

農林水産省

「平成19年度にっぽん食育推進事業」

食事バランスガイド地域普及活動効果調査

～出前授業・「食育おさかな学習会」「食育おさかな普及学術研究会」の効果測定～

平成20年3月

食育啓発協議会
(社団法人 大日本水産会)

はじめに

食育基本法が制定されて以来、食に関する関心は、安全・安心と栄養のバランスへの関心と言う二点を中心に益々高まりつつあります。

このような中で、日本型食生活の大切さと、食事バランスガイドに果たす水産物の役割が、注目されています。

この度、大日本水産会は食育啓発協議会の一員として「食育おさかな学習会」と言う小学生向けの体験型出前授業と、「食育おさかな普及学術研究会」と言うお茶の水女子大学での出前授業の取り組みを行いました。

そして、これら出前授業の効果を測定する為アンケート調査を実施して、他の調査との比較検討を行いました。この小冊子は、その内容を取りまとめたものです。

食事バランスガイドとお魚について、出前授業の効果などが様々な角度で検証されており、色々な場面で食育活動やおさかな普及活動に取り組んでいる方々お役に立てば幸甚です。

平成20年3月

社団法人 大日本水産会 会長 中須勇雄

目次

I	調査概要	1
II	まとめ	4
III	調査結果	8
1	魚料理の嗜好、摂取実態	8
(1)	魚料理と肉料理の嗜好度	8
(2)	好きな魚料理	9
(3)	好きな魚、嫌いな魚	10
(4)	魚料理の嫌いな点	11
(5)	夕食時の魚料理摂取頻度	12
(6)	魚料理を最もよく食べる場所	13
2	「食事バランスガイド」認知、活用状況	14
(1)	「食事バランスガイド」認知状況	14
(2)	認知経路	16
(3)	食事や買い物の際の参考度（活用状況）	18
(4)	参考にしている理由、参考にしている理由	20
3	「食事バランスガイド」の評価、今後の活用意向と魚摂取意向	22
(1)	食生活のバランスを考えると時の目安度	22
(2)	今後の参考（活用）意向、参考にしたくない理由	23
(3)	参考意向者における今後の魚摂取意向	26

4	出前授業の評価と効果	29
(1)	小学生における評価と意識の変化	29
①	参加して一番楽しかった授業内容	29
②	魚に対する興味の変化	30
③	家庭における魚料理欲求の変化	32
④	今後食べてみたい魚料理	34
⑤	受講しての感想	35
(2)	保護者における評価と意識の変化	36
①	参加して一番参考になったこと	36
②	魚料理の得意・不得意と魚を捌いた経験有無・今後の自信度	37
③	魚料理に対する意識の変化	39
④	今後食べてみたい魚料理	42
⑤	家庭における魚料理調理の実態	43
⑥	受講しての感想	44
(3)	教職員における評価	45
①	生徒達に勉強になったと思われる授業内容	45
②	出前授業に対する感想	46
(4)	女子大生における評価と意識の変化	47
①	参加して一番参考になったこと	47
②	魚料理経験有無、得意・不得意と魚を捌いた経験有無・今後の自信度	48
③	魚料理に対する意識の変化	50
④	今後食べてみたい魚料理	52
<参考>	アンケート調査票	53

I 調査概要

1. 調査目的

本調査は、にっぽん食育推進事業活動の一環である「食事バランスガイド」を中核として、将来の水産物消費拡大の鍵となる小学生、女子大生を中心に、出前授業(食育おさかな学習会＝小学生、保護者、教職員対象。食育おさかな学術普及研究会＝女子大生対象)を行うことにより、食事バランスガイドの活用や魚料理への態度変容にどのような効果が生まれるかを把握し、今後の食事バランスガイド・お魚普及活動に資することを目的として行われた。

効果の把握にあたっては、平成18年度「食事バランスガイド」キャンペーン認知効果調査データ、ならびに平成19年10月に本調査と併行して行われた非受講者を対象とした全国調査「水産物を中心とした消費に関する調査」データを比較対象とし、検証することにした。

2. 調査対象、調査時期

・小学生(4年生～6年生)、保護者、教職員

平成19年	6月 6日	相模原市立淵野辺小学校
	6月 8日	相模原市立新宿小学校
	6月12日	足立区立沼田小学校
	6月19日	相模原市立小山小学校
	7月13日	市川市立中山小学校
	10月 2日	相模原市立橋本小学校
	10月18日	相模原市立星が丘小学校
	11月 8日	相模原市立当麻田小学校
	11月 9日	相模原市立弥栄小学校
	11月16日	柏市立大津ヶ丘第一小学校
	11月20日	野田市立宮崎小学校
平成20年	2月13日	鳩ヶ谷市立桜町小学校

・女子大生

お茶の水女子大学 食物栄養学科学生

平成19年6月25日、10月26日、平成20年1月25日

3. 有効回収数

小学生	3,204 人
保護者	244 人
教職員	233 人
女子大生	101 人

小学生の標本構成

性 別			学 年 別			
男性	女性	無回答	4年生	5年生	6年生	無回答
45.3	49.5	1.2	31.6	33.0	33.9	1.4
1579	1587	38	1014	1058	1087	45

4. 調査方法

授業参加者(小学生、保護者、教職員、女子大生)に受講後アンケート票を配布、記入してもらい回収

5. 調査内容

- ① 魚料理の嗜好、摂取実態
- ② 食事バランスガイドの認知、活用状況
- ③ 出前授業による食事バランスガイド活用ならびに魚料理摂取意識の変化
- ④ 出前授業受講評価
- ⑤ 回答者属性

* 調査対象により、調査項目が一部異なる

<参考> 比較データの調査概要

1. 平成18年度「食事バランスガイド」キャンペーン認知効果調査

(1) 調査対象

全国に居住する20歳～69歳の男女

(2) 対象者抽出

モニター(Yahoo!リサーチモニター)から国勢調査の地域別・年代別人口の構成比に沿って抽出

(3) 調査方法

インターネットによるWEB調査

(4) 調査期間

第一回 : 平成18年6月
第二回 : 平成19年2月

(5) 回収数

第一回 : 2,111人
第二回 : 2,080人

2. 平成19年度「水産物を中心とした消費に関する調査」

(1) 調査対象と回収数

全国(被^レ非受講者)の

- | | |
|-----------------|--------|
| ①小学校4年生～6年生 | 218人 |
| ②小・中学生の子どもを持つ母親 | 1,004人 |
| ③小学校教職員 | 213人 |
| ④短大・専門学校を含む女子大生 | 321人 |

(2) 調査方法

gooリサーチモニターを対象としたインターネットによるWEB調査

(3) 調査期間

平成19年10月

II まとめ

ここでは調査の成果を明確にするために、Ⅲ調査結果の章立てとは離れ、調査目的に沿って、時系列にみた食事バランスガイド認知促進活動の成果と、地域普及活動の一環である出前授業の評価、効果という視点でとりまとめることにより、その成果をわかりやすくする。

1. 「食事バランスガイド」認知促進活動の成果の把握

(1) 「食事バランスガイド」認知状況

- ・受講者における内容認知者（“内容を含めて知っている”）は、小学生39.3%、保護者25.0%、教職員47.6%、女子大生81.2%。キャンペーン認知効果調査の第二回目（平成19年2月実施）の11.5%と比べ、各層大幅に増加している。
- ・併行して行われた全国調査（非受講者）の結果（小学生26.6%、保護者37.3%、教職員44.1%、女子大生38.9%）と比べたとき、属性によって認知率に違いはみられるが全般的に似たような傾向を示しており、受講者に限らずここ半年ほどで内容認知者が大きく増加しているものとみられる。
- ・“名前程度は聞いたことがある”を加えた認知者は、小学生87.9%（非受講者75.2%）保護者73.8%（同84.3%）、教職員75.1%（同81.2%）、女子大生100%（同75.4%）と、内容認知者同様、属性により受講者、非受講者で認知に差はみられるが、いずれも多くの人に到達、認知されており、認知促進活動は調査時点では一定の成果をみせているといえる。

(2) 認知経路

- ・属性により大きく異なっており、認知活動の多様さが全体的な認知到達に繋がっている。
- ・キャンペーン認知効果調査時点と比べると、“テレビ”、“ポスター”、“学校”による認知が増加、“スーパーなどのチラシ”、“店頭での表示”、“食品パッケージでの表示”など、流通周りの認知促進も目立つ。一方でテレビを除くマス媒体（“新聞”、“雑誌の記事”）及び“パンフレット”、“インターネット”による認知は拡大していない。
- ・非受講者と比べると、小学生、保護者、教職員で“テレビ”、“新聞”、“雑誌の記事”のマス媒体による認知がみられるのに対し、非受講者では“学校”が大きな媒介としてあげられ、“パンフレット”による認知も大きい。一方、女子大生では受講者のほうが“学校”が媒介として大きな役割を果たしており、流通周りによる認知にも差がみられる。受講者と非受講者の特性の違い（首都圏在住者：全国、食物栄養科学生：一般学生）が認知経路の違いに影響しているものと思われる。

(3) 「食事バランスガイド」参考状況

- ・内容認知者が少ない保護者に参考にしてている人が多く、内容認知者が多い女子大生に参考にしてている人が少ない。女子大生の場合、認知されても活用結びついていない。
- ・非認知者も含めた食事バランスガイドの参考（活用）マーケットの大きさをみると、受講者と非受講者とは大きな差はみられないのに対し、キャンペーン認知効果調査第二回目（平成19年2月実施）の結果と比較すると、全般的に参考者の拡がりは約3倍（参考者の割合：第二回目6.3%、受講者・非受講者16～23%）となっている。内容認知者と同様、ここ半年ぐらいに間に参考（活用）者のマーケットも急速に広がっている。

2. 非受講者との対比にみる出前授業の効果把握

(1) 「食事バランスガイド」の内容理解促進効果

- ・「食事バランスガイド」が食生活のバランスを考えるときの目安になるかどうかについて“目安になる”という人は、小学生では受講者63.2%に対し非受講者53.7%、同じく保護者では91.8%対74.3%、教職員では52.4%対24.4%、女子大生では36.6%対25.2%と、いずれも受講者のほうが多い。両者を比較したとき、各層とも受講者で“わからない”とする人の割合が減り“目安になる”にシフトしており、出前授業が理解促進に繋がっていることがわかる。

(2) 「食事バランスガイド」の今後の参考(活用)意向に与える効果

- ・今後、食事や買い物の際に“なるべく参考にしたい”という積極活用意向者が小学生では受講者41.3%に対し非受講者17.9%、同じく保護者では63.5%対24.7%、教職員では52.4%対24.4%、女子大生では36.6%対25.2%と、いずれも受講者のほうが圧倒的に多く、授業を通し“時々参考にしたい”“わからない”といった人たちが積極活用姿勢に変容させているといえる。
- ・非受講者とキャンペーン認知効果調査第二回目(平成19年2月実施)の結果を比較してみると、ほぼ似通った活用傾向となっている(積極活用意向者:非受講者17~26%、第二回目20.8%)。このことから、マス媒体を中心とした活動だけでは、認知促進には繋がるが理解促進には限界があり、活用者の拡がりは限られてくるものとみられる。
- ・“時々参考にしたい”を加えた活用意向者は小学生で77.6%、保護者95.5%、教職員88.5%、女子大生82.1%と多くの方が活用を意識しており、女子大生を除いては“目安になる”という人の割合を上回る意向を得ており、授業を通して身近な問題として受け止めさせることができているとみられ、活用を促すにあたっての授業の成果が垣間みられる。

(3) 今後の魚摂取意向に与える効果

調査では「食事バランスガイド」参考意向者に対し今後の魚摂取意向を聞いているが、出前授業の効果を明確にするために、参考にしたくない人も含めたマーケット全体の数値に置き換えてみると次のようになる。

- ・今後、魚の摂取を“増やそうと思う”人は小学生では受講者43.2%に対し非受講者30.7%、同じく保護者では63.5%対56.6%、教職員50.2%対30.0%、女子大生45.5%対35.2%と、食事バランスガイドの内容理解、参考意向と同様、いずれも受講者のほうが多く、授業による理解促進が魚摂取意向にも結びついている。

3. 出前授業の評価と効果

(1) 小学生おける評価と意識の変化

- ・一番受け容れられた授業内容は“体験タッチプール”。圧倒的な支持を得ている。
- ・受講して“魚に興味を持った”人は7割(70.1%)。魚料理が好きな人に興味が多く持たれ、“肉料理が好き”“魚肉料理両方とも嫌い”の魚料理を好んでいない人に興味を持たせることができた割合は57%台と魚料理が好きな人と比べ低い。
- ・今後、家庭で魚料理を“増やして欲しくなった”とする人は48.2%と半数弱。マーケット全体でみたときの今後の魚摂取増意向者43.3%とほぼ同じ数値。ここでも魚料理好きの人に欲求され、魚料理を好んでいない人を増やして欲しいと変容させ得ている数値は4人に1人強で、低い数値に留まっている。
- ・授業内容との関係を見ると、“体験タッチプール”は他の授業と比べ魚に興味を持たせることができているが、魚料理の欲求度ではほぼ同じ数値で、圧倒的な評価を得てはいるものの、他の授業も交じり合い魚への興味、欲求を持たせることができているとみられる。

(2) 保護者における評価と意識の変化

- ・一番参考になったことは“魚の捌き方”が圧倒的に多く、保護者にとって魚料理の関心ごととして、魚の捌き方が大きなものであることが想定される。
- ・一方で、魚の捌き方を卒業した人たちに興味を持たせて行く授業内容の検討が必要になる。そのことは、受講内容と魚料理に対する意識の変化との関係でみたとき、“魚についての話”、“魚料理の楽しさ”を一番参考になったとあげている人では、魚料理の大切さは認識されているものの、今後の家庭内魚料理摂取増増加意向にはむすびついておらず、また、“魚についての話”だけでは魚を好きになった人の割合が少ないことに数値としてあらわれている。
- ・丸の魚を捌いた経験がある人は75.4%。しかし、受講後丸の魚を捌く自信を持っている人は18.9%で、捌いた経験がある人でも22.8%と、受講後も経験の積み重ねを必要としている。
- ・受講して魚料理を“好きになった”人は67.2%。“魚肉料理両方とも好き”な人の態度変容が最も多く、“肉料理が好き”な人の態度変容は40.7%と他層に比べ低い。
- ・家族にとって魚料理の大切さを認識した人は76.6%。魚料理好き、肉料理好きに関係なく、多くの人に認識されている。
- ・今後、家庭で魚料理を増やす意向を持った人は61.5%。魚への好意、魚料理の大切さともども多くの人の理解を得ている。ここでは魚料理好きの人よりも肉料理好きの人のほうが増加意向が強い。自分の好みよりは家族の健康、栄養バランスを考え魚料理を増やそうと態度変容しているものとみられ、受講成果のひとつとして考えられる。

(3) 教職員における評価

- ・生徒達に最も勉強になったと思われる授業内容は、生徒側の最も楽しかった授業内容と一致し“体験タッチプール”が圧倒的に多くの人にあげられている。
- ・“お魚の話”、“食事バランスガイドの話”、“料理教室”といった実践型授業よりも、体験をさせて興味を持たせる体験型授業のほうが評価が高い。
- ・“食事バランスガイドの話”は“非常に勉強になった”8.2%、“勉強になった”50.2%で“難しすぎた”とする人は17.2%。総じて評価されてはいるが、他の授業と比べると、やや“難しすぎた”という人が多い。

(4) 女子大生における評価と意識の変化

- ・一番参考になったことは“魚の捌き方及び調理方法”68.3%、“魚の話(ミニレクチャー)”20.8%のふたつに絞られる。肉料理好きの人に“魚の話(ミニレクチャー)”のウェイトが高まる傾向を示している。
- ・受講者のうち95%の人が魚料理調理経験を持っているが、4割の人が不得意とし、得意と思っている人は1割に満たない。丸の魚を捌いた経験を持つ人も72.3%と多くの人が経験しているが、受講後、捌くことに自信を持っている人は2.0%とほとんどいず、引き続き実践の場を多く持つことが必要とされている。
- ・受講して魚料理を好きになった人は50.5%と約半数。サンプル数が少ないため断定はできないが、“魚肉料理両方とも好き”の人も含め、肉料理が好きな人を魚料理好きに態度変容させるには弱い面がうかがえる。そのことは肉料理好きの人に受け容れられる傾向が強い“魚の話(ミニレクチャー)”を一番参考になったとあげている人に“好きになった”と態度変容している人が33.3%と少ないことに符号、“魚の話(ミニレクチャー)”の内容検討が必要と思われる。
- ・家庭を持ったときの魚料理の大切さを認識した人は64.4%と約3人に2人。保護者の家族にとって魚料理の大切さを認識した割合76.6%と比べると弱い。魚料理の大切さの認識でも保護者と比べたときに肉料理好きの人の認識が弱い。保護者の場合は自分の好みを抑え、家族の健康・栄養を考える要素があるが、女子大生の場合は自分の好み前面に出てくる結果と思われる。

4. 「食事バランスガイド」の効果把握

食事バランスガイドの参考(活用)意向別に受講後の意識・態度変容の違いをみることにより、「食事バランスガイド」の効果を類推する。

- ・食事バランスガイド参考意向者における参考にする際の魚摂取量の意向をみると、すべての層で“なるべく参考にしたい”という積極活用意向者のほうが“時々参考にしたい”という人よりも魚摂取を増やそうと意識している人が多く、理解度が摂取意向に強く結びついている。中でも小学生、保護者にその傾向が強くみられる。
- ・受講後の意識の変化についてみると、小学生における今後の魚摂取増、保護者における魚料理の摂取意向、女子大生における家庭を持ったときの魚料理の大切さにおいても食事バランスガイド積極活用意向者(“なるべく参考にしたい”)の意識、態度変容が他の層と比べて大きく、同ガイドの内容、理解促進が魚料理の普及に大きく繋がるものとみられ、認知促進活動に加え、内容理解促進の手立て、活動が必要である。

Ⅲ 調査結果

1. 魚料理の嗜好、摂取実態

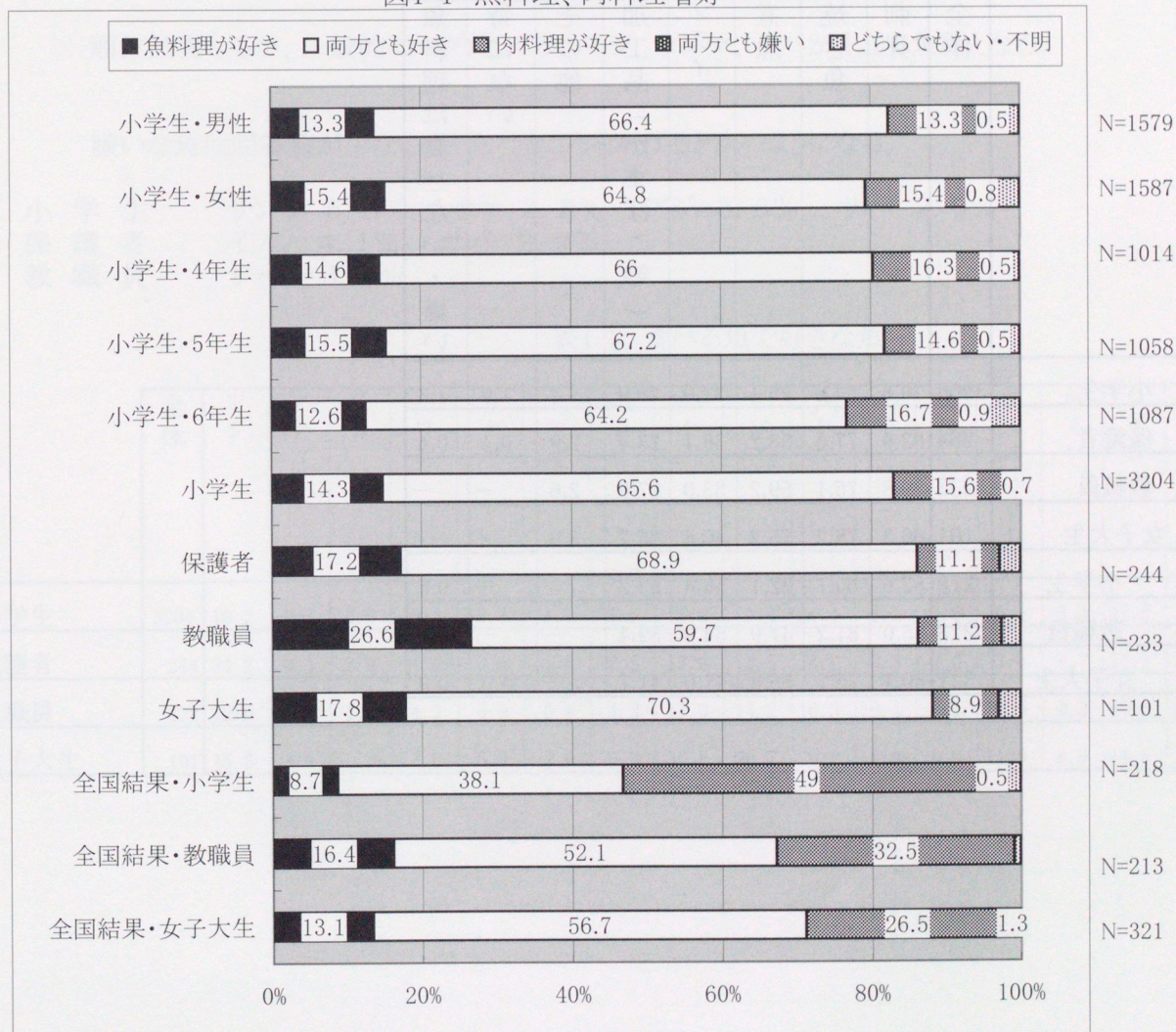
(1) 魚料理と肉料理の嗜好度

受講者における魚料理、肉料理の嗜好をみると、小学生ではほぼ同じ割合で、“両方とも好き”を加えた魚料理好きは79.9%、肉料理好きは81.0%である。性別、学年別にみても差はみられないが、6年生でやや肉料理が好きになる人が増えている。保護者、教職員、女子大生では魚料理のほうが好きな人が多く、“両方とも好き”を加えた魚料理好きは共に85%を超える。

平成19年10月に行われた全国「水産物を中心とした消費に関する調査」の結果と比較すると、全国結果は各属性とも“両方とも好き”な比率が減り“肉料理が好き”の比率が増えており、いずれの層も魚料理よりも肉料理好きな人が多い。特に、小学生で嗜好に大きな違いがみられる。受講者は全国と比べ魚料理好きな人が多いプロフィールとなっていることに留意しておく必要がある。

*全国調査は保護者に対し本項“魚料理の嗜好、摂取実態”の設問は設けていない。

図1-1 魚料理、肉料理嗜好



※“どちらともいえない”“不明”の数値は表示から除く。

※小学生の性、学年不明は表示から除く(以下、性別、学年別のグラフは同様)

(2) 好きな魚料理

好きな魚料理は各層とも“刺身”が多いが、女子大生では刺身よりも“焼き魚”、“煮魚”が好まれている。小学生は他の層と比べると、好きな魚料理に拮抗がみられない。保護者、教職員は似通った好みを示している。

全国結果と比べると、魚料理が好きな人が多いにも関わらず全般的に嗜好率が低く、特に小学生に強くその傾向がみられる。これは調査手法の違い(受講後のアンケート記入とインターネットによるWEB調査。一般的にWEB調査は回答が多い傾向を示す)によることが考えられるが、その中で“煮魚”は受講者の教職員、女子大生に好まれている。

全国結果も含め小学生に“煮魚”好きが少ない。

表1-1 好きな魚料理

	全 体	刺 身	焼 き 魚	煮 魚	フ ラ イ	加 工 品 (か ま ぼ こ 等)	そ の 他	特 に な い	魚 料 理 は 食 べ な い ・ 嫌 い	
小学生	3204	70.5	54.5	25.1	37.9	28.9	5.2	1.9	1.3	
保護者	264	82.0	77.5	58.2	36.1	23.4	2.9	0.4	0.4	
教職員	233	79.8	75.1	59.2	33.0	27.0	2.6	—	—	
女子大生	101	66.3	78.2	75.2	40.6	25.7	5.9	—	—	
全国 結果	小学生	218	82.6	60.1	32.1	56.4	53.2	—	—	0.5
	教職員	213	85.0	81.2	47.9	54.9	39.4	—	—	1.9
	女子大生	321	80.1	75.7	55.8	47.0	41.7	—	0.9	0.9

(3) 好きな魚、嫌いな魚

食べる魚で好きな魚、嫌いな魚を自由回答で答えてもらったが、回答結果は属性によって大きく異なる。
好きな魚の上位をまとめると次のようになる。

小学生	マグロ	37.4	サケ	18.0	サンマ	14.3	アジ	10.3	ブリ	6.0
保護者	アジ	24.2	マグロ	22.5	サンマ	18.9	サケ	13.9	サバ	13.5
教職員	マグロ	19.0	サンマ	15.9	サバ	14.2	アジ	11.9	サケ	11.1
女子大生	サケ	38.0	サバ、サンマ	28.2			アジ	18.3	マグロ	16.9

順位は異なるが、一般的にマグロ、サケ、アジ、サンマ、サバが上位5魚種となる。

嫌いな魚は回答数が少なく、目立つところをあげると次のようになる。

小学生	サンマ	5.8%	サケ	3.8%	アジ	3.6%	サバ	2.9%
保護者	イワシ	4.1%	サバ	2.9%				
教職員	サバ	3.1%						

表1-2 食べる魚で好きな魚

	全体	アジ	アナゴ	イカ	イワシ	ウナギ	カツオ	カレイ	サケ	サバ	サンマ	タイ	タラ	ブリ (ハマチ)	ホッケ	マグロ	その他
小学生	3204	10.2	0.4	2.0	0.4	2.7	1.4	1.6	18.0	5.4	14.4	2.8	0.6	6.1	3.3	37.5	17.0
保護者	244	24.2	0.4	2.0	4.9	0.4	1.6	2.5	13.9	13.5	18.9	3.3	2.0	7.4	3.7	22.5	24.2
教職員	233	12.0	0.9	1.7	4.7	0.9	0.9	1.3	12.0	14.2	16.3	6.4	0.4	9.9	4.3	18.5	24.5
女子大生	101	15.8	3.0	-	2.0	6.9	2.0	5.9	36.6	26.7	29.7	8.9	9.9	11.9	8.9	14.9	17.8

(4) 魚料理の嫌いな点

受講者に魚料理が好きな人が多いこともあり、全国結果と比べると嫌いな点としてあげられる項目は少ない。

小学生では“骨がある”(59.4%)が大きな阻害要因となっており、ついで“食べるのに時間がかかる”(12.4%)があげられ、保護者、教職員、女子大生では“骨がある”、“においが嫌い”があげられ、女子大生では“食べるのが面倒”も要因のひとつとなっているが、いずれも小学生における“骨がある”のような大きな要因とはなっていない。

小学生を性別、学年別にみると、女性、6年生に嫌いな点が明確になっている傾向がみられる。

表1-3 魚料理の嫌いなところ

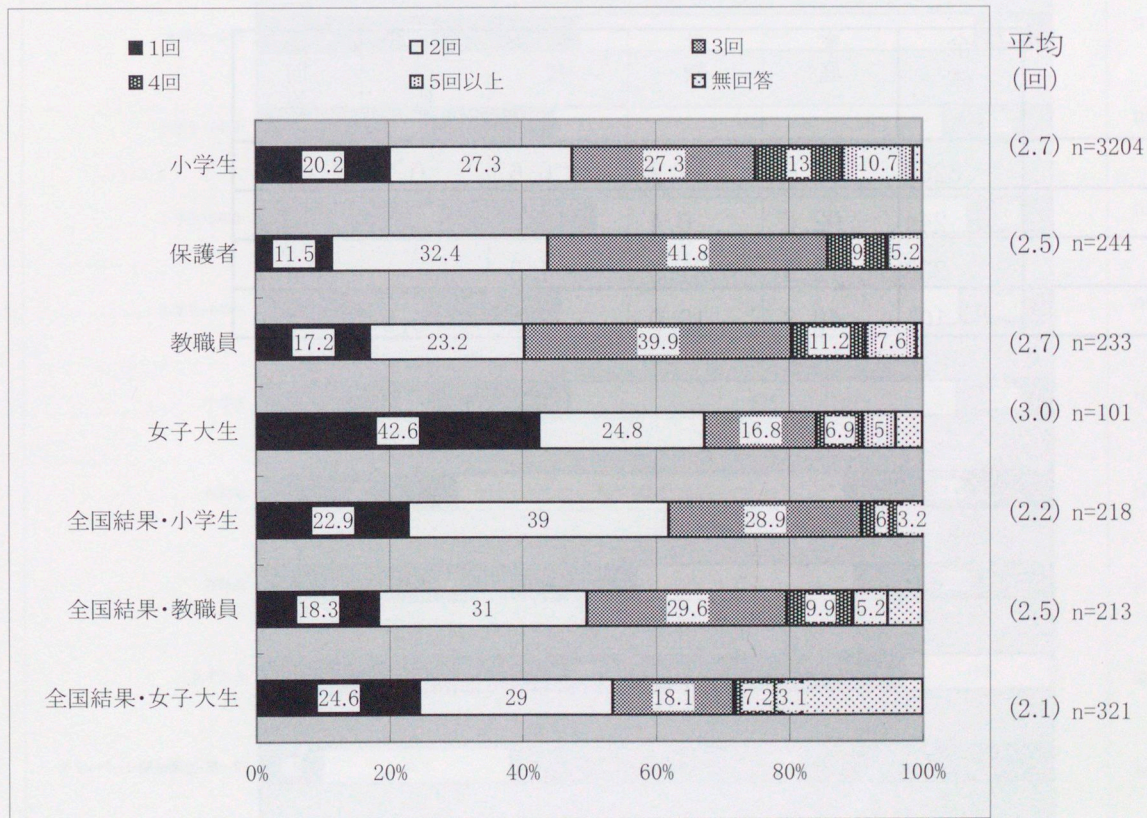
		全体	骨がある	においが嫌い	見た目が嫌い	食べるのが面倒	食べるのに時間がかかる	味が嫌い(脂っこい、こってりしている)	味が嫌い(パサパサしている)	その他	無回答
小 学 生	全体	3204	59.6	8.4	3.8	7.8	12.4	4.2	6.1	2.6	28.7
	男性	1579	54.3	5.1	3.0	6.4	9.7	3.5	4.7	2.7	34.5
	女性	1587	65.2	11.7	4.5	9.2	15.1	4.7	7.3	2.5	23.1
	無回答	38	47.4	10.5	7.9	7.9	13.2	10.5	10.5	—	21.1
	4年生	1014	57.1	8.3	3.6	4.7	9.9	4.6	4.8	2.5	32.6
	5年生	1058	61.2	6.7	3.6	7.8	11.7	3.0	6.7	2.7	28.8
	6年生	1087	60.6	10.2	4.0	10.7	15.2	4.6	6.5	2.6	25.3
	無回答	45	55.6	8.9	6.7	6.7	17.8	11.1	6.7	—	17.8
	保護者	244	26.2	19.3	0.4	7.0	4.1	1.2	1.6	11.1	43.0
	教職員	233	23.2	17.6	0.9	8.2	3.0	0.9	2.6	5.6	51.1
女子大生	101	31.7	23.8	4.0	20.8	9.9	1.0	2.0	13.9	25.7	
全国 結果	小学生	218	72.5	14.2	9.6	37.6	15.6	4.6	8.7	3.2	15.9
	教職員	213	36.6	21.1	2.8	24.9	8.5	3.8	3.8	5.6	39.0
	女子大生	321	53.9	21.8	6.5	35.8	19.0	8.7	8.7	7.2	21.8

(5) 夕食時の魚料理摂取頻度

夕食に魚を食べる回数は、週あたり平均小学生で2.7回、保護者2.5回、教職員2.7回、女子大生2.0回。全国結果の、小学生2.2回、教職員2.5回、女子大生2.1回と比べると、小学生、教職員では受講者のほうが食べる回数が多く、女子大生でも全国の無回答18.1%を食べない(0回)としたときには受講者のほうが多く、魚好きの結果があらわれている。

中でも小学生の摂取頻度が多いが、摂取回数分布を保護者と比較してみると、保護者は2回～3回に集中しているのに対し、小学生は1回、もしくは4回以上の多頻度層にも分布、分散化、異なった分布を示しており、家庭内での母子の献立が違っていることが推察される。また、小学生に摂取頻度が多い層が多くいる要因として、次項の魚料理を最もよく食べる場所として“外食”のウエイトが高いことが影響しているもの考えられる。

図1-2 夕食に魚料理を食べる回数(一週間平均)



※“無回答”の数値は表示から除く。

(6) 魚料理を最もよく食べる場所

魚料理を最もよく食べる場所としては小学生では“家庭”72.6%、“学校”19.4%。この数値は教職員の“家庭”72.6%、“学校”21.2%とほぼ合致している。女子大生は“家庭”69.0%、“学校”15.5%。保護者は“家庭”92.6%で“外食”4.9%となっている。

全国結果と比べると、小学生、教職員で学校の割合が減少し、小学生は“外食”の機会が増加、家庭と外食の比率を保護者と比べてみたとき、外食のウエイトが大きく高まる。

外食で摂取する機会が受講者に多くみられる傾向があるが、このことは受講者の居住地が首都圏に集中、食生活スタイルの違いが影響していることが考えられるが、女子大生では受講者よりも全国のほうが外食の割合が高まり、学校の割合が減少している。

表1-4 魚料理を最もよく食べるところ

	全体	家庭	学校	外食	その他	無回答
小学生	3204	72.5	19.3	6.6	0.7	0.9
保護者	244	92.6	0.4	4.9	1.2	0.8
教職員	233	72.5	21.5	4.3	-	1.7
女子大生	101	69.3	13.9	9.9	5.0	2.0

2. 「食事バランスガイド」認知、活用状況

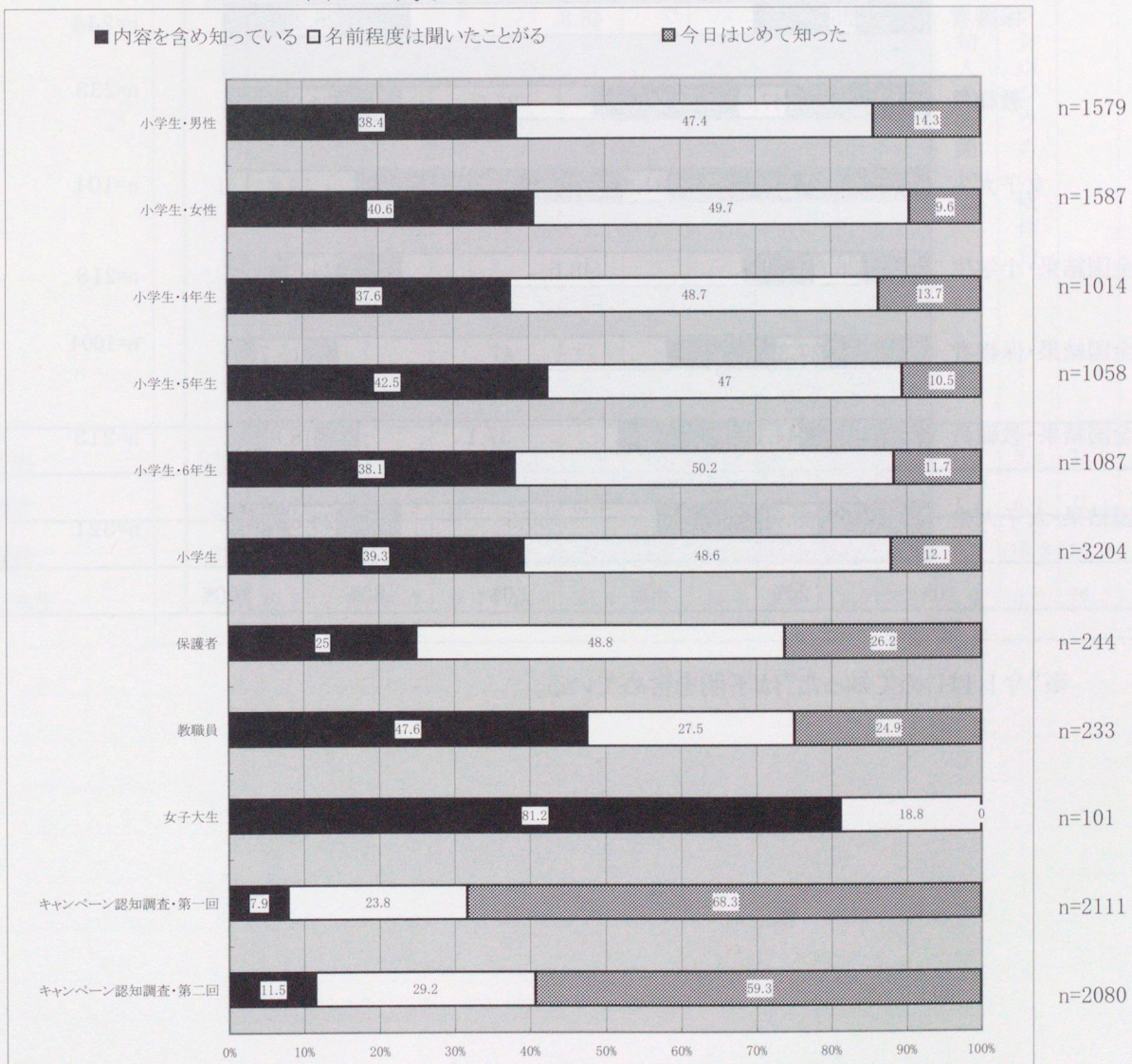
(1) 「食事バランスガイド」認知状況

平成18年度の全国20歳～69歳の男女を対象とした「食事バランスガイド」キャンペーン認知効果調査(平成18年6月、平成19年2月の2回)の結果は、“内容を含めて知っている”人は第一回7.9%、第二回11.5%。“名前は聞いたことがある”のレベルを加えた認知者は第一回31.7%、第二回40.7%であった。

今回の受講者における認知状況は、“内容を含めて知っている”人は小学生で39.0%、保護者25.0%、教職員46.5%、女子大生73.2%と保護者の数値は低いものの、平成19年2月時点の全国結果“名前程度は聞いたことがある”を加えた認知レベルの数値に匹敵、もしくは超えており、半年ほどで内容認知者が大きく増加している。“名前程度は聞いたことがある”を加えた認知者は小学生87.9%、保護者73.8%、教職員74.8%、女子大生100%と、認知促進活動は多くの人に到達、認知されてきている。

小学生の認知状況を性別、学年別にみると、ほぼ同様な認知状況となっているが、やや男性に“今日はじめて知った”とする人が多い。

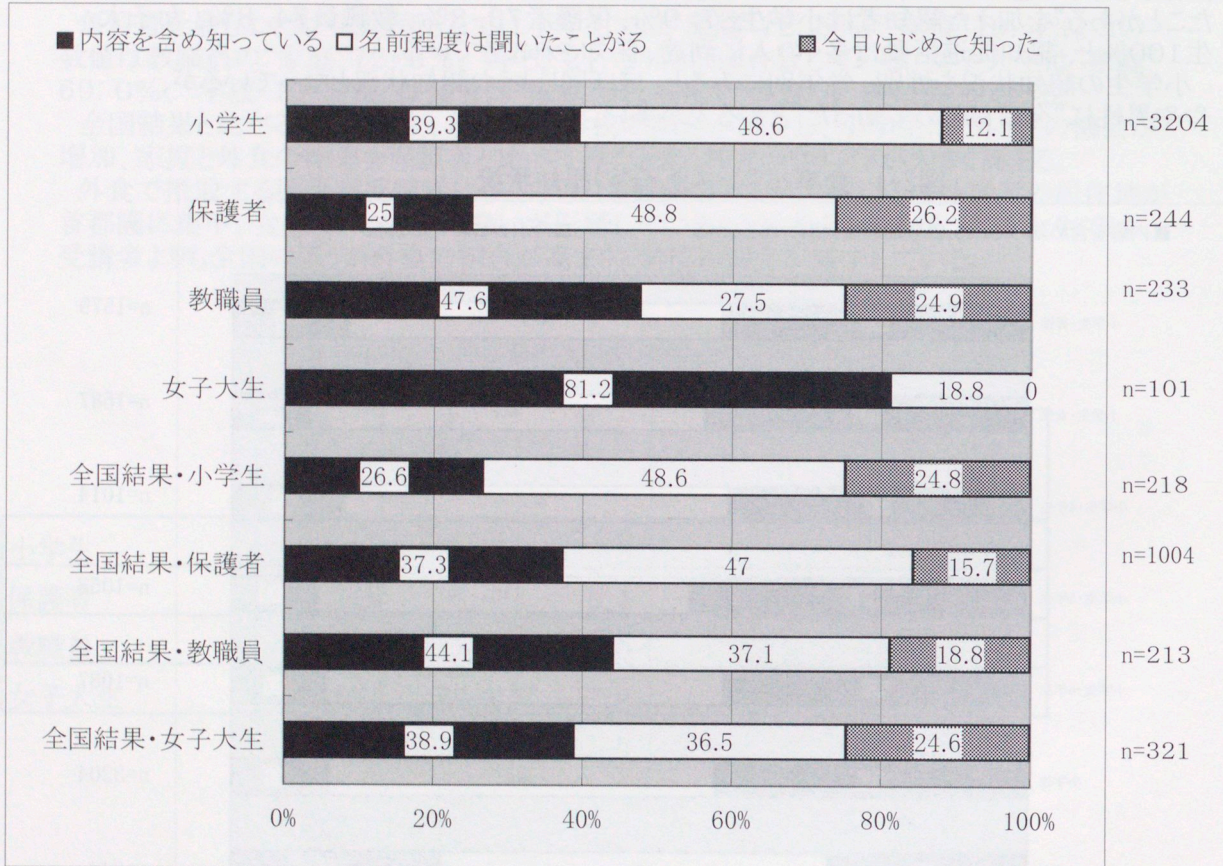
図2-1 食事バランスガイドの認知状況



※“今日はじめて知った”は不明を含めている。

平成19年度の「水産物を中心とした消費に関する調査」の中の食事バランスガイドの認知状況の結果と比較すると、小学生、女子大生では認知率が高いが、保護者は全国と比べ低く、また教職員は内容認知者の割合はほぼ同じであるが“今日始めて知った”とする人が多い。

図2-2 食事バランスガイドの認知状況



※“今日始めて知った”は不明を含めている。

(2) 認知経路

食事バランスガイドの認知者における認知経路をみると、属性によって認知経路は大きく異なっている。小学生では“テレビ”73.6%が圧倒的に多く、ついで“ポスター”31.3%、“学校”31.1%とつづく。保護者では“テレビ”56.7%、“新聞”、“学校”21.1%、“雑誌の記事”20.0%、教職員は“テレビ”53.3%について、“パンフレット”27.8%、“ポスター”24.9%、“新聞”22.5%とつづき、“学校”は20.7%と5番目に位置している。女子大生は“学校”が74.6%で圧倒的な媒介役をしており、ついで“パンフレット”32.4%、“テレビ”、“ポスター”29.6%で、テレビによる認知が他層と比べ低い。

表2-1 食事バランスガイド認知経路(認知者)

	全体	テレビ	新聞	パンフレット・リーフレット	ポスター	スーパードなどのチラシ	店頭での表示(スーパーマーケット)	店頭での表示(コンビニエンスストア)	食品パッケージでの表示	雑誌の記事(広告)	インターネット(ホームページなど)	行政機関の窓口	友人・知人から聞いて	各種シンポジウム・研修会	学校	車両広告
小学生	3204	73.6	12.1	9.1	31.3	13.0	10.0	4.0	8.0	6.4	8.4	1.0	4.0	0.4	31.2	3.3
保護者	244	56.7	21.1	18.9	14.4	13.9	5.0	0.6	9.4	20.0	5.0	7.2	1.1	6.1	21.1	1.7
教職員	233	53.1	23.4	26.9	25.7	5.7	9.1	2.9	6.9	14.9	6.9	4.6	0.6	10.3	22.9	0.6
女子大生	101	29.7	7.9	30.7	33.7	13.9	20.8	3.0	19.8	2.0	11.9	2.0	5.0	5.9	79.2	1.0

他の調査結果と比較するにあたり、時系列も含め媒体力を明確にするために、非認知者も含め全体を母数としたときの認知経路の割合を求めると下表のようになる。

平成18年度のキャンペーン認知効果調査の結果と比較すると、認知経路として大きく増加している媒体として、全般的に“テレビ”、“ポスター”、“学校”があげられ、そのほか、“スーパーなどのチラシ”、“店頭での表示”、“食品パッケージでの表示”など、流通周りの認知促進があげられている。一方、テレビを除いたマス媒体である“新聞”、“雑誌の記事”のほか、“パンフレット”、“インターネット”などによる認知は変化していない。

平成19年度の「水産物を中心とした消費に関する調査」の結果と比較すると、受講者の小学生、保護者、教職員で“テレビ”、“新聞”、“雑誌の記事”のマス媒体が多くあげられているのに対し、全国は“学校”が大きな媒介としてあげられ、“パンフレット”による認知も大きい。一方、女子大生は受講者のほうが“学校”が大きな媒介となっており、そのほか流通周りによる認知にも差がみられる。

表2-2 食事バランスガイド認知経路(非認知者を含む全体)

	全体	テレビ	新聞	パンフレット・リーフレット	ポスター	スーパーなどのチラシ	店頭での表示(スーパーマーケット)	店頭での表示(コンビニエンスストア)	食品パッケージでの表示	雑誌の記事(広告)	インターネット(ホームページなど)	行政機関の窓口	友人・知人から聞いて	各種シンポジウム・研修会	学校	車両広告	
小学生	3204	64.7	10.6	8.0	27.6	11.4	8.8	3.6	7.0	5.6	7.4	0.8	3.5	0.3	27.4	2.9	
保護者	244	41.8	15.6	13.9	10.7	10.2	3.7	0.4	7.0	14.8	3.7	5.3	0.8	4.5	15.6	1.2	
教職員	233	39.9	17.6	20.2	19.3	4.3	6.9	2.1	5.2	11.2	5.2	3.4	0.4	7.7	17.2	0.4	
女子大生	101	29.7	7.9	30.7	33.7	13.9	20.8	3.0	19.8	2.0	11.9	2.0	5.0	5.9	79.2	1.0	
キャンペーン認知調査	第一回	2111	11.0	11.0	3.5	2.1	1.1	2.0	0.1	1.6	3.8	3.8	2.9	1.4	2.0	2.9	0.2
	第二回	2080	14.7	10.6	7.2	3.7	2.5	3.5	0.3	2.8	4.8	5.1	5.3	2.3	2.9	3.3	0.3
全国結果	小学生	218	31.2	3.7	11.5	9.2	5.0	5.0	1.8	3.7	1.8	2.8	—	2.3	—	46.3	0.5
	保護者	1004	37.6	12.0	20.3	12.1	9.0	9.2	0.5	6.2	9.5	9.1	4.1	2.6	3.1	21.9	0.5
	教職員	213	31.0	14.1	30.0	16.0	5.2	3.3	—	2.3	7.5	16.0	3.3	2.8	9.4	39.9	—
	女子大生	321	34.3	6.5	13.1	15.0	7.8	11.2	0.3	7.5	4.7	8.4	0.6	2.5	0.9	33.6	1.9

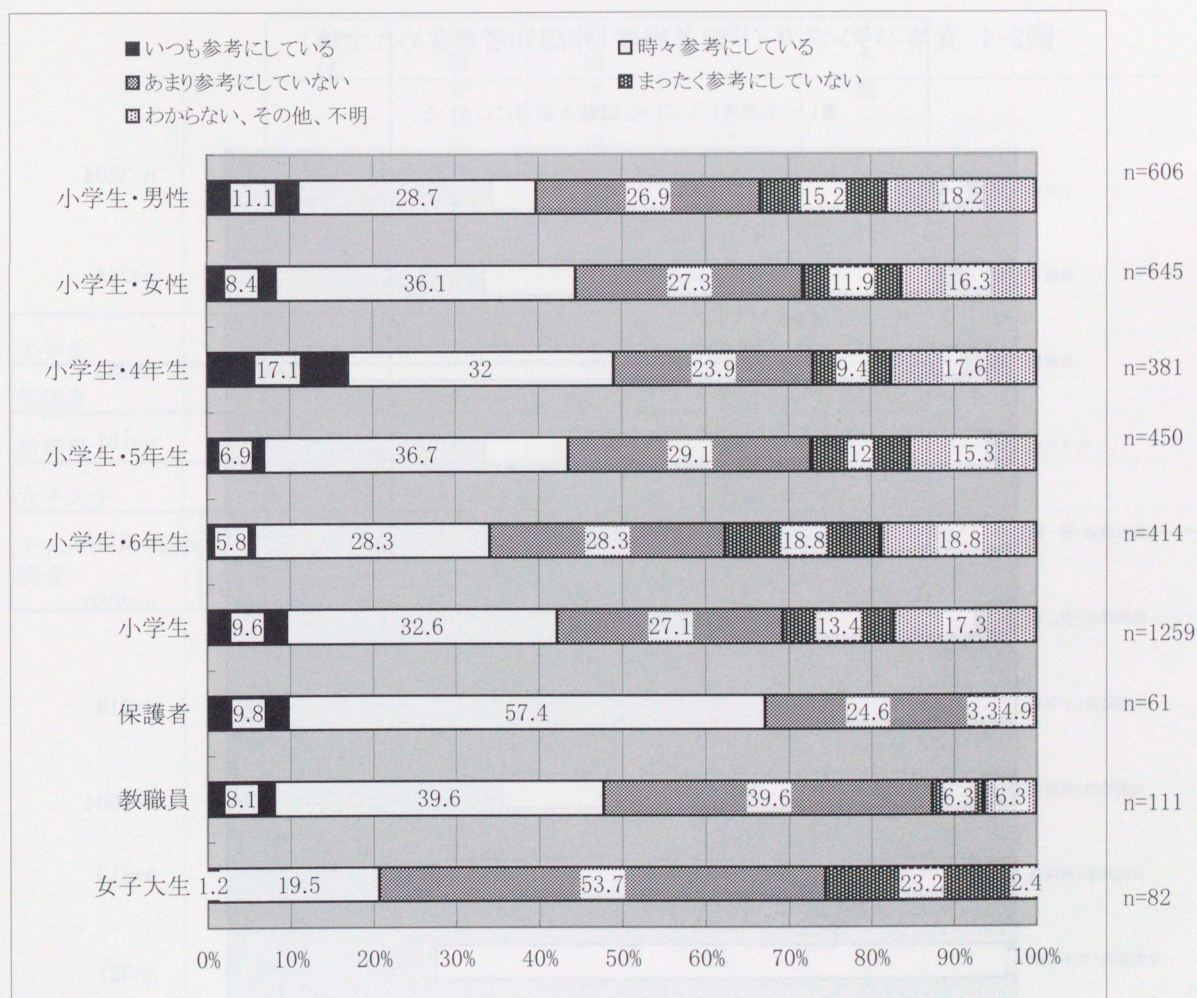
※全体を母数として再計算している。

(3) 食事や買い物の際の参考度(活用状況)

食事バランスガイドの内容認知者(“内容を含めて知っている”)における食事や買い物の際のバランスガイドの参考程度をみると、“いつも参考になっている”人は小学生、保護者で9.8%、教職員7.6%の人がいるが、女子大生は1.9%と常時参考になっている人はほとんどいない。“時々参考になっている”人を加えた参考者は、小学生42.7%、保護者67.2%、教職員46.6%、女子大生25.0%となっている。内容認知者が少ない保護者で参考になっている人が多く、内容認知者が多い女子大生で参考にしていない人が多いという結果になっている。

小学生を性別、学年別にみると、学年が低いほど参考者が多くなる傾向がみられる。

図2-3 食事や買い物の際の食事バランスガイド参考状況
(食事バランスガイド内容認知者)

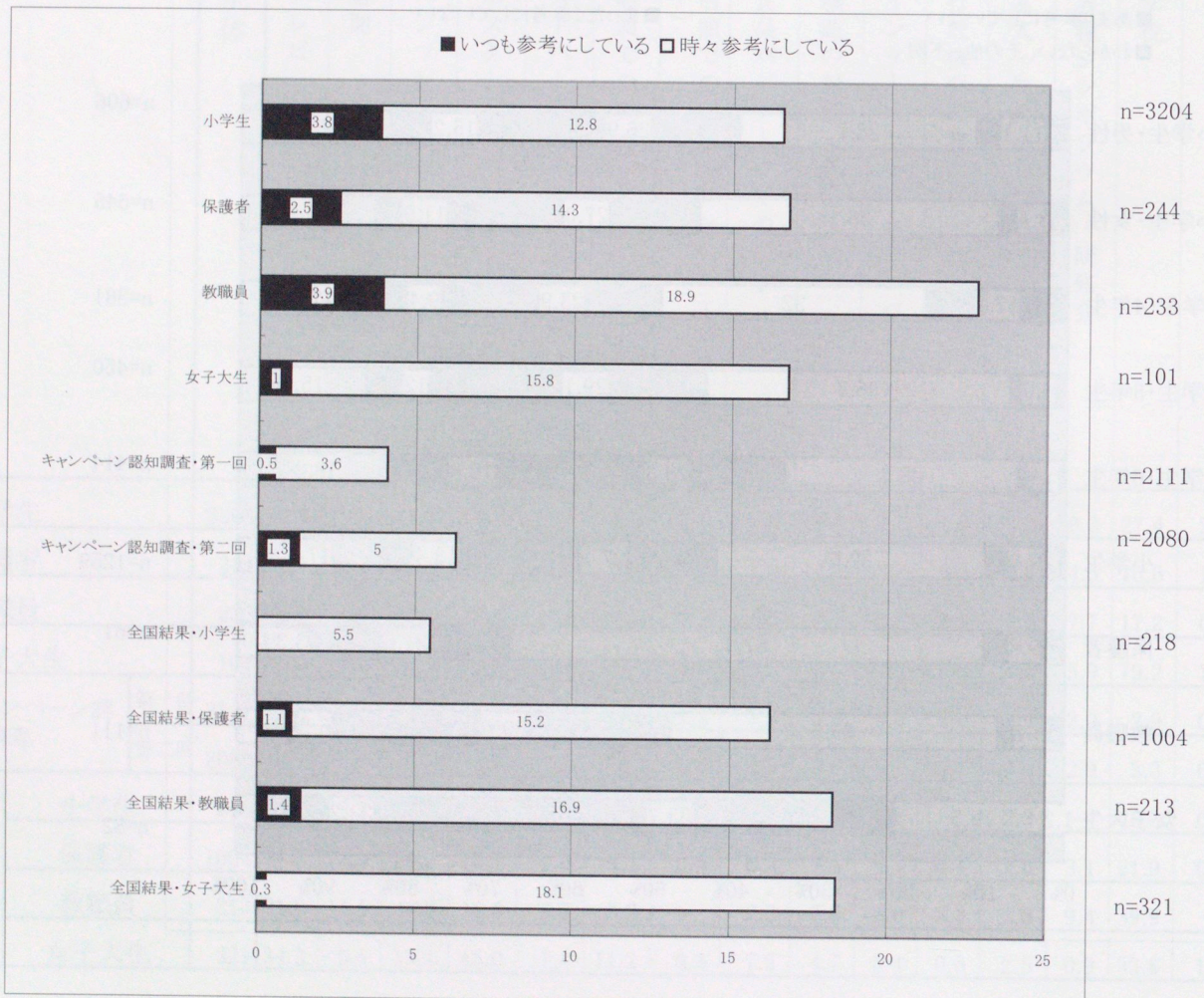


食事バランスガイドの認知経路と同様に、バランスガイドを参考にしていない人のマーケットの大きさを明確にするために、内容を認知していない人も含めた全体で参考にしていない人の割合をみると、下図のようになる。

受講者の中で最も参考者が多いのは教職員で2割を超え、小学生、保護者、女子大生はほぼ同じ17～18%のマーケットの大きさとなっている。平成18年度の第二回キャンペーン効果調査時点(平成19年2月)の全体における参考者は6.3%であるから、参考者の拡がりは約3倍となっている。

このことを平成19年度の「水産物を中心とした消費に関する調査」の結果と比較すると、受講者に常時参考者が少なからずいることと、小学生に参考者が多くみられるものの、保護者、教職員、女子大生では大きな差はみられない。受講者と併行しておこなわれた平成19年度の全国結果とで大きな相違はみられないことから、ここ半年ぐらいの間に、参考者のマーケットが急速に広がってきていることが推察される。

図2-4 食事バランスガイド参考程度(非認知者を含めた全体)



※全体を母数として再計算している。

3. 「食事バランスガイド」の評価、今後の活用意向と実施取組

(1) 食生活のバランスを考えるときの留意点

(4) 参考になっている理由、参考にしている理由

<参考にしている理由>

小学生を除いてサンプル数が少ないため参考に留めるが、“病気や生活習慣など、健康上の理由から”が参考になっている大きな理由で、平成18年度のキャンペーン認知効果の調査結果と比較すると、“体型が気になるから”という人は少なく、体型を気にすると思われる女子大生でも、全国の平均に留まっている。反面“何となく”という人が多い傾向になっている。

表2-3 食事バランスガイド・参考理由
(参考にしている人対象)

		全体	体型が気になるから	健康上の理由から	なんとなく	その他
小学生		521	25.2	64.6	22.4	3.8
保護者		41	26.8	73.2	12.2	14.6
教職員		53	15.1	86.8	7.5	3.8
女子大生		17	23.5	64.7	35.3	—
キャンペーン認知調査	第一回	86	31.4	89.5	5.8	2.3
	第二回	132	31.8	88.6	8.3	9.1

<参考にしている理由>

同じく小学生以外はサンプル数が少ないため参考に留めるが、小学生では“どのように参考にしたらよいかわからないから”という使い途がわからないことが参考にしていない大きな理由になっているのに対し、他の層は“すでにバランスの良い生活を送っているから”が主な理由で、“面倒だから”のウエイトも高まっている。

平成18年度のキャンペーン認知効果調査の結果から時系列で見ると全国の動きが“すでにバランスの良い生活を送っているから”から、“どのように参考にしたらよいかわからないから”、“面倒だから”へシフトしてきているのに対し、保護者、教職員、女子大生ではバランスの良い生活を送っていることが主理由であり、使い途がわからないとする人の割合が少ない。

表2-4 食事バランスガイド・非参考理由
(参考にしている人対象)

	全体	食生活をおくつてのいい	らどのよいか参考にしたい	にバランスの興味が無い食生活	面倒だから	その他	
小学生	510	22.9	46.7	11.4	11.4	8.0	
保護者	17	29.4	23.5	—	23.5	23.5	
教職員	51	41.2	11.8	5.9	15.7	25.5	
女子大生	63	27.0	15.9	6.3	47.6	7.9	
キャンペーン認知調査	第一回	79	48.1	17.7	—	21.5	12.7
	第二回	106	29.2	31.1	3.8	29.2	6.6

※不明は表示より除く。

3. 「食事バランスガイド」の評価、今後の活用意向と魚摂取意向

(1) 食生活のバランスを考えるときの目安度

出前授業では「食事バランスガイドの話」を一講座として設けているが、受講後同ガイドが食生活のバランスを考えるときの目安になるかどうかについて聞いたところ、“目安になる”という人は小学生では63.2%、保護者91.8%、教職員83.3%、女子大生84.2%と、小学生に“わからない(無回答含む)”とする人が32.3%みられるものの、他の層では多くの人に評価されている。小学生について性別、学年別にみると、女性、高学年に評価されている。

受講の効果を把握するために受講していない人の目安になるかどうかの反応と比較してみると(比較データは平成19年度「水産物を中心とした消費に関する調査」)、“目安になる”割合が、小学生では受講者63.2%に対し非受講者53.7%、同じく保護者では91.8%対4.3%、教職員では83.3%対80.8%、女子大生では84.2%対76.6%と、いずれも受講者のほうが多く、特に保護者、で評価の差が大きい。非受講者と比べると、各層とも“わからない”とする人の割合が減り“目安になる”にシフトしており、出前授業が理解促進に役立っていることがわかる。

図3-1 食生活を考えるときの目安について



※“その他”の数値は表示から除く。

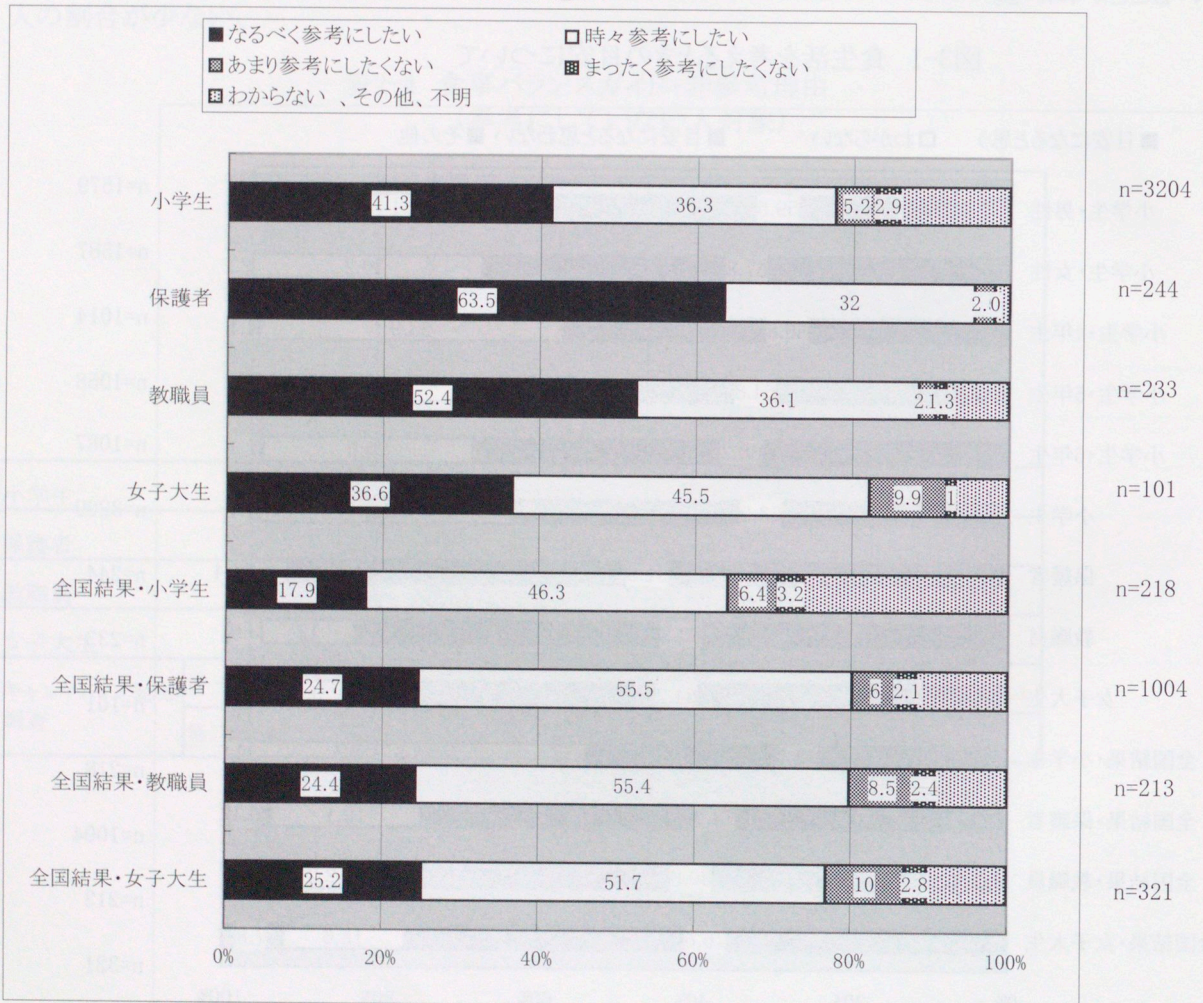
※“わからない”は無回答を含む。

(2) 今後の参考(活用)意向、参考にしたくない理由

今後、食事や買い物の際に「食事バランスガイド」を参考にするかどうかについて同様に、受講者、非受講者の対比でみると、“なるべく参考にしたい”という積極活用意向者が小学生では受講者41.3%に対し非受講者17.9%、保護者では63.5%対24.7%、教職員では52.4%対24.4%、女子大生では36.6%対25.2%と、いずれも受講者のほうが圧倒的に多く、授業を通し“時々参考にする”、“わからない”といった人々を、積極活用姿勢に変容させていることがわかる。

“時々参考にしたい”を加えた活用意向者は小学生で77.6%、保護者95.5%、教職員88.5%、女子大生82.1%と多くの方が活用を意識しており、また、女子大生を除いては“目安になる”という人の割合を上回る意向を得ており、活用を促すにあたり授業の成果が垣間見られる。

図3-2 今後の参考(活用)意向

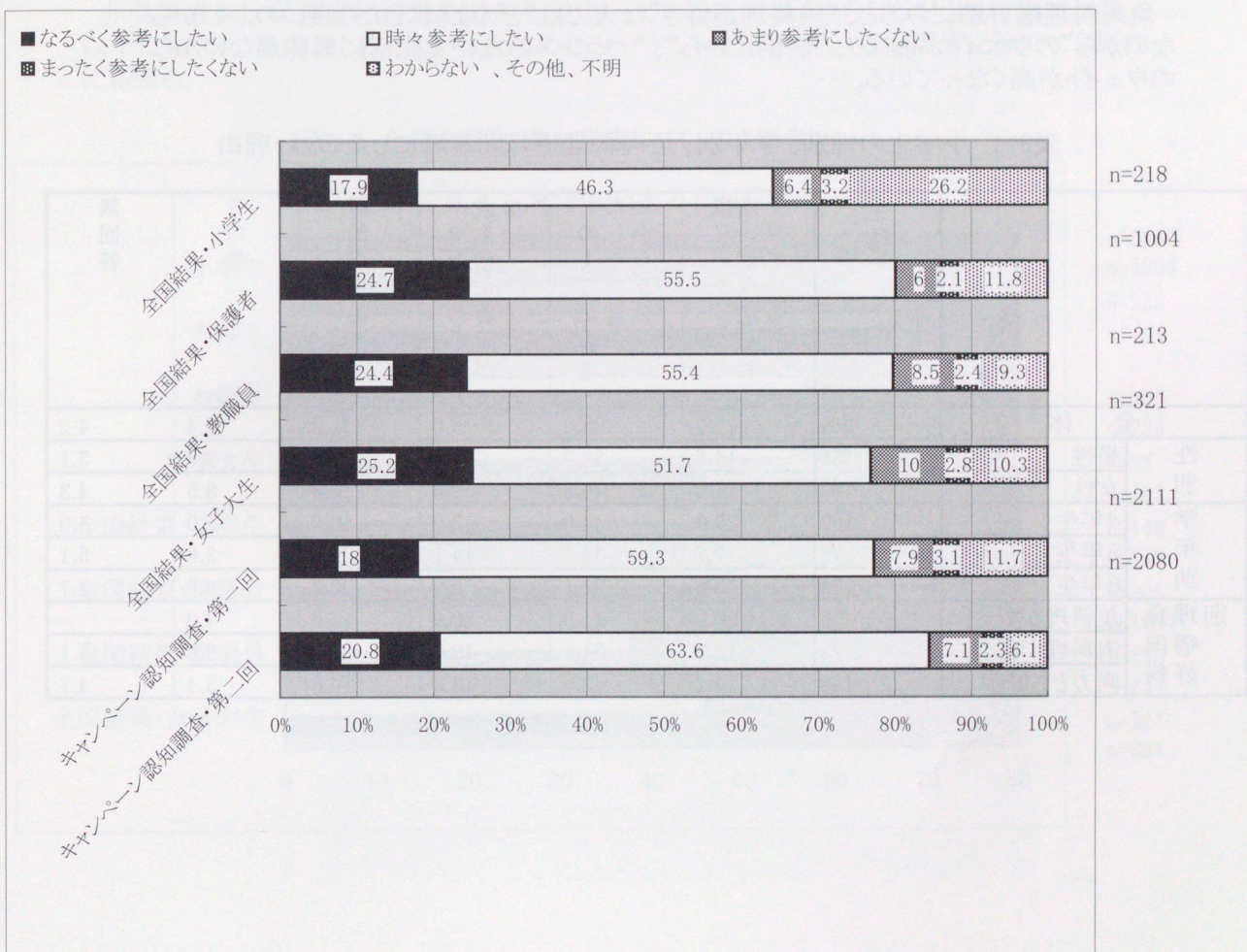


※“わからない”“その他”“不明”の数値は表示から除く。

非受講者と平成18年度のキャンペーン認知効果調査第二回目(平成19年2月実施。全国20～69歳の男女)の結果を比較してみると、ほぼ似通った活用意向となっている。(注:キャンペーン認知効果調査は“なるべく参考にしたい”の回答肢が“おおいに参考にしたい”となっている)

つまり、マス媒体を中心とした活動だけでは、認知促進には繋がっているが理解促進には限界があり、活用法は限られてくるとみられる。

図3-3 今後の参考(活用)意向



<参考にしたくない理由>

保護者、教職員、女子大生は参考にしたくないという人はほとんどいないため、ここでは小学生についてだけとりまとめる。

最も多い理由は“どのように参考にしたら良いのかわからないから”38.8%で、女性、学年が低くなるほど多くなっている。ついでに“面倒だから”21.5%で男性、5年生に多い。“既にバランスの良い生活を送っているから”は15.0%。

魚肉料理嗜好別にみると、“肉料理が好き”な人では“どのようにしたら良いのかわからないから”のウェイトが弱まり、“面倒だから”、“バランスの良い食生活に興味がないから”のウェイトが高くなっている。

表3-1 小学生の性別、学年別、魚肉料理嗜好別参考にしたくない理由

		全体	既にバランスの良い生活をおく	どのようなら良い参考	バランスに興味が無い	面倒だから	その他	無回答
全体		260	15.0	38.8	15.0	21.5	5.4	4.2
性別	男性	159	14.5	33.3	18.2	27.0	3.8	3.1
	女性	94	17.0	46.8	9.6	13.8	8.5	4.3
学年別	4年生	100	20.0	44.0	12.0	16.0	4.0	4.0
	5年生	78	7.7	38.5	14.1	30.8	3.8	5.1
	6年生	74	17.6	31.1	18.9	20.3	9.5	2.7
魚肉料理嗜好別	魚料理が好き	25	20.0	44.0	20.0	12.0	4.0	—
	肉料理が好き	73	12.3	31.5	19.2	26.0	6.8	4.1
	両方とも好き	148	16.2	43.9	12.2	19.6	3.4	4.7

(3) 参考意向者における今後の魚摂取意向

食事バランスガイドを参考にしようと思っている“なるべく参考にする”“時々参考にしたい”人たちにおける今後の魚摂取意向をみると、“増やそうと思う”人が小学生で55.8%、保護者66.5%、教職員56.8%、女子大生55.4%と、いずれも半数以上の人に魚摂取意向を促しており、参考にしたくない人を含めたマーケット全体でみても、各層5割前後の人に摂取増を促している。

非受講者では保護者に摂取を増やそうと思っている人が多くみられるが、他の層は半数以下に留まり、参考にしたくない人も含めたマーケット全体でみると、保護者を除いて3割台に留まる。

図3-4 今後魚摂取増を意識している人の割合

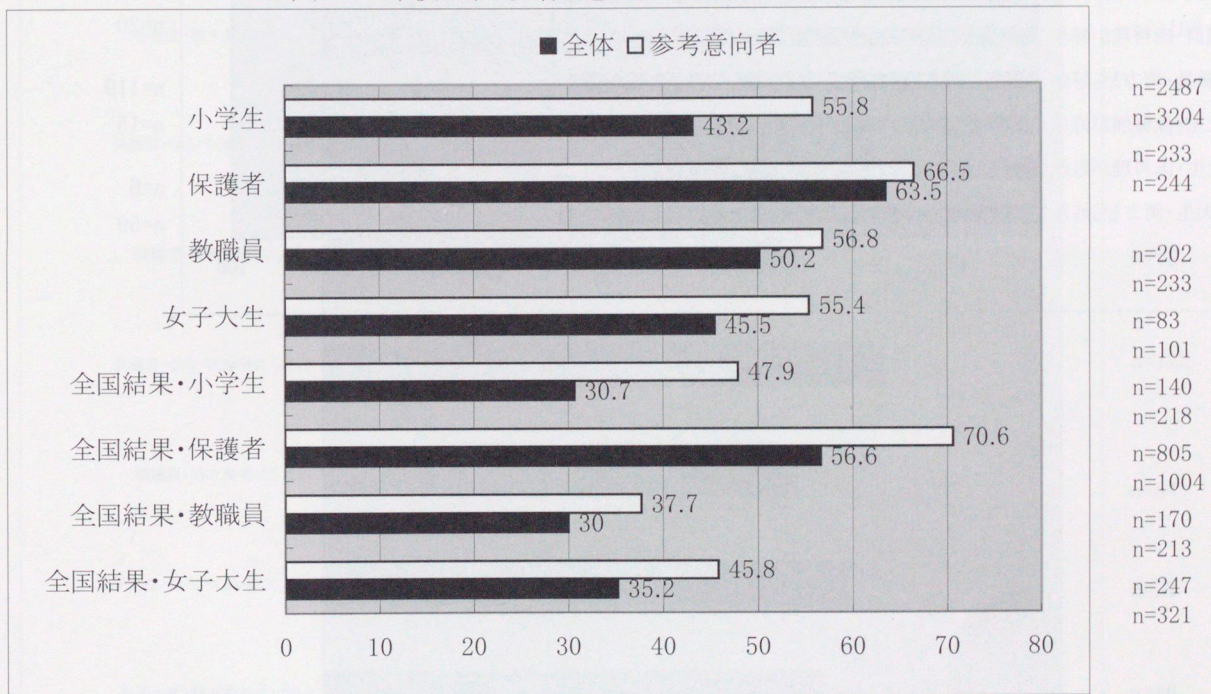
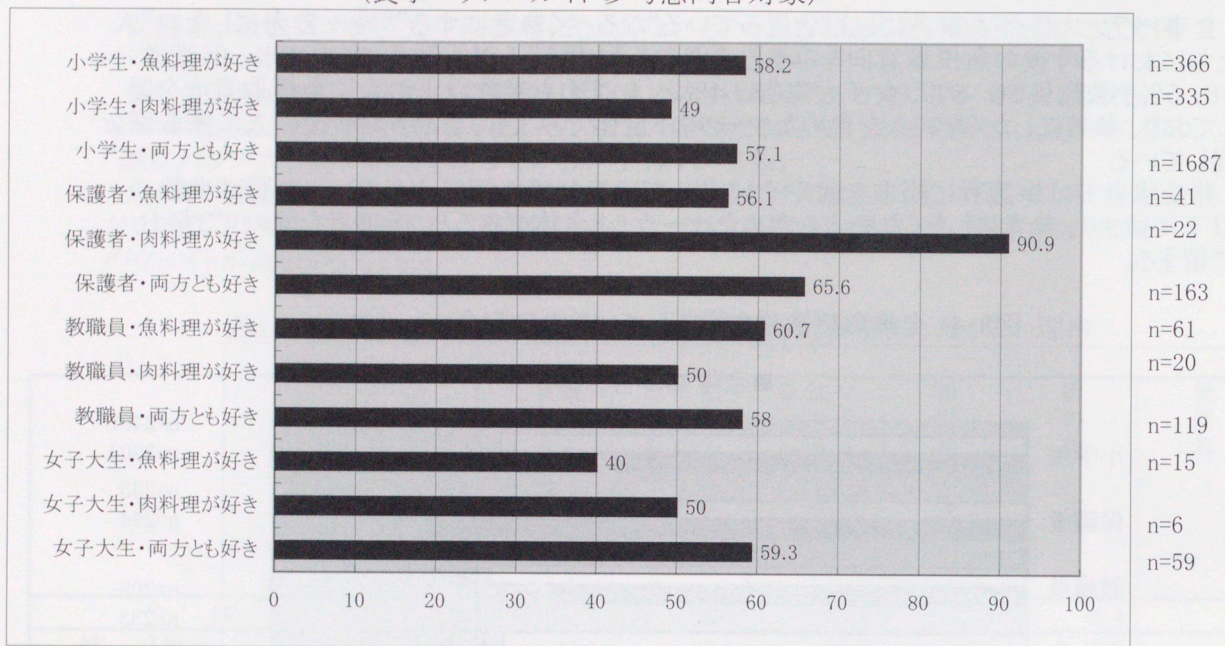
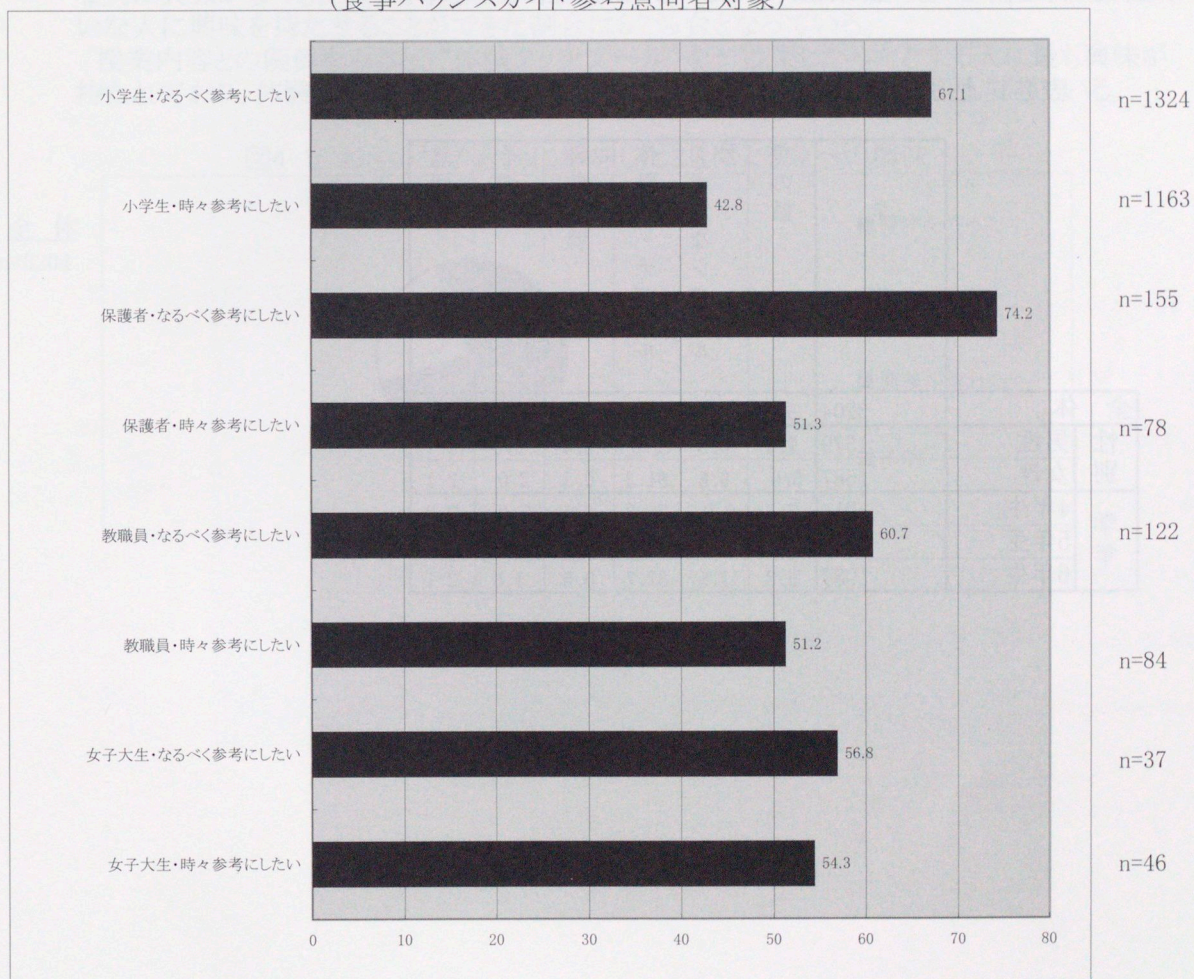


図3-5 魚肉料理嗜好別魚摂取増を意識している人の割合
 (食事バランスガイド参考意向者対象)



増やそうと思っている人たちを魚肉料理嗜好別にみると、全般的に“魚料理が好き”もしくは“魚肉料理両方とも好き”な人に摂取が意識されている中で、保護者では自分の好みよりは家族の健康を優先するためか“肉料理が好き”な人の摂取意向を促している点が注目される。同じく、食事バランスガイド参考意向度との関係を見ると、“なるべく参考にしたい”という積極活用意向者に摂取増を意識している人が多くみられ、理解度が摂取意向に強く結びついており、中でも小学生、保護者にその傾向が強くみられる。

図3-6 食事バランスガイド参考意向度別魚摂取増を意識している人の割合
(食事バランスガイド参考意向者対象)



4、出前授業の評価と効果

(1) 小学生における評価と意識の変化

① 参加して一番楽しかった授業内容

性別、学年別に関わりなく“体験タッチプール”が圧倒的な支持を得ている。体験タッチプールの圧倒的な支持の中で陰が薄いのが、ついで“おさかなシャトル号”、“魚の話”があげられ、“料理講習”を一番楽しかったとする人はほとんどいない。

表4-1 性別・学年別一番楽しかった授業内容

		全 体	魚 の 話	号 お さ か な シ ャ ト ル	体 験 タ ッ チ プ ー ル	料 理 講 習	そ の 他	無 回 答
全	体	3204	6.1	8.8	79.7	0.2	2.2	2.9
性 別	男性	1579	7.2	8.3	79.0	0.4	2.5	2.7
	女性	1587	5.0	9.6	81.2	0.1	2.0	2.1
学 年	4年生	1014	7.5	9.0	78.3	0.1	3.0	2.2
	5年生	1058	5.1	10.2	79.7	0.1	2.0	2.9
	6年生	1087	5.3	7.5	82.7	0.5	1.8	2.1

② 魚に対する興味の変化

おさかな学習会を受講して魚に“興味をもった”人は70.1%と、約7割の人に興味を持たせている。性別、学年別にみて興味度に差はみられず、全体的に興味を持たせることができている。

魚肉料理の嗜好別にみると、“魚料理が好き”、“魚肉料理両方とも好き”の魚料理が好きな人に興味が多くもたれ、“肉料理が好き”もしくは“魚肉料理両方とも嫌い”の魚料理が嫌いな人に興味を持たせることができた割合は57%台となっている。

授業内容との関係を見ると、“体験タッチプール”を一番楽しかったとする人に最も興味を持たれており、体験タッチプールは楽しさとともに魚へ興味を持たせることもできている。

図4-1 おさかな学習会に参加したことによる魚への興味

全体
n=3204

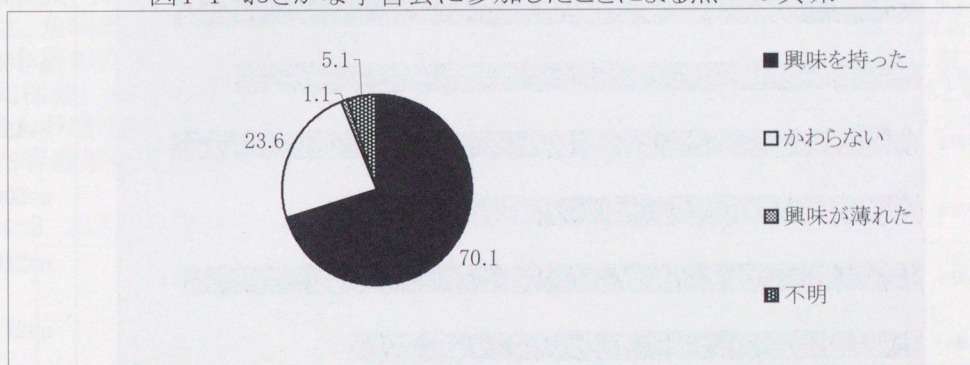
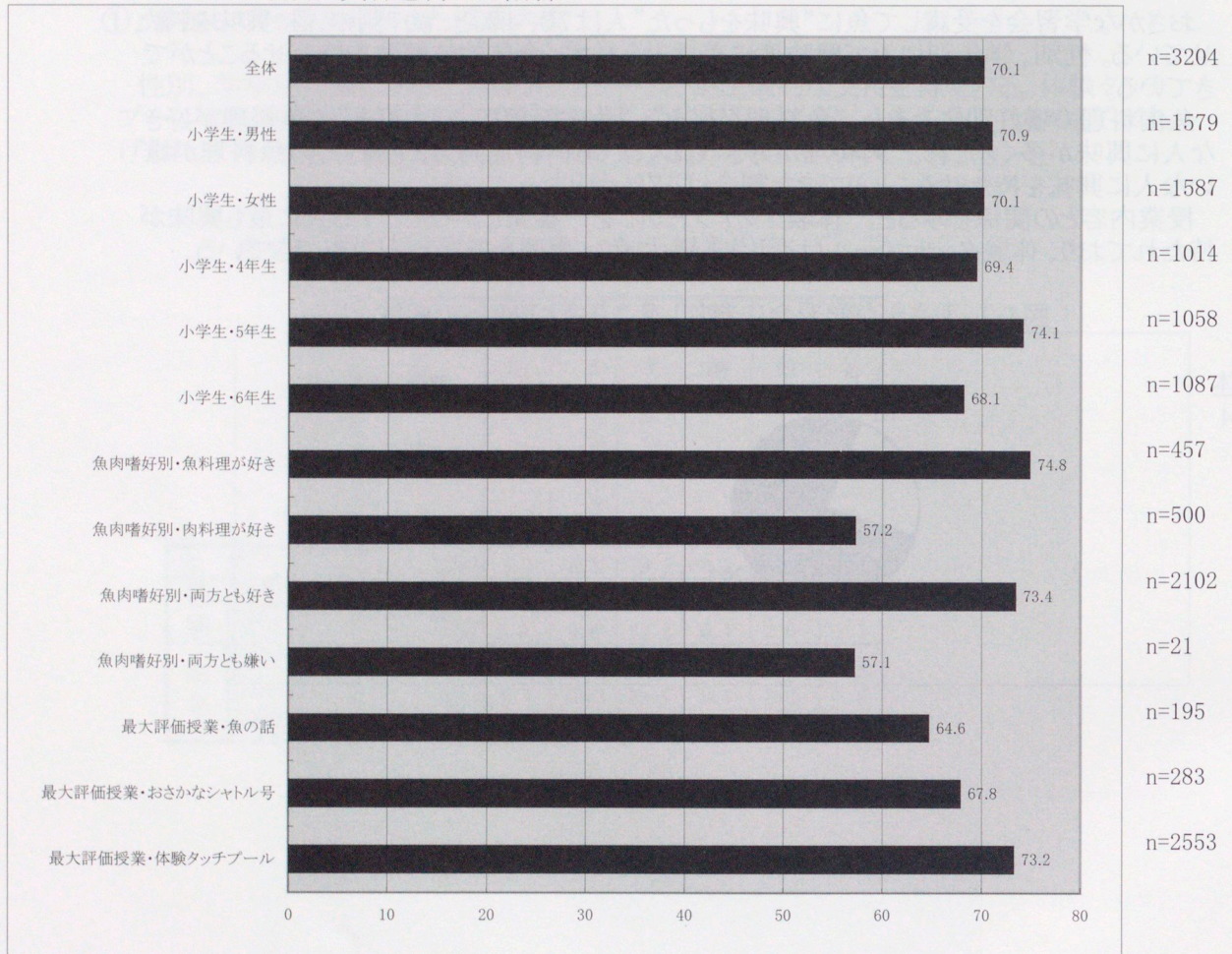


図4-2 性別・学年別・魚肉料理嗜好別・最も評価された授業別・おさかな学習会に参加したことによる魚に興味を持った割合



③ 家庭における魚料理欲求の変化

今後家庭で魚料理を“増やして欲しかった”とする人は48.2%と半数弱。この数値はマーケット全体でみたときの今後の魚摂取増意向者43.3%とほぼ同じ数値となっている。性別、学年別にみて大きな差はみられないが、やや5年生に増やして欲しかった人が多くみられ、6年生に少ない。

魚肉料理の嗜好別にみると、“魚料理が好き”な人の欲求度が高まり、“魚肉料理両方とも好き”な人でも半数以上の人が増やして欲しいと思っている。一方、“肉料理が好き”、“魚肉料理両方とも嫌い”や“どちらでもない”とする魚料理を好んでいない人が増やして欲しいと態度変容させ得ている数値は、それぞれ4人に1人強で魚料理好きの人と比べると低い数値に留まっている。

授業内容との関係を見ると、魚への興味を持たせることができていた“体験タッチプール”は、魚料理の欲求度では“魚の話”、“おさかなシャトル号”とほぼ同じ数値に留まっている。

今後の食事バランスガイドの活用意向との関係を見ると、今後の魚摂取増に対する意識同様強い相関がみられ、“なるべく参考にしたい”とする人の欲求度は65.2%と約3人に2人が増やして欲しいとしており、他の層と比べ大きな差がみられる。食事バランスガイドの内容理解促進活動が魚料理の普及促進に大きく役立つことがうかがえる。

図4-3 おさかな学習会に参加したことによる家庭における魚料理欲求の変化

全体
n=3204

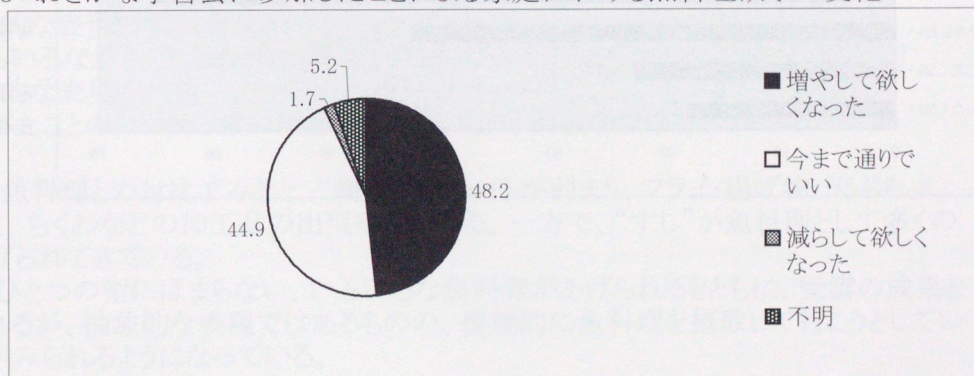
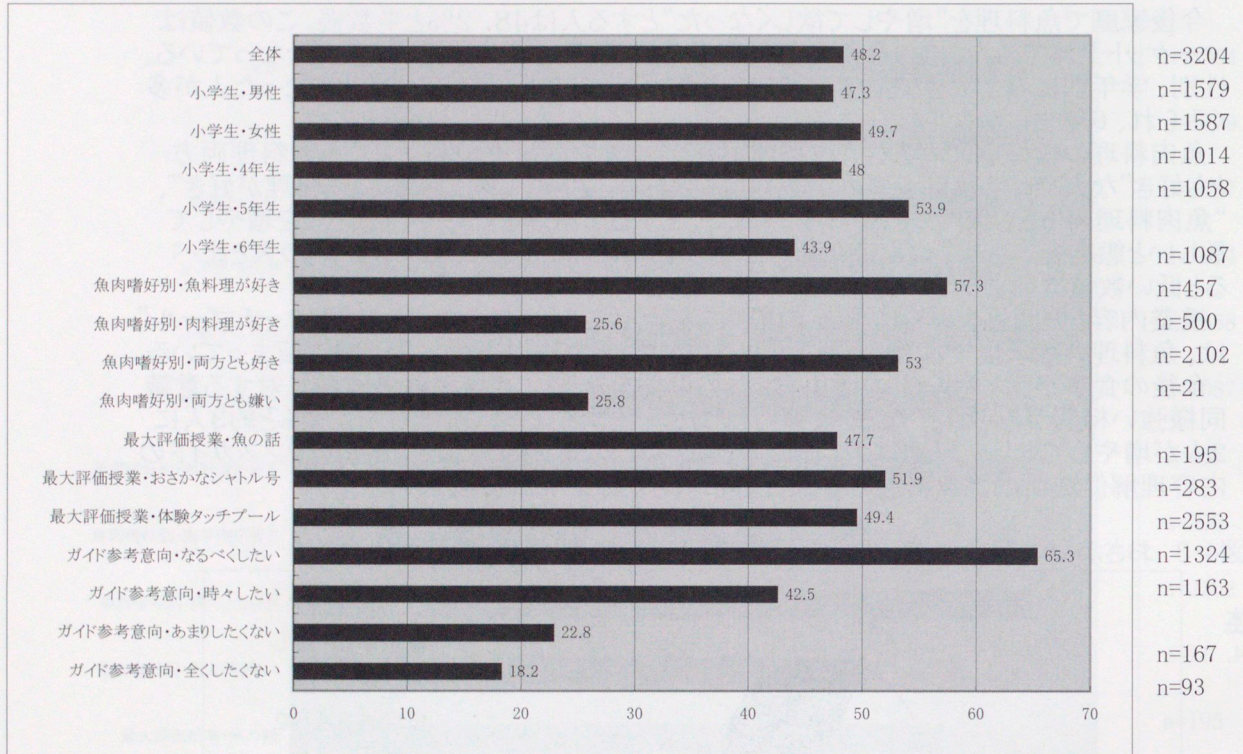


図4-4 性別・学年別・魚肉料理嗜好別・最も評価された授業別・食事バランスガイド参考意向別今後家庭における魚料理を増やしてほしい割合



④ 今後食べてみたい魚料理

今後食べてみたい魚料理を自由回答で聞いた結果、現状好きな魚料理の刺身、焼き魚の回答が上位に上げられたが、回答は多岐にわたっている。回答をおおまかにとりまとめると次のようになる。

	今後食べて みたい魚料理	好きな魚 料理
刺身	646人(20.2)	(70.4)
焼き魚	566人(17.7)	(54.2)
煮魚	251人(7.8)	(24.9)
フライ・揚げ物・天ぷら	186人(5.8)	(37.8)
かまぼこ、ちくわなどの加工品	26人(0.8)	(28.7)
すし	199人(6.2)	
具体的魚種名があげられた料理 (マグロステーキ、サケ料理、ふぐ料理、うなぎ、フカヒレ料理など)	158人(4.9)	
魚種名はあげられないが具体的な魚料理 (ムニエル、魚のサラダ、ホイル焼き、シーフードピザなど)	44人(1.4)	
抽象的な表現の魚料理 (いろいろな魚料理、おいしい料理、栄養のある料理、バランスの良い料理など)	221人(6.9)	
抽象的な表現の魚種 (食べたことのない魚、嫌いな魚、新鮮・旬の魚、高級な魚など)	84人(2.6)	

好きな魚料理との対比でみると、“刺身”のウェイトが弱まり、フライ・揚げ物・天ぷら、かまぼこ、ちくわなどの加工品の出現率が弱まる。一方で、“すし”が魚料理として多くの人にあげられてきている。

また、ひとつの型にはまらない、いろいろな魚料理があげられるとともに、受講の成果とも思われるが、抽象的な表現ではあるものの、積極的に魚料理を摂取して行こうとしている意向がみられるようになっている。

⑤ 受講しての感想

受講感想の自由回答をまとめると次のようになる。

“いろいろな魚に触られてよかった”など体験タッチプール関連…………… 741人

が最も多くの人にあげられ、ついで

“魚のことがよくわかって勉強になった”…………… 318人

“おさかなシャトルが楽しかった、魚偏の漢字の勉強になった”…………… 104人

“魚のとり方や魚のことを教えてもらって勉強になった”…………… 37人

など、勉強になった要素が延べ459名にあげられ、その結果

“今までより魚に興味を持った”人は…………… 94人

にあげられている。

一方、栄養バランス上、魚が良いと理解した人や今後魚の摂取を増やそうと思った人は

“魚は栄養バランスが良く、健康に良いとわかった”関連…………… 71人

“これからは魚をいっぱい食べます”…………… 83人

合計で延べ154名と“体験タッチプール関連”、“魚のことが良くわかって勉強になった”を除くと、多くの人にあげられる要素となっている。

受講全体としての感想では

“面白かった、楽しかった”……………438人

“またやって欲しい”……………139人

で、個別内容としては

“腹話術、人形が面白かった”が…………… 44人

にあげられ、授業のつなぎ役として役立っている面がうかがえる。

(2) 保護者における評価と意識の変化

① 参加して一番参考になったこと

保護者において参加して一番参考になったことは“魚のさばき方”で85.7%と圧倒的に多く、日常の魚料理の関心ごととして、魚の捌き方が大きなものしてあることが想定される。一方で、“魚料理が好き”な人では、魚の捌き方をあげている人は76%で、魚の捌き方以外への関心もみられる。魚の捌き方が大きな関心ごとではあるものの、これら、魚の捌き方は卒業した人たちの興味を持たせていく授業内容をどのように作りあげて行くかの検討も必要になるものと思われる。

表4-2 魚肉料理嗜好別一番参考になったこと

		全 体	魚 の さ ば き 方	魚 に つ い て の 話	魚 料 理 の 楽 し さ	そ の 他	無 回 答
全 体		244	85.7	5.3	5.7	1.2	2.0
魚 肉 料 理 嗜 好	魚料理が好き	42	76.2	7.1	9.5	-	7.1
	肉料理が好き	27	92.6	-	-	3.7	3.7
	両方とも好き	168	86.9	6.0	6.0	0.6	0.6
	両方とも嫌い	-	-	-	-	-	-
	どちらでもない	5	80.0	-	-	20.0	-
	無回答	2	100.0	-	-	-	-

② 魚料理の得意、不得意と魚を捌いた経験有無、今後の自信度

受講者の魚料理の得意、不得手をみると、“得意”11.5%に対し“不得意”48.0%とほぼ1対4となっている。“魚料理が好き”な人でも“得意”21.4%、“不得意”26.2%と不得手の人のほうが多く、“魚肉料理両方とも好き”な人では全体とほぼ同じく1対4で圧倒的に不得手のほうが多い。肉料理好きな人では得意な人はいず、得意、不得手が魚の調理、摂取に大きく影響していることがうかがわれる。

表4-3 魚肉料理嗜好別魚料理の得手不得手

		全 体	得 意	不 得 意	ど ち ら で も な い	無 回 答
全 体		244	11.5	48.0	38.9	1.6
魚 肉 料 理 嗜 好	魚料理が好き	42	21.4	26.2	45.2	7.1
	肉料理が好き	27	—	81.5	18.5	—
	両方とも好き	168	11.3	47.0	41.1	0.6
	両方とも嫌い	—	—	—	—	—
	どちらでもない	5	—	60.0	40.0	—
	無回答	2	—	100.0	—	—

受講者の中で丸の魚を捌いた経験がある人は75.4%と4人に3人が経験している。しかし、受講後丸の魚を捌くことに“自信を持ってできる”人は18.9%で、捌いた経験がある人でも受講後自信を持っている人は22.8%と多くの人(64.1%)は“何とかなる”というレベルで、今回の受講では自信を持たせることができず、経験の積み重ねを必要としている。魚を捌いた経験がない人では、今回の受講で“何とかなる”という人と“まだ自信がない”という人とに分かれる。

図4-5 丸の魚を捌いた経験

全 体
n=3204

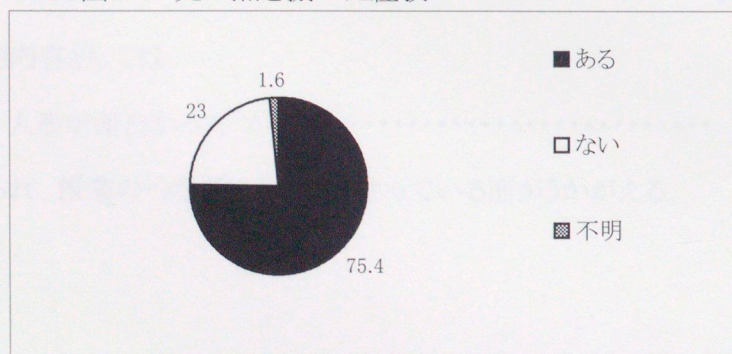


表4-4 丸の魚を捌いた経験有無別受講後の捌く自信度

	全 体	き る 自 信 を 持 っ て で	何 と か な る	ま だ 自 信 が な い	は 自 分 で 捌 こ う と	無 回 答
全 体	244	18.9	58.6	20.5	0.4	1.6
捌いた経験がある	184	22.8	64.1	12.5	—	0.5
捌いた経験がない	56	3.6	44.6	48.2	1.8	1.8
無回答	4	50.0	—	—	—	50.0

③ 魚料理に対する意識の変化

受講して魚料理を“好きになった”人は67.2%、“かわらない(無回答含む)”32.4%、“嫌いになった”は0.4%。魚肉料理嗜好別に好きになった人の割合をみると、“魚肉料理両方とも好き”な人の態度変容が最も多く、“肉料理が好き”な人の態度変容は40.7%である。

表4-5 魚肉料理嗜好別魚料理に対する意識の変化

		全 体	好 き に な っ た	か わ ら な い	嫌 い に な っ た	無 回 答
全 体		244	67.2	29.5	0.4	2.9
魚 肉 料 理 嗜 好	魚料理が好き	42	64.3	23.8	-	11.9
	肉料理が好き	27	40.7	55.6	-	3.7
	両方とも好き	168	72.6	26.2	0.6	0.6
	両方とも嫌い	-	-	-	-	-
	どちらでもない	5	40.0	60.0	-	-
	無回答	2	100.0	-	-	-

受講して家族にとって魚料理の大切さを認識した人は76.6%と4人に3人。魚料理の大切さの認識では魚料理好き、肉料理好きに関係なく、多くの人に認識されている。

表4-6 魚肉料理嗜好別魚料理の大切さに対する意識の変化

		全 体	わ か つ た	い わ い も と ち ら な い	い ち ら な い	無 回 答
全 体		244	76.6	2.5	18.9	2.0
魚 肉 料 理 嗜 好	魚料理が好き	42	76.2	-	14.3	9.5
	肉料理が好き	27	77.8	-	22.2	-
	両方とも好き	168	77.4	3.0	19.0	0.6
	両方とも嫌い	-	-	-	-	-
	どちらでもない	5	40.0	20.0	40.0	-
	無回答	2	100.0	-	-	-

今後の家庭内の魚料理摂取意向については“増やす”61.5%に対し、“今まで通り”は34.4%。魚肉料理嗜好別にみると、食事バランスガイド参考意向者における今後の魚摂取意向と同様、魚料理好きの人よりも肉料理好きの人のほうが増加意向が強い。魚料理好きな人では既に魚料理を十分に摂取しているということが影響していることも考えられるが、肉料理好きの人の受講後の魚料理が好きになった割合、40.7%と比べると摂取意向は大きく、自分の好みを離れ家族の健康、栄養バランスなどを考え魚料理を増やそうと態度変容を促しているものとみられ、受講成果のひとつとして考えられる。

表4-7 魚肉料理嗜好別今後の家庭内魚料理摂取意向

		全 体	増 や す	通 今 り ま で	減 ら す	無 回 答
全 体		244	61.5	34.4	-	4.1
魚 肉 料 理 嗜 好	魚料理が好き	42	47.6	40.5	-	11.9
	肉料理が好き	27	70.4	25.9	-	3.7
	両方とも好き	168	63.1	34.5	-	2.4
	両方とも嫌い	-	-	-	-	-
	どちらでもない	5	80.0	20.0	-	-
	無回答	2	50.0	50.0	-	-

今後の食事バランスガイドの参考意向と家族にとっての魚料理の大切さ、今後の家庭内の魚料理摂取意向との関係を見ると、魚料理の大切さの認識では、“なるべく参考にした”人と“時々参考にした”人とで大きな違いはみられず、参考意向の積極度の影響はみられないが、魚料理の摂取意向では積極参考意向者に魚摂取増加意向者が多くみられ、食事バランスガイドの理解促進は魚料理の普及に大きくつながるものとみられる。

表4-8 食事バランスガイド参考意向別魚料理の大切さに対する意識の変化及び今後の家庭内魚料理の摂取意向

	〈魚料理の大切さ〉				〈今後の家庭内魚料理摂取意向〉			
	全 体	わ か つ た	わ か ら な い	ど ち ら と も い え な い	増 や す	今 ま で 通 り	減 ら す	無 回 答
全 体	244	76.6	2.5	20.9	61.5	34.4	-	4.1
なるべく参考にした	155	78.1	1.3	20.6	70.3	25.2	-	4.5
時々参考にした	78	79.5	3.8	16.7	50.0	46.2	-	3.8
あまり参考にしたくない	6	33.3	-	66.7	16.7	83.3	-	-
まったく参考にしたくない	-	-	-	-	-	-	-	-
わからない	3	-	33.3	66.7	-	100.0	-	-
その他	-	-	-	-	-	-	-	-
無回答	2	100.0	-	-	50.0	50.0	-	-

参考になった受講内容との関係を見ると、“魚の捌き方”以外の“魚についての話”、“魚料理の楽しさ”をあげている人では、魚料理の大切さは認識されたものの今後の家庭内の魚料理摂取増加意向には結びついていない。この両授業は摂取増加意向が少ない魚料理が好きな人に受け容れられていることもあるが、それらの人たちの摂取増加を促す視点から、授業内容の見直し、検討が必要と思われる。“魚についての話”受講者に魚料理が“好きになった”人の割合が少ないことがそのあらわれの一つとみられる。

表4-9 参考になった受講内容別魚料理の大切さに対する意識の変化及び今後の家庭内魚料理摂取意向

	全 体	〈魚料理の大切さ〉			〈今後の家庭内魚料理摂取意向〉			
		わ か つ た	わ か ら な い	い ど ち ら と も い え な	増 や す	今 ま で 通 り	減 ら す	無 回 答
全 体	244	76.6	2.5	20.9	61.5	34.4	-	4.1
魚のさばき方	209	75.6	2.4	22.0	63.2	33.0	-	3.8
魚についての話	13	92.3	-	7.7	53.8	46.2	-	-
魚料理の楽しさ	14	92.9	-	7.1	50.0	50.0	-	-
その他	3	33.3	33.3	33.3	66.7	33.3	-	-
無回答	5	60	-	40.0	40.0	20.0	-	40.0

④ 今後食べてみたい魚料理

保護者における今後食べてみたい魚料理の自由回答をまとめると、次のようになる。

	今後食べて みたい魚料理	好きな魚 料理
刺身	40人(16.4)	(82.0)
(内、自分で捌いた刺身 12人。アジのタタキ 7人)		
焼き魚	7人(2.9)	(77.5)
煮魚	17人(7.0)	(58.2)
フライ・揚げ物	6人(2.5)	(36.1)
具体的魚種名があげられた料理	3人(1.2)	
(アジやサバの料理、キャビア、ホヤ)		
魚種名はあげられないが具体的な料理	12人(4.9)	
(ブイヤベース、ムニエル、丸のまま蒸した料理、マリネ、香草焼きなど)		
抽象的な表現の魚料理	21人(8.6)	
(洋風な料理、アレンジ料理、自分で捌いた料理など)		

“刺身”が引き続き食べてみたい魚料理としてあげられているが、内容をみると、授業で受けた“自分で捌いた刺身”、“アジのタタキ”が半数を占め、受講の影響があらわれている。焼き魚よりも煮魚が多くあげられ、そのほか具体的もしくは抽象的な表現の魚料理があげられるようになっているのも、受講の影響と思われる。

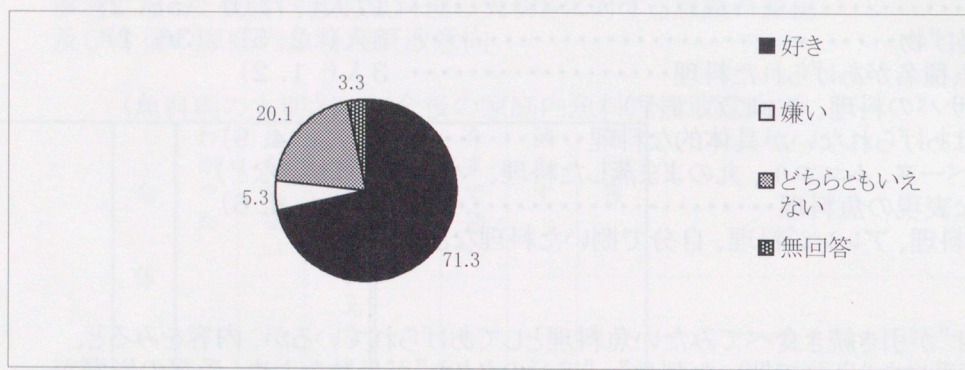
小学生の結果と比べると、“すし”、“具体的魚種名があげられた料理”の出現がほとんどみられないが、自分の好みよりも家族の献立を考えた回答になっている結果と思われる。

⑤ 家庭における魚料理調理の実態

小学校に通学している子供の魚料理の好き嫌いは“好き”71.3%、“嫌い”5.3%、“どちらともいえない”20.1%で、受講者の小学生の魚肉料理の嗜好に対する魚料理が好きな回答結果(“魚料理が好き”“魚肉料理両方とも好き”)79.9%とほぼ似通っており、全国結果と比べたとき、今回の小学生の受講者は魚好きが多いプロフィールになっていることを裏付けている。

図4-6 小学校に通学している子供の魚料理の好き嫌い

全体
n=244



家庭で魚料理を作るとき、家族によって献立を変えることがあるかどうかについては、“よくある”14.3%、“ときどきある”29.1%と4割強。献立を変えることがある人における変更する際の調理状況は、半数、51.9%の人が“家族によって調理方法を変える”をあげ、ついで“家族によって魚の種類を変える”33.0%があげられている。保護者もしくは家族によって肉料理を作るケースは合わせて2割で、全国結果と比べ保護者、小学生とも魚好きが多いこともあるのか献立を変えてあげることがあっても、調理方法の変更もしくは魚類の変更が主体で魚料理中心の献立になっている。

表4-10 献立変更の有無

全体	よくある	ときどきある	ほとんどない	無回答
244	14.3	29.1	54.9	1.6

表4-11 献立変更内容(献立の変更のある人対象)

全体	家族によって調理方法を魚料理に変える	家族によって魚の種類を変える	私は魚料理で、家族は肉料理を作る	私は肉料理で、家族は魚料理を作る	無回答
106	51.9	33.0	17.0	2.8	3.8

⑥ 受講しての感想

保護者の受講しての感想の自由回答をまとめると次のようになる。

“捌き方が参考になった”……………17人
“よくわかった、勉強になった”……………9人

と、魚の捌き方が勉強になった要素が延べ26名にあげられ、

“捌いてみたくなった、捌くのが楽しみ”……………11人
“新しい料理に挑戦、魚料理を増やしたい”……………2人

という、魚を捌くことを中心に挑戦意欲を持った人が延べ13名、

“(子ども、親にとっても)貴重な体験……………3人
“今は魚を見る機会が少ない、魚に触れられて良かった”……………2人
“はじめて捌いた”……………2人

と、貴重な体験の場を得たことに対する感想が延べ7名に、

結果、

“楽しかった、ありがとう”という感謝の言葉が……………33人

と、最も多くあげられている。

注文としては以下の3項目である。

“魚の料理方法をもっと知りたかった”
“刺身だけではなく、食べやすく美味しい味付け方法を教えてもらいたい”
“学校給食でも骨のある魚を出して欲しい”

(3) 教職員における評価

① 生徒達の勉強になったと思われる授業内容

教職員からみた生徒達に最も勉強になったと思われる授業内容は、生徒側(小学生)の最も楽しかった授業内容と一致し“体験タッチプール”が圧倒的に多くの人にあげられている。ついで“おさかなシャトル号”があげられ、“お魚の話”、“お魚のとり方”がほぼ同評価で続く。“お魚の話”、“食事バランスガイド”、“料理教室”といった実践型授業よりも、体験をさせて興味を持たせる体験型授業のほうが評価が高い。

「食事バランスガイドの話」は“非常に勉強になった”8.2%、“勉強になった”50.2%で、“難しすぎた”とする人は17.2%。総じて評価はされているが、他の授業内容と比べると、やや“難しすぎた”という人が多い。

表4-12 生徒達にとっての授業内容評価

	全 体	非 常 に 勉 強 に な っ た	勉 強 に な っ た	難 し す ぎ た	勉 強 に な ら な か っ た	無 回 答
お魚の話	233	19.7	49.8	9.0	-	21.5
食事バランスガイドの話	233	8.2	50.2	17.2	-	24.5
お魚のとり方の話	233	21.5	42.9	11.6	0.4	23.6
おさかなシャトル号	233	26.2	49.4	2.1	1.3	21.0
体験タッチプール	233	66.5	21.0	-	-	12.4
料理講習	233	8.6	11.6	1.3	0.4	78.1
その他のアトラクション	233	3.4	15.0	0.4	0.4	80.7

② 出前授業に対する感想

教職員からみた出前授業に対する感想をとりまとめると、次のようになる。

“初めての体験”、“本物に触れる機会がない”、“魚の種類が多くて楽しい”という体験タッチプール関連が延べ12名の人にあげられ、

“魚のとり方がわかりやすい”、“投網も貴重な体験”という魚のとり方が延べ4名に、それらの体験を通して、

“子どもたちの顔がとっても嬉しそう”、“子どもたちが夢中になる姿が見られた”という子どもたちの情操面が延べ9名の人にあげられ、

“楽しく貴重な体験”、“楽しい企画”の

体験の場を与えてくれたことに対する感謝の言葉が延べ9名の人にあげられている。このようにめったに触れることのできない体験の場に対する感謝が多くあげられている。

授業構成(企画)面では

“腹話術など子どもが飽きない工夫が良い”、“工夫された内容で関心が高まる”など、企画構成により魚への関心を高めるのに効果があったという人が述べ7名に。

また、おさかな学習会が

“教育活動の参考になった”、“5年生の社会科学習と魚の話が合致していた”、“魚好きの子が結構いることに気付いた”

と、教育指導面で有効であったとする人が少なからずいる。

一方、改善点では

“タッチプールの時間が少し短かった”、“話の時間より体験の時間を長く”

“お魚のとり方の話は見えにくかったので、ステージ上でやればよい”

“お魚の話に動画があるとよい”

“もう少しわかりやすい説明を”

などがあげられ、今回の調査対象とは外れるが、

“低・中学年向けにもわかるレベルで説明して欲しかった”(6名)

という声がある。

また、本題とは離れるが“すべての子に渡らないのでは景品は必要ない”(2名)にあげられている。

(3) 教職員における評価

(4) 女子大生における評価と意識の変化

① 参加して一番参考になったこと

女子大生では授業を受講して一番参考になったことは、“魚の捌き方及び調理方法”68.3%、“魚の話(ミニレクチャー)”20.8%のふたつに絞られるが、“魚の捌き方及び調理方法”のほうが圧倒的に多い。その中で、魚肉料理嗜好別にみると、肉料理好きの人に“魚の話(ミニレクチャー)”のウエイトが高まる傾向を示している。

表4-13 魚肉料理嗜好別一番参考になったこと

		全 体	魚の 話 (ミニ レク チャー)	魚の 捌き 方及 び調 理方 法	魚 料 理 の 楽 し さ	そ の 他	無 回 答
全 体		101	20.8	68.3	2.0	1.0	7.9
魚 肉 料 理 嗜 好	魚料理が好き	18	5.6	72.2	-	-	22.2
	肉料理が好き	9	55.6	44.4	-	-	-
	両方とも好き	71	21.1	69.0	2.8	1.4	5.6
	両方とも嫌い	-	-	-	-	-	-
	どちらでもない	2	-	100.0	-	-	-
	無回答	1	-	100.0	-	-	-

② 魚料理経験有無、得意・不得意と魚を捌いた経験有無・今後の自信度

受講者の魚料理調理経験は95%で、多くの人は何らかの形で経験している。魚料理の得手、不得手をみると、“得意”6.9%に対し“不得意”39.6%と得意と思っている人は少ない。保護者の結果と比べると“どちらでもない”(53.5%)とする人が多く、得意、不得意の対比でみると、保護者が1対4に対し、女子大生は1対5～1対6と不得意の割合が多い。また、“魚料理が好き”な人でも“得意”22.2%、“不得意”27.8%と不得意の人のほうが多く、肉料理好きな人では得意な人はいないという、保護者と全く同じ構造となっている。

図4-7 魚料理調理経験有無

全体
n=101

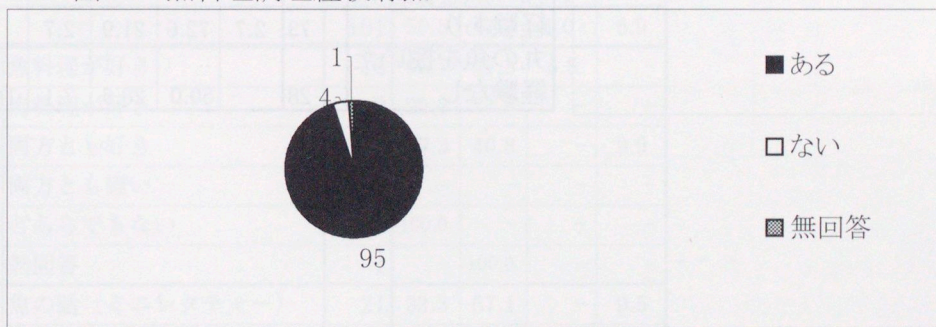


表4-14 魚肉料理嗜好別魚料理の得手不得手

		全 体	得 意	不 得 意	も ど ち ら か の い ら で
全 体		101	6.9	39.6	53.5
魚 肉 料 理 嗜 好	魚料理が好き	18	22.2	27.8	50.0
	肉料理が好き	9	-	66.7	33.3
	両方とも好き	71	4.2	39.4	56.3
	両方とも嫌い	-	-	-	-
	どちらでもない	2	-	50.0	50.0
	無回答	1	-	-	100.0

受講者の中で丸の魚を捌いた経験がある人は72.3%。ほぼ保護者(75.4%)と同じ数値を示している。しかし、受講後丸の魚を捌くことに“自信を持ってできる”という人は2.0%と自信を持っている人はほとんどいず、保護者の18.9%と比べたとき実践経験は非常に浅いものと思われ、実践の場を多く持つことが必要である。

図4-8 丸の魚を捌いた経験
全体 n=101

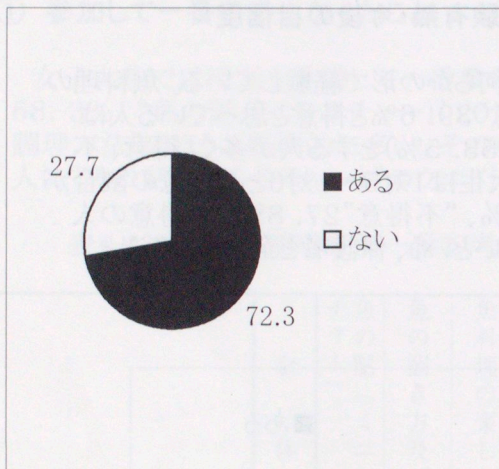


表4-15 丸の魚を捌いた経験有無別
受講後の捌く自信度

	全体	自信を持ってできる	何とかなる	まだ自信がない	わな い 自分 で 捌 こ う と は 思	無 回 答
全体	101	2.0	66.3	23.8	4.0	4.0
丸の魚を捌いた 経験あり	73	2.7	72.6	21.9	2.7	-
丸の魚を捌いた 経験なし	28	-	50.0	28.6	7.1	14.3

③ 魚料理に対する意識の変化

受講して魚料理を“好きになった”人は50.5%と約半数。魚肉料理嗜好別にみると、魚料理好きの人を更に好きにさせることができているが、“魚肉料理両方とも好き”の人も含め、肉料理好きな人を魚料理を好きに態度変容させるには弱い面がうかがえる。

そのことは一番参考になった授業内容別にみたとき、肉料理好きな人に受け容れられる傾向が強い“魚の話(ミニレクチャー)”を一番参考になったとあげている人に“好きになった”と態度変容している人が33.3%と少ないことに符合し、“魚の話(ミニレクチャー)”の内容検討が必要と思われる。

表4-16 魚肉料理嗜好別参考になった受講内容別魚料理に対する意識の変化

		全 体	好 き に な っ た	か わ ら な い	嫌 い に な っ た	無 回 答
全 体		101	50.5	41.6	1.0	6.9
魚 肉 料 理 嗜 好	魚料理が好き	18	66.7	27.8	5.6	-
	肉料理が好き	9	22.2	77.8	-	-
	両方とも好き	71	49.3	40.8	-	9.9
	両方とも嫌い	-	-	-	-	-
	どちらでもない	2	100.0	-	-	-
	無回答	1	-	100.0	-	-
受 参 考 内 容 に な っ た	魚の話(ミニレクチャー)	21	33.3	57.1	-	9.5
	魚の捌き方及び調理方法	69	55.1	39.1	1.4	4.3
	魚料理の楽しさ	2	50.0	50.0	-	-
	その他	1	100.0	-	-	-
	無回答	8	50.0	25.0	-	25.0

受講して家庭を持ったときの魚料理の大切さを認識した人は64.4%と約3人に2人。保護者の家族にとって魚料理の大切さを認識した割合、76.7%と比べると弱い。家庭を持ったときの魚料理の大切さの認識でも、保護者と比べたときに肉料理好きの人の認識が弱い結果となっている。

表4-17 魚肉料理嗜好別魚料理の大切さに対する意識の変化

	全 体	わ か つ た	わ か ら な い	い ど ち ら と も い え な	無 回 答
全 体	101	64.4	16.8	10.9	7.9
魚料理が好き	18	77.8	16.7	5.6	-
肉料理が好き	9	55.6	22.2	11.1	11.1
両方とも好き	71	63.4	15.5	11.3	9.9
両方とも嫌い	-	-	-	-	-
どちらでもない	2	-	50.0	50.0	-
無回答	1	100.0	-	-	-

今後の食事バランスガイドの参考意向と家庭を持ったときの魚料理の大切さとの関係を見ると、“なるべく参考にしたい”という積極意向者では大切さが“わかった”とする人が78.4%と保護者とほぼ同じ認識となっており、女子大生においても食事バランスガイドによる理解促進は、魚料理の大切さの態度変容を得るのに、大きな要素のひとつとなる。

表4-18 食事バランスガイド参考意向別魚料理の大切さに対する意識の変化

	全 体	わ か つ た	わ か ら な い	い ど ち ら と も い え な	無 回 答
全 体	101	64.4	16.8	10.9	7.9
なるべく参考にしたい	37	78.4	16.2	2.7	2.7
時々参考にしたい	46	63.0	10.9	13.0	13.0
あまり参考にしたくない	10	40.0	40.0	10.0	10.0
まったく参考にしたくない	1	-	-	100.0	-
わからない	3	33.3	33.3	33.3	-
その他	1	100.0	-	-	-
無回答	-	-	-	-	-

④ 今後食べてみたい魚料理

女子大生における今後食べてみたい魚料理の自由回答をまとめると、次のようになる。

	今後食べて みたい魚料理	好きな魚 料理
刺身	11人(10.9)	(69.0)
焼き魚	2人(2.0)	(80.3)
煮魚	17人(16.8)	(78.9)
フライ・揚げ物	3人(3.0)	(45.1)
すし	1人(1.0)	
具体的魚種名があげられた料理 (ヒラメ料理、鯛めし、海老チリ、ふぐ刺し、キンメダイ料理、ハモ料理など)	11人(10.9)	
魚種名はあげられないが具体的な魚料理 (ムニエル、パエリア、ホイル焼き、塩釜焼き、蒸し魚など)	8人(7.9)	
抽象的な表現の魚料理 (外国の郷土料理、家庭の心温まる料理)	2人(2.0)	
抽象的な表現の魚種 (食べたことのない魚)	2人(2.0)	

煮魚が最もあげられ、焼き魚、フライ・揚げ物の出現が少ない。小学生、保護者と比べると、具体的魚種名の料理および具体的な料理が多くあげられ、一方で抽象的な表現の魚料理、魚種の回答が少ない。料理本などで得られた料理献立があげられ、情緒的な家族、家庭の夕食シーンなどの思い浮かびが少ない結果と思われる。

問1. 魚料理と肉料理のどちらが好きですか。(○は1つ)

1. 魚料理 2. 肉料理 3. 両方好き 4. 両方嫌い 5. どちらでもない

問2. どのような魚料理が好きですか。(○はいくつでも)

1. 刺身 2. 焼き魚 3. 煮魚 4. フライ 5. 加工品(かまぼこ、ちくわ等)
6. その他() 7. 特にない 8. 魚料理はほとんど食べない・嫌い

問3. 魚料理の嫌いな部分があればそれは何ですか。(○はいくつでも)

1. 骨がある 2. においが嫌い 3. 見た目がいや 4. 食べるのが面倒
5. 食べるのに時間がかかる 6. 味が嫌い(脂っこい、こってりしている)
7. 味が嫌い(パサパサしている) 8. その他()

問4. 食べる魚で、好きな魚と嫌いな魚があれば教えてください。

1. 好きな魚() 2. 嫌いな魚()

問5. 夕食に魚料理を食べる回数は、1週間で平均して何回ぐらいですか。(○は1つ)

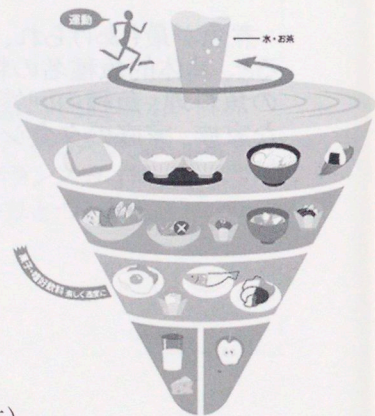
1. 1回 2. 2回 3. 3回 4. 4回 5. 5回 6. 6回 7. 7回

問6. どこで魚料理を1番多く食べますか。(夕食に限りません)(○は1つ)

1. 家庭 2. 学校 3. 外食 4. その他()

問7. 右の「食事バランスガイド」を知っていましたか。(○は1つ)

1. 内容を含め知っている
2. 名前程度は聞いたことがある
3. 今まで知らなかったけれど、今日初めて知った → 問10へ



問8. 問7で1又は2と回答された方におたずねします。

「食事バランスガイド」をどこで知りましたか。(○はいくつでも)

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. テレビ | 9. 雑誌の記事(広告) |
| 2. 新聞 | 10. インターネット(ホームページなど) |
| 3. パンフレット・リーフレット | 11. 行政機関の窓口 |
| 4. ポスター | 12. 友人・知人から聞いて |
| 5. スーパーなどのチラシ | 13. 各種シンポジウム・研修会 |
| 6. 店頭での表示(スーパーマーケット) | 14. 学校 |
| 7. 店頭での表示(コンビニエンスストア) | 15. 車両広告 |
| 8. 食品パッケージでの表示 | 16. その他() |

問9. 問7で1と回答された方におたずねします。

食事や買物の際、「食事バランスガイド」をどの程度参考にしていますか。(○は1つ)

1. いつも参考にしている → 問9-Aへ
2. 時々参考にしている → 問9-Aへ
3. あまり参考にしていない → 問9-Bへ
4. まったく参考にしていない → 問9-Bへ
5. わからない
6. その他 ()

問9-A. 問9で1又は2と回答された方におたずねします。

参考にしている理由は何ですか。(○はいくつでも)

1. 体型が気になるから
2. 病気や生活習慣病など、健康上の理由から
3. 何となく
4. その他 ()

問9-B. 問9で3又は4と回答された方におたずねします。

参考にしていない理由は何ですか。(○はいくつでも)

1. すでにバランスの良い食生活をおくっているから
2. どのように参考にしたら良いのかわからないから
3. バランスの良い食生活に特に興味がないから
4. 面倒だから
5. その他 ()

問10. 「食事バランスガイド」はあなたの食生活のバランスを考えるときの目安になると思いますか。(○は1つ)

1. 目安になると思う
2. 目安になるとは思わない
3. わからない
4. その他 ()

問11. 今後、食事や買物をする際に「食事バランスガイド」を参考にしたいと思いますか。(○は1つ)

1. なるべく参考にしたい → 問11-Aへ
2. 時々参考にしたい → 問11-Aへ
3. あまり参考にしたくない → 問11-Bへ
4. まったく参考にしたくない → 問11-Bへ
5. わからない
6. その他 ()

問11-A. 問11で1又は2と回答された方におたずねします。

参考にする際、今より魚を食べる量を増やそうと思いますか。(○は1つ)

1. 増やそうと思う
2. 今までと同じでいいと思う
3. 増やそうとは思わない

問11-B. 問11で3又は4と回答された方におたずねします。

参考にしたくない理由は何ですか。(○は1つ)

1. すでにバランスの良い食生活をおくっているから
2. どのように参考にしたら良いのかわからないから
3. バランスの良い食生活に特に興味がないから
4. 面倒だから
5. その他 ()

問12. 今日の「おさかな学習会」に参加して

1. 今日一番楽しかったことは(○は1つ)
(1. 魚の話 2. おさかなシャトル号 3. 体験タッチプール
4. 料理講習 5. その他 ())
2. 今日の「おさかな学習会」で魚について(○は1つ)
(1. 興味をもった 2. かわらない 3. 興味が薄れた)
3. これから家庭で魚料理を(○は1つ)
(1. 増やして欲しくなった 2. 今まで通りでいい
3. 減らして欲しくなった)
4. 今後どのような魚料理を食べてみたいですか。
()
5. 感想があれば書いてください。
()

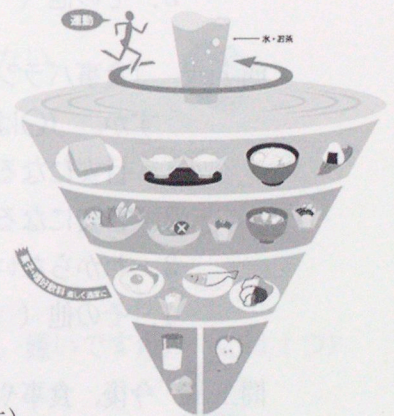
問13. あなた自身についておたずねします。

1. あなたの性別は(○は1つ)
1. 男性 2. 女性
2. あなたは現在、小学()年生
3. あなたを含めた家族数は
()人
4. 現在のお住まいは
()都・道・府・県 ()区・市・郡

—— ご協力頂きまして、誠にありがとうございました ——

調 査 票 保 護 者 ・ 教 職 員 用

- 問1. 魚料理と肉料理のどちらが好きですか。(○は1つ)
 (1. 魚料理 2. 肉料理 3. 両方好き 4. 両方嫌い 5. どちらでもない)
- 問2. どのような魚料理が好きですか。(○はいくつでも)
 (1. 刺身 2. 焼き魚 3. 煮魚 4. フライ 5. 加工品(かまぼこ、ちくわ等)
 6. その他() 7. 特にない 8. 魚料理はほとんど食べない・嫌い)
- 問3. 魚料理の嫌いな部分があればそれは何ですか。(○はいくつでも)
 (1. 骨がある 2. においが嫌い 3. 見た目がいや 4. 食べるのが面倒
 5. 食べるのに時間がかかる 6. 味が嫌い(脂っこい、こってりしている)
 7. 味が嫌い(パサパサしている) 8. その他())
- 問4. 食べる魚で、好きな魚と嫌いな魚があれば教えてください。
 (1. 好きな魚() 2. 嫌いな魚())
- 問5. 夕食に魚料理を食べる回数は、1週間で平均して何回ぐらいですか。(○は1つ)
 (1. 1回 2. 2回 3. 3回 4. 4回 5. 5回 6. 6回 7. 7回)
- 問6. どこで魚料理を一番多く食べますか。(夕食に限りません)(○は1つ)
 (1. 家庭 2. 学校 3. 外食 4. その他())
- 問7. 右の「食事バランスガイド」を知っていましたか。(○は1つ)
 1. 内容を含め知っている
 2. 名前程度は聞いたことがある
 3. 今まで知らなかったけれど、今日初めて知った → 問10へ
- 問8. 問7で1又は2と回答された方におたずねします。
 「食事バランスガイド」をどこで知りましたか。(○はいくつでも)
- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. テレビ | 9. 雑誌の記事(広告) |
| 2. 新聞 | 10. インターネット(ホームページなど) |
| 3. パンフレット・リーフレット | 11. 行政機関の窓口 |
| 4. ポスター | 12. 友人・知人から聞いて |
| 5. スーパーなどのチラシ | 13. 各種シンポジウム・研修会 |
| 6. 店頭での表示(スーパーマーケット) | 14. 学校 |
| 7. 店頭での表示(コンビニエンスストア) | 15. 車両広告 |
| 8. 食品パッケージでの表示 | 16. その他() |



問9. 問7で1と回答された方におたずねします。

食事や買物の際、「食事バランスガイド」をどの程度参考にしていますか。(○は1つ)

1. いつも参考にしている → 問9-Aへ
2. 時々参考にしている → 問9-Aへ
3. あまり参考にしていない → 問9-Bへ
4. まったく参考にしていない → 問9-Bへ
5. わからない
6. その他 ()

問9-A. 問9で1又は2と回答された方におたずねします。

参考にしている理由は何ですか。(○はいくつでも)

1. 体型が気になるから
2. 病気や生活習慣病など、健康上の理由から
3. 何となく
4. その他 ()

問9-B. 問9で3又は4と回答された方におたずねします。

参考にしていない理由は何ですか。(○はいくつでも)

1. すでにバランスの良い食生活をおくっているから
2. どのように参考にしたら良いのかわからないから
3. バランスの良い食生活に特に興味がないから
4. 面倒だから
5. その他 ()

問10. 「食事バランスガイド」はあなたの食生活のバランスを考えるときの目安になると思いますか。(○は1つ)

1. 目安になると思う
2. 目安になるとは思わない
3. わからない
4. その他 ()

問11. 今後、食事や買物をする際に「食事バランスガイド」を参考にしたいと思いますか。(○は1つ)

1. なるべく参考にしたい → 問11-Aへ
2. 時々参考にしたい → 問11-Aへ
3. あまり参考にしたくない → 問11-Bへ
4. まったく参考にしたくない → 問11-Bへ
5. わからない
6. その他 ()

問11-A. 問11で1又は2と回答された方におたずねします。

参考にする際、今より魚を食べる量を増やそうと思いませんか。(○は1つ)

1. 増やそうと思う
2. 今までと同じでいいと思う
3. 増やそうとは思わない

問11-B. 問11で3又は4と回答された方におたずねします。

参考にしたくない理由は何ですか。(○は1つ)

1. すでにバランスの良い食生活をおくっているから
2. どのように参考にしたら良いのかわからないから
3. バランスの良い食生活に特に興味がないから
4. 面倒だから
5. その他 ()

保護者の方へ

問12. 今日の「おさかな学習会」に参加して

1. 今日一番参考になったことは(○は1つ)
(1. 魚のさばき方 2. 魚についての話 3. 魚料理の楽しさ
4. その他 ())
2. 今まで魚料理は(○は1つ)
(1. 得意 2. 不得意 3. どちらでもない)
3. 今回参加して魚料理が(○は1つ)
(1. 好きになった 2. かわらない 3. 嫌いになった)
4. 今回参加してご家族にとって魚料理の大切さが(○は1つ)
(1. わかった 2. わからなかった 3. どちらともいえない)
5. 今まで丸の魚をさばいたことが(○は1つ)
(1. ある 2. ない)
6. 今後丸の魚をさばくことが(○は1つ)
(1. 自信を持って出来る 2. 何とかなる 3. まだ自信がない
4. 自分でさばこうとは思わない)
7. 今後家庭で魚料理を(○は1つ)
(1. 増やす 2. 今まで通り 3. 減らす)
8. 今後どのような魚料理を食べてみたいですか。
()
9. 現在、小学校に通われているお子さまは、魚料理が好きですか。嫌いですか。(○は1つ)
(1. 好き 2. 嫌い 3. どちらともいえない)
10. ご家庭で魚料理をつくる時、ご家族によって献立を変えることがありますか。(○は1つ)
1. よくある → 11へ
2. ときどきある → 11へ
3. ほとんどない
11. 10で1又は2と回答された方におたずねします。
それはどのような理由からですか。(○はいくつでも)
1. 家族によって魚料理の調理方法を変える
2. 家族によって魚の種類を変える
3. 私は魚料理で、家族によって肉料理をつくる
4. 私は肉料理で、家族によって魚料理をつくる
12. その他ご意見、ご感想がございましたらご記入願います。
()

教職員の方へ

問12. 今日の「おさかな学習会」の全体を見て、御校で実施した内容で生徒達に勉強になったと思われる内容は（非常に勉強になった◎、勉強になった○、難しすぎた△、勉強にならなかった×、各々印を付けてください）

1. お魚の話 ()
2. 食事バランスガイドの話 ()
3. お魚のとりかたの話 ()
4. おさかなシャトル号 ()
5. 体験タッチプール ()
6. 料理講習 ()
7. その他アトラクション ()

その他、ご意見、ご感想がございましたらご記入願います。

()

保護者の方へ

教職員の方へ

問13. あなた自身についておたずねします。

1. あなたの性別は（○は1つ）
 1. 男性
 2. 女性
2. あなたは（○は1つ）
 1. 小学生保護者（a. 20歳代 b. 30歳代 c. 40歳代 d. 50歳以上）
 2. 教職員（a. 20歳代 b. 30歳代 c. 40歳代 d. 50歳以上）
 3. その他（ ）
3. あなたを含めた家族数は
()人
4. 現在のお住まいは
()都・道・府・県 ()区・市・郡

——— ご協力頂きまして、誠にありがとうございました ———

調 査 票 女子大生用

問1. 魚料理と肉料理のどちらが好きですか。(○は1つ)
 (1. 魚料理 2. 肉料理 3. 両方好き 4. 両方嫌い 5. どちらでもない)

問2. どのような魚料理が好きですか。(○はいくつでも)
 (1. 刺身 2. 焼き魚 3. 煮魚 4. フライ 5. 加工品(かまぼこ、ちくわ等)
 6. その他() 7. 特にない 8. 魚料理はほとんど食べない・嫌い)

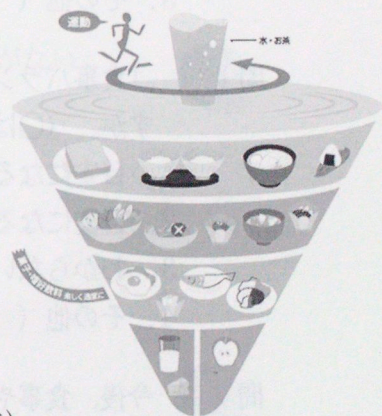
問3. 魚料理の嫌いな部分があればそれは何ですか。(○はいくつでも)
 (1. 骨がある 2. においが嫌い 3. 見た目がいや 4. 食べるのが面倒
 5. 食べるのに時間がかかる 6. 味が嫌い(脂っこい、こってりしている)
 7. 味が嫌い(パサパサしている) 8. その他())

問4. 食べる魚で、好きな魚と嫌いな魚があれば教えてください。
 (1. 好きな魚() 2. 嫌いな魚())

問5. 夕食に魚料理を食べる回数は、1週間で平均して何回ぐらいですか。(○は1つ)
 (1. 1回 2. 2回 3. 3回 4. 4回 5. 5回 6. 6回 7. 7回)

問6. どこで魚料理を1番多く食べますか。(夕食に限りません)(○は1つ)
 (1. 家庭 2. 学校 3. 外食 4. その他())

問7. 右の「食事バランスガイド」を知っていましたか。(○は1つ)
 1. 内容を含め知っている
 2. 名前程度は聞いたことがある
 3. 今まで知らなかったけれど、今日初めて知った → 問10へ



問8. 問7で1又は2と回答された方におたずねします。
 「食事バランスガイド」をどこで知りましたか。(○はいくつでも)

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. テレビ | 9. 雑誌の記事(広告) |
| 2. 新聞 | 10. インターネット(ホームページなど) |
| 3. パンフレット・リーフレット | 11. 行政機関の窓口 |
| 4. ポスター | 12. 友人・知人から聞いて |
| 5. スーパーなどのチラシ | 13. 各種シンポジウム・研修会 |
| 6. 店頭での表示(スーパーマーケット) | 14. 学校 |
| 7. 店頭での表示(コンビニエンスストア) | 15. 車両広告 |
| 8. 食品パッケージでの表示 | 16. その他() |

問9. 問7で1と回答された方におたずねします。

食事や買物の際、「食事バランスガイド」をどの程度参考にしていますか。(○は1つ)

1. いつも参考にしている → 問9-Aへ
2. 時々参考にしている → 問9-Aへ
3. あまり参考にしていない → 問9-Bへ
4. まったく参考にしていない → 問9-Bへ
5. わからない
6. その他 ()

問9-A. 問9で1又は2と回答された方におたずねします。

参考にしている理由は何ですか。(○はいくつでも)

1. 体型が気になるから
2. 病気や生活習慣病など、健康上の理由から
3. 何となく
4. その他 ()

問9-B. 問9で3又は4と回答された方におたずねします。

参考にしていない理由は何ですか。(○はいくつでも)

1. すでにバランスの良い食生活をおくっているから
2. どのように参考にしたら良いのかわからないから
3. バランスの良い食生活に特に興味がないから
4. 面倒だから
5. その他 ()

問10. 「食事バランスガイド」はあなたの食生活のバランスを考えると時の目安になると思いますか。(○は1つ)

1. 目安になると思う
2. 目安になるとは思わない
3. わからない
4. その他 ()

問11. 今後、食事や買物をする際に「食事バランスガイド」を参考にしたいと思いますか。(○は1つ)

1. なるべく参考にしたい → 問11-Aへ
2. 時々参考にしたい → 問11-Aへ
3. あまり参考にしたくない → 問11-Bへ
4. まったく参考にしたくない → 問11-Bへ
5. わからない
6. その他 ()

問11-A. 問11で1又は2と回答された方におたずねします。

参考にする際、今より魚を食べる量を増やそうと思いますか。(○は1つ)

1. 増やそうと思う
2. 今までと同じでいいと思う
3. 増やそうとは思わない

問11-B. 問11で3又は4と回答された方におたずねします。

参考にしたくない理由は何ですか。(○は1つ)

1. すでにバランスの良い食生活をおくっているから
2. どのように参考にしたら良いのかわからないから
3. バランスの良い食生活に特に興味がないから
4. 面倒だから
5. その他 ()

問12. 今日の「おさかな普及学術研究会」に参加して

1. 今日一番参考になったことは(○は1つ)
(1. 魚の話(ミニレクチャー) 2. 魚の捌き方及び調理方法
3. 魚料理の楽しさ 4. その他 ())
2. 今までに魚料理を作ったことが(○は1つ)
(1. ある 2. ない)
3. 魚料理は(○は1つ)
(1. 得意 2. 不得意 3. どちらでもない)
4. 今回参加して魚料理が
(1. 好きになった 2. かわらない 3. 嫌いになった)
5. 今回参加して家庭を持ったときの魚料理の大切さについて(○は1つ)
(1. わかった 2. わからない 3. どちらともいえない)
6. 今まで丸の魚を捌いたことが(○は1つ)
(1. ある 2. ない)
7. 今日の授業で丸の魚を捌くことが(○は1つ)
(1. 自信を持って出来る 2. 何とかなる 3. まだ自信がない
4. 自分で捌こうとは思わない)
8. 今後どのような魚料理を食べてみたいですか。
()
9. その他、ご意見、ご感想がございましたらご記入願います。
()

問13. あなた自身についておたずねします。

1. あなたは
1. 大学 () 年生
2. その他 ()
2. あなたを含めた家族数は
() 人
3. 現在のお住まいは
() 都・道・府・県 () 区・市・郡

