する「MIZOBE 食の継承運動 2023」の波及効果 —第4次食育推進基本計画への寄与—

望月美左子・江島陽子・田鹿光紀子・眞嶋さや・後藤 恵・児玉真由美・牧 昌生

Ripple effect of “MIZOBE Food Heritage Activity 2023” on the region — Contribution to the fourth food educational promotion basic plan —

MOCHIZUKI Misako, EJIMA Yoko, TAJIKA Mikiko, MAJIMA Saya,
GOTO Megumi, KODAMA Mayumi And MAKI Masao

I. 緒言（はじめに）

「MIZOBE 食の継承運動 2023」は、別府溝部学園短期大学食物栄養学科において本学科学生及び教員が一体となり、厚生労働省第4次食育推進基本計画への寄与する目的、ならびに、大分県、別府市及び中津市の食課題改善を目指し、2023年度に取り組んだものである。

全国の食育推進では、新型コロナウイルス感染症の影響が長期化する中で以下のような課題がでていた。

①食文化の継承の場となる地域の行事が中止・縮小され、地域コミュニティを活用した郷土料理や伝統料理など食文化の保護・継承の機会が減少している。

②食事を共にする機会も減ってしまっている一方で、新型コロナウイルス感染症の影響による在宅時間や家族で食を考える機会が増加しており、家庭での食育の重要性が高まる傾向がでてきている。

③少子高齢化・生活様式・嗜好の変化等による食生活の急激な変容等により、食文化継承の担い手が不足しており、食文化の継承は喫緊の課題となっている¹⁾。

そのような中、フードループや地産地消の取り組みなどSDGsの概念が浸透してきており、食の生産から消費に至るまで持続可能性への関心などの新たな価値観が芽生えてきている⁵⁾。

大分県の課題をみてみると、品質の良い農林水

産物が多くあり、乾し椎茸は生産量全国1位である一方で、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合は、令和3年度に大分県が実施したアンケート調査では、37.4%と第4次食育推進基本計画の令和7年度目標値80%を大きく下回る結果となった。大分県教育庁の実施する令和4年度の学校給食での地場産物の活用率は、重量ベースではあるものの74.8%となっていることから、小・中学校での給食提供期間が終了した県内の各家庭において地域の食を活用する機会や郷土料理を作る機会が、減少しているのではないかと推察できる¹⁾⁴⁾⁸⁾。

また、別府市の課題をみてみると、温泉地として、全国的に有名な別府市では、温泉と生活が密接に関わっており、温泉の蒸気で食材を蒸し上げる「地獄蒸し」のような別府市固有の食文化が受け継がれているが、近年では食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、孤食、個食等の食環境の乱れ、さらには食を通して身につけられるモラルやコミュニケーション能力の低下、食文化の喪失などさまざまな課題が浮き彫りになっている。

さらに、中津市での食課題では、食物栄養学科のような研究機関がないため、公開講座などの食育推進の機会が少なくなっている。また、第2次中津市食育推進計画によると平成27年度に実施したアンケートでは、「中津市の郷土料理や行事食を知っている人」は、39.6%となっており、

平成17年に行われた同調査の59.4%から大きく減少している。食文化を伝える人と受け継ぐ人の交流の機会や情報提供等の取り組みが必要と考えられた¹⁰⁾。

これらの地域の課題を解決するため、①地域における共食の場の提供②食文化の保護・継承や日本型食生活の実践のための取組支援③農林漁業体験の機会の提供を企画実施し、食育推進を目指し、地域への波及効果も期待して取り組んだ。

郷土料理や地産地消を中心とした学食メニューやイベントメニューを開発・提供する取組により、本学生を中心とした若者世代に向けた食文化の保護・継承への理解や関心の高まりが期待され、自分の地域の特徴を把握することができ、地域に対し愛着を持つことができ、地域住民にも参加を促し、大学の取り組みを知ってもらい「郷土料理」を通じた学生と社会とのコミュニケーションを活性化することができる考えた。本学の留学生にも呼びかけ、共同活動により、多文化共生社会への取り組みにもなると考えた。また、学生たちは、メニュー開発に際し、地域の農林水産物について具体的に理解を深め、農作物の生育から消費にいたるまでの過程の理解を深めるために、収穫農作業体験も合わせて行った。さらに、その収穫した食材を料理に生かし、地域の食材の特徴を知り、地産地消への取り組みを推進することにした。

学食提供や公開講座を行うことで、幼児・小学生・中学生・高校生・大学生・一般市民への食育活動に繋がり、大分県農林水産物の生産・消費の活性化にも寄与できると考え取り組むこととした。

II. 事業実施経過及び実施内容

「MIZOBE 食の継承運動 2023」をスローガンに、別府溝部学園短期大学食物栄養学科の事業計画すべてを一本化した事業目的のもとで、令和5年度の1年間かけて実施することにした。行事や授業・卒業研究等の活動に郷土料理および食文化継承・地産地消を盛り込んだ形での、「日本型食生活」の保護・継承も併せた食育活動の取組支援である。

学科では組織的活動と位置づけ、学科長を統括とした、各専門分野の教員（管理栄養士）が主担当を担った（表1）。その指揮のもと、学生主体で計画を進めた。

表1 主担当指導教員一覧

実施内容	担当教員
総括	牧昌生
全体指揮	望月美左子
会計	児玉真由美
学食	望月美左子・後藤恵
Mizobe 食のフェスタ	田鹿光紀子・眞嶋さや
高校生・幼稚園	江島陽子
公開講座	望月美左子
学内(外)研修	望月美左子・江島陽子

1. 地域における共食の場の提供

郷土料理の継承及び地域食材の活用を基本とした「MIZOBE ランチ共食」及び「Mizobe 食のフェスタ」を、短大生・高校生・地域住民が中心のロングテーブル^{*1}として企画実施した。

【MIZOBE 学食ランチ共食】（郷土料理）

大学の食堂では、本学食物栄養学科2年生が給食管理実習の一環として、地域や旬の食材を活用した郷土料理の献立を考案した食事は、毎回100食調理し学食（昼食）として提供した（写真1）。この学食ランチは、本学の短大生だけではなく、高校生・地域住民等に呼びかけ、7月は地域住民を対象とし、11月には高校生に対して大分県の郷土料理を提供した。MIZOBE 学食ランチ共食としては年間6回実施した（表2）。

若い世代への啓発として、共食の楽しさや地元食材の良さ・日本型食生活の実践について、配布用のリーフレットやポスター等を作成しアナウンスを行ったり配布した（写真2）。学食の提供日毎に行っている嗜好調査では、満足度は大変高く、残食率も少なかった³⁾。

*1 ロングテーブル⁹⁾とは、高齢化や核家族化が進む中、みんなで食卓を囲み、会話を楽しむ時間をもつことで、感謝や思いやりの気持ち、料理や素材の知識、会話の楽しみ方、及び味覚や美的感覚等を伝え、心豊かな人間関係と絆を築き、また皆で一緒に食べる“共食”の楽しさを実感するためのイベントです。



写真1 学食共食の提供メニュー（大分県郷土料理）

表2 MIZOBE 学食ランチ共食（郷土料理）

開催数	実施日	参加者数
第1回	令和5年7月27日	83名
第2回	令和5年10月26日	79名
第3回	令和5年11月9日	87名
第4回	令和5年11月30日	76名
第5回	令和5年12月7日	77名
第6回	令和6年1月18日	67名

実施回数：計6回/年

実施時期：令和5年7月下旬～令和6年1月

提供食数：各100食

実施場所：別府溝部学園短期大学 食堂



写真2 学食共食の様子

【Mizobe食のフェスタ】（ロングテーブル）

本イベントは、食物栄養学科の一大イベントとして位置づけ「誰かと一緒に食事をする」共食の楽しさを感じるとともに大切さに気付いていただくきっかけとして「ロングテーブル」を実施した（表3）。

若い世代である高校生や地域住民を対象に、大分県産食材を使用したメニューを提案及び調理提供した。

表3 Mizobe食のフェスタ概要

項目	内容
開催日	令和5年11月23日（木・祝日）
実施回数	1回/年
実施場所	別府溝部学園短期大学屋外ロータリー・給食管理実習室食堂
実施対象者	地域住民、短大生、高校生
参加者数	約140名

提案するに至るまで、本学食物栄養学科の学生は大分県産の食材や加工品を調査し、レシピの考案から試作を重ねた。学生たちで調理し提供したメニューは、メインは3種とし、ドリンクは2種、デザートのパフェはフレーバー別に2種（トッピング4種）とした。また、焼き菓子として、別府の特産品であるザボン漬けを使用したスコッキー（スコーンとクッキーを足した食感）というお菓子を提供した。来場者には、選ぶ楽しさを感じてもらうとともに、共食する際に会話するきっかけとなるよう工夫した（表4）。

表4 県産品を使用したオリジナルメニュー

種類	料理名	使用した県産品
メイン	肉巻きおにぎり	日出ポーク
	※ミネストローネ付き	※味一ネギ
	ジビライス（タコライス）	猪肉（ジビエ）
	オムそば	鶏卵
ドリンク	ドかぼピス（かぼす+カルピス）	かぼすパウダー
	HOT ジンジャードリンク	有機生姜粉末
デザート	和風パフェ	さつまいも 甘太くん 牛乳
	大分の柑橘とクリーム	ざぼん漬け
	チーズのスコッキー	柑橘

また、別府溝部学園高校の生徒は手作りの焼菓子を準備して販売に貢献した。

参加者に配付したリーフレットには、各料理のレシピと大分食材メモを記載し、地域の食材の特徴や食文化等を伝えた。

「美活バランスラボ～キラキラな毎日を!!～」と題した健康ブースでは、大分県栄養士会様ご協力のもと、食育SATシステム（食品サンプルを組み合わせて栄養量を確認できる機械）を用いて

日頃の栄養バランスチェックができる会場を設けた。

塩分チェックコーナーでは、別府市ヘルスマイト様ご協力のもと、インスタントみそ汁と天然だしのみそ汁の塩分濃度との比較を行った。

ステージでは、司会進行の学生が場を盛り上げ、じゃんけん大会や野菜の重さ当てクイズを行った。生活様式の変化により、孤食が増えている中、「Mizobe食のフェスタ」を通して、参加者が楽しみながら地域の食材や料理について会話をするとともに、県産品の味を知ってもらうことで、共食の楽しさや大切さを実感するきっかけになったと考えられる(図1)。

2. 食文化の保護、継承や日本型食生活の実践のための取組支援

食育活動があまり行われていない中津市などに出張し、高校生、幼児等に向け郷土おやつ(石垣もち等)の提供と併せて食育活動を行った(表5)(写真3・4・5)。また、小学生・高校生・大学生・一般を対象とした郷土料理・大分県産食材使用料理教室の実施により食文化の保護、継承や日本型食生活の実践に繋げた(表6)(写真6)。

表5 高校生・こども園に向けた食育活動

地域	施設名	実施日	参加者数
中津市	中津東高校文化祭 郷土おやつ提供 ・食育	令和5年11月16日	680名
	中津北高校 出前授業 (郷土料理等)	令和5年12月20日	43名
	中津北高校 郷土おやつ提供	令和5年2月20日	600名
	東九州龍谷高校 出前授業 (郷土料理等)	令和6年3月23日	34名
	別府市	別府溝部学園高校 郷土おやつ提供	令和6年1月29日
	ひめやま幼稚園	令和5年11月2日	219名



写真3 出前授業の様子(郷土料理講話等)



写真4 郷土おやつ(石垣もち)の調理風景



写真5 学生が作った「石垣もち」

表6 公開講座での郷土料理教室の実施

回数	公開講座名	実施日	参加者数
第1回	「郷土料理を探ろう」	令和5年8月19日	4名
第2回	「大分県産食材 秋の味覚を たのしもう」	令和5年10月6日	3名
第3回	「おせち料理を 一緒に作りま せんか」	令和5年12月30日	12名
第4回	「お魚さばき講座」	令和6年2月10日	31名

実施回数：計4回/年

実施場所：別府溝部学園短期大学調理学 実習室・試食室

実施対象者：地域住民、短大生、高校生



写真6 公開講座（お魚さばき講座）の様子

3. 農林漁業体験

学生の農林漁業の体験活動として、身近にある地域の食材を学ぶため、生産者からの講話・収穫体験を実施。学生からは、多くの質疑応答があり、農林業の体験を通じて生産者の実情を学ぶことができた。その後、収穫した農林水産品（梨・梅・鰯）でレシピ開発・試作会も行った。この学内外の研修は、本学食物栄養学科の恒例行事として年度ごとに地域や食材を変えた活動を取り入れ実施しているものである（表7）（写真7）。

表7 農業漁業体験実施内容

回数	実施内容	実施日	参加者数
第1回	梅等農林産物講話 （日田市大山町）	令和5年9月28日	37名
第2回	梨栽培方法講話・ 収穫体験（日田市）	令和5年9月29日	39名
第3回	本学試食室 佐伯市 鰯・鮓養殖講話と 調理実習	令和6年2月10日	64名

実施場所：日田市、別府市

参加対象者：別府溝部学園短期大学 食物栄養学科1・2年生
（第3回は一般参加者・留学生含む）



写真7 農林漁業体験

をあげて普及運動を行った。本学に在籍する学生・教職員は約500名、学校法人全体（短大・専門学校・高校・こども園・保育園2施設）では約2,000名の関係者を抱えている。本学が食文化継承運動として年間事業に拡大することで、多くの方への宣伝活動となり食育推進計画に寄与でき波及効果があると考えられた。

学食メニュー提供時には、郷土料理の由来や使用した食材に関する知識などを掲載したチラシや折掛け紙を作成し、家庭に持ち帰って貰うことで、学食メニューを食べていない方に対しても啓発を行うことができた。また、大学ホームページやSNS（ブログ・インスタ）等を活用した情報発信を行い、広く地域の食文化継承につなげ、活動の様子や成果結果を本学のホームページに公表することでさらに繋げていった。事業終了後もその成果を普及するためにまとめ冊子を制作し、関係者へ配布した。令和5年度は関係行事の中で、郷土料理に興味を持つ学生・高校生・一般等に配布し、食育活動の資料として活用した。

メディアを利用し、本学の「MIZOBE食文化継承運動2023」をアピールした。また、活動の様子を動画で撮影し、本学のホームページやYouTubeでアップした。公開講座では、テレビ・新聞取材を受け、食の継承活動について広報した。また、Mizobe食のフェスタでもテレビ・新聞の取材を受け、広報した（図2）。

図2 Mizobe食のフェスタ 新聞掲載
（令和5年11月10日 大分合同新聞）

Ⅲ. 課題解決活動と地域貢献への成果

1. 波及効果

別府溝部学園短期大学では、年間を通して学園

2. 事業成果・効果の検証方法

喫食者に嗜好調査ならびに食育推進アンケート調査の協力を願い、毎回開催時に郷土料理食頻度

や継承の必要性等についてアンケートを実施した(表8)。

表8 MIZOBE 食の継承運動 2023 アンケート内容

番号	大項目
1	年齢年代
2	郷土料理食頻度
3	継承必要性
4	継承方法
5	主食・主菜・副菜をとりそろえているか
6	産地や生産者を意識して購入しているか

3. 食の継承の意識調査結果

食の継承運動として、参加いただいた皆様に対して実施した意識調査の結果をまとめた。食文化の継承度についての目標として、郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている者の割合の目標値は、63.7%としたが、令和5年度本学の実施したアンケート調査結果では、郷土料理学食提供時6回調査した平均が82.1%で、Mizobe食のフェスタでの調査では84.9%、高校生への調査では70.7%であった(表9・10・11)。

また、農林漁業体験の機会の提供については、農林漁業体験の経験者数の目標値を80名としたが、令和5年度当該事業計画における参加者数により評価を行い、日田市農村体験1回目37名、2回目39名、佐伯市蒲江養殖魚解体体験64名、総計140名であった(表7)。

全事業としての目標である産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合の目標値は、42.6%としたが、令和5年度本学の実施するアンケート調査結果では、郷土料理学食提供時6回調査した平均値は77.6%で、Mizobe食のフェスタでの調査では62.3%、高校生への調査では52.1%であった(表9・10・11)。

つまり、食文化の継承度、農林漁業体験の機会の提供、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ者の割合、すべてにおいて今回の活動は目標値を達成できていた。

実施しての学生の感想に、「高校生や地域の方との交流ができて楽しかった」「大分県などの郷土料理を知ることができた」等があった。

4. 事業の推進に必要な配布用冊子事項

本事業で大分県地場産物(農林水産物)を使用した郷土料理などの給食(学食)を「令和5年度給食管理実習1B学食実施献立(郷土料理含む)」³⁾にまとめ、200部作成した。本学食物栄養学科学生、大分県内の学校給食センター・病院・高齢者施設・子ども園へ配布し、次年度の食の継承推進の資料とした。また、アレンジレシピ等を掲載した食育冊子(まとめ冊子)を作成した。この冊子は「栄養士の卵! チャレンジしましたレシピ集」²⁾としたアレンジメニューを掲載し、304部作成して、本学学生・大分県内高校・近隣小・中学校、県庁・別府市・中津市・保健所等へ提供した。大分県郷土料理などの継承ならびに大分県産農林水産物の使用推進を促す資料として次年度以降にも使用してもらうようにした(図3・4)。

令和6年度は、これらの冊子を活用し学生への講話及び学食メニュー提供として、継承活動が引き継がれている。



図3 令和5年度給食管理実習1B学食実施献立(郷土料理含む)



図4 栄養士の卵!チャレンジしましたレシピ集

IV. 考察

令和5年7月から令和6年3月末まで大分県食育推進事業一貫として、本学で「MIZOBE食の継承運動2023」を実施した。①地域における共食の場の提供として、郷土料理や地産地消の学食ランチの企画・運営・提供、Mizobe食のフェスタ企画・運営・共食の場の提供、②食文化の保護、継承や日本型食文化の実践のための取り組み支援として、食育冊子の配布、郷土おやつの高中生・幼児への提供食育活動、地元食材使用による調理実習を含む公開講座の実施、③農林漁業体験の機会の提供として、日田市・佐伯市地域の農林水産体験ならびに農業生産者との意見交流会を実施した。

今回の活動によって、国の食育推進基本計画の課題である若い世代が将来大人になった時に郷土料理や伝承料理を引き継いでもらえる期待を高めることができた。また、地域への幼児、小学生、高校生、学生への食育活動も活発に取り組むことができ、今後、栄養士として、社会人として活動できる素地を本学の学生は、しっかり学ぶことができた。また、郷土料理の取り組みについての意見を求めて、高校生の来学もあった。別府市や中津市の食生活推進員や老人会・地域活動の方々とも、食の継承のための知識、方法を共有することができた。

令和6年度も引き続き①学食での郷土料理の提供②学園祭でのMizobe食のフェスタの実施③郷土料理の公開講座④作成した冊子の配布と食育活動⑤農業体験（酪農体験）を実施し、食育活動に取り組んでいる。

V. 謝辞

本活動、事業は、令和5年度大分県地域での食育推進事業費補助金を受けて実施したものです。大分県民、別府市、中津市の高校生、幼稚園児の皆様を始め、事業に参加していただいた皆様、アンケート協力いただいた皆様に深謝いたします。

VI. 利益相反

利益相反に該当する事項はない。

VII. 引用文献

- 1) 厚生労働省：第4次食育推進基本計画の令和7年度目標, 令和3年3月
<https://www.mhlw.go.jp/content/000770380.pdf> (2023.2.17)
- 2) MIZOBE食の継承運動2023 栄養士の卵！チャレンジしました～私達ができること～レシピ集, 2
別府溝部学園短期大学食物栄養学科, 令和6年3月18日
- 3) MIZOBE食の継承運動2023 令和5年度給食管理実習1B学食実施献立, 別府溝部学園短期大学食物栄養学科, 令和6年3月14日
- 4) 農林水産省 大分県：平成30年度食育推進施策 第2部 食育推進施策の具体的取組 第4章 食育推進運動の展開コラム「第13回食育推進全国大会 in おおいた」を通じた食育の普及啓発
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/attach/pdf/h30_wpaper-16.pdf (2023/2/17)
- 5) 農林水産省：「食育」ってどんないいことがあるの？～エビデンス（根拠）に基づいて分かったこと、p.4-8, 平成31年3月
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/evidence/togo/html/attach/pdf/index-pdf-9.pdf> (2023/4/17)
- 6) 農林水産省 消費・安全局：食に関する意識調査報告書, 令和4年3月
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki.html> (2023/2/17)
- 7) 大分県：「第4期大分県食育推進計画」～“うまい・楽しい・元気な大分”をめざして～, 令和3年3月
<https://www.pref.oita.jp/site/syokuiku/dai4ki-shokuikukeikaku.html> (2023/2/17)
- 8) 大分県教育委員会：令和4年度学校給食用食材の生産地調査集計結果
<http://www.pref.oita.jp/site/kyoiku/seisanchi4.html> (2023.2.17)
- 9) 大分県：ロングテーブルおおいた2017を開催しました

<https://www.pref.oita.jp/soshiki/13900/longtable2017.html> (2023/2/17)

平成29年3月

<https://www.city-nakatsu.jp/doc/2017032800162/> (2023/2/17)

10) 大分県中津市：第2次中津市食育推進計画,



図1 「Mizobe 食のフェスタ」リーフレット

表9 MIZOBE 食の継承運動 2023 食育アンケート (郷土料理学食)

調査項目・選択肢	R5.7.27	R5.10.26	R5.11.9	R5.11.30	R5.12.7	R6.1.18	合計	
	大分県 郷土料理	大分県 郷土料理	宮崎県 郷土料理	愛知県 郷土料理	熊本県 郷土料理	大分県 郷土料理		
	人数 n=73 地域住民20名含	人数 n=63	人数 n=76 高校生32名含	人数 n=62	人数 n=68 高校生28名含	人数 n=65	人数 n=407	
年齢								
19歳以下	16	13	37	12	37	11	126	31.0%
20～39歳	14	20	18	28	15	27	122	30.0%
40～59歳	15	20	10	15	12	17	89	21.9%
60歳以上	27	9	11	7	4	10	68	16.7%
無回答	1	1	0	0	0	0	2	0.5%
(1) 郷土料理や伝統料理をどのくらいの頻度で食べていますか								
ほぼ毎日	3	0	4	3	0	9	19	4.7%
週に1～2日程度	15	8	31	8	5	21	88	21.6%
月に2～3日程度	22	23	25	15	24	20	129	31.7%
月に1日程度	23	19	10	19	17	10	98	24.1%
年に2～3回程度	4	4	5	6	12	4	35	8.6%
まったく食べない	5	7	0	4	8	1	25	6.1%
無回答	1	2	0	0	2	0	5	1.2%
(2) 郷土料理や伝統料理などを受け継いでいくことは大切だと思いますか								
とてもそう思う	50	46	46	39	37	44	262	64.4%
そう思う	20	16	25	22	13	20	116	28.5%
どちらともいえない	2	1	3	2	3	1	12	2.9%
あまりそう思わない	0	0	2	2	2	0	6	1.5%
まったくそう思わない	0	0	0	0	2	0	2	0.5%
無回答	1	0	0	0	11	0	12	2.9%
(3) 郷土料理や伝統料理などを次世代に受け継ぐためには、どのようなことが必要だと思いますか (3つまで選択)								
親等が家庭で教える	57	47	52	41	49	46	292	71.7%
子どもの頃に学校で教わる	29	36	45	44	41	46	241	59.2%
ふだんの食生活の中で、郷土料理や伝統料理を知る機会を増やす	39	38	43	28	28	35	211	51.8%
地域コミュニティーで教わる	13	4	11	14	17	13	72	17.7%
若い世代の興味を引くような食育教材やテレビなどのメディアを増やす	23	18	21	15	15	17	109	26.8%
食文化に関するイベント等で教わる	18	7	18	19	13	11	86	21.1%
その他	0	0	0	1	0	0	1	0.2%
受け継いでいく必要はない	0	0	0	1	0	0	1	0.2%
(4) 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べていますか								
ほぼ毎日食べている	43	27	36	25	32	24	187	45.9%
週に4～5日程度食べている	12	18	12	9	6	14	71	17.4%
週に2～3日程度食べている	11	11	17	21	17	13	90	22.1%
ほとんど食べていない	3	7	11	7	6	9	43	10.6%
無回答	3	0	0	0	7	5	15	3.7%
(5) 食品を購入する際に、産地や生産者を意識して農林水産物や食品を選んでいきますか								
いつも意識して選んでいる	31	28	23	27	25	26	160	39.3%
時々意識して選んでいる	25	24	32	27	20	28	156	38.3%
あまり意識して選んでいない	13	9	14	5	13	6	60	14.7%
まったく意識していない	2	2	7	3	5	2	21	5.2%
無回答	2	0	0	0	5	3	10	2.5%

※四捨五入していること、複数回答の項目があることから、合計が100%にならない箇所あり。

表 10 MIZOBE 食の継承運動 2023 食育アンケート（Mizobe 食のフェスタ）

調査項目・選択肢		R5.11.23	
		Mizobe食のフェスタ	
		人数 n=53	
年齢	19歳以下	26	49.1%
	20～39歳	13	24.5%
	40～59歳	9	17.0%
	60歳以上	5	9.4%
	無回答	0	0.0%
(1) 郷土料理や伝統料理をどのくらいの頻度で食べていますか			
	ほぼ毎日	2	3.8%
	週に1～2日程度	3	5.7%
	月に2～3日程度	27	50.9%
	月に1日程度	13	24.5%
	年に2～3回程度	5	9.4%
	まったく食べない	12	22.6%
	無回答	0	0.0%
(2) 郷土料理や伝統料理などを受け継いでいくことは大切だと思いますか			
	とてもそう思う	32	60.4%
	そう思う	20	37.7%
	どちらともいえない	1	1.9%
	あまりそう思わない	0	0.0%
	まったくそう思わない	0	0.0%
(3) 郷土料理や伝統料理などを次世代に受け継ぐためには、どのようなことが必要だと思いますか（3つまで選択）			
	親等が家庭で教える	32	60.4%
	子どもの頃に学校で教わる	25	47.2%
	ふだんの食生活の中で、郷土料理や伝統料理を知る機会を増やす	26	49.1%
	地域コミュニティで教わる	14	26.4%
	若い世代の興味を引くような食育教材やテレビなどのメディアを増やす	12	22.6%
	食文化に関するイベント等で教わる	17	32.1%
	その他	0	0.0%
	受け継いでいく必要はない	2	3.8%
(4) 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べていますか			
	ほぼ毎日食べている	25	47.2%
	週に4～5日程度食べている	12	22.6%
	週に2～3日程度食べている	14	26.4%
	ほとんど食べていない	2	3.8%
	無回答	0	0.0%
(5) 食品を購入する際に、産地や生産者を意識して農林水産物や食品を選んでいきますか			
	いつも意識して選んでいる	12	22.6%
	時々意識して選んでいる	21	39.6%
	あまり意識して選んでいない	14	26.4%
	まったく意識していない	6	11.3%
	無回答	0	0.0%

※四捨五入していること、複数回答の項目があることから、合計が100%にならない箇所あり。

表11 MIZOBE 食の継承運動 2023 食育アンケート (高校生食育)

調査項目・選択肢	R5.11.16	R5.12.20	R6.3.23	合計	
	中津東 高等学校	中津北 高等学校	東九州龍谷 高等学校	人数 n=290	
	人数 n=215	人数 n=42	人数 n=33		
年齢					
19歳以下	215	42	33	290	100%
20～39歳	0	0	0	0	0%
40～59歳	0	0	0	0	0%
60歳以上	0	0	0	0	0%
無回答	0	0	0	0	0%
(1) 郷土料理や伝統料理をどのくらいの頻度で食べていますか					
ほぼ毎日	3	1	1	5	1.7%
週に1～2日程度	34	2	1	37	12.8%
月に2～3日程度	55	16	9	80	27.6%
月に1日程度	64	9	10	83	28.6%
年に2～3回程度	39	14	6	59	20.3%
まったく食べない	19	0	5	24	8.3%
無回答	1	0	0	1	0.3%
(2) 郷土料理や伝統料理などを受け継いでいくことは大切だと思いますか					
とてもそう思う	133	26	20	179	61.7%
そう思う	72	15	11	98	33.8%
どちらともいえない	8	1	2	11	3.8%
あまりそう思わない	2	0	0	2	0.7%
まったくそう思わない	0	0	0	0	0.0%
(3) 郷土料理や伝統料理などを次世代に受け継ぐためには、どのようなことが必要だと思いますか (3つまで選択)					
親等が家庭で教える	153	22	15	190	65.5%
子どもの頃に学校で教わる	105	25	21	151	52.1%
ふだんの食生活の中で、郷土料理や伝統料理を知る機会を増やす	72	15	17	104	35.9%
地域コミュニティーで教わる	46	12	8	66	22.8%
若い世代の興味を引くような食育教材やテレビなどのメディアを増やす	43	10	10	63	21.7%
食文化に関するイベント等で教わる	48	7	10	65	22.4%
その他	0	0	0	0	0.0%
受け継いでいく必要はない	0	0	0	0	0.0%
(4) 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上食べていますか					
ほぼ毎日食べている	128	32	18	178	61.4%
週に4～5日程度食べている	35	3	8	46	15.9%
週に2～3日程度食べている	40	6	5	51	17.6%
ほとんど食べていない	8	0	1	9	3.1%
無回答	4	1	0	5	1.7%
(5) 食品を購入する際に、産地や生産者を意識して農林水産物や食品を選んでいきますか					
いつも意識して選んでいる	41	6	4	51	17.6%
時々意識して選んでいる	74	14	12	100	34.5%
あまり意識して選んでいない	70	17	9	96	33.1%
まったく意識していない	28	5	8	41	14.1%
無回答	2	0	0	2	0.7%

※四捨五入していること、複数回答の項目があることから、合計が100%にならない箇所あり。

保育者養成短期大学における「実習ガイドブック」作成の試み — 学生、実習施設、養成校をつなぎ、幼稚園教育実習および保育実習をつなぐ —

西村 薫・谷上和年・高橋晃三・寺野里美・吉野久美子・陶山俊介・山香陽子
清野智子・後藤 涼・笠村由美子・笠置裕子・帯刀樹里・杉本有紀

A Trial on Developing “Practical Training Guide” in Childcare Worker Training Course at Junior Colleges — Connecting Students, Training Facilities, and Training Schools to Connect Kindergarten and Nursery School Teaching Practicum —

NISHIMURA Kaoru, TANIGAMI Kazutoshi, TAKAHASHI Kozo, TERANO Satomi, YOSHINO Kumiko, SUYAMA Shunsuke, YAMAGA Yoko, SEINO Tomoko, GOTO Ryo, KASAMURA Yumiko, KASAGI Yuko, TATEWAKI Juri, SUGIMOTO Yuki

I. 緒言

実習は、学生、実習施設、養成校の三者の協働で進行していくものである。すべての学生に期待される成長を支える環境を提供できているか、そのための実習施設指導者に向けた体系的で十分な教育を提供できているか、養成校は教育学習環境全体を構築する責任を負っている。

本学では2年間の教育課程で、幼稚園教諭二種免許状と保育士資格の両方の免許・資格の取得をめざし、こどもの生活を支え、命を育むための幅広い技術と大きな視野を有す人材の輩出に1968年より取り組んできた。

近年の日本の就学前施設では、本学が取り組んできた職能とあわせるように幼稚園と保育所の一体的な提供が期待されている。2006年より幼稚園と保育所の機能を併せ持った「認定こども園」制度がスタートし、2015年度からは、就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律の一部を改正する法律により、学校及び児童福祉施設としての法的位置付けを持つ単一の施設として、幼保連携型認定こども園が創設された。その職員として、幼稚園教諭免許状と保育士資格の両方の免許・資格を有する「保育教諭」が位置付けられた。学科創設時から核とし

て取り組んできた2つの職能の獲得であるが、制度新設の観点からも、学生がその共通性と独自性を効果的に学べる教育学習環境を設計できているのか問われている。

幼稚園教育実習は、幼稚園教諭の免許取得の条件を規定している教育職員免許法に記載されている。幼稚園教諭2種免許状の取得には5単位が義務付けられており、うち1単位は実習の事前および事後指導にあてられている。2010年からは実習後および教職・教科に関する科目の履修済み、あるいは履修見込みの時期に、履修履歴やそれ以外の様々な活動を通じて学生が身につけた資質能力が、教員として必要な資質能力として有機的に統合され形成されたかについて大学が自ら養成する教員像や到達目標などに照らして最終的に確認する「教職実践演習」も必修科目となった。

保育実習は、指定保育士養成施設の指定及び運営の基準に記載されている。保育士資格の取得には、保育実習実施基準により、保育所実習2単位と施設実習の2単位、実習指導に2単位が義務付けられており、保育所実習もしくは保育所以外の施設実習2単位が選択必修である。2010年からは、各実習指導1単位が選択必修として位置付けられ、教科目「総合演習」必修2単位は「保育

実践演習」に科目名変更し、2018年からは、履修全体を振り返り、保育実習等を通じた体験から現代的課題を分析し、その対応を多様な視点から考察することや自己の課題を明確化することとされた。

各実習先として幼保連携型認定こども園が含まれており、実習に関する各事前・事後指導、総括として更なる成長を紡いでいく授業も、共通となる事項が多い。また、学習内容だけでなく、実習生としての学習の取り組み方、実習先で求められる基本態度が共通する。いずれの実習でも、学生はこれまでの育まれる側から育む側へと立場が変わり、大学での学生生活とは異なる社会人としての規律が必要となる。報連相を土台とした丁寧なコミュニケーション（会話力、文章力）、時間や体調管理の能力など事前の教育が求められる。また、保育者として子どもたちの最善の利益や学習権を保障するために、指導案作成等の準備段階からこれまでに身につけたことのすべてを出せるように全力で取り組む態度が必要になる。

本学では、2年間という最も短い教育期間の中で、両方の免許・資格取得のために、共通性と独自性を意識し、学生の学びと育ちの段階性、積み重ねていくプロセスを重視するために、いずれの実習も指導法専門教員が複数で担当し、かつ各科目の教員が連携する体制を築き、体系的な指導を実施できるよう取り組んでいる。教育課程においては、学びの集大成として、科目「総合表現Ⅱ」および科目「卒業制作・論文」を必修科目として開設しているが、教職および実習に関する学びの集大成として幼稚園教諭免許状および保育士資格取得に必要な授業科目である「教職実践演習」と「保育実践演習」を統合し、科目「保育・教職実践演習（幼稚園）」を開設している。

以上、述べてきたが、学生個人々の卒業後の持続的就業力を高める学習成果を達成するために、実習における成長を確かにつないでいく連続性のある教育学習環境が整備されているかが問われる。

本論では、こうした観点を踏まえ、学生自らが実習を通じた学びの道筋、目標や方針、教育内容、学習のプロセス等を理解すること、同時

に、実習施設がその理解を共有でき、学生の学びの軌跡を有機的に統合していくことを保障するつながりをもった教育学習環境を設計し、可視化を目指す取り組みの一つとして、「実習ガイドブック」の作成を試みる。

本ガイドブックの作成及び今後の活用、改善を通して、学科開設科目に携わる教員の共通理解を深め、学生と実習施設とのつながり、共通理解を基盤とし、3者の成長が循環し、全体として子どもたちの成長が導かれる環境構築の一助となることを願う。

Ⅱ. 作成の手続き

まず、幼稚園教育実習担当教員、保育実習担当教員（以下、実習担当教員）で、①各大学の実習ガイドブックの分析を行った。なお、ガイドブックの分析にあたり、実習の記録を作成する記録用紙などは分析対象から割愛した。

次に、実習担当教員で協議し、②項目を検討、その執筆を分担した。分担執筆した内容を実習担当教員で協議し、実習ガイドブック（原案）を作成した。原案を実習担当ではない③学科教員3名が検討、その意見を踏まえて、実習担当教員が校正し、④実習施設である学園設置園3校の園長および主幹教諭、主任と意見交換を実施する計画で進めた。

Ⅲ. 各大学の実習ガイドブックの分析

2024年4～6月にかけて、3つの短期大学および1つの大学の実習ガイドブック（実習の手引き）を対象に、その形態と内容構成を整理した。その結果を表1に示す。幼稚園教育実習と保育実習を統合して冊子を作成している養成校もあれば、校種や施設種に基づき単独の実習ガイドブックを冊子で作成している養成校もあった。いずれの大学もA4版の冊子であり、統合したガイドブックのページ数をみると32頁～35頁であった。

表1 ガイドブックの形態と内容構成

	A短大	B短大	C短大	D大学
発行年	2022年4月	2021年5月	2017年4月	2023年4月
ガイドブックの冊数	保育所実習、施設実習、幼稚園実習と同冊子で1冊	保育所実習、施設実習、教育実習(幼稚園)と同冊子で1冊	施設実習で1冊	幼稚園実習で1冊
ガイドブックの大きさ	A4版	A4版	A4版	A4版
ガイドブックの形状	冊子	冊子	冊子	冊子
ページ数	32頁	35頁	53頁	32頁
内容構成	<p>はじめに</p> <p>I. 実習指導センターについて</p> <p>II. 保育科の実習について</p> <p>III. 実習と実習期間</p> <p>IV. 2022年度学内実習担当者</p> <p>V. 実習に向けて</p> <p>1. 実習を履修する条件</p> <p>2. 実習に必要な書類</p> <p>3. 健康診断と腸内細菌検査、麻疹風疹抗体価検査、感染症</p> <p>4. 実習指導</p> <p>5. 実習の配属</p> <p>VI. 実習開始</p> <p><実習前></p> <p>1. 実習に必要な心構え</p> <p>2. 実習先でのオリエンテーション</p> <p>3. 実習先でのオリエンテーションなどで連絡を取り合う際の注意</p> <p>4. 訪問担当教員への挨拶</p> <p><実習中></p> <p>1. 実習中に気をつけること</p> <p>2. 実習日誌</p> <p>3. 個人情報の取り扱い、個人情報保護法、SNSに関する注意事項</p> <p>4. 実習担当教員の訪問指導</p> <p><実習後></p> <p>1. 実習先への実習日誌提出</p> <p>2. お礼状</p> <p>3. 学内での事後指導</p> <p>VII. 実習辞退・停止(中止)</p>	<p>第1章 実習の心構え</p> <p>1. 実習の目的と意義</p> <p>2. 保育者に求められるもの</p> <p>3. 指導計画</p> <p>4. 実習生の心得</p> <p>5. 実習の形態段階別ポイント</p> <p>第2章 実習の準備</p> <p>1. 実習先を決める</p> <p>2. 実習の依頼</p> <p>3. 実習園でのオリエンテーション</p> <p>4. 実習までに準備しておくこと</p> <p>5. 診断書等の準備</p> <p>6. 宿泊をともなう実習</p> <p>第3章 実習中・後</p> <p>1. 実習中の注意事項</p> <p>2. 実習終了後</p> <p>第4章 資料集</p> <p>1. 実習スケジュール</p> <p>2. 実習メモ</p> <p>3. 全国保育士会倫理綱領</p> <p>4. 児童福祉法(抄)</p>	<p>第1章 施設実習の目的と意義</p> <p>第2章 保育実習(施設実習)の概要</p> <p>1. 保育士養成カリキュラム</p> <p>2. 保育実習の実施基準</p> <p>3. 実習施設の選定</p> <p>4. 保育実習の概念図</p> <p>第3章 保育実習実施計画</p> <p>1. 保育実習の教科目の内容と実施時期</p> <p>2. 保育実習の評価</p> <p>3. 保育実習履修費</p> <p>4. 保育実習の担当教員・職員</p> <p>第4章 施設実習内容</p> <p>第1節 社会的養護施設の実習内容</p> <p>1. 社会的養護施設の種類</p> <p>2. 社会的養護施設での実習の特徴</p> <p>3. 実習のポイント</p> <p>4. 児童養護施設実習の一日の流れ</p> <p>第2節 障害児(社)関係施設の実施内容</p> <p>1. 障害児関係施設の種類</p> <p>2. 障害者関係施設の種類</p> <p>3. 障害児(者)関係施設での実習の特徴</p> <p>4. 実習のポイント</p> <p>5. 障害児(者)関係施設実習の一日の流れ</p> <p>第5章 実習記録</p> <p>1. 実習記録の意義</p> <p>2. 実習日誌の書き方</p> <p>第6章 実習生の注意・心得</p> <p>1. 施設実習の注意</p>	<p>1. はじめに</p> <p>(1) 本学の教員養成における目標</p> <p>(2) 教職課程で学ぶにふさわしい学生像</p> <p>(3) 育成を目指す教師像</p> <p>2. 幼稚園教職課程の履修</p> <p>(1) 幼稚園教諭免許状取得のための必要単位</p> <p>(2) 履修単位確認表</p> <p>(3) 履修カルテについて</p> <p>3. 幼稚園教育実習</p> <p>(1) 幼稚園教育実習Ⅰ・Ⅱ実施要項</p> <p>(2) 幼稚園教育実習の意義と目的</p> <p>(3) 幼稚園実習の内容</p> <p>(4) 幼稚園教育実習Ⅰ・Ⅱの過程</p> <p>(5) 実習記録について</p> <p>(6) 実習の心得</p> <p>(7) 幼稚園教諭一種免許取得までのスケジュール</p> <p>4. 付録(書式一覧)</p> <p>(1) 実習日誌</p> <p>(2) 指導案</p> <p>(3) 履修カルテ</p> <p>(4) 自己評価シート</p>

Ⅷ. その他	2. 実習生の心得
1. 実習用通学定期券	第7章施設実習終了後の整理
2. 実習にともなう届け出等の用紙	1. 実習報告会
Ⅸ. 実習に関する連絡について	2. 実習反省会と個別相談
○実習内容、実習の流れ	3. 実習発表会（後輩への指導）
○資料	4. お礼状の送付 <補遺>
	1. 実習施設からの要望
	2. 後輩への実習アドバイス
	3. 施設実習評価表
	4. 施設実習日誌
	5. 全国保育士倫理綱領

Ⅳ. 項目の検討と分担

2024年7月に、実習担当教員で協議し、A短大の冊子を基盤に、作成するガイドブックの内容構

成をまとめた。結果を表2に示す。内容構成に基づき執筆を分担し、9月に2度の実習担当者会議を実施し、実習ガイドブック（原案）を作成した。

表2 A短大のガイドブックを参照し、本学のガイドブックに記載する内容と構成に関する検討結果（異なる文言を下線で示す）
（※）は原案作成後に実施した他教員および実習園の意見聴取後、1月に追加した項目である

A短大の内容と構成	本学で作成する内容と構成
はじめに	<u>I. はじめに</u>
I. 実習指導センターについて	
II. 保育科の実習について	
III. 実習と実習期間	
IV. 2022年度学内実習担当者	
V. 実習に向けて	<u>II. 実習に向けて</u>
1. 実習を履修する条件	1. 実習を履修する条件
2. 実習に必要な書類	2. 実習に必要な書類
3. 健康診断と腸内細菌検査、麻疹風疹抗体価検査、感染症	3. 健康診断と腸内細菌検査、麻疹・風疹抗体価検査、感染症
4. 実習指導	4. 実習事前指導
5. 実習の配属	5. 実習の配属
VI. 実習開始	<u>III. 実習</u>
<実習前>	<u>1. 実習前</u>
1. 実習に必要な心構え	(1) 実習に必要な心構え
2. 実習先でのオリエンテーション	(2) オリエンテーション
3. 実習先でのオリエンテーションなどで連絡を取り合う際の注意	
4. 訪問担当教員への挨拶	<u>2. 実習中</u>
<実習中>	(1) 実習時間 (※)
1. 実習中に気をつけること	(2) 実習中の欠席、遅刻、早退の連絡
	(3) 怪我や事故への対応
	(4) その他の注意事項
2. 実習日誌	(5) 実習日誌
3. 個人情報の取り扱い、個人情報保護法、SNSに関する注意事項	(6) 実習中断
	(7) 実習辞退
4. 実習担当教員の訪問指導	(8) 実習中のアルバイト
	(9) 訪問指導と中間指導 (※)

<実習後>

1. 実習先への実習日誌提出
2. お礼状

3. 学内での事後指導

VII. 実習辞退・停止 (中止)

VIII. その他

1. 実習用通学定期券
2. 実習にともなう届け出等の用紙

IX. 実習に関する連絡について

○実習内容、実習の流れ

○資料

3. 実習後

1. 実習先への書類の提出と受け取り
2. お礼状の送付
3. 学校への提出物
4. 実習事後指導
5. 履修カルテの運用と自己評価 (※)

IV. 実習の目標と内容

1. 実習の目標
 - (1) 幼稚園教育実習 I・II
 - (2) 保育実習 I (保育所)・保育実習 I (施設)・保育実習 II (保育所)

2. 実習の段階

3. 実習の流れ

(1) 1 年次

(2) 2 年次

V. 参考資料

- 資料 1. 別府溝部学園短期大学実習規程
- 資料 2. レポート指導・評価基準の原則 (※)
- 資料 3. 学生個人調査票記入例及びチェックリスト
- 資料 4. 実習の「目標と抱負」記入時のポイント (※)
- 資料 5. 電話のかけ方 (オリエンテーションの依頼)
- 資料 6. 実習指導ファイルに綴じる書類
- 資料 7. 実習指導補講願い
- 資料 8. 感染症 (病院受診等) による欠席証明書
- 資料 9. 実習生出勤簿
- 資料 10. 実習の欠席・遅刻・早退届
- 資料 11. 保育実習 I (保育所) 評価票
- 資料 12. 保育実習 I (施設) 評価票
- 資料 13. 保育実習 II (保育所) 評価票
- 資料 14. 幼稚園教育実習 I 評価票
- 資料 15. 幼稚園教育実習 II 評価票
- 資料 16. お礼状の執筆における注意と形式
- 資料 17. インフルエンザによる出席停止期間の早見表

V. 学科教員および実習施設からの意見

2024年10月に原案を実習担当教員以外の学科教員Aが確認。教員Aより意見が提出された(表3)。意見に基づき、実習担当教員で第2校を作成した。第2校の作成が12月下旬までかかったため、次年度の入学生に間に合うように、作成の手続きを見直し、変更することとなった。第2校をその他の学科教員2名と実習施設先に提案し、同時に意見を聴取した。文章表現等の校正に関する内容は表から割愛した。

表3 学科教員からの意見 (Aは原案を10月に確認、B・Cは第2校を1月に確認)

教員	主な内容
A	1. 書式、文末表現の統一
B	1. 履修カルテの運用と整合性 履修カルテの運用を学生に示し、実習の学びを大学での学びと統合することについて運用イメージから共有できるように試みる。 また、ディプロマポリシー、履修カルテにおける自己評価シートとの関連について明示し、教育課程の中の実習の位置づけを学生、実習施設、指導教員が共有できるように試みる。

1. 参考資料・文献の記載
- C 2. オリエンテーション時の学生の学習内容
園の概要など事前準備、そこからの質問内容を含み記載する。また、実習目標の共有や配属や指導案実施の計画など、実習先と協議事項を含み記載する。
オリエンテーションの時間に達成することについて、学生、実習施設、指導教員が共有し、協働する。
3. 中間訪問指導の記載
学生自らが実習の自己評価を行い、自ら立てた実習後半に向けての実習の目標や課題を指導教員に伝えることなど、達成することについて記載し、学生、実習施設、指導教員が協働する環境を整える。
4. レポート評価基準の記載
レポートに関する指導の基準と評価について、学生、実習施設、指導教員が共有し、その方針を共有し、指導が行える環境を整える。
5. シラバス・教育課程との整合性
実習の目標を立案する際など、シラバスの到達目標と一致した考えに基づき実施できるよう工夫する。

表4 実習施設からの意見（D・E 保育園、F 幼保連携型認定こども園、第2校を1月に確認）

園	主な内容
D	「Ⅲ. 実習」-「1. 実習前」-「(1) 実習」に必要な心構え」の項目に、カラーコンタクトレンズを付け加えていただきたい。
E	たいへん詳しく記述されているので、これだよと思う。今後表現上のことについて気づいたら連絡をする。
	「目次」にページ数と資料名を加えていただきたい。
	「Ⅰ. はじめに」に記載のある実習目標の記述が園での目標の記述の仕方と異なり違和感がある。また、「補助的な役割を担うことができる」は困難であるのだろうか。
F	「Ⅲ. 実習」-「1. 実習前」-「(1) 実習」に必要な心構え」の項目の「言葉づかい」に関して、留意点を具体的に記載していただきたい。例えば、「ともだち言葉や方言をつかわず丁寧な言葉がけ」、「子どもの名前は『さん』、『くん』、『ちゃん』呼びで、呼び捨てはしない」など、そうした点について園の方針を確認して臨むとよいことについて思慮できるように工夫いただきたい。
	「実習生としての態度」についても、イメージが共有できないのではないかと危惧されるため留意点を具体的に記載していただきたい。『積極的な姿勢』や『社会人としての自覚をもって

学ぶ姿勢』、『資格を取得するという意欲』などは実習前に確認し、取り組むことが前提で実習を受ける」ということについて共有できるよう工夫いただきたい。

Ⅵ. 作成した「実習ガイドブック」の概括

これまで本学では、保育士資格取得に係る実習の3科目（「保育実習Ⅰ（保育所）」、「保育実習Ⅰ（施設）」、「保育実習Ⅱ（保育所）」）、幼稚園教諭免許状取得に係る実習2科目（「幼稚園教育実習Ⅰ」、「幼稚園教育実習Ⅱ」）それぞれについて、各要項を作成し、学生および実習園に配布していた。各要項を基盤に、法令や参考資料を持ち寄り実習担当教員で協議し、ガイドブックを執筆した。協議の際に用いた参考資料を表5に整理する。

2025年1月に意見を受け、2月より「実習ガイドブック」の項目を追加、執筆、協議、校正を行った。作成された「実習ガイドブック」はA4版、全43頁（目次：2頁、本文：15頁、参考資料：26頁）となった。

表5 協議に使用した参考資料（法令は割愛）

目次	参考資料
I	大分県幼児教育センター 2023 「(参考例) 保育者育成指標（幼稚園教諭・保育士・保育教諭）」
II	別府溝部学園短期大学 2024 「学生生活ハンドブック」 286-287 別府溝部学園短期大学
	別府溝部学園短期大学 2024 保育実習要項 別府溝部学園短期大学 2024 幼稚園教育実習要項
III	一般社団法人全国保育士養成協議会 令和5年度子ども・子育て支援推進調査研究事業（こども家庭庁）「指定保育士養成施設及び実習先保育所等の実習試打王担当者に対する効果的な研修の在り方に関する調査研究」 2024
	文部科学省 R3 「教職課程コアカリキュラム」
	一般社団法人全国保育士養成協議会 2018 「2019年度 保育士養成研究所第2回研修会資料 保育士養成課程を構成する各教科目の目標及び教授内容について」
IV	一般社団法人全国保育士養成協議会 2018 「保育実習指導のミニマムスタンダード Ver.2」 中央法規
	一般社団法人全国保育士養成協議会、2024、「令和5年度第1回「実習指導者認定講習」配布資料」

別府溝部学園短期大学 2024 「学生生活ハンドブック」

V 白梅学園短期大学保育科 2022 「実習ガイドライン 2022年度」

別府溝部学園短期大学 2024 シラバス
守巧・小櫃智子 他 2020 「施設実習パーフェクトガイド」 わかば社

2025年2月に表紙デザインを考案し、専任教員及び実習園にてアンケートを実施した。その結果、案2が表紙となり、案4が裏表紙となった。

別府溝部学園短期大学
幼児教育学科
実習ガイドブック
2025



図1 表紙案1



図2 表紙案2



図3 表紙案3



図4 表紙案4

VII. まとめ

学生自らが2年間の実習を通じた学びの道筋を理解すると共に、実習施設がその理解を共有でき、養成校と協働しながら、学生の学びを有機的に統合することを支え、その軌跡をつないでいく教育学習環境の構築をめざし、学科教員の協働により「実習ガイドブック」を作成した。今後、作成された「実習ガイドブック」を試行的に活用し、その効果や内容の検討を学生と共に重ねていくことが重要である。

なお、作成した「実習ガイドブック」は、実習

の共通事項を整理した手始めのものであり、各実習の個別の要項と併用しての活用となる。今後は、本「実習ガイドブック」に各実習の要項を包摂し、1冊に統合することを目指し、学生と実習施設、実習種別や段階のすべてを含みこんだ「実習ガイドブック」を作成することが課題となる。また、記録用紙等を含めた見直しが残されている。学生の学び、保育者としての成長を第一にその実質化に向けて今後も邁進していく。

VIII. 引用文献

別府溝部学園短期大学 2024 「学生生活ハンドブック」 286-287 別府溝部学園短期大学

文部科学省 「教職課程の履修内容の充実（平成31年度）」

https://www.mext.go.jp/a_menu/shotou/kyoin/1414533.htm 2023年12月15日確認

守巧・小櫃智子 他 2020 「施設実習パーフェクトガイド」 48-49 124-125 わかば社。

内閣府 文部科学省告示第1号 厚生労働省（平成29年3月31日）幼保連携型認定こども園教育保育要領

大分県幼児教育センター 2023.10 「(参考例) 保育者育成指標（幼稚園教諭・保育士・保育教諭）」 第0ステージ（養成期）

総務省 e-Gov 法令検索 就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律の一部を改正する法律

<https://laws.e-gov.go.jp/law/426CO000000404> 2023年12月15日確認

白梅学園短期大学保育科 2022 「実習ガイドライン2022年度」

白梅学園短期大学保育科 2022 「実習ガイドライン2022年度」 20・24

総務省 e-Gov 法令検索 大学設置基準

<https://laws.e-gov.go.jp/law/331M50000080028> 2023年12月15日確認

総務省 e-Gov 法令検索 教育職員免許法施行規則

<https://laws.e-gov.go.jp/law/329M50000080026> 2023年12月15日確認

総務省 e-Gov 法令検索 教育職員免許法

<https://laws.e-gov.go.jp/law/324AC0000000147>

2023年12月15日確認

- 一般社団法人全国保育士養成協議会 2018
「2019年度 保育士養成研究所第2回研修会資料
保育士養成課程を構成する各教科目の目標及び
教授内容について」 48・51
- 一般社団法人全国保育士養成協議会 2018 「保
育実習指導のミニマムスタンダード Ver.2」
61 中央法規
- 一般社団法人全国保育士養成協議会 2024 「令
和5年度第1回「実習指導者認定講習」配布資
料」 31
- 一般社団法人全国保育士養成協議会 令和5年度
子ども・子育て支援推進調査研究事業（こども
家庭庁）「指定保育士養成施設及び実習先保育
所等の実習指導担当者に対する効果的な研修の
在り方に関する調査研究」 2024 「保育実習
指導マニュアル養成校版」 「保育実習指導マ
ニュアル保育所等版」
- 一般社団法人全国保育士養成協議会 2018 「平
成30年度保育士養成研究所第2回研修会資料
指定保育士養成施設の指定及び運営の基準につ
いて [改正後全文]」

付記

本論に関して、開示すべき利益相反関連事項はありません。学園設置園の先生方に多大なご協力をいただきました。厚く御礼申し上げます。

保育・幼児教育における「教育原理」の学び —教育の理念、並びに教育に関する歴史および思想—

望月美貴

Learning the “Principles of Education” in Early Childhood Care and Education
—The Philosophy of Education, Along with Its History and Thought—

MOCHIZUKI Miki

I. はじめに

保育・幼児教育における「教育原理」の学びは、保育の重要な要素の一つである教育について、就学前に限定しないで、人の生涯にわたる発達を支援する営みとして、その「教育」の概要を広く理解するための概論という性質をもつ(11) 矢藤2024)。その学びに必要なとされる教育の理念、並びに教育に関する歴史および思想に関する基礎的事項を整理することにより、保育や幼児教育が果たすべき役割について考察する。

II. 教育の理念

1. 教育とは何か

「教育」とは、ヒトとして生を受けた存在である子どもに対し、その自然なあり方を尊重しながら養育し、文化的・社会的要素を通じて訓育や指導を行う、広い意味をもつ概念である。特に乳幼児期においては、教育というより「保育」という用語が用いられることが多い。この「保育」は、生まれてきた子どもをこの世に引き出し養うということを意味していたが、時代とともに学校教育という制度と結びつき、その役割が広がり発展してきた。現代では、幼稚園や保育所といった家庭外の施設における教育が、専門性をもった狭義の教育として認識されるようになってきている。(11) 古賀2024) このような背景から、乳幼児期の発達に適した教育的支援とは何かが、改めて問われるようになってきている。

2. 学校教育という制度における教育

平成29(2017)年に告示された学習指導要領等では、今後ますます複雑化し予測困難な変化が起こる社会に対応するため、「生きる力」を育成することや、しっかりとその力を発揮できるようにすることが重要であるとされた(11) 古賀2024)。平成28年12月の答申において、学校教育を通じて育成すべき資質・能力が次のように明確化された。(※9))

①「知識・技能」

何を理解し、何ができるかといった、生きて働くための基礎的な知識や技能の習得

②「思考力・判断力・表現力等」

理解していることやできることを活用し、未知の状況にも対応できる力の育成

③「学びに向かう力・人間性等」

社会や世界と関わり、よりよい人生を送るために学びを活用しようとする意欲や人間性の涵養

これらは幼児教育においても関連しており、幼稚園教育要領、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領の中で、「育みたい資質・能力」として、次の3つが記載されている。(※8)3)4))

① 「知識及び技能の基礎」

豊かな体験を通じて、感じたり、気付いたり、わかったり、できるようになったりする力

② 「思考力・判断力・表現力の基礎」

気付いたことや、できるようになったことなどを使い、考えたり、試したり、工夫したりする力

③ 「学びに向かう力、人間性等」

心情・意欲・態度が育つ中で、よりよい生活を営もうとする力

これらの目標は、学校教育と幼児教育が相互に補完し合いながら、子どもたちの健全な発達を支えるための重要な指針となっている。

3. 乳幼児期の教育

乳幼児期の教育は、その後の人生に大きく関わっていく。遊びのなかで心と体を動かして多様な活動を経験することで、好奇心・探求心や協同性、規範意識などさまざまな側面が培われていく。そのことは、生涯にわたる学習、意欲や態度の基盤としての「学びの芽生え」の育ちにつながる。(11) 古賀2024)

教育基本法の第2章「教育の実施に関する基本」の中に、「幼児期の教育」に関する条文が定められている。幼児期の教育が、生涯にわたる人格形成の基礎を培うものであることが明記されている。(※7))

第11条 幼児期の教育は、生涯にわたる人格形成の基礎を培う重要なものであることにかんがみ、国及び地方公共団体は、幼児の健やかな成長に資する良好な環境の整備その他適当な方法によって、その振興に努めなければならない。

また保育所保育指針解説には、「環境を通して行う保育」として次のような記述がある。(※3))

第1章 総則 乳幼児期は、生活の中で興味や欲求に基づいて自ら周囲の環境に関わるといふ直接的な体験を通して、心身が大きく育っていく時期である。子どもは、身近な人やものなどあらゆる環境からの刺激を受け、経験の中で様々なことを感じたり新たな気付きを得たりする。そして、充実感や満足感を味わうことで、好奇心や自分から関わろうとする意欲をもって主体的に環境と関わるようになる。こうした日々の経験の積み重ねによって、健全な心身が育まれていく。

さらに幼稚園教育要領では、指導計画作成上の留意事項の中で、保育者の役割として以下のように示されている。(※8))

(7) 幼児の主体的な活動を促すためには、教師が多様な関わりをもつことが重要であることを踏まえ、教師は、理解者、共同作業員など様々な役割を果たし、幼児の発達に必要な豊かな体験が得られるよう、活動の場に応じて、適切な指導を行うようにすること。

これらの指針や法律、要領に示されているように、乳幼児期の教育は、子どもの主体性を育み、豊かな経験を通じて心身の健全な発達を促すことを目的としている。保育者や教育者は、環境を整えながら、子どもたちの主体的な成長を促す役割を担うことが求められている。

Ⅲ. 日本の教育の歴史と思想

1. 古代・中世の教育

記録に見られる日本人による意図的教育の最初は、厩戸王（聖徳太子 574～622年）である。厩戸王によって受容された仏教思想が、最澄や空海による平安新仏教、さらには鎌倉新仏教へと引き継がれた。645年の大化の改新によって律令国家が成立し、官人養成の必要性が生じ、国家機関として大学寮が設置された。(11) 椋木2024) また、地方では官人養成機関として国学が設置された。大学寮や国学への入学は、身分や年齢によっ

て制限されていた。(1) 烏田2021)

平安時代に入ると、国風文化が起こる。このころの教育機関としては、引き続き大学寮や国学が機能し、寄宿兼研究室にあたる曹司も設けられるようになった。一方庶民教化のために、空海による綜芸種智院という教育機関が開かれた。空海の教育思想の特徴は、全面発達ないし全人の理想を教育目的として打ち出し、僧侶の教育だけでなく、俗人の教育も視野に入れたことである。

(11) 椋木2024)

武士階層の出現によって、国風文化は新たな形で発達・継承された。武士の教育は、武芸の鍛錬と寺院での基礎的な文字教育が中心であった。戦国時代に入ると、武士の家が生き残るための教育形態として、武家家訓がつくられるようになった。(11) 椋木2024) これらの家訓の中には、後の寺子屋の手本として使用されたものもある(1) 烏田2021)。

中世の教育機関としては、仏典を中心とした多くの蔵書を備えた金沢文庫や、戦国時代に栄えた足利学校がある。しかし世俗教育の多くは、寺院がその機能を果たした。鎌倉時代には、法然、親鸞、道元、日蓮などによって鎌倉新仏教が広まり、僧侶教育とともに民衆教化が行われた。(11) 椋木2024)

2. 近世の教育

江戸時代は、身分によって教育目的や教育内容が異なり、多様な教育施設や教育機関が発展し、庶民の教育も広がった(1) 烏田2021)。また、ヨーロッパ文化・宋明時代の中国文化の受容を背景とした学問の発展があった。(11) 椋木2024)

儒学は、日本に大きな影響を与えた思想で、孔子・孟子の教えを基盤とし、研究することで自らの徳を磨き、人を治める道を教える学問である。徳川幕府は、儒学一派である朱子学を保護し、官学とした。林羅山(1583～1619年)は幕府の顧問となり、朱子学に基づく封建的道德理論を説明し幕藩体制の支持理論を確立した。また林家塾が設立され、後に昌平坂学問所(昌平黌)として発展し、江戸時代の官学の中心的な学校となっ

た。(11) 椋木2024)

一方で朱子学以外にも、陽明学や古学などの学派も発展した。陽明学は中江藤樹(1608～1648年)にはじまり、その思想は吉田松陰などに引き継がれた。古学では山鹿素行(1622～1685年)、伊藤仁斎(1627～1705年)、荻生徂徠(1666～1728年)などがあげられる。古学の成立は、儒学の他の学派や国学へも影響を与え、近代的学問への橋渡しの役割を果たした。

また、フランシスコ・サビエル(1506～1552年)の来日によるキリスト教の普及が、西洋文化をもたらした。特にイエズス会は、布教活動の一環として教育を行い、教会に初等学校や中等学校を付設し、神父などが教師の役割を果たした。(11) 椋木2024)

江戸時代は全国に共通した学校制度はなかったが、さまざまな教育機関が存在した。諸藩が武士の教育のために、城下町に藩校(藩学)を設けた。一般には儒学を中核として、読み書き、哲学、歴史、道徳など人文的教養を身に付けさせていた。幕末には、幕府や藩の学校では満たされない学習要求に応じるため、多くの私塾が設立された。また、俳諧や浮世草子が生まれた元禄時代に、庶民の教育機関として寺子屋が発展した。商工業の発達に伴い、町人が読・書・算の能力を身につけることが必要となった。江戸時代の寺子屋(手習塾)は、寺院から独立し、庶民の師匠が教える屋号としての意味をもつようになり、庶民の生活に根付く重要な役割を果たした。(11) 椋木2024)

3. 近代の教育

明治維新によって社会が大きく変化していく中で、我が国の近代教育制度が確立した。明治4(1871)年に文部省が創設され、翌年には「学事奨励に関する被仰出書」および「学制」が公布された。この時期、国民皆就学が目指されていたが、就学率は明治10(1877)年で約40%、男女間格差や地位間格差も大きく、就学しても1年足らずで退学する者も多かった。(11) 椋木2024)

明治12(1879)年、「教育令(自由主義教育令)」

が公布され、「学制」は廃止された。翌年には「改正教育令」が出され、各町村に小学校の設置を義務付け、就学に関する規定を強化した。また、各教科の最後尾に置かれていた修身科が筆頭にのぼり、儒教倫理を復活させるという道德教育振興策も打ち出された。(11) 椋木2024)

森有礼(1847~1889)が初代文部大臣に就任し、国家富強のための国民教育制度の確立に全力を注いだ。明治19(1886)年に「帝国大学令」「師範学校令」「小学校令」「中学校令」を公布し、特に初等教育の普及と教員養成の充実に力を入れた。「小学校令」公布後に出された「教育ニ関スル勅語(教育勅語)」は、太平洋戦争終了までの日本人の価値観形成に決定的な力をもった。(11) 椋木2024) 一方で、尋常中学校から高等学校へ、高等学校から帝国大学へという男性エリートの進学ルートが整備されたが、女子の場合は高等女学校に限定され、法的整備は1890年代以降になってようやく行われることとなった(2) 本多2019)。

明治33(1900)年に「小学校令」が全面的に改正された。これにより尋常小学校が4か年に統一され、全国民共通の義務教育制度が成立、授業料が原則として無償となり、小学校の教育内容が整備された。一方で国家統制が強まり、ヘルバルト主義教授法の普及により、公教育教授の定式化や画一化が進んだ。明治35(1902)年には小学校教育の普及率は90%を超え、明治40(1907)年には尋常小学校の修業年数は6年となり、義務教育課程も6か年に延長された。(11) 椋木2024)

大正時代になり、世界的な教育改革の試みと結びついた新しい教育の潮流として、大正自由教育や新教育、子ども中心主義と呼ばれる新たな試みが展開された。新教育運動は、19世紀末から20世紀初頭にかけて欧米諸国を中心に展開された、子どもを教育活動の中心に据え教育改革を実現しようとする運動で、日本でも1910年代から20年代にかけて展開された。その中で、新教育を標榜する私立学校もいくつか設置された。さらに、大正自由教育の実践の舞台として高等師範学校や

師範学校の附属小学校などが設置された。(12) 大多和2024) 大きな盛り上がりをもせた新教育運動であったが、大正末期には衰退していった。(11) 椋木2024)

4. 戦後の教育

戦後の教育改革により、昭和22(1947)年に教育基本法・学校教育法が制定された。これらの根拠となっているのが、前年に制定された『日本国憲法』である。その第26条では、教育の権利と義務が次のように定められている。(※10))

第26条第1項「すべての国民は、法律の定めるところにより、その能力に応じて、ひとしく教育を受ける権利を有する。」
第26条第2項「すべての国民は、法律の定めるところにより、その保護する子女に普通教育を受けさせる義務を負う。義務教育は、これを無償とする。」

『教育基本法』は制定当時、前文および11条からなり、第1条で「教育の目的」が次のように示された。(※6))

第1条 教育の目的「教育は、人格の完成をめざし、平和的な国家及び社会の形成者として、真理と正義を愛し、個人の価値をたつとび、勤労と責任を重んじ、自主的精神に充ちた心身ともに健康な国民の育成を期して行わなければならない。」

第2条では「教育の方針」、また第3条では「教育の機会均等」、第4条では「9年制の無償の義務教育の実施」を規定した。このように戦後の教育政策や教育行政は、教育基本法の内容を具現化することをめざして進められた。(12) 大多和2024)

また、戦前の学校に関する基本法令は学校種別に勅令で定められていたが、『学校教育法』によりすべての学校の総括的な規定が設けられた。当時次のように規定され、小・中・高・大の

6・3・3・4制の単線型学校体制が示された。
(12) 大多和2024) (※5))

第1条 「学校とは、小学校、中学校、高等学校、大学、盲学校、聾学校、養護学校及び幼稚園とする」

昭和26(1951)年には「児童憲章」が制定され、子どもの人権を尊重する方針が示された。その後、1989年に国連総会で「児童の権利に関する条約」が採択され、日本でも1994年に批准された。18歳未満のすべての子ども的人格を認め、権利を保障し、救済や保護の必要な場合は適切な援助や措置を行うという内容のものであった。さらに令和4(2022)年6月には、すべての子どもが将来にわたって幸福な生活ができる社会の実現をめざした「子ども基本法」が成立し、令和5(2023)年4月に施行された。このように、子どもの人権を守る取り組みやそのための条件整備が進められているが、その中核となるのが「教育」である。(11) 椋木2024)

5. 日本における幼稚園教育

日本で初めて幼稚園が開設されたのは、1870年代である。この幼稚園教育の背景には、ドイツのフリードリヒ・フレーベル(1782~1852年)の思想と実践の影響があった。フレーベルは、遊びを通じた学びや子どもの自然な成長を重視する教育理念を提唱し、日本の幼稚園教育に大きな影響を与えた。(2) 本多2019)

そして大正時代になると、子どもの主体性を尊重した、より自由度の高い教育が行われるようになった。この時期、日本の幼児教育を発展させた重要な人物が、倉橋惣三(1882~1955年)である。日本における近代的幼児教育の父、あるいは日本のフレーベルとも称される。「誘導保育理論」を構築し、日本の幼児教育の基本的な方向づけを行った人である。また、戦前から戦後にかけて、日本の保育界における理論的支柱となった人物が、城戸幡太郎(1893~1985年)である。倉橋が主に個人の自発・発展に目を向けたのに対し、

城戸は子どもと社会の関係に着目し、社会を担う主体としての子どもという視点を強調した。(2) 本多2019) このように異なる視点から、倉橋と城戸が日本の幼児教育の発展に重要な役割を果たした。

IV. おわりに

「子ども観」は時代や社会の影響を受けて変遷し、思想や価値観によって形成されてきた。そして教育観に影響を与え、その後の社会にも影響を与えてきた。現代社会を見た時に、人々は物質的な豊かさに恵まれている一方で、満足度や幸福感に欠ける部分があるのではないかと筆者は考える。人は、生涯を通じてより良い生活を目指し、多様な学びを通して成長し、幸せな人生を送る権利をもっている。このような人生を支えるために、乳幼児期は人としての基礎づくりがなされる特に重要な時期である。そしてその影響が、児童期、青年期の発達へとつながっていく。そのため、乳幼児期の保育や教育が担う役割は極めて大きいといえる。

「教育原理」は、教育に関する歴史および思想を学びながら、教育の理念を追求する学問である。この学びを通して、保育や幼児教育がめざすところを考察し続ける必要がある。保育や幼児教育は、人として幸せな人生を送る基礎を築き、社会全体の幸福感を高める役割を担っている。

V. 引用文献

- 1) 古賀一博・中坪史典・加藤望編 コンパス「教育原理」建帛社
- 2) 公益財団法人児童育成協会監修 矢野誠慈郎・北野幸子編 新・基本保育シリーズ②「教育原理」中央法規出版
- 3) 厚生労働省 保育所保育指針解説(平成30年2月)
- 4) 厚生労働省 幼保連携型認定こども園教育・保育要領(平成29年3月)
- 5) 文部科学省 学校教育法(昭和22年法律第26号)
- 6) 文部科学省 教育基本法(昭和22年法律第

- 25号)
- 7) 文部科学省 教育基本法（平成18年法律第120号）
 - 8) 文部科学省 幼稚園教育要領（平成29年3月）
 - 9) 文部科学省 幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について（答申）（平成28年12月中教審第197号）
 - 10) 日本国憲法（昭和21年）
 - 11) 『最新 保育士養成講座』総括編纂委員会編
改訂1版 最新 保育士養成講座「教育原理」 全国社会福祉協議会
 - 12) 佐藤環・菱田隆昭編 教職ライブラリ「教育原理」建帛社

別府溝部学園短期大学
紀 要
第47号

2025年 3月15日発行
編集者 真 部 健 一
発行者 溝 部 仁
発行所 別府溝部学園短期大学
〒874-8567 別府市亀川中央町29-10
電 話 (0977) 66-0224
印刷所 (株)電子印刷センター

BULLETIN of BEPPU MIZOBE GAKUEN COLLEGE

The 47th issue, published in March 2025

Contents

Reports

- Effect of Hot Spring Steam on Taste in Steam Cooking
..... NAKASHIMA Kayoko..... 3
- Career education practice report for international students
..... SUYAMA (ANDO) Nanako..... 9
- Developing the Digital Learning Materials to Supporting the Domain Combination
of Childcare Content and Teaching Methodss
— The Use of Study for Kindergarten and, Course of Study for Early Childhood Education,
Childcare Guidelines —
..... NISHIMURA Kaoru, TERANO Satomi..... 15
- A report on a health educational activity of hand washing guidance for children at
H Kindergarten
— Study on the teaching method of “health” —
..... SUYAMA Shunsuke, GOTO Ryo..... 23
- Palatability of fragrant rice cooked using Hosenji hot spring water
—Aiming to revitalize Kokonoe and Kusu towns—
..... TAJIKA Mikiko, KODAMA Mayumi, ADACHI Miwako..... 29
- Ripple effect of “MIZOBE Food Heritage Activity 2023” on the region
—Contribution to the fourth food educational promotion basic plan—
..... MOCHIZUKI Misako, EJIMA Yoko, TAJIKA Mikiko, MAJIMA Saya,
..... GOTO Megumi, KODAMA Mayumi And MAKI Masao..... 35
- A Trial on Developing “Practical Training Guide” in Childcare Worker Training
Course at Junior Colleges
— Connecting Students, Training Facilities, and Training Schools to Connect
Kindergarten and Nursery School Teaching Practicum —
..... NISHIMURA Kaoru, TANIGAMI Kazutoshi, TAKAHASHI Kozo,
..... TERANO Satomi, YOSHINO Kumiko, SUYAMA Shunsuke,
..... YAMAGA Yoko, SEINO Tomoko, GOTO Ryo, KASAMURA Yumiko,
..... KASAGI Yuko, TATEWAKI Juri, SUGIMOTO Yuki..... 47
- Learning the “Principles of Education” in Early Childhood Care and Education
— The Philosophy of Education, Along with Its History and Thought —
..... MOCHIZUKI Miki..... 55
-

Published by
Beppu Mizobe Gakuen College
Beppu, Oita, Japan