2023（令和 5）年度

一般社団法人　日本家政学会関西支部

第 45 回（通算第 101 回）研究発表会

研究発表要旨集

目次

A 会場　　食物 ――――――――――――――― A-01～A-11

B 会場　　住居・教育・生活経営

　　家政教育・その他 ――― B-01～B-11

C 会場　　被服・家族・児童

　　食物・その他 ――――― C-01～C-11

日時　：　2023 年 10 月 14 日（土）14 時 50 分より

会場　：　近畿大学農学部（奈良キャンパス）

教室棟（まほろば館）2 階

〒631-8505　奈良市中町 3327-204

研究発表内容の撮影・録音はお控えください。

A 会場

(201 教室)

食物

A-01

皿のリムの色が料理の美味しさおよび量感に及ぼす影響
—赤・青色相の場合—

○太田くみ、岩脇有咲、谷明璃、溝口梨里、武田莉奈、御子智美、石川明音、
冨田圭子
(近畿大)

【目的】　国民健康・栄養調査の報告によると、肥満者の割合は男性で約 33%、女性で約 22%と多い一方で、若年女性のやせも問題となっており、栄養摂取量の 2 極化が進行している。そこで、我々は栄養摂取量の改善を最終目的とし、デルブ―フ錯視と色彩特性を融合させた食器の開発を行う。まずその基礎データ収集のため、食器がもたらす料理の量感の数値化を行ったのでここに報告する。

【方法】　ハンバーグを盛り付けた 27cm ディナー皿の縁（以下、リム）部分を色変換した料理画像を作成し、本学女子大学生 30 名を対象に量感に関するアンケート調査を行った。色は PCCS トーンマップの中から青・赤色相（8 トーン：pale, light grayish, grayish, light, soft, dull, dark, deep）および白を使用した。被験者には 2 台の LCD 画面に、作成した料理画像２種を同時に投影して見てもらい、一対比較法を用いた印象評価(14 形容詞)と、VAS 法を用いた量・高さを比較してもらった。

【結果】　一対比較法による各項目の評価を色ごとに比較したところ、赤・青色相ともに、明度・彩度が低いほど量感が多いと知覚されていた。VAS 法を用いてリムの色ごとに量・高さの数値化を行なったところ、青色相においては dark、dull、deep tone などの明度の低い色が量感を多く見せていた。一方、視覚的おいしさの印象を尋ねたところ、赤色相では dark、dull tone など明度の低い色が食欲等の美味しさを喚起させる色であることが示唆されたが、青色相では、どのトーンよりもコントロールである白が美味しさを喚起する色であると示され、色相によって評価が異なった。今後は美味しさと量感を満足させるリムの色を探索していくことを予定している。

A-02

高齢者施設における低栄養を予防するための栄養管理の検討

○橘由佳[1]、粕谷桃子[1]、前野雅美[2]、馬場喜保子[3]、米浪直子[1]
([1]京都女子大、[2]新京都南病院、[3]ビハーラ十条)

【目的】 高齢者施設における給食管理では、栄養状態や嗜好等を考慮した食事の調整が重要であり、低栄養を予防するための工夫が行われている。しかしながら、実際には低栄養を予防するための要介護高齢者のエネルギーや栄養素の摂取量については十分に検証されていない。そこで本研究では、要介護高齢者のエネルギー摂取量について6ヶ月間の体重減少率に基づき評価した。

【方法】 2011年から2016年に2つの高齢者施設で普通食または刻み食を提供された75歳以上の入所者105名を対象とした。毎年5月から11月の2ヶ月ごとに体重を測定し、秤量法による食事調査を2ヶ月ごとに3日間ずつ計12日間実施した。これらのデータを基に6ヶ月間の体重減少率と1日の平均エネルギー摂取量をそれぞれ算出した。全データから統計的外れ値を処理した後、男性15名、女性81名（年齢89.4±5.1歳、BMI20.2±2.6kg/m^2）のデータを分析した。

【結果】 1日のエネルギー摂取量と体重減少率の全データを用いた回帰式から、体重減少率0%時点のエネルギー摂取量は31.2kcal/kgと推定された。また、BMI18.5未満の者では33.9kcal/kgとなり、BMI18.5～24.9の者では30.4kcal/kgと推定された。以上より、要介護高齢者の低栄養を防ぎ体重を維持するためには、少なくとも1日に31kcal/kgのエネルギーが必要とされることが示唆された。さらに、BMI18.5未満の者とBMI18.5～24.9の者では、体重維持に必要な1日のエネルギー摂取量に違いがあることが明らかとなった。今後の課題として、1日のエネルギー摂取量が除脂肪体重や骨格筋量と関連しているかどうかについて明らかにする必要がある。

A-03

大学生の食生活と不定愁訴

○長谷部那菜、芦谷道子、久保加織
(滋賀大)

【目的】 青年期の不定愁訴と食習慣とが関係するという報告はいくつかあるが、それらの多くは不定愁訴と栄養摂取状況や欠食との関係を検討したものである。本研究は、食意識や食行動と不定愁訴との関係を明らかにし、大学生対象の食育の在り方を検討することを目的として調査を行った。

【方法】 滋賀大学の学生117名を対象に、2021年7月から2022年1月の間に、食品の摂取状況、食事に対する意識や評価、不定愁訴についてインターネットを経由した質問紙調査を実施した。データの解析はIBM SPSS Statistics 27を用いて行った。

【結果】 食意識を決定する要因についての因子分析の結果、「身体のための食事」、「食の楽しみ」、「食生活優先」の3因子が抽出された。各食品や朝食の摂取状況などの項目から食行動に関する得点（食行動得点）を算出し、各因子との相関係数（Spearman）を算出した結果、食生活優先因子との相関が最も高かった。不定愁訴に関する10項目の質問を信頼性分析により、「気持ちの落ち込み」、「いらだち」、「不眠」、「頭痛や腹痛などの体の痛み」、「身体の疲れ」、「生きがい」に集約し、食行動得点との相関係数を算出した結果、食行動得点と「不眠」との間に負の相関があった。また、各因子得点と不定愁訴との間の相関係数を算出したところ、食生活優先因子の得点は、「生きがい」と正の相関が、「不眠」、「身体の疲れ」、「いらだち」と負の相関があり、食生活を優先する意識を持つことは、良い食行動につながるだけでなく、不定愁訴とも関係すると考えられた。食の楽しみ因子の得点は、「生きがい」と正の相関が、「頭痛や腹痛などの体の痛み」と負の相関があり、食生活を楽しむことは不定愁訴と関係する可能性が示唆された。以上の結果から、適切な食行動や不定愁訴の回避・改善には、食生活を優先する意識を持つことに加え、食を楽しもうとする意識も重要であると考えられた。

A-04

キノコの形態形成機構の解明

○西川知子、趙子凡、北野敦子、小倉裕範
（奈良女子大）

【目的】　担子菌類の子実体（いわゆるキノコ）が菌糸細胞によってどのように構成されているのか、解明されていることはまだ少ない。そこで今回、ウシグソヒトヨタケを用いて、子実体の組織構築および発生過程の詳細を形態学的に検討することにした。

【方法】　YSA1.1 寒天平板培地上でウシグソヒトヨタケ 5026＋5132 株を培養し、子実体形成を誘導した。組織を固定（4%FA+PBS）、脱水（EtOH 系列）、包埋（99%Poly(ethylene glycol) distearate+ 1%Hexadecanol)、薄切（ミクロトームで 2-5 ㎛厚)、染色（リリー・マイヤーのヘマトキシリン法）し、薄切標本を作製した。菌糸結節、子実体原基、子実体の各段階における組織構築を実体顕微鏡および光学生物顕微鏡で観察した。

【結果】　（1）高さ 0.5mm の菌糸結節（球形）では密な構造の皮質と疎な構造の実質の二層構造が形成され、いずれの領域でも菌糸が細かく枝分かれしながら立体的な網目構造を作っていた。（2）高さ 0.5mm 程度の子実体原基（円錐形）では、後に柄になる領域の軸部分と傘になる領域の内部において、実体顕微鏡的にゼリー状に見える組織が形成された。この組織は少なくとも高さ 15mm の子実体まで残存し、生物顕微鏡で薄切標本を観察すると、細い菌糸が密に充満していた。（3）高さ 1.8～3mm の子実体原基（雪だるま形）では、柄相当部分の実質において、縦方向の太い繊維が出現し、繊維と繊維の間に広い空隙が形成された。（4）高さ 2.5mm の子実体原基では、傘内部のゼリー状組織内において、後にヒダになる組織が形成され始めた。これ以降、ヒダ組織は傘のゼリー状組織を置換するように成長した。（5）高さ 3mm 以降の子実体原基では、柄の実質において、ハニカム構造が観察された。この構造と上記の太い繊維には時間的・形態的な連続性があると推測された。

A-05

グルテンフリー玄米粉パン調製に対する玄米粉の粒度の影響

○今西花梨[1]、齋藤公美子[1]、武智多与理[2]、畠中芳郎[3]、髙村仁知[1]
([1]奈良女子大、[2]千里金蘭大、[3]大阪産業技術研究所)

【目的】　玄米は胚芽と糠を有しているため、白米と比較して食物繊維やミネラル等の機能性成分が豊富であるが、加工性や嗜好性の低さが課題として挙げられる。近年、米粉の製粉方法や粒度が製パン性に影響を与えることが報告されている。本研究では、玄米粉の粒度の違いが、グルテンフリー玄米粉パンの製パン性に与える影響について検討した。

【方法】　玄米粉は、令和 4 年に収穫された山形県産雪若丸を湿式気流粉砕法により製粉し、粒度の異なる 5 条件（最頻直径 32.0μm～68.6μm）の米粉を使用した。玄米粉の粉体特性として粒度分布、デンプン損傷度、アミロース含量、タンパク質含量、総食物繊維含量、脂質含量、水分含量を測定した。パンの材料として玄米粉、食塩、砂糖、ドライイースト、米油、水を使用した。調製した生地の物性評価として動的粘弾性測定を行った。同様の条件で調製したパンの製パン評価として、比容積測定、テクスチャー測定、色差測定を行った。

【結果】　玄米粉の粉体特性について、アミロース含量、タンパク質含量、総食物繊維含量、脂質含量は粒度が小さいほど少ない傾向が見られた。また、デンプン損傷度は粒度による差が見られなかった。製パン評価について、玄米粉の粒度が大きくなるにつれて、比容積は有意に大きくなった($p<0.05$)。一方でパンの硬さは、玄米粉の粒度が小さくなるにつれて有意に増加した($p<0.05$)。また粒度が大きくなるにつれてクラムとクラストの明度が下がる傾向が見られた。生地のレオロジー特性は、玄米粉の粒度が小さいと粘弾性が上昇する傾向が見られた。これらのことから、玄米粉パンの調製において、玄米粉の粒度の違いがパン生地の粘弾性を変化させ、玄米粉パンの製パン性に影響を与えることが示唆された。

A-06

加熱調理法の違いによる脂肪酸量の変化
～牛もも肉・鶏むね肉・まぐろの検討～

○稲村詩穂[1]、足立星玲那[1]、西山桃加[1]、中川敏法[1]、佐野光枝[1]
([1]滋賀県立大)

【目的】　日本食品標準成分表は多方面で幅広く活用されるが、調理後の栄養成分については収載されていない食品も多く、調理後の栄養成分の記載がある場合でも調理方法が限られている。脂質、特に不飽和脂肪酸は加熱により酸化されやすいため、脂肪酸量の変化を明らかにすることで、効率的に摂取するための基礎知識を得ることにつながる。本研究では、低温調理・真空調理・レトルト調理に着目し、牛もも肉・鶏むね肉・まぐろの脂肪酸量にどのような変化を及ぼすかを検討する。

【方法】　牛もも肉・鶏むね肉・まぐろを用いて、それぞれ異なる加熱温度と加熱時間を設定し、低温調理・真空調理・レトルト調理を行った。いずれの調理においても調味はしなかった。調理後、抗酸化剤を入れてミンチ状にした。加熱調理による変化を調べるために、重量・水分量・脂質量の測定を行った。また、脂肪酸量の変化を調べるために、試料を凍結乾燥させて粉末状にし、脂肪酸をメチル化させた後にガスクロマトグラフ質量分析計（GC/MS）で分析した。分析結果から、100g あたりの脂肪酸量を算出し、加熱調理法の違いによる脂肪酸量の変化を検討した。

【結果】　調理後の重量および水分量は、生の値に比べて全ての食品・調理法で有意に減少し、脂質量は有意差がなかった。GC/MS 分析の結果、牛もも肉 21 種類、鶏むね肉 22 種類、まぐろ 20 種類の脂肪酸が検出された。牛もも肉・鶏むね肉は、全ての調理法において、生と調理後の脂肪酸量に変化はなかった。まぐろは、低温調理で有意に減少した脂肪酸が認められたが、これは試料間の誤差が影響したと考えられる。以上より、本研究で実験した条件において、低温調理・真空調理・レトルト調理をしても、生に含まれる脂肪酸を損なうことなく摂取できると考えられる。

A-07

ランダムセントロイド最適化法を用いた「大和丸なす」ジャムの材料配合割合の探索　―皮の色を活かしたジャムの調製―

○岩田惠美子[1]、西川遥菜[1]、前田琉絵[1]、三宅汐璃[1]、後藤昌弘[2]、西村公雄[3]
([1]畿央大、[2]神戸女子大、[3]同志社女子大)

【目的】ランダムセントロイド最適化（RCO）法は、相互に影響をおよぼし合う複数の因子について、提示した範囲の中から同時にかつ最小実験回数で求めることのできるコンピュータープログラムである。本研究ではこの RCO 法を利用し、奈良県の伝統野菜の一つである「大和丸なす」を用いて、皮の色を活かした嗜好性の高いジャムの調製を目指し、因子を砂糖とレモン果汁として、これらの最適な配合割合を調べた。

【方法】官能検査（評点法）では、「色の好ましさ」、「甘みの強さ」、「酸味の強さ」、「総合評価」を調べた。大和丸なすは、皮を除いてフードプロセッサーで細かくし、水にさらした。皮は加熱時に実100gに対し約1/2個分加え提供時に除いた。RCO法の因子の設定範囲は、なす100gに対し砂糖10～110g、レモン果汁0.2～15gとし、プログラムに入力すると9個の組合せが示され、各条件でジャムを調製した。評点法の総合評価の入力後に示された新たな2個の組合せのジャムを調製し官能検査を行った。総合評価の入力後、各因子の最適添加量が示された。さらに、pH（PAL-pH：アタゴ）や色調(SE2000N：日本電色）を調べ、砂糖とレモン果汁の添加量、官能検査の結果とともに相関係数を調べた。

【結果】RCO 法のマッピングにより、砂糖 100.83g、レモン果汁 12.88g が最適添加量として示された。相関関係を調べた結果、pH と a*値、L*値と色の好ましさや総合評価の間に負の相関があり、砂糖の添加量と総合評価の間には正の相関があった。

本研究は、畿央大学健康科学研究所プロジェクト研究の助成を受けたものである。

A-08

お菓子作りの価値的意義について

○明神千穂[1]、中野なつみ[2, 3]、湯川夏子[3]
([1]近畿大、[2]兵庫県立小野工業高校、[3]京都教育大)

【目的】　お菓子作りは、コロナ禍の米国において、不安を紛らわせ、クリエイティブになれるアクティビティであるとして「ストレス・ベイキング」として報道された。一方、調理行動は心身への良い影響がみられるとして「料理療法」が提唱されている。そこで本研究では、なぜ人はお菓子を作るのか、つまりお菓子作りの価値的意義について検討を行うことを目的とし、調査を行った。

【方法】　2021 年 11 月～12 月に、対面またはオンラインによる半構造化インタビューを行った。研究の趣旨に同意した 7 名（男性 1 名、女性 6 名）のお菓子作りが好きな人で、様々な年齢（20 代～60 代）、職業の方に調査協力を求めた。質問項目は、お菓子作りのメリットとデメリット、お菓子作りと料理との比較（ここでの料理とは、ごはんやおかずを作ることとする）、お菓子作りの価値的意義等である。聞き取り内容は逐語記録を作成し KJ 法的な分類方法によりカテゴリー化し分析を行った。

【結果・考察】　分析の結果、お菓子作りのメリットとしては、［心理面］について、作ることを楽しんだり、ストレス発散にしたりできる精神面でのメリットがあげられた。また 7 名全員が、人からの「美味しかった」「ありがとう」などの反応により自身が幸せに感じると答えた。一方デメリットは、時間やお金がかかり、労力が必要だということが多かった。価値的意義として、人に喜ばれることだと 7 名全員が答えた。人に喜んでもらえるということは、お菓子作りの意義として大きいと言える。他には［食育］の面で食や料理に興味をもつきっかけになるなどが挙げられた。また料理と比較すると、非日常的で特別感を感じるお菓子作りの方がストレス発散のリフレッシュ効果が大きく、達成感もより手軽に感じることが見込まれた。今後、量的研究等で研究をすすめ、お菓子作りおよび料理作りの価値的意義を明確化ししていきたい。

A-09

大学生の食についての調査研究に関する文献レビュー

○溝上彩[1]
([1]京都女子大)

【目的】　2005 年に成立した食育基本法のもとで現在、第 4 次食育推進基本計画が進行中である。その中の重点事項として、若い世代に対しては「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を 1 日 2 回ほぼ毎日食べている若い世代の割合を目標値（令和 7 年度）40%以上に引き上げる」ことが示されているが、この目標は第 3 次食育推進基本計画において未達成であった項目である。若い世代の健全な食生活に向けての課題は山積していることから、若年世代の一定数を占める大学生の食に関する調査研究の動向を把握することを目的として、文献レビューを行った。

【方法】　文献検索データベース CiNii を使用し、2000 年以降で「大学生＆食＆調査」をキーワードとして 2022 年 4 月 29 日に検索したところ、241 件が検出された。この中から①重複した文献②外国人のみを対象とした文献③自校の食習慣についての調査結果のみ羅列し、考察の記載がない文献④科学技術研究費の報告書⑤学会等の発表要旨を除外した結果、142 件が抽出された。抽出された文献について食生活指針を元に 5 つのグループに分類し、複数のグループに及ぶ文献は複合グループとし、文献内容についての分析を行った。

【結果】　食生活についての実態調査が大半を占める中、食事摂取に問題を抱える大学生が一定数、存在することが明らかとなった。また、大学生の食の選択において重視するのは価格であり、食品摂取に関しては、より調理に簡便で安価な食材へとシフトしていた。食生活上の問題点としては、脂質過多、摂取エネルギー不足、野菜不足等の問題が指摘されていたが、認識している摂取量と実際の摂取量には乖離が生じていた。1 人暮らしの大学生は、朝食を欠食する割合が高く、単品料理が多く、野菜は少ない傾向があり、自宅生に比べて全ての栄養素が不足しているとの報告がみられた。

A-10

大学生を対象とした食経験の記憶からみる地域愛着について

○立松麻衣子[1]、内山志織[2]
([1]奈良教育大、[2]豊中市立豊島西小学校)

【目的】　地域愛着は自己アイデンティティの発達をもたらし心の支えとなる豊かな人間性を醸成する（池田ら 2003）。そして地域愛着は地域差に関わらず日常的な経験から育むことが可能であるが（大谷 2013）、大学生を対象とした地域愛着研究の蓄積が少ない。本研究では、日常的な経験として食経験に着目し、小中学生期のどのような食経験が大学生の地域愛着に影響を与えるのかを検討した。

【方法】　①アンケート調査：大学 4 回生 269 名を対象に、先行研究をもとに作成した地域愛着尺度（33 問）を用いて Google Forms により調査を行った。回答率 22.3%、調査期間 R4.8.26-9.24　②インタビュー調査：調査①回答者のうち協力が得られた 17 名を対象に、小中学生期の食経験の記憶について非構造化インタビューを実施した（1 対 1 の対面形式）。所要時間は 1 人 30-70 分、調査期間 R4.11.8-11.18　③分析方法：調査①による地域愛着尺度（4 件法）から地域愛着得点を算出し、回答者を「地域愛着強い群」「地域愛着弱い群」に分類した。次に調査②による食経験の記憶をコード化し分類した。そして、地域愛着の強・弱群別にエピソード出現率（時期/場所/人）を比較した。

【結果】　記憶のコード化から食経験の場所は地域/学校/家庭が析出された。食経験の時期と場所、地域愛着に有意な関連があり、「地域愛着強い群」は「小学生期」の「地域」における食経験の記憶が多かった（「地域」強群 66%、弱群 50%）（「学校」強群 16%、弱群 31%）（「家庭」強群 18%、弱群 22%）。中学生期と場所、愛着には関連がなかった。次に、「地域」で食経験を共にした人と地域愛着に有意な関連があり、「地域愛着強い群」は「地域の人」との食経験の記憶が多かった（「地域の人」強群 46%、弱群 24%）（「友達」強群 25%、弱群 31%）。学校と人、愛着には関連がなかった。以上から小学生期に地域で地域の人と共有した食経験の記憶が大学生の地域愛着に関係すると考えられた。

A-11

冷凍処理がダイコンの味の浸透に及ぼす影響

○村上恵、平尾優貴、柴田安里紗、田中佳奈、林真由、大庭咲月、鈴江真由
(同志社女子大)

【目的】　冷凍は主として食品の保存のために利用されているが、最近では冷凍による味の濃縮や調味料の染みこみやすさという観点から調理の下処理としても利用されている。そこで、本研究では調味料の染みこみやすさに着目し、ダイコンを用いて冷凍処理による食塩ならびにグルタミン酸の浸透に及ぼす影響を検討した。

【方法】　冷凍処理は 5℃を対照として-3℃、-18℃で 24 時間冷凍保存を行った。解凍後、1%塩化ナトリウム水溶液または0.8％L-グルタミン酸水溶液で、沸騰まで強火、沸騰後中火で30分間茹でた。保存中の内部温度、保存前後の重量、解凍後のドリップ量を測定した。茹でたダイコンの、ナトリウム量は原子吸光光度計、L-グルタミン酸量は L-グルタミン酸測定キット、物性はレオメータを用いて測定した。また、細胞の生死状態を判定するためにエバンスブルー染色を行った。

【結果】　冷凍前と比較して解凍後の重量は、-18℃>-3℃>5℃の順で減少し、解凍後のドリップ量は-18 ℃>-3 ℃>5 ℃の順で増加した。ナトリウム量は、-18℃>-3℃>5℃で多くなる傾向がみられた。L-グルタミン酸量は、内側では-18 ℃>-3 ℃>5 ℃で多くなる傾向がみられ、外側では差がなかった。物性は、破断応力、破断エネルギーでは保存温度による変化があまりみられず、硬さに差がないことがわかったが、破断歪率は-18 ℃>-3 ℃>5 ℃の順に大きく、冷凍保存により変形しやすいが壊れにくいと考えられた。エバンスブルー染色では、有意差は認められなかったが、-18℃>-3℃>5℃の順で細胞死が起こっている傾向がみられた。以上の結果より、保存温度が低いほど、食塩および L-グルタミン酸はダイコン内部に浸透しやすくなることがわかった。これは冷凍保存により細胞の損傷がおこることで細胞膜の半透性が失われることに起因すると考えられた。

B 会場

(202 教室)

住居・教育・生活経営・家政教育・その他

B-01

一人での利用しやすさに着目したカフェの適切な照明環境の検討

○竹内志歩、小山里桜、許載永
(奈良女子大)

【目的】 近年スマートフォンの普及やコロナ禍での行動制限により一人行動をする人が増えている。一人行動に関する調査結果から、「一人行動は好きだが抵抗がある」20 代女性が多くいることが考えられる。また、既往研究では、太陽光 LED を用いた照明は疲労の上昇を抑えたり、集中力を向上させたりする効果があることが報告されている。そこで本研究では、一人の利用客も多く身近なカフェ空間の照明環境に着目し、20 代女性を対象として、自然光を取り入れた照明環境がカフェにおける一人での過ごしやすさに与える影響について検討する。

【方法】 カフェを模した空間で女子大学生 14 名の被験者を 2 人ずつ対面に座らせ実施する。評価方法は①SD 法による５段階評価で、照明環境５項目、空気の雰囲気３項目、一人行動２項目、作業各６項目の計 16 項目における印象評価と、②まばたきを計測する眼鏡 JINS MEME による計測データを用いた照明環境の評価とする。本研究で使用した JINS MEME は、まばたきと視線移動から集中や落ち着きなどの精神状態をスコア化する眼鏡である。続いて、提示条件は、集中作業としてのタイピング作業、リラックス作業としての写真集閲覧作業を、各６パターンの照明条件下で行う計 12 パターンとする。また、本研究では直射日光による視認性の低下を防ぐため、自然採光として拡散光を利用する。

【結果】 一人でのカフェ利用に適した照明環境は、過ごしやすさや作業のしやすさの観点から、電球色（2600～3250K）の照明に自然光を取り入れた照明環境であると考えられる。この照明環境の効果として、疲労感を軽減したり、照明の雰囲気に落ち着きや安心感を得られたりすることから、空間に対して好感を持ちやすく、一人でも過ごしやすいことが示された。

B-02

中学生の住居における地震災害に対するリスク認知の分析

○高野海瑠[1]、生田英輔[2]
([1]大阪市立大、[2]大阪公立大)

【目的】　中学生の住居防災教育の基礎資料として地震災害に対するリスク認知の特性を明らかにすることを目的とする。

【方法】　大阪市旭区の4中学校の生徒を対象に2022年10月から2023年3月に調査を実施した。調査票配布は1,745件、回収は982件、回収率は56.2 %、分析対象とする有効回答は917件であった。基本的な災害対策の実施状況を把握した上で、主観的な地震の生起確率と自身の負傷確率をリスク認知の指標として両者の関係を分析した。統計解析にはT検定を用い、有意水準は5％とした。

【結果】　家具の固定の実施率は416人（45.4 %）、家具配置工夫の実施率は402人（43.9 %）であった。災害対策実施前を想定した地震生起確率の平均値は 55.7%、災害対策実施後を想定した地震の生起確率の平均値は48.7％であり、有意に減少していた。実施前を想定した負傷確率の平均値は44.3 %、実施後を想定した負傷確率の平均値は40.5 %であり、有意に減少していた。いずれも災害対策により主観的な確率が減少したことになるが、災害対策により生起確率は変化しないはずであり、一部生徒の地震に対する基本的な理解は不十分であった。主観的な負傷確率では 521 人（56.8 %）が対策実施前後で確率が変化しない、すなわち災害対策に効果が期待できないと考えていた。

個人ごとに負傷確率と生起確率の比率（リスク認知比）を算出した。この値が1である群は地震が起きると自身が負傷すると考えている現実群、1を上回る群は地震の生起以上に自身の負傷を想起している悲観群、1を下回る群は地震が起きても自身は負傷しないと考えている楽観群とみなした。現実群は193人（28.0％）、悲観群は92人（13.3％）、楽観群は405人（58.7％）であり、楽観群が最も多かった。従って、中学生の地震時の住居における人的被害リスク認知は高くないことがわかった。

B-03

小学校教員の労働環境に関する文献レビュー

○倉本美輪[1]　表真美[1]
([1]京都女子大)

【目的】　1972年に施行された給特法により、給与総額に加えて4%の教職特別手当を支給することで教員を労働基準法の適応除外とし、超過勤務手当を支払わないとしている。しかし、この教職特別手当の割合を 4%と制定するに至った調査は 1966 年の勤務状況調査であり、50 年以上たった今、当時の状況とは大きく変化している。加えて、これらの状況がメディアで取り上げられたことを契機に教員の志望者は減少傾向にあり、採用試験の倍率は過去最低となった。教員の労働環境の改善に対する意識や教員を目指す学生の減少などの実情を踏まえ、教員の労働環境の実情を知り、今後の労働環境の改善に関する研究のための基礎資料とすることを目的とする。

【方法】　文献の収集は「CiNii Research」を使用し、「小学校」「教員」「労働」をキーワードとして2023年8月19日に検索したところ、61件がヒットした。内訳としては1970～80年3件、1980～90年3件、1990～2000年4件、2000～10年8件、2010～23年43件であった。この中から①研究対象が小学校教員ではない論文、②研究発表要旨、③一般雑誌掲載記事、④教員の労働環境に関する研究ではない論文を除外した結果、13 件が抽出された。抽出された論文についてタイトル、雑誌名、キーワードなどを要約したシートを作成し、文献内容について分析した。

【結果】　2018 年までの文献は長時間労働による精神疾患やその他の公務災害、過労死との関連性に関する文献がほとんどであった。「教員」「教員勤務実態調査」「公務災害」「過労死」をキーワードとする論文ではタイムカードによる労働時間の管理や部活動の専門スタッフの配置は労働環境改善のために効果があると報告されている一方で改革を進めるためには教員自身が長時間労働の危険性を認識すべきであるとされている。しかし、教員の具体的な業務内容や長時間労働の直接的な原因の究明はなされていないという実態がある。この点は今後の課題ととらえられる。

B-04

施設職員と設計者間の協議内容からみる障がい者グループホームの設計に関する課題

○松谷正大[1,2]、碓田智子[1]
([1]大阪教育大、[2]積水ハウス株式会社)

【目的】　障がい者グループホームの事業所数は 2021 年時点で全国で 11,056 ヶ所に達し、10 年間で約 1.7 倍に増加した。障がい者グループホームの建物は様々な事業主体によって設計されているが、施設職員の意見や要望を設計内容にいかに反映するかが、施設設計上の重要な課題の一つであると考えられる。本研究では、設計協議時の議事録から、施設職員と設計者の発言内容の特徴を分析することにより、協議内容を設計にどう反映させるかを考察し、利用者が快適に住まうことができる障がい者グループホームを実現するための知見を得ることを目的とする。

【方法】　2016 年以降にＡ社が設計した障がい者グループホーム 10 棟の設計協議の議事録から、協議項目を抽出した。517 項目の協議項目を「発話者」「対象者」「空間部位」「設備仕様」の 4 観点から整理した。さらに協議項目に出現する言葉の関係性、規則性をテキストマイニングにより分析した。

【結果】　施設職員は「個室の内装仕様」「便所の衛生設備」に関する発言が多いのに対し、設計者は「建物全体の電気設備」「外構の外構仕様」に関する発言が多かった。このことから、施設職員の発言は室ごとの設備仕様に関する項目が多いのに対し、設計者の発言は建物全体・外構の設備仕様に関する項目が多いことが把握できた。テキストマイニングの分析からは、施設職員の発言には「設置」「必要」「不要」の言葉の出現数が高いのに対し、設計者の発言には「位置」「変更」「確認」「説明」の言葉が多く出現した。施設職員からの設計要望に対して、設計者は確認を行い、必要に応じ説明が行われている状況が見受けられた。施設職員と設計者では設計に対して異なる視点を持つため、情報共有を十分に行うことが、より良い障がい者グループホームの設計に重要であると考えられる。

B-05

発達障害をもつ子どもの「放課後等デイサービス」の利用者から見た情報についての課題　―阪神間の 6 市を対象にして―

○美濃育子[1]、碓田智子[1]
([1]大阪教育大)

【目的】2012 年に児童福祉法の一部が改正されたことで、民間企業等も支援事業に参入可能となり、各地に「支援事業所」が急増した。しかし、地域にある多数の支援事業所の中から、支援サービスの詳細情報を利用者が得にくいことが課題と考えられる。本研究は、発達障害を持つ子どもの保護者が、各支援事業所のホームページから、「放課後等デイサービス」についてどんな情報を入手できるのかを把握し、そこにはどのような課題があるのかを検討する。

【方法】伊丹、川西、宝塚、尼崎、豊中、池田の各市に立地する支援事業所を対象に、保護者が事業所を選択する際に必要と思われる「開所日数」「終了時間」「送迎」「立地と施設形態」「経営母体」「系列事業所の有無」「有資格スタッフ記載の有無」「療育内容」の情報を収集し、データベースを作成した。なお、伊丹市と池田市は市の『支援事業所ガイドブック』からデータを収集した。川西市、尼崎市、豊中市は市のホームページに掲載の事業所の一覧をもとに WAM NET(福祉・保険・医療の総合サイト）で検索した。宝塚市は事業所の一覧がないため、全情報を WAM NET から収集した。

【結果】抽出した支援事業所は、伊丹市 42 件、川西市 27 件、宝塚市 32 件、豊中市 67 件、尼崎市 95 件、池田市 27 件、合計 290 件である。「開所日数」「終了時間」「送迎の有無」「立地と施設形態」「経営母体」「系列事業所の有無」については、ほぼ全部の事業所で情報が掲載されていた。しかし、セラピスト等の「有資格スタッフの記載の有無」や、学習や身体機能向上支援などの「療育内容」については、各事業所のホームページに掲載されている情報量に大きな差があり、情報入手が容易くないことが把握できた。保護者が子どもの特性に相応しい支援事業を探すためには、スタッフのセラピスト等の資格や療育内容のソフト面の情報を充実させる必要があると考えられた。

B-06

社会福祉施設体験における職業準備性とキャリア形成の探究
ー高大連携によるヒアリング調査からー

〇八木利津子
（桃山学院教育大）

【目的】A 校（特別支援学校）に在籍する高校生と大学生の交流活動や就労定着支援施設の体験活動における現状と課題を把握することで、効果的なキャリア形成の在り方を探る。

【方法】筆者開講「フィールドワーク」の履修生 20 名（教員志望）を対象に、①高校生が挑む現場体験報告会の参与観察と②就労定着支援施設の臨地体験の学びについてヒアリングを行い、計量テキスト分析を用いて思考性等を考察する。調査時期は 2022 年 4 月～2023 年 3 月と設定した。

【結果】A 校の教員は、生徒の安定就労に向けて職業準備性ピラミッドを活用した自己学習による振り返りを行い、現場体験発表という形態で成果を確認していた。①現場体験報告会参加後の大学生コメントの共起ネットワークからは、〔就職〕〔体験〕と〔経験〕が〔挨拶〕の〔意識〕や〔自立〕に通じると共起し、〔フィールドワーク〕から〔手厚い〕〔教育〕が学生の〔心〕に響いた学びが中心性に現れた。加えて〔それぞれ〕の〔場所〕で〔サポート〕を受け〔頑張る〕ことが〔進路〕を〔開く〕と結び付け、支援者目線の思考性が窺えた。②就労定着施設体験後の階層的クラスター分析では、就労支援の重要な要素を〔活動場所の選択〕〔就職支援のサポート〕〔行動の指示対応〕〔仕事観と目的意識〕〔実際の指導方法〕の 5 観点に分類できた。【考察】現場体験報告会の参観は、高校生の頑張りを目の当たりにすることで目標を持たせる支援等の知識は得られるものの、参与観察のみでは自分ごととして受け止めきれずに職業準備性の向上や自己理解が深まらないことが示唆された。しかし、就労定着支援施設の現場体験活動では、必要な支援を捉えて『自分』や『共生社会』を知る貴重な機会となり体験的学びが益々望まれる。

B-07

デンマーク・地方都市における子育ての実態
–インフォーマルな子育てネットワークに注目して–

〇青木加奈子[1]
([1]京都ノートルダム女子大)

【目的】　デンマークは、国家主導のもと子育て環境が整備されており、子どもの両親はフルタイムの労働者でありながら、ともに子育ての主体となり二人で子育てを行う社会である。このような社会のあり方は「二人稼ぎ手・二人ケアラーモデル」（Ellingsæter & Leira, 2006）と呼ばれている。しかしながら報告者らが 2016～18 年にコペンハーゲンで行った聞き取り調査からは、両親以外にも、子育てに多くの人の関わりがあることが示唆された。本報告では、地方都市居住者のインフォーマルな子育てネットワークに注目し、地方都市部での子育ての実態を明らかにする。

【方法】　報告者らが 2023 年 2 月と 8～9 月に、デンマーク第 2 の都市オーフス市およびその近郊で実施した子育て世帯の親（5 名）への聞き取り調査データを使用する。調査は、科学研究費補助金（「基盤研究」（C））（一般）「デンマークにおけるライフコースとウェルビーイングに関する質的研究」（課題番号 22K02146、研究代表：宮坂靖子）の助成を受けた。また、「金城学院大学ヒトを対象とする研究に関する倫理審査委員会」（申請番号第 R22-013）の承認を得て実施した。

【結果】　今回の調査でも子育ての主体は子どもの両親であり、カップルが仕事時間を調整しながら協力して子育てを行っていた。しかしながら、コペンハーゲン調査よりも祖父母やきょうだい等親族による子育ての関わりがあるようである。ここからは、公的な子育て制度が整備されているデンマーク社会においても、インフォーマルな子育てネットワークは子育て中の親にとっての貴重なサポート資源であることと、都市部と地方都市でのインフォーマルな子育てネットワークの広がり方に違いがあることが示唆される。

B-08

学校清掃の実態 - 市区町村教育委員会対象の質問紙調査から -

○表真美[1]
([1]京都女子大)

【目的】　禅宗では「一掃除二信心」と言われ、日本における掃除は精神性を伴う文化とも言える。学校では明治期から継続して児童・生徒による清掃が行われてきた。しかし現在、学校清掃の指導に対して、規律を重んじる児童・生徒への管理教育として否定的な意見が広がっており、憲法を根拠に教育的妥当性を問う声もある。そこで本研究では、学校清掃の実態を明らかにすることを目的とする。

【方法】　2023 年 3 月 7 日、1,754 件の全国市区町村教育委員会宛て「学校清掃」に関する質問紙調査を郵送した。調査内容は、回答者の役職、各教育委員会の教育目標、熱心に清掃活動を行う管轄学校の有無、学校清掃に対する意識などである。4 月 30 日の締め切りまでに紙媒体による返送が 137 件、Google Form による送付が 89 件、計 226 件の回答が得られた（回収率 12.9%）。各委員会の管轄学校数は小学校 0 校から 158 で平均 12 校、中学校は 1 から 72 で平均 6 校であった。回収率が低かったのは、担当者が不明のため、委員会宛てとしたのが一因と考えられる。

【結果】　1）質問紙の回答者は指導主事が最も多く 81 名、次いで課長補佐（12 名）であった。2）委員会の教育計画・目標に学校清掃に関わる内容を含むとの回答が 13 件（5.8%）、教育計画・目標ではないが学校清掃に関する内容を教育課題にあげている委員会は 8 件（3.5%）だった。21 件のうち「自問教育」発祥の地である長野県の委員会が 6 件含まれていた。清掃に関わる教育課題には、「子どもの自立」と「環境美化」の主に 2 つの視点がみられた。3）管轄学校の教育計画・目標、教育課題に学校清掃が含まれるとの回答は 84 件（37%）、また、熱心な清掃活動を行う学校があるとの回答は 54 件（23.4%）であった。4）回答者の清掃に対する意見として、自ら使った場所は自ら整えることの重要性、また清掃は自主的な活動であるべきことを複数の回答者が指摘していた。

B-09

高齢者の整理収納に関する調査–意識と実践の変遷–

○青木真美、藤平眞紀子
(奈良女子大)

【目的】　物資不足の戦後復興期を経て、高度経済成長期は生活を豊かにしモノが溢れた。その後身軽で快適な生活のため多くを持たない整理法が注目され、近年では社会情勢の不安定さや防災意識の観点から在庫確保の必要性が見直されている。整理収納に関する既往研究では収納空間計画に関するものが多い。本研究では、社会動向やライフスタイルの変化に伴う整理収納に対する意識や実践の変遷を探ることを目的とし、戦後復興期以降を経験する高齢者を対象にアンケート調査を行った。

【方法】　アンケートは 2022 年 9～10 月に県内の郊外住宅地にて対面配布（配布数 226）、郵送回収で行った。日頃の暮らし方、モノの所有量や持ち方、整理や収納の考え方などについて質問した。

【結果】　有効回答数は 154、回収率 68.1%であった。回答者の性別は男性 37%、女性 63%であり、平均年齢 77.3 歳、平均居住年数 32.8 年、戸建て持ち家居住者が多数を占めた。回答者の多くは整理を「要不要を判断する」、収納を「モノを使いやすくする」と捉え、モノを大事にする思いやモノの価値が持ち方に影響すると感じていることがわかった。戦前・戦後生まれでみると、戦前生まれは、モノの量や空間を意識したモノの購入やゴミ問題への関心が高く、整理収納の必要性を感じていた。戦後生まれは、モノの使用量を意識することや収納空間の活用など整理収納を行うことに対して前向きな回答が多かった。意識と実践の変遷では、社会動向に呼応するように価値観や行為の実践に変化がみられた。1960 年代以降 90 年代にかけてモノの所有量に増加がみられ、2010 年代にかけてはモノを持つことに豊かさや安心さを感じる回答に下降傾向がみられた。またモノを持たないようにするなど持ち方にも変化が現れていた。現在にかけてはモノに対する要不要の意識が高まるなど、整理収納への関心に緩やかな上昇傾向がみられた。

B-10

マスク着用が作業成績および主観評価に与える影響

○東実千代[1]、松村成貴[2]
([1]畿央大、[2]東大阪市役所)

【目的】 コロナ禍においてはマスク着用が必要不可欠であった。現在も感染状況は収束には至っておらず、着用を継続している人も多い。マスク着用による弊害として、学習や作業時における眠気や集中力の低下等が指摘されている。本報では大学生を対象として、マスク着用に関するアンケート調査と被験者実験による作業成績・主観評価を分析し、着用の影響について検討した結果を報告する。

【方法】 アンケート調査項目は、回答者の基本属性およびマスク着用の実態（種類・着用時間・不快や弊害の有無等）とした。調査は Googe Forms を用いて 2021 年 6-7 月に実施し、有効回答数は 118 であった。作業成績に関する被験者実験は 19 名を対象とし、2021 年 9 月に実施した。実験時に着用する不織布マスクは統一し、作業環境の温度と相対湿度は２分間隔で自動計測した。作業課題は四則演算、ｄⅡテスト、文字計算の３種類を各５分ずつ３セットに加え、記憶力テストの計４種類とし、マスク着用条件と未着用条件を設定した。さらに作業前後に自覚症しらべ、眠気感、倦怠感、集中力などの主観評価を回答してもらった。実験場所は被験者の自宅とし、Microsoft Teams の会議機能を用いて実施した。

【結果】 アンケート調査では、回答者の約６割がマスクの着用を不快と感じており、その内容としては上位から、息苦しさ、締め付け感、眠気・倦怠感が挙げられた。被験者実験時の温熱環境の変動は小さく、概ね一定の環境下で作業が行われた。今回実施した課題においては、マスク着用の有無による作業成績への直接的な影響は確認されなかったが、後半に実施した成績が上昇する学習効果がマスク着用条件でやや低減した。自覚症しらべの得点は着用条件によらず作業後に上昇したが、Ｖ群の得点上昇率がマスク着用条件でやや大きく、主観評価では倦怠感が上昇する傾向がみられた。

B-11

大工・木工分野の伝統技術を学ぶ専門学校生の職人像に関する調査研究

○吉原哲也[1]、碓田智子[1]
([1]大阪教育大)

【目的】 住まいづくりに関わる大工技術や木工技術は、伝統的には徒弟制度によって習得するケースが多かったが、現在では主に専門学校が技術教育を担い、職人育成を行っている。本研究は、住まいづくりに関わって、専門学校における職人教育の在り方を検討するものであるが、その一環として、大工・木工分野の伝統技術を学ぶ専門学校生を対象としたアンケート調査から、学生の職人像や仕事に対する意識を把握する。

【方法】 A 建築系専門学校大工技能学科 1・2 年生と B 工芸系専門学校木工芸専攻 1～4 年生を対象に、2023 年 5 月～6 月に直筆式のアンケート調査を実施した。主な設問内容は、生まれ育った環境、自主性、職人の仕事のイメージ、及び、卒業後の仕事観である。分析対象は、社会人経験者を除いた大工技能学科学生（大工学生）58 票と木工芸の学生（木工学生）94 票の、計 152 票とした。

【結果】 卒業後に最も就きたい職種は、大工学生が「大工職人」(73.7%）であり、木工学生が「木工職人」(66.7%）であった。職人の仕事に対しては、両分野の学生の多くが「将来性がある」「創造性が高い」と回答した。その一方で、卒業後に弟子入りを希望する学生は、大工学生が約 3 割、木工学生が約 2.5 割に留まった。また、学校の授業以外に自主的に伝統的な建物や家具などの見学や情報収集、大工や木工道具類の購入をしている学生は少数であり、特に大工学生においては顕著に少なかった。これらにより、大工・木工の伝統技術を学ぶ学生は、ものづくりを志向するものの、徒弟制度があった頃とは異なる職人像を持っているのではないかと推察された。住まいづくりに関わる大工・木工分野の伝統技術の教育を担う専門学校においては、このような現代の学生の意識を踏まえた職人教育の在り方を検討していく必要があると考えられる。

C 会場

(207 教室)

被服・家族・児童・食物・その他

C-01

多様な問題を抱える人の QOL 向上のための入浴着に関する研究
―若年層への予備調査の結果から―

○松本紗弥[1]、脇田うた[1]、村田浩子[1]、中西恵理[1]、福森貢[1]、増田桂子[1]、砂山七郎[1]、小松智菜美[1]、西岡敦子[2]
([1]畿央大学 [2]大阪国際大)

【目的】研究者らが 2019 年から行っている「乳がん術後女性の入浴における QOL 向上のための入浴着に関する研究」から、乳がん以外にも多様な事情から入浴着の着用を望む人がいることが分かった。本研究では、その予備調査の結果から身体的、心理的な理由で入浴を躊躇する人たちを対象とし、誰もが安心して入浴ができ、QOL 向上を支援する汎用性のある「ユニバーサル入浴着」とはどのようなものか、さらに現在販売されている入浴着の現状を知るための研究を行う。

【方法】大学生を中心に若年層に向けての入浴に関する意識調査を行い、公衆浴場での入浴を躊躇する人たちの要因と課題を明らかにする。さらに、現在市販されている入浴着をデザイン・素材・利用目的などの観点から分類を行う。

【結果】大学生 147 人を対象に「入浴に関する意識」に関する予備調査を行った。「公衆浴場での入浴は好きか」の問に約 65%が「はい」と答えた。「友人たちとお風呂に入ることは平気か」の問には 65%に人が「はい」と答えた。「いいえ」と答えた人の理由に、「入浴の際に自分の裸を見られることは平気でない」が多くみられた。そこで「公衆浴場で入浴する時に着用してもよい衣料（入浴着）があればよいと思うか」の問いに 75%が「はい」と答え、また「入浴着を着用している人がいても気にならないか」の問いには 89%が「気にならない」と答えた。本研究は令和五年度科学研究補助金（課題番号：23K02021）の助成を受けて実施されたものの一端である。

C-02

レッグウェアによる足部の保温が体温調節に及ぼす影響

○青山瑞季[1]、久保博子[2]、吹上正人[3]、澤田匡弘[3]、新賀一郎[3]
([1]奈良女子大学大学院、[2]奈良女子大、[3]岡本株式会社)

【目的】 冷えやすい末端部位である足を冷やさない方法として、靴下などのレッグウェアの着用が挙げられる。本研究では形状が異なるレッグウェア着用が体温や足部の放熱にどのような影響を及ぼすか、生理的・心理的反応の面から検討する実験を行った。

【方法】 2022 年 11 月～12 月に女子大学生 8 名を対象に人工気候室で実験を行った。室温 24℃、湿度 50%に設定し、被験者には 60 分間椅座安静状態にさせ、皮膚温 10 点・心拍数・血圧などの生理反応、温冷感・快適感などの申告を心理反応として測定した。実験条件は A:裸足、B:くるぶし丈靴下、C:足指部分のみ露出したレッグウォーマー、D:足部部分のみ露出したレッグウォーマー、E:ハイソックスの 5 条件としており、素材や厚さは同一のものである。また、日内リズムによる体温の差が生じるのを防ぐため、同一被験者には同じ時間帯に実験に参加してもらうよう配慮した。

【結果】 平均皮膚温はどの条件も 60 分間で 33℃前後であり、有意差は認められなかった。つま先の皮膚温はどの条件も時間の経過とともに低下する傾向がみられたが、有意差は認められなかった。下腿はレッグウェアで覆われていない条件で皮膚温が 30℃を下回り、他条件との有意差が認められた。全身の温冷感はどの条件も時間の経過とともに「1:やや暖かい」～「0:中立」へと推移した。足指は A、D が「-1:やや涼しい」へと推移したのに対し、足指が覆われている B、E、覆われていない C が「0:中立」～「1:やや暖かい」の間を推移し、有意差が認められた。足部では A が涼しい側の評価で、脚部では A、B が涼しい側の評価であった。以上から、レッグウェアの違いによる全身の皮膚温や温冷感には差はなかったが、足部の皮膚温や温冷感に変化がみられ、足指のみの露出は覆った場合と同程度の皮膚温や温冷感評価を得られることが示唆される。

C-03

着るナタデココ
3 種の食用オイルによるバクテリアセルロースのレザーライク化

○老家初果、澤渡千枝
(武庫川女子大)

【目的】 「ナタデココ」として知られるバクテリアセルロース(BC)の、被服素材としての可能性を追求するため、本研究では BC ペリクルに食用オイルを含ませて乾燥させることにより、衣服素材に適したレザーライクな質感の BC シートを作成することを目的とした。

【方法】 HS 培地で培養した酢酸菌 (*Acetobacter xylinum* NQ-5 ATCC-53582) から得られたBCペリクルを、1 週間100%エタノールに浸漬したのち、亜麻仁油、菜種油、オリーブ油の3 種類の食用オイルに浸漬した。オイル浸漬・乾燥は無拘束状態、全方向拘束状態、一方向拘束状態で比較した。オイル浸漬は20 ℃、乾燥は50 ℃で、それぞれ5 日間とした。得られた試料の物性・構造は、外観・手触りや、SEM観察、XRD、引張試験等によって評価した。

【結果】 SEM 観察により、すべてのオイル浸漬 BC においてフィブリル構造の密着を確認でき、市販のレザー製品に類似した表面構造が見られた。しかし、物性は、オリーブ油浸漬・全方向拘束 BC シートにおいて、最も変形に対してしなやかに追従し破れにくいレザーライクな質感の素材を得た。未浸漬・無拘束試料を対照試料とし、オリーブ油浸漬試料と比較すると、弾性率においてオリーブ油浸漬・無拘束試料は約 90%低下した。また、全方向拘束試料では約 120%、一方向拘束試料で約 200%以上増加した。一方向拘束試料は、しなやかさを欠き、衣服素材には適さない素材である。
XRD 強度曲線より算出した結晶化度は、対照試料で約 90%、オリーブ油浸漬・全方向拘束試料で約 87%、一方向拘束試料で約 92%、無拘束試料で約 70%を示した。以上よりオイル浸漬による結晶化度と配向性の低下が、試料のしなやかさ向上に寄与したと推察できる。

C-04

赤色無機顔料で捺染された染織布の二次微分スペクトル分析

○渡邊恵、古濱裕樹
（武庫川女子大）

【目的】　近年、明治や大正時代に製作された近代染織品の文化的価値が高まりつつある。保存修復の観点では、江戸時代以前に作られた歴史的染織品と比較して優先度は低いが、今後は変わっていくだろう。そこで近代染織品の保存に関する知見を得る目的として、当時使用された７種の赤色無機顔料による捺染布に対し、分光測色計を用いて二次微分スペクトルを取得した。結果から、顔料の固着剤や塗り重ね回数、固着状態を変えても、二次微分スペクトルによる鑑別が可能であるか検討した。

【方法】　製造元の異なる 5 種類の弁柄(Fe_2O_3)と、カドミウムレッド(CdSe)、バーミリオン(HgS)による計７種類の赤色無機顔料に、明治大正時代から再現した５種の固着剤を用いて、綿と絹布を捺染し、試料布を作成した。違いを見るため塗り重ねも行った。その後、分光測色計 CM-2600ｄで 370～740nm の分光反射率を得て、微分スペクトルを求めた。結果から最大吸収波長、彩色値、微分スペクトルによる顔料ごとの比較を行った。またコチニールや茜などの赤色天然染料との違いも比較した。

【結果】　全ての顔料で色が類似していたが、色彩値ではカドミウムレッドが最も鮮やかであり、固着剤では豆汁が最も色が鈍く、卵白が最も鮮やかな傾向にあった。色相角では豆汁は赤み、卵白やカゼインは黄みが強く、固着剤が色相に与える影響も少なくないことがわかった。最大吸収波長はいずれの試料もほぼ同じで、目視による反射スペクトルの区別は困難であった。ピーク出現率では、380nm 付近でバーミリオンのみ谷ピークが見られなかった。波長の形状では、重ね塗りや繊維での変化は少なく、固着剤では膠液で 700nm 付近、カゼインで 480nm 付近に特徴的なピークが見られた。顔料では弁柄で 660、680nm 付近に山ピーク、670nm 付近で谷ピークが見られた。バーミリオンは 640nm 付近で特徴的なピークが見られた。結果より二次微分スペクトルによる鑑別の可能性が示唆された。

C-05

ニホンアカネの乾燥時間差による染色結果の色差について

○青木正明
（京都光華女子大学短期大学部）

【目的】日本原産のつる性多年生植物ニホンアカネは日本の赤を染める天然染料として古来認知されており、使用されたと考えられる正倉院や法隆寺宝物館に現存する作品の中には千年以上を経た現在も彩度の高い赤色を保っているものがある。ニホンアカネを使用した古代の染色技法に関しては使用材料に関する記録が 927 年編纂の延喜式に残るが染色技法の記述は無く、ほかにも伝承記録は見当たらず、その技法は絶えて久しい。本研究の目的は、高堅牢性かつ高彩度の染色結果を得る古代の染色手法探索の一要素として、二ホンアカネの乾燥時間差が染色結果に影響するか否かの傾向についての初動調査の実施である。本研究結果をもとに更に精度の高い実験モデル構築に移行する。

【方法】採取した福島県白河市に自生する二ホンアカネの根を、A.生根のまま使用、B.19 日間乾燥後の根を使用、C.76 日間乾燥後の根を使用　の 3 標本に分け、それぞれ同条件にて絹布を染めた。色布を分光測色（360nm - 740nm、10nm 間隔）にて測定し、①最大吸収波長域での K/S 値、②C*値、③h 値　の３数値を利用してそれぞれを比較した。

【結果】①K/S 値に関して、A と B は最大吸収波長測定値が変わらず 430nm だったが C は 440nm となり、最も乾燥日数の多い標本のみ長波長側に最大吸収波長が移動した。また最大吸収波長での K/S 値は、A:3.07、B:3.17、C:3.79 となり、最も乾燥日数の多い標本が最も濃度高く染まっていることを示唆している。②C*値は、A:37.5、B:37.2、C:41.5 となり、こちらも最も乾燥日数の多い標本が彩度の高い色に仕上がったことを示唆している。③h 値は、A:45.3、B:51.4、C:52.2 となり、乾燥日数が増えるにつれ色相が赤から離れる傾向にあるが、a*値は A:26.4、B:23.2、C:25.5 と、B に比して C は A の値に近づいている。これらの結果から乾燥時間の延長を含めた追実験の必要性を感じている。

C-06

セルロースフィルムの水によるガスバリア性への影響

○奥川あかり[1]、山根千弘[2]、湯口宜明[1]
([1]大阪電通大、[2]神戸女子大)

【目的】　近年、生分解性の材料としてセルロースが注目されている。このセルロースから得られるフィルムのガスバリア性は乾燥時にはポリエチレンやナイロン、PET よりもはるかに高く優れていることから食品用ラップなど広範囲での応用展開が期待できる。しかし、それは水に濡れると桁違いに低下することから、湿潤による影響を制御する必要がある。これまでに再生セルロースフィルムの水によるガスバリア性への影響を明らかにし、そのメカニズムを報告した。本研究ではセルロースナノファイバー（CNF）から得たセルロースフィルムの水によるガスバリア性への影響を明らかにした。

【方法】　TEMPO 酸化法により製造された CNF スラリーを所定の濃度に希釈後、高速撹拌ミキサーで再分散し、遠心分離機で脱気後に PTFE 製のシャーレに滴下し、乾燥させて平滑な CNF フィルムを得た。このフィルムを 25℃湿度 5、30、50、70、90%に調節して酸素透過性を測定した。

【結果】　室温 25℃の CNF フィルムの酸素透過性を測定したところ湿度 5、30、50、70、90%の順でそれぞれ 0、2、23、279、4533 ml･μm/cm^2･day･atm となり、湿度が上がるにつれて上昇し、湿度 90%で急激に透過しやすくなった。したがって、CNF フィルムのガスバリア性は湿度 50%以下では非常に高いが水を含むと急激に低下するといえる。これは水によって分子間や結晶間の隙間が広がって膨潤し、これによって自由体積が増えることに起因すると考えられる。一方、再生セルロースフィルムの酸素透過性も同様に湿度 5、30、50、70、90%の順で 0、23、103、640、3658 ml･μm/cm^2･day･atm と湿度が上がるにつれて上昇し、湿度 90%で急激に透過しやすくなった。ただし、湿度 90%においてはやや CNF フィルムのほうが酸素透過性が高かったことから、湿潤時には CNF フィルムのほうがガスバリア性が低くなる可能性が示唆された。

C-07

子ども服のジェンダーレス化に関する研究

○水沼千枝、花田美和子、奥村紀之
(神戸松蔭女子学院大)

【目的】近年、さまざまなファッションブランドが性別に捉われずに着用できる衣服を提案し、ジェンダーレス化への動きがある。この動きは子ども服市場でも同様だが、子ども服の商品説明には「女の子らしいピンク」、「男の子が大好きな車の絵柄」といった表現をされることも少なくない。本研究は、子ども服の EC サイト上で扱われる商品とその商品説明の言葉に着目した分析と、商品を購入する保護者へのアンケート調査からジェンダーレス化の現状を探った。

【方法】子ども服を扱うブランドの EC サイトに掲載されている衣服について、商品説明に含まれる性別を表す言葉の出現数と衣服の色や柄等との関係を調査した。また、子ども服を購入する保護者（10～50 代の男女 45 名）に対して、子ども服における性別への意識についてアンケートを行った。

【結果】EC サイトの調査では、多くが性別を表す言葉で商品説明し、性別による検索が可能で、性別を表す言葉は衣服のカテゴライズをする上で、一つの指標となり得ることがわかった。保護者へのアンケートでは、女の子らしい、男の子らしいと感じる色、柄についてマクネマー検定を行ったところ（$p<0.01$）、特定の性別を想起する色、柄が存在することがわかった。異なる性別の衣服を着用させたことがある人は多く、「保護者あるいは子どもが気に入ったから。」であった。子ども服のジェンダーレス化を実感しているのは約半数、ジェンダーレス化が進むことについて肯定的な人は 65%で、「子どもの好きな服を着てほしい。」という理由が最も多かったが「ジェンダーレス化が進行しすぎるとかえって多様性が失われそう。」という意見もあった。以上のことから、衣服のデザインや色・柄を充実させるとともに、これまでの「男の子」「女の子」に頼らないカテゴライズで商品を提示し、購入者が欲しいと感じる商品を俯瞰できることがジェンダーレス化に有効であるといえる。

C-08

学童保育における昼食のあり方の現状と課題
－ 子どもを生活主体者として考える視点から －

〇松本歩子
（京都教育大）

【目的】　学童保育では、夏休み等１日保育となる日には、多くの施設でお弁当を持参が求められてきた。しかし、共働き等世帯にとって日々の弁当作りは負担感が高まる要因となっている。また、食中毒への懸念から暑い季節の弁当保管場所に関してや、長期休業期間に子どもの栄養素摂取量が低下する傾向があるなどの課題もあり、各地で学童保育における昼食のあり方への検討・対応が進められている。しかし、その多くが、弁当一括注文など大人主導の内容となっており、子どもが主体的に関わるという視点は少ない。本研究では、(1)学童保育における昼食の現状を整理するとともに、(2)子どもを生活主体者として位置づけた昼食のあり方を検討することを目的とする。

【方法】　学童保育の昼食のあり方について、(1)既往研究、資料から全国の実態について把握・整理を行うとともに、(2)子どもの主体的関わりを意識した保育を行っているＡ学童保育における 2019 年 4 月から 2023 年 8 月末までの長期休暇及び土曜日の昼食の内容及び昼食に関わる活動について、保育日誌をもとに把握、分類し実態を明らかにするとともに、学童保育現場における観察及び指導員へのヒアリングを行った。

【結果】　学童保育実践の中では、子どもたちが昼食の調理を行う機会とともに、メニュー・レシピの検討、予算を確認した上での食材の買い出し、コンビニ等で各自昼食を選択購入する機会など生活主体者として行動する状況が把握された。しかし、指導員は不十分な調理環境や、食の安全に対する知識の不足、コロナ禍のブランクで調理経験の少ない児童が増えたことなど、多くの課題を感じている現状が明らかとなった。

C-09

乳幼児施設における食育活動 － 実施状況と課題について

〇原　知子[1、2、3]、松田健治[4]、坂本薫[5]
([1]滋賀短大(非)、[2]立命館大(非)、[3]兵庫県立大研究員、[4]滋賀県保育協議会、[5]兵庫県立大)

【目的】食育基本法が2005年に施行されてから既に基本計画も第4次となり、定着したかに思える。しかし、食育活動の成果はすぐには見えることは少なく、施設等では常により良い活動の工夫に苦心されている。そこで、まずは滋賀県の保育施設における食育活動についての現状を把握し、取り組み状況や実施内容について概観することを目的としてアンケート調査を実施した。

【方法】2023年7月18日に滋賀県の保育所・認定こども園等を対象としてGoogle Formを使用して、無記名のWEBアンケートを配信し(363件)、7月20日～8月20日の期間に回答を回収した。回答は53施設から得られ、回収率は14.6%であった。

【結果】職場としての食育活動への取り組みは94.3%が職場全員で取り組んでいるという結果で、食育意識の高さが表れていた。施設のみでは完結しない食育活動において保護者の理解は欠かせないが、保護者の食育活動の目的理解については、なかなか理解してもらえない：1.9%、保護者によって理解はさまざま：49.1%、ほぼ理解してもらっている：34.0%、理解してもらっており積極的に協力してもらえている：15.1%　という状況であった。活動内容については、野菜栽培が圧倒的に多く、4件のみ回答に栽培の文言がなかったが、そのような施設でも野菜の皮むきや旬の食材に触れる、行事食をなどの項目が記述されていた。また効果については明確に見えないのではないかと予想していたが、苦手な野菜を克服したり、よく食べたり、他のプログラムへの連関につながったりと目に見える変化を観察している例が多かった。コロナ下でクッキングを停止している園も多かったり、衛生面での工夫に苦心したりする例もあり、具体的な課題を抱えている状況も得られた。これらの情報を共有することで新たな活動を取り入れたり、注意点を確認したり、という事に寄与できると幸いである。

C-10

幼児への体験的な食農教育プログラムの検討
～奈良っ子食育プロジェクトを事例として～

○牧田有美香[1]、土江友梨奈[1]、野口歩乃佳[1]、中井菜奈[1]、石川睦子[2]、川西正子[1]
([1]近畿大、[2]奈良県文化・教育・くらし創造部こども・女性局奈良っ子はぐくみ課)

【目的】 本研究は、奈良県と近畿大学との包括的連携に関する協定事業を活用し、子ども園での直接的な体験である食農教育を通して幼児期の子どもの「食を営む力」・「生きる力」の育成を目指した。また、保護者に対して食の重要性を再認識する機会とした。食農教育前後の幼児・保護者の食意識・食態度を調査し、本活動について検討することを目的とした。

【方法】 本研究は奈良県にある認定こども園 2 園(T 園 4 歳児 37 名、Y 園 5 歳児 21 名)の園児・保護者を対象とし、令和 4 年 6 月～令和 5 年 3 月に実施した。園での対面による活動、園と大学を web で結んでの食農活動に加え、保護者に向けて活動を報告する「食育便り」の配布や「家庭菜園の進め」、「野菜を使った簡単レシピ」の動画配信を行った。また、活動を広報するポスターの掲示やチラシの配布を行った。活動の前後に保護者に対して「子どもの食生活に関する質問紙調査」に回答してもらい、両者を比較することで活動による総括的評価を行った。また、活動終了後に、保護者・保育者に「本活動に対する満足度」等について回答してもらった。

【結果及び考察】 活動の前後の保護者に対する質問紙調査では、T 園 Y 園の両園で子ども食生活・食意識において有意な変化はみられなかった。しかし、「子ども達は活動を楽しんだ」、「子ども達の知識・経験となった」という意見が多く、家庭内でも活動で取り上げた事項についての会話が増えたとの意見が得られた。よって本活動では子ども達の「食に親しむ」力をある程度涵養したものと考える。保育者からは、保育者と食農教育立案・実施者との事前の意思疎通が重要であるとの意見が出された。今後は、プログラムの見直し、特に保護者への働きかけの方法の検討が必要と考える。こども園での活動に加えて、保護者の意識啓発、地域社会の協働となった食農体験が望ましいと考える。

C-11

3 歳未満児クラスを担当する初任保育者が感じる子どものかわいさ

○中川愛[1]、山口香織[2]
([1]奈良教育大、[2]神戸親和大)

【目的】新任保育者の子どもへのポジティブな気づきが保育のクライシス回避となりうること（内藤ら, 2017）、乳児クラスの担任は、乳児のかわいらしさや乳児保育の重要性等を実感したことが、その後も保育のキャリアを構築することにつながる（浅井・浅井, 2021）などの指摘がある。

学生の乳児に対するイメージは、乳児保育を学ぶ前後ともに「かわいらしい」が上位にくること（永井, 2016）、保育実習による子どもについてのイメージも「かわいらしさ」が最も多いことがわかっている（松永ら, 2002）。しかし、子どものどこにかわいさを見出しているのは不明である。そこで、本研究では、3 歳未満児クラスを担当した初任保育者が、乳児のどこにかわいさを感じているのかについて明らかにすることを目的とする。

【方法】初任保育者にインタビュー調査を行った（11 名）。調査期間は、令和元年～令和 3 年 4 月である。対象者には、事前に調査の説明をし、同意を得た。調査項目は、園やクラスでの様子、自身の思い、嬉しかったこと、気になっていることを尋ねた。本研究では、子どものかわいさに関するエピソードを分析対象とした。本研究は、奈良教育大学人を対象とする研究倫理審査委員会にて承認を受けた。

【結果】初任保育者は、担当クラスの子どもたちをかわいいと感じていた。そのかわいさを分析したところ、子どもの言語表現や非言語表現などの情報をかわいさと捉えていることがわかった。子どもの発達段階によって、子どものかわいさの手がかりは異なる可能性があることがわかった。また、子どもから、保育者の「私」に向けたふるまいにかわいさを感じていることがわかった。

本研究は、JSPS 科研費 19K02584 の助成を受けて実施した。

2023 年度

一般社団法人　日本家政学会関西支部 第 45 回（通算第 101 回）研究発表会

＜展示・商品提供企業＞	ヒガシマル醤油株式会社
＜飲料提供企業＞	大塚食品株式会社
	奈良ヤクルト販売　株式会社
（五十音順）	ハウス食品グループ本社株式会社

日本家政学会関西支部　支部長

中山　徹（奈良女子大学）

実行委員会　委員

冨田圭子　（近畿大学）（委員長）
明神千穂　（近畿大学）
川西正子　（近畿大学）
関谷美喜子　（近畿大学）

木戸慎介　（近畿大学）――　学内協力者（非会員）

2023（令和 5）年度　一般社団法人　日本家政学会関西支部
第 45 回（通算第 101 回）研究発表会
研究発表要旨集

編集・発行　一般社団法人日本家政学会関西支部
第 45 回（通算第 101 回）研究発表会実行委員会
〒631-8505　奈良市中町 3327-204
近畿大学農学部食品栄養学科内

配信日　2023（令和 5）年 10 月 14 日

無断転載禁止