

爾 寛明
(群馬社会福祉大学)

1 はじめに

現代社会においては、流通機能が整備されており、食材の入手が容易になっている。多種多様な食材がある中で、子どもの家庭での食生活も多様化してきている。そのような中で子どもの偏食傾向が問題となっている。食品群の組換えにより、栄養に関わる問題として重要さが減少してきているが、保育所のような給食制度の下では、依然として子どもの偏食傾向が問題となり、それに対しての取り組み方が課題となる。

2 研究の目的

食物、食材については、経験的な趣向性が偏食の原因になるといわれている。しかし、ある保育所において保育所菜園で自分達で育てたピーマンを普段は食べない子どもが食べたという報告がなされた。このことより食物・食材に対しての偏食は子どもに対してどのように食べる意欲を持たせるのかによって変化してくるのではないかと考えた。前述した事例のように子どもが自分たちで種や苗から育てた食材については、その生育過程から関わっていることなどから、商店で購入したものよりも「思い入れ」を持っていたのではないかと考える。その「思い入れ」により食べる意欲が高まるのではないかと考えた。よって本研究では、食材に対しての「思い入れ」を持たせることにより子どもの食べる意欲がどう変化するのかを明らかにした。

3 方法

① 研究方法

a. 調査1

4ヶ所の保育所で同日に間食時間の内容を同じにして、1ヶ所の保育所だけ子どもが「思い入れ」を持たせた食材を用いて、その子どもの残菜量を測定した。「思い入れ」を持たせるために、保育所の菜園において子どもたちが育てた「さつまいも」を用いた。

b. 調査2

1ヶ所の保育所で間食時間の内容を同じにして、子どもに「思い入れ」のある食材を使用したときとそうでないものをおのおの2回行い、子どもの残菜量を測定した。「思い入れ」を持たせるために、保育所の菜園において子どもたちが育てた「さつまいも」を用いた。

② 調査期間

2002年10月から11月にかけての2ヶ月間

2002年10月10日〔1回目〕

D 保育所で「思い入れ」のある食材を使用しなかった。
(幼児数 69人)

2002年10月24日〔2回目〕

D 保育所で「思い入れ」のある食材を使用した。(幼児数 69人)

2002年11月22日〔3回目〕

D 保育所で「思い入れ」のない食材を使用した。(幼児数 72人)

2002年11月27日〔4回目〕

A,B,C 各保育所で「思い入れ」のない食材を使用し、D 保育所においては、「思い入れ」のある食材を使用した。
(D 保育所の幼児数 71人)

③ 調査場所

千葉県M市公立保育所4ヶ所

④ 調査対象

3歳、4歳、5歳及び6歳の幼児

A 保育所 68人

B 保育所 77人

C 保育所 50人

D 保育所 69~72人

⑤ 調査手段

a. 共通事項

- ・全ての子どもの間食の内容を「ふかし芋」とした。
- ・ABCD 各保育所で同じ日に調査を行った。

b. 比較事項1

D 保育所では、事前に子どもが保育所で自分達により育てたさつまいもを掘った。その掘った芋を食材として使用した。食事をする前に自分達で掘った芋であることを保育士が告げた。A、B、C の各保育所においては業者から購入したさつまいもを使った。

比較事項 2

D 保育所では、事前に子どもが自分達で育てたさつまいもを掘り、その芋を間食の食材として使用したときには、食する前に自分たちが掘った芋であることを告げ、そうでないときには何も伝えなかった。

c. 比較方法

調理したふかし芋の総重量から残菜量（食べなかった分及び、食べ残した分）を引いたものを子どもの総摂取量として、子どもの人数によって割り、子ども一人あたりのふかし芋の摂取量を求めた。（職員の摂取分は含まない参考ではあるが、ふかし芋の規定量は幼児一人あたり 80.0g である。

4 結果

（4 回目の調査）

保育所	子ども の人数	ふかし芋 の総重量	残菜量	一人あたり の摂取量
A 保育所	6 8	6080 g	900g	76.17g
B 保育所	7 7	5600g	400g	67.53g
C 保育所	5 0	3550g	20 g	70.60 g
平均	6 5	5077 g	440 g	71.33 g

表 1 「思い入れ」のない食材を用いた保育所の子どもの摂取量

	子ども の人数	ふかし芋 の総重量	残菜量	一人あたり の摂取量
2 回目	6 9	7000 g	1440 g	80.57 g
4 回目	7 1	7000 g	1750 g	73.94 g
平均	7 0	7000 g	1595 g	77.21 g

表 2 D 保育所での「思い入れ」のある食材を用いた時の子どもの摂取量

	子ども の人数	ふかし芋 の総重量	残菜量	一人あたり の摂取量
1 回目	6 9	5800 g	1365 g	64.27g
3 回目	7 2	5100 g	300g	66.70g
平均	7 0. 5	5450 g	832.5g	65.50g

表 3 D 保育所での「思い入れ」のない食材を用いた時の子どもの摂取量

表 1 と表 2 の比較において、「思い入れ」のない食材を用いた保育所と「思い入れ」を持った食材を用いた保

育所では、後者の子どもの摂取量が前者を 5.88 g 上回った。同日に行った調査においては、D 保育所の摂取量が 3 ヶ所の平均値を 2.61g 上回った。ただし、A 保育所と D 保育所の 4 回目を比較すると、「思い入れ」のある食材を用いた保育所より、「思い入れ」のない食材を用いた保育所の数値が上回っていることも見られるが、D 保育所の 2 回の平均値と A、B、C の 3 ヶ所の平均値とを比較する限りにおいては、「思い入れ」のある食材を用いた方が高い数値を示している。また、表 2 と表 3 の比較においては、同じ D 保育所の子どもを対象としているが、「思い入れ」のある食材を用いたときの平均値が「思い入れ」のない食材を用いたときの平均値を 11.71 g 上回った。

5 考察

「思い入れ」のある食材を用いた保育所と「思い入れ」のない食材を用いた保育所との比較においては、前者の方が子ども一人あたりのふかし芋の摂取量が多かった。この数値は、「思い入れ」のない食材を用いている保育所の子ども一人あたりの摂取量の 8.24% 増にあたる。

また同じ保育所内の子どもを対象とした比較調査においても「思い入れ」のある食材を用いたときの方が、「思い入れ」のない食材を用いたときと比べて、子ども一人あたりの「ふかし芋」の摂取量が多かった。この数値は後者の一人あたりの摂取量の 17.88% 増にあたる。

同日、同時刻に、異なる 4 ヶ所の保育所において比較調査した結果、及び、同じ保育所において同じ子どもを対象として、日時を変えて比較調査した結果より、「思い入れ」のある食材を用いて調理をした方が、「思い入れ」のない食材を用いて調理したときに比べると、子どもの摂取量が増加していることが理解できる。原則的に比較のための異なる条件としては、「自分達で育てたサツマイモ」を間食の食材として使用しているか、していないかである。このことより、子どもは食材に対して「思い入れ」を持つことにより、その食材に対しての食べる意欲が高まると考える。子どもの食材に対しての趣向性は経験的なことだけに起因するのではなく、自分達の食材に対しての「思い入れ」が影響を与えていると考えられる。このことは、今後保育所の子どもの偏食傾向の問題に対する取り組みにおいて、一つの方法論を提示することになる。それは、子どもに食材に「思い入れ」を持たせる事により、偏食傾向が減少する事になると考えるからである。このことから、保育所において、子どもに対していかに食材に「思い入れ」を持たせるカリキュラムを立てるかが重要となる。