

I S S N 1884 - 8591

# 人間生活学研究

THE BULLETIN  
OF  
SOCIETY FOR HUMAN LIFE STUDIES

第 17 号

No. 17

令和 8 年 (2026)

新潟人間生活学会

Society for Human Life Studies of Niigata

# 人間生活学研究

第 17 号 (2026)

---

## 目 次

---

### 【研究論文 (査読あり)】

1. 教育・保育施設に通う子どもと保護者の COVID-19 感染予防行動の特徴  
伊藤 巨志 …………… 1
2. COVID-19 感染症区分移行後における教育・保育施設に通う保護者の感染症不安の現状  
伊藤 巨志 …………… 11
3. 食用ギク ‘かきのもと’ 系統の由来に関する一考察  
佐藤 淳、中野 優 …………… 19

### 【研究論文 (査読なし)】

1. 朝のこどもの居場所確保に関する調査研究～学校と地域との連携による取組～  
植木 信一 …………… 33
2. 子ども虐待対応におけるアセスメントと安全の確保に関するスコアピングレビュー  
小池 由佳 …………… 39

### 【報告】

1. 兵庫県におけるイカナゴ (*Ammodytes japonicus*) の漁獲量減少と代替品  
服部 賢志 …………… 47
  2. 子どもの食品の嗜好性とその要因について—調理工程における支援の可能性—  
山岸 あづみ …………… 57
- ・ 第 15 回新潟人間生活学会 (令和 7 年 7 月 21 日) 報告 …………… 69
- ・ 新潟人間生活学会 会則 他 …………… 73



# 教育・保育施設に通う子どもと保護者の COVID-19 感染予防行動の特徴

伊藤巨志<sup>1\*</sup>

本研究は、教育・保育施設に通う子どもと保護者の COVID-19 感染予防行動を検討し、その特徴と在園期間による差異を明らかにした。感染予防行動の多くは、保護者が子どもよりも得点が高く、家庭内で保護者が中心的役割を担っていることが示された。一方、体温測定や生活習慣維持など健康管理に関する行動では子どもの得点が高く、当該行動が子どもに定着している可能性が示唆された。また、不要な外出抑制に差がみられなかったことは、社会的行動制限の緩和を反映していると考えられる。保護者は在園期間にかかわらず、咳エチケットや医療機関受診など社会的に定着した行動や個人衛生行動を多く実践していた。子どもでは在園期間による違いがみられ、4 年未満の在園児では流行期に強調された接触回避や体調管理を保護者が重視する傾向にあり、4 年以上の在園児では園生活を通じた繰り返しの指導によって手洗い・うがい等の衛生習慣が定着していた。これらの結果は、感染予防行動には「社会的要請による一時的な行動形成」と「教育的関与による習慣化」という二つの経路が存在することを示唆する。教育・保育施設では、園での継続的な衛生教育を基盤としつつ、家庭と連携した体調モニタリングの共有や、流行期に社会的に強調された行動を保育活動に柔軟に取り込むことが重要である。

**キーワード：**新型コロナウイルス感染症 (COVID-19)、感染予防行動、教育・保育施設

## はじめに

新型コロナウイルス感染症(以下:COVID-19)は2020年2月下旬以降、国内外で急速に拡大し、幼稚園・保育所・認定こども園(以下教育・保育施設)においても感染拡大防止のための対応が長期にわたり求められた。政府が提唱した三つの密(密閉・密集・密接)を避ける対策<sup>1)</sup>や衛生管理の徹底は、施設運営に多大な労力をもたらし、保護者にとっても子どもや家庭における感染リスクに関する強い不安が生じていた<sup>2-5)</sup>。

2023年5月8日には、COVID-19の感染症法上の位置づけが2類相当から5類感染症へと移行<sup>6)</sup>し、行動制限や各種ガイドラインの緩和、医療提供体制の縮小など、社会全体の感染症対

策は大きな転換を迎えた。筆者は移行直後に、教育・保育施設に子どもを通わせる保護者を対象として、感染対策緩和に伴う安心感と新たな感染不安の双方に着目した調査を行い、その心理的影響を明らかにした<sup>7-8)</sup>。区分移行後は、「流行・感染リスク」「園の感染症対策全般」「保護者間感染リスク」「園の運営影響」の下位尺度得点が移行前よりも有意に低くなったことから、不安や心配が軽減したと考えられた。一方で、「園の運営影響」については、2023年調査時に在園期間が3年以上の保護者の得点が3年未満の保護者よりも有意に高く、一斉臨時休業を経験したことによる影響が示唆された<sup>7)</sup>。また、感染症区分移行前の「保護者間感染リスク」因子においては、送迎方法や登降園時間など、保護者間の交流機会の多寡が影響を与えたと推察

<sup>1</sup> 新潟県立大学人間生活学部子ども学科

\* 責任著者 連絡先: itokiyo@unii.ac.jp

利益相反: なし

され、感染症区分移行後、「流行・感染リスク」因子は保育所で、「園の運営影響」因子は保育所および認定こども園で、幼稚園と比べて心配や不安が高いことが示唆された<sup>8)</sup>。

感染症法上の区分変更から1年が経過した2024年において、家庭生活における感染予防行動がどの程度継続されているのか、また子ども自身の行動実践にどのような差異がみられるのかについては、十分に明らかにされていない。特に、2020年の一斉臨時休業の実施時に子どもが教育・保育施設に在籍していた保護者と、それ以降に在籍した保護者とは、一斉臨時休業を経験したことによる影響が示唆されており<sup>7)</sup>、在園期間の違いが保護者および子どもの感染予防行動に影響を及ぼす可能性があると考えられる。

本研究では、2024年に教育・保育施設に子どもを通わせる保護者を対象に、家庭における感染予防行動の実施状況を調査し、因子分析および在園期間による差異の検証を行った。さらに、子ども自身の感染予防行動についても同様の分析を行い、在園期間に基づく行動特性を明らかにした。COVID-19流行から4年が経過し対応が常態化する中で、保護者と子どもの行動の特徴を把握することで、今後の教育・保育施設における感染症対応や保護者支援の方向性に資することを目的とした。

## 方法

### (1) 調査対象

2023年にアンケート調査を実施した<sup>7-8)</sup>新潟県内の教育・保育施設127園に対して、再度調査協力を依頼した。承諾が得られた教育・保育施設に在籍する0~5歳児(年長)クラスの保護者を対象としたアンケート調査を実施した。

### (2) 調査時期

2024年8月に承諾を得た教育・保育施設に調査用紙を郵送し、到着後に速やかに保護者への配布をしてもらった。回答の最終締切日は9月30日とした。

### (3) 調査方法

教育・保育施設長から保護者へ配布した調査用紙には、アンケートの目的、調査方法、結果の取扱い、参加による利益と危険性、倫理的配

慮、同意と不利益、ならびに回答方法に関する説明を記載した。回答は、Googleフォームへのアクセス用QRコードを用いたWeb方式で実施した。

### (4) 調査内容

①基本属性として、子どもの年齢、在園期間、通園している実子の人数、および通園先の教育・保育施設の種別(幼稚園、保育所、認定こども園)を調査した。

②感染予防行動に関しては、厚生労働省「感染対策・健康や医療相談の情報」<sup>9)</sup>を参照し、効果が期待される17項目(図1)を独自に設定し、保護者自身の家庭生活における実施状況、および子どもの家庭生活(教育・保育施設外)における実施状況について、それぞれ4段階尺度で回答を求めた。なお、通園している子どもが複数いる場合は最も年上の子どもを対象として回答を依頼した。

### (5) 分析方法

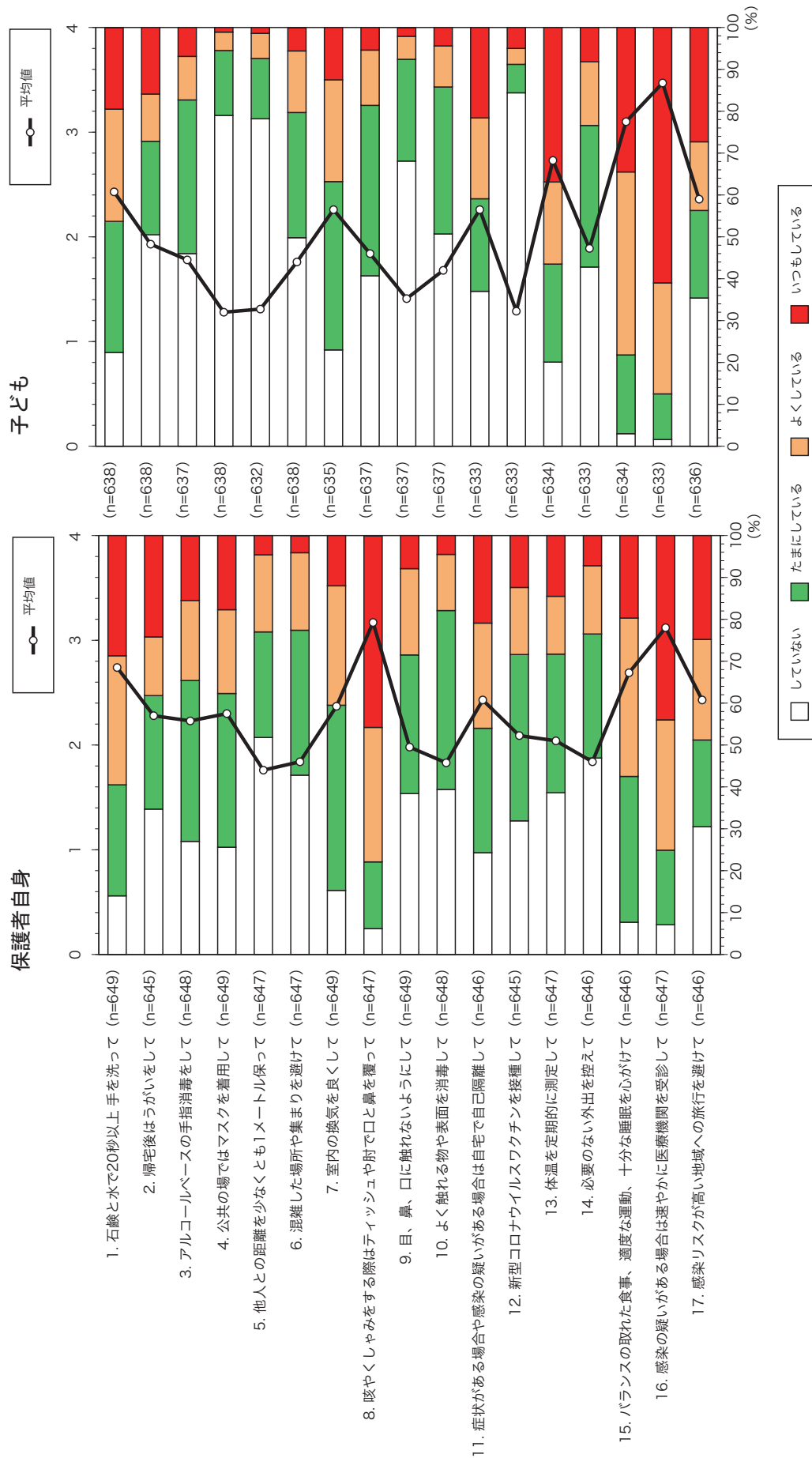
感染予防行動に関する17の質問項目(図1)について、「実施していますか(させていますか)?」の設問に対し、「していない」を1点、「たまにしている(させている)」を2点、「よくしている(させている)」を3点、「いつもしている(させている)」を4点とする4件法に変換し、以下の分析を行った。

①保護者および子どもに関する各項目について、有効回答の割合と平均値を算出した。対応する質問項目について、保護者と子どもの2群間の差を検討するため、「対応のあるt検定」を実施した。

②保護者と子どものいずれかの項目に欠損値が認められる回答は分析から除外した。欠損値を除いた回答を対象に、主因子法(固有値1以上を抽出基準)およびバリマックス回転による因子分析を実施し、因子構造を導出した。また、子どもに関する回答を対象に、同様の方法で因子分析を行い、それぞれの因子構造を導出した。

③得られた下位尺度に含まれる各項目について尺度得点を算出し、Cronbachの $\alpha$ 係数、平均値および標準偏差、相関係数を求めた。

④2020年の一斉臨時休業の実施時に子どもが教育・保育施設に在籍していた保護者と、そ



注1) 上の得点は折れ線グラフの値を示す。  
 注2) 下の割合は帯グラフの値を示す。

図 1. 保護者自身と子どもへの感染予防行動の割合と平均値

れ以降に在籍した保護者を比較するために、在園期間4年以上と4年未満の2群間の差を検討するため、「対応のないサンプルのt検定」を実施した。

②～④の分析に際しては教育・保育施設の「その他」と欠損値を含む回答は除外した。

統計的有意性の判断基準は5%水準 ( $p < .05$ )とした。すべての集計および分析は SPSS Statistics Ver.28 for Mac および Excel for Mac Ver.16 を用いて行った。

**倫理的配慮**

保護者に配布した調査依頼用紙には、以下の

内容を明記した。本調査は無記名で実施されアドレスは収集しないこと、収集された回答データは統計的に処理されるため個人が特定されることはないこと、電子データは安全な方法で保管されること、回答は途中で中止または参加を拒否することが可能であり、それによって不利益が生じることはないこと、回答をもって同意としたこと、である。

これらの説明に同意した場合に限り、提示されたQRコードよりアクセスして回答を行うよう依頼した。本研究は新潟県立大学倫理委員会の承認（承認番号2414）を得て実施した。

**表 1. 保護者と子どもの質問項目の検定結果**

質問項目	度数	平均値	標準偏差	t-score
Q1. 石鹸と水で20秒以上手を洗っていますか（させていますか）？	638	2.74 2.43	1.03 1.04	8.616 ***
Q2. 帰宅後はうがいをしていますか（させていますか）？	634	2.28 1.92	1.18 1.12	8.777 ***
Q3. アルコールベースの手指消毒をしていますか（させていますか）？	636	2.23 1.78	1.02 0.89	13.759 ***
Q4. 公共の場ではマスクを着用していますか（させていますか）？	638	2.30 1.28	1.04 0.60	25.230 ***
Q5. 他人との距離を少なくとも1メートル保っていますか（させていますか）？	630	1.76 1.31	0.91 0.65	13.814 ***
Q6. 混雑した場所や集まりを避けていますか（させていますか）？	636	1.83 1.76	0.86 0.90	2.871 **
Q7. 室内の換気を良くしていますか（させていますか）？	635	2.37 2.26	0.88 0.95	4.884 ***
Q8. 咳やくしゃみをする際はティッシュや肘で口と鼻を覆っていますか（させていますか）？	635	3.17 1.84	0.91 0.86	32.875 ***
Q9. 目、鼻、口に触れないようにしていますか（させていますか）？	637	1.97 1.41	0.95 0.69	15.690 ***
Q10. よく触れる物や表面を消毒していますか（させていますか）？	632	1.82 1.68	0.82 0.83	5.325 ***
Q11. 症状がある場合や感染の疑いがある場合は自宅で自己隔離していますか（させていますか）？	632	2.41 2.26	1.07 1.17	4.214 ***
Q12. 新型コロナウイルスワクチンを接種していますか（させていますか）？	631	2.09 1.29	0.98 0.77	21.030 ***
Q13. 体温を定期的に測定していますか（させていますか）？	635	2.03 2.73	1.05 1.16	-16.339 ***
Q14. 必要のない外出を控えていますか（させていますか）？	630	1.84 1.88	0.95 0.95	-1.938 n.s.
Q15. バランスの取れた食事、適度な運動、十分な睡眠を心がけていますか（させていますか）？	633	2.69 3.10	0.88 0.80	-12.408 ***
Q16. 感染の疑いがある場合は速やかに医療機関を受診していますか（させていますか）？	633	3.11 3.47	0.95 0.75	-12.283 ***
Q17. 感染リスクが高い地域への旅行を避けていますか（させていますか）？	634	2.43 2.35	1.16 1.22	2.491 *

注1) 平均値の上段は保護者、下段は子ども

注2) \* :  $p < .05$ , \*\* :  $p < .01$ , \*\*\* :  $p < .001$ , n.s. : not significant

## 結果

### (1) 質問項目の特徴

承諾を得た 55 園 3,048 人の保護者を対象に調査依頼書の配布を行い、回答数 649 人（回答率 21.3%）を分析対象とした。図 1 に質問項目の回答割合と平均値を示した。対象は幼稚園 71 人、保育所 349 人、認定こども園 217 人、その他 12 人の計 649 人であった。保護者自身の感染予防行動（図 1 左）について、「よくしている（3）」を上回った項目は「8. 咳やくしゃみをする際にティッシュや肘で口と鼻を覆っていますか（回答割合「1」6.2%、「2」15.9%、「3」32.1%、「4」45.7%、平均値 3.17）」と「16. 感染の疑いがある場合は速やかに医療機関を受診していますか（回答割合「1」7.1%、「2」17.8%、「3」31.1%、「4」44.0%、平均値 3.12）」の 2 項目であった。「たまにしている（2）」を下回った項目は 5 項目（No.5・6・9・10・14）であり、特に「5. 他人との距離を少なくとも 1 メートル保っていますか（回答割合「1」51.8%、「2」25.2%、「3」18.4%、「4」4.5%、平均値 1.76）」が最小値を示した。

子どもへの感染予防行動（図 1 右）については、「よくしている（させている）（3）」を上回

った項目は「16. 感染の疑いがある場合は速やかに医療機関を受診していますか（回答割合「1」1.6%、「2」10.9%、「3」26.5%、「4」61.0%、平均値 3.47）」と「15. バランスの取れた食事、適度な運動、十分な睡眠を心がけていますか（回答割合「1」3.0%、「2」18.8%、「3」43.7%、「4」34.5%、平均値 3.10）」の 2 項目であった。「たまにしている（2）」を下回った項目は 10 項目（No.2~6・8~10・12・14）に上り、「4. 公共の場でマスクを着用していますか（回答割合「1」79.0%、「2」15.5%、「3」4.4%、「4」1.1%、平均値 1.28）」が最小値を示した。

t 検定の結果（表 1）、13 項目（Q1~12・17）では保護者の得点が子どもよりも有意に高かった。一方、3 項目（Q13・15・16）では子どもの得点が保護者よりも有意に高かった。なお、「Q14. 必要のない外出を控えていますか（させていますか）？」のみ、有意な差は認められなかった。

### (2) 因子分析

解析対象は幼稚園 62 人、保育所 301 人、認定こども園 183 人の計 546 人（解析対象率 84.1%）であった。在園期間は 1 年未満 105 人、1~2 年未満 96 人、2~3 年未満 84 人、3~4 年未満 113 人、4 年以上 148 人であった。

表 2. 保護者の感染予防行動 因子分析結果

質問項目の内容	因子負荷量	
	第1因子	第2因子
<b>第1因子：対人接触回避行動 <math>\alpha = .792</math></b>		
6. 混雑した場所や集まりを避けていますか？	.761	.245
17. 感染リスクが高い地域への旅行を避けていますか？	.661	.066
14. 必要のない外出を控えていますか？	.659	.204
5. 他人との距離を少なくとも1メートル保っていますか？	.548	.375
4. 公共の場ではマスクを着用していますか？	.469	.257
<b>第2因子：個人衛生・接触感染予防行動 <math>\alpha = .701</math></b>		
3. アルコールベースの手指消毒をしていますか？	.165	.660
10. よく触れる物や表面を消毒していますか？	.202	.600
1. 石鹸と水で20秒以上 手を洗っていますか？	.118	.515
2. 帰宅後はうがいをしていますか？	.139	.458
9. 目、鼻、口に触れないようにしていますか？	.315	.437
因子間相関	第1因子	—
	第2因子	.465***
		—

\*\*\* :  $p < .001$

表 3. 子どもの感染予防行動 因子分析結果

質問項目の内容	因子負荷量				
	第1因子	第2因子	第3因子		
<b>第1因子：対人接触回避行動 <math>\alpha = .805</math></b>					
6. 混雑した場所や集まりを避けていますか（させていますか）？	.764	.173	.170		
14. 必要のない外出を控えていますか（させていますか）？	.743	.163	.289		
17. 感染リスクが高い地域への旅行を避けていますか（させていますか）？	.646	.029	.250		
5. 他人との距離を少なくとも1メートル保っていますか（させていますか）？	.525	.322	.042		
<b>第2因子：個人衛生・接触感染予防行動 <math>\alpha = .727</math></b>					
8. 咳やくしゃみをする際はティッシュや肘で口と鼻を覆っていますか（させていますか）？	.154	.594	-.263		
9. 目、鼻、口に触れないようにしていますか（させていますか）？	.295	.576	-.161		
3. アルコールベースの手指消毒をしていますか（させていますか）？	.098	.566	.237		
10. よく触れる物や表面を消毒して使っていますか（させていますか）？	.278	.525	.293		
2. 帰宅後はうがいをしていますか（させていますか）？	-.012	.522	.047		
1. 石鹸と水で20秒以上 手を洗っていますか（させていますか）？	.135	.448	.234		
<b>第3因子：体調モニタリング・早期対応行動 <math>\alpha = .492</math></b>					
13. 体温を定期的に測定していますか（させていますか）？	.174	-.010	.521		
16. 感染の疑いがある場合は速やかに医療機関を受診していますか（させていますか）？	.196	.105	.422		
	因子間相関	第1因子	—	.329***	.341***
		第2因子		—	.148***
		第3因子			—

\*\*\* :  $p < .001$

保護者自身の感染予防行動（17項目）について因子分析を行った結果、KMO=.848、Bartlett検定は有意（ $p < .001$ ）であり、因子分析の適合性が確認された。固有値は 3.746、1.362、0.845...と推移し、固有値 1 以上の 2 因子が妥当と判断された（表 2）。再分析の結果、2 因子が抽出され、累積寄与率は 51.085%（第 1 因子 37.465%、第 2 因子 13.620%）であった。第 1 因子は「対人接触回避行動」（5 項目）、第 2 因子は「個人衛生・接触感染予防行動」（5 項目）と命名した。

子どもの感染予防行動（17項目）についても因子分析を行った結果、KMO=.816、Bartlett 検定は有意（ $p < .001$ ）であり、因子分析の適合性が確認された。固有値は 3.783、1.751、1.169、0.896...と推移し、固有値 1 以上の 3 因子が妥当と判断された（表 3）。再分析の結果、累積寄与率は 55.854%（第 1 因子 31.525%、第 2 因子 14.589%、第 3 因子 9.740%）であった。第 1 因子は「対人接触回避行動」（4 項目）、第 2 因子は「個人衛生・接触感染予防行動」（6 項目）、第 3 因子は「体調モニタリング・早期対応」（2 項目）と命名した。

各下位尺度の信頼性を確認したところ、保護

者では「対人接触回避行動」 $\alpha = .792$ （平均値 2.04、標準偏差 0.73）、「個人衛生・接触感染予防行動」 $\alpha = .701$ （平均値 2.19、標準偏差 0.67）であり、両因子間には  $r = .465$ （ $p < .001$ ）の有意な正の相関がみられた。子どもでは「対人接触回避行動」 $\alpha = .805$ （平均値 1.83、標準偏差 0.75）、「個人衛生・接触感染予防行動」 $\alpha = .727$ （平均値 1.84、標準偏差 0.59）、「体調モニタリング・早期対応」 $\alpha = .492$ （平均値 3.10、標準偏差 0.78）であった。因子間の相関はそれぞれ  $r = .329$ 、 $r = .341$ 、 $r = .148$ （いずれも  $p < .001$ ）であり、弱から中程度の関連にとどまった。

### (3) 下位尺度得点の比較

在園期間 4 年以上と 4 年未満での比較を行った。

保護者（図 2）については、「対人接触回避行動」（ $t = 1.574$ ,  $p = .116$ ）および「個人衛生・接触感染予防行動」（ $t = 0.553$ ,  $p = .581$ ）のいずれにおいても有意差は認められなかった。一方、子ども（図 3）については、「対人接触回避行動」では 4 年未満群が有意に高く（ $t = 2.369$ ,  $p = .019$ ）、「個人衛生・接触感染予防行動」では 4 年以上群が有意に高かった（ $t = 2.411$ ,  $p = .017$ ）。さらに、

「体調モニタリング・早期対応」では4年未満群が有意に高かった ( $t=4.537, p<.001$ )。

### 考察

本研究の結果、保護者は「咳エチケット」や「感染時の医療機関受診」といった社会的に定着した行動を多く実践していたが、対人距離の確保など生活制限を伴う行動は低水準であった。子どもに対しては「受診」や「生活習慣の維持」が重視されたが、マスク着用や距離保持は極めて低い値を示し、保護者が感染予防よりも子どもの発達や生活体験を優先していることが示唆された。

保護者と子どもの  $t$  検定の結果、感染予防行動に関する17項目のうち13項目で保護者の得点が子どもよりも有意に高かったことから、保護者の方が感染予防に対する意識および実践行動が全般的に高い傾向が示された。特に、手洗

と比べて感染予防行動を頻繁に実践していることが示されている。一方で、「Q13 体温を定期的に測定していますか（させていますか）?」、「Q15 バランスの取れた食事、適度な運動、十分な睡眠を心がけていますか（させていますか）?」、「Q16 感染の疑いがある場合は速やかに医療機関を受診していますか（させていますか）?」では子どもの得点が保護者よりも有意に高かった。これらの項目はいずれも健康管理や生活習慣に関するものであり、保護者が子どもへの健康維持に対して日常的に関与している結果、子どもの方がこれらの行動を実践している（させている）と回答した可能性がある。

また、唯一有意差が認められなかった「Q14 必要のない外出を控えていますか（させていますか）?」は、行動制限が社会全体で緩和された1年後の調査であることを踏まえると、保護者と子どもともに社会活動や外出の機会が増え、

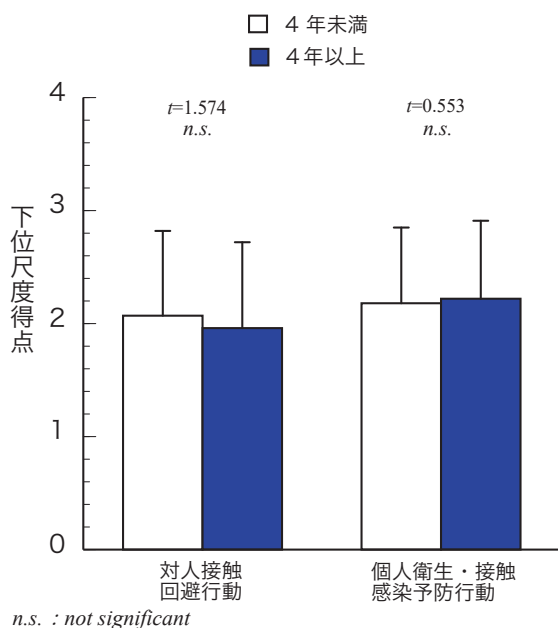


図2. 在園期間からみた保護者の比較

いやうがい、マスク着用、手指消毒など、感染症対策として社会的に広く推奨されてきた基本的行動において差が高いことは、保護者が家庭内での感染防止に強い責任感を持ち、日常的に実践していることを反映していると考えられる。後藤ら<sup>10)</sup>の調査においても、手洗いは保護者で78.6%、子どもでは76.2%、マスク着用は保護者で92.7%、子どもでは68.9%が「いつも行っている」と報告されており、保護者が子ども

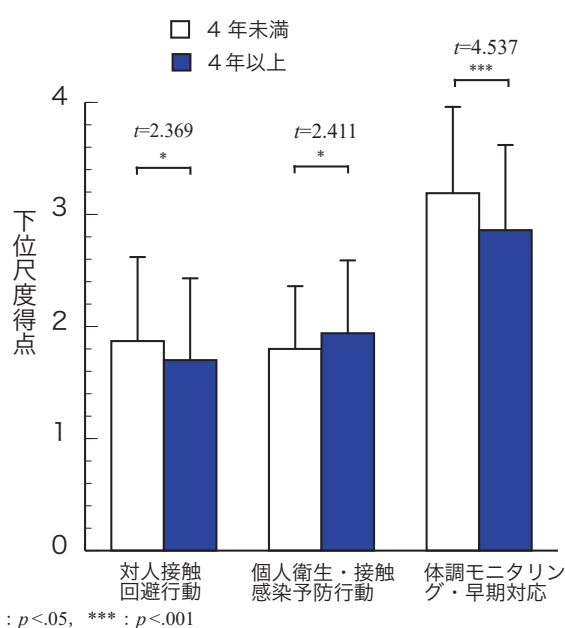


図3. 在園期間からみた子どもの比較

両者の意識や行動が近づいた結果と考えられる。感染予防行動の多くにおいては保護者が主導的に行動している一方で、健康管理に関する項目では子どもへの意識や実践が高まっており、家庭内での感染症対策が親子で共有・定着している可能性が示唆された。因子分析の結果、保護者の感染予防行動は「対人接触回避行動」と「個人衛生・接触感染予防行動」の2因子に整理され、子どもではさ

らに「体調モニタリング・早期対応」を含む3因子が抽出された。すなわち、両者に共通する「接触回避」と「衛生管理」に加え、子どもでは体調観察や異常時の迅速対応が独立した要素として重視されていた。これは、保護者による日常的な体調把握や受診準備の重要性が先行研究<sup>10)</sup>でも指摘されていることと一致しており、保護者が子どもの健康状態の把握を特に重視していることを示す。こうした傾向は、発達段階に応じた感染予防教育の必要性を裏付けるものである。

在園期間による比較では、保護者の行動には有意差がみられなかった。これは、流行開始から4年以上を経た2024年時点では、在園期間にかかわらず保護者間で感染予防行動が均質化している可能性を示す。行政機関や教育・保育施設を通じた継続的な啓発によって手洗いやマスク着用が一般化したとする国内外の報告とも一致する<sup>10-11)</sup>。

子どもの行動における在園期間の長短によって感染予防行動に有意な差が認められた。第1因子「対人接触回避行動」および第3因子「体調モニタリング・早期対応行動」は、いずれも在園期間4年未満の子どもで有意に高く、反対に第2因子「個人衛生・接触感染予防行動」は在園期間4年以上の子どもで有意に高い値を示した。

第1因子および第3因子の傾向から、在園期間の短い家庭ほど、COVID-19流行期に社会的に強調された「密の回避」「体調管理の徹底」といった行動規範を入園後も継続していることが示唆される。特に2020年以降の感染拡大期に入園準備を進めた家庭は、報道や行政指針など外部からの強い感染対策メッセージの影響を受けやすく、その生活習慣が現在まで保持されている可能性が高い。このような外的要因による行動形成は、COVID-19流行期の保護者調査でも確認されており、帰宅時の手洗いや体温測定などの行動が高頻度で実施されていたことが報告されている<sup>10)</sup>。

第2因子の結果は、長期在園児ほど園生活を通じて手洗い・うがい、咳エチケット等の個人衛生行動が日常習慣として定着していることを示すものである。これは、保育現場における繰

り返しの生活指導や集団生活経験による教育効果と考えられ、先行研究でも、幼児期に計画的な健康教育を繰り返すことで衛生習慣が定着することが指摘されている<sup>12)</sup>。本研究の結果は教育による習慣化の重要性を支持している。

同じ感染予防行動であっても、その背景には外的要因によって急速に形成された行動と、園生活を通じて徐々に習慣化された行動という二つの形成経路が存在することを示唆する。前者は社会的危機意識の低下とともに減退する可能性がある一方、後者は教育的関与により長期的に維持されることが期待される。このような二経路モデルは、COVID-19関連の保育研究動向レビューでも、社会的要請に基づく一時的対応と教育を通じた持続的行動の両立の必要性として議論されている<sup>13)</sup>。したがって、教育・保育施設においては、社会的要請によって強化された感染予防行動を園生活の中に組み込み、習慣化を促すことが、将来的な感染症流行時のリスク低減につながると考えられる。

本研究は横断的調査であり、在園期間と感染予防行動の因果関係を推定することはできない。また、自己記入式調査であるため、社会的望ましさの先入観などの影響を受けた可能性がある。今後は、社会的関心の低下や感染症流行状況の変化が予防行動の維持に与える影響を検証する必要がある。

## 結語

本研究では、教育・保育施設に通う子どもとその保護者を対象にCOVID-19感染予防行動を分析し、行動の特徴と在園期間による差異を明らかにした。その結果、感染予防行動の多くは、保護者が子どもよりも得点が高く、家庭内で保護者が中心的な役割を担っていることが示された。一方、体温測定や生活習慣の維持など健康管理に関する項目では子どもの得点が高く、これらの行動が子どもにも定着している可能性が示唆された。また、不要な外出の抑制に差がみられなかった点は、社会的行動制限の緩和を反映したものと考えられる。

保護者においては在園期間による違いはみられず、社会的に定着した行動や個人衛生行動が広く実践されていた。一方、子どもの感染予

防行動では、在園期間の長短によって特徴が異なり、4年未満の在園児は流行期の社会的要請に基づく「接触回避」や「体調モニタリング」に強く影響されているのに対し、4年以上の在園児では園生活を通じた教育的働きかけによって「個人衛生行動」が習慣化していることが示された。

感染予防行動には「社会的要請による一時的な行動形成」と「教育的関与による習慣化」という二つの経路が存在することが示唆された。社会的危機意識の低下とともに前者は減退し得る一方、後者は教育・保育の中で長期的に維持される可能性が高い。したがって、教育・保育施設においては、流行期に強化された行動を日常的な健康教育の枠組みに組み込み、子どもが発達段階に応じて自然に習得できるよう継続的に働きかけることが重要である。

教育・保育施設では、①園生活において繰り返し実施可能な「手洗い・うがい・咳エチケット」の習慣化を図ること、②家庭との連携を通じて「体調モニタリング」や「生活習慣の維持」を保護者と共有すること、③流行期に社会的に強調された行動（距離保持や接触回避など）を教育活動の中に柔軟に取り込み、子どもが経験を通じて理解できるよう工夫すること、が重要な方策と考えられる。

## 謝辞

本調査実施にご快諾・ご協力いただきました教育・保育施設の理事長・園長並びに先生、市町村担当課、保護者の皆様には心より感謝申し上げます。

## 文献

- 1) 内閣府. 新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針. p1-14. 2020年3月28日 <https://www.caicm.go.jp/citizen/corona/policy.html> (参照2023年6月10日).
- 2) 野澤祥子、淀川裕美、中田麗子、他. 保育・幼児教育施設における新型コロナウイルス感染症に関わる対応や影響についての検討 (2) -2020年度・2021年度の動向と調査結果から-. 東京大学大学院教育学研究科「東京大学大学院教育学研究科紀要」2021;第6巻;331-51.
- 3) 横井良憲、鈴木裕子. 新型コロナウイルス感染症 COVID-19 の中での保育施設の課題. 「愛知教育大学教職キャリアセンター紀要」2021;第6号:19-26.
- 4) 渡部努. 愛知県三河地域の新型コロナウイルス感染症影響下における保育の実態. 岡崎女子大学・岡崎女子短期大学「研究紀要」2022;第55号:111-18.
- 5) 岡本千晴、岡田みゆき. コロナ禍における地域子育て支援センターの役割:保護者の相談内容から. 日本家政学会「日本家政学会誌」2022;第73巻5号:255-61.
- 6) 厚生労働省. 新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行後の対応について. 2023年4月27日 <https://www.mhlw.go.jp/stf/corona5rui.html> (参照2023年6月10日).
- 7) 伊藤巨志. 新型コロナウイルス感染症感染区分移行前・後の保護者の不安に関する研究. 日本保育保健協議会「保育と保健」2024;第30巻1号:21-5.
- 8) 伊藤巨志. 新型コロナウイルス感染症区分の移行による教育・保育施設別の保護者の不安・心配の比較分析. 新潟人間生活学会「人間生活学研究」2025;第16号:1-9.
- 9) 厚生労働省. 感染対策・健康や医療相談の情報. <https://www.mhlw.go.jp/stf/covid-19/kenkou-iryou/ousoudan.html> (参照2024年4月10日).
- 10) 後藤美佳、林邦好、上松東宏、他. 乳幼児と保護者が行う COVID-19 感染予防行動に関する調査. 「日本プライマリ・ケア連合学会誌」2022;第45巻4号:116-25.
- 11) Smith, L. E, Potts, H. W. W, Amlot, R, et al. Engagement with protective behaviours in the UK during the COVID-19 pandemic : a series of cross-sectional surveys (the COVID-19 rapid survey of adherence to interventions and responses [CORSAIR] study). BMC Public Health. 2022 ; 22 : 475-85.
- 12) 粉川妙子. 幼児期における健康リテラシー教育カリキュラムの開発. 「東北文化学園大学看護学科紀要」2014;第3巻1号:25-33.

13) 古村真帆. 保育・幼児教育における新型コロナウイルス感染症に関わる研究の動向.

「神戸大学発達・臨床心理学研究」2023 ; 第22 巻 : 16-25.

## ABSTRACT

### Characteristics of COVID-19 Preventive Behaviors among Children and Parents Attending Educational and Childcare Facilities

Kiyoshi Ito<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Department of Child Studies, Faculty of Human Life Studies, University of Niigata Prefecture

\* Correspondence, kiyoshi@unii.ac.jp

This study examined the COVID-19 preventive behaviors of children and parents attending educational and childcare facilities, clarifying their characteristics and differences based on enrollment duration. For many infection-prevention behaviors, parents scored higher than children, indicating that parents play a central role within the household. In contrast, children demonstrated higher scores in health-management behaviors, such as regular temperature monitoring and maintaining daily routines, indicating that these behaviors may have become established as habitual practices. Furthermore, the absence of differences in the avoidance of non-essential outings is likely reflective of the relaxation of societal restrictions on public behavior. Regardless of enrollment length, parents consistently practiced socially established behaviors and personal hygiene measures, such as cough etiquette and medical consultation. Among children, differences emerged depending on enrollment duration: those enrolled for less than four years, parents tended to emphasize contact avoidance and health management, which were strongly highlighted during epidemic periods, whereas those with four or more years of enrollment had established hygiene habits such as handwashing and gargling through repeated guidance in daily facility life. These findings suggest that preventive behaviors develop through two distinct pathways: “temporary behavior formation driven by social demands” and “habit formation through educational involvement.” Educational and childcare facilities, it is important to strengthen continuous hygiene education in facilities while promoting collaboration with families in monitoring children’s health and flexibly incorporating socially emphasized practices during epidemic periods into childcare activities.

**Key Words:** COVID-19, infection-prevention behaviors, educational and childcare facilities

# COVID-19 感染症区分移行後における教育・保育施設に通う 保護者の感染症不安の現状

伊藤巨志<sup>1\*</sup>

本研究は、教育・保育施設に子どもを通わせる保護者の COVID-19 への不安・心配の水準を 2024 年に調査し、施設種別や在園期間による差異を検証した。その結果、不安は全般的に低下し、有意差も認められなかったが、家庭内感染や園運営への影響に関する懸念は一定程度存続していた。これは、感染症対策の標準化や保護者の適応により不安が均質化した一方、家庭内感染リスクが依然として意識されていることを示す。教育・保育施設には、平常時からの情報提供やリスクコミュニケーションを継続し、家庭内感染予防や運営体制を整備しておくことが、将来的な感染症対応力を高める上で重要である。

**キーワード：**新型コロナウイルス感染症 (COVID-19)、保護者、不安、教育・保育施設

## はじめに

新型コロナウイルス感染症(以下:COVID-19)は、2020年2月下旬から国内で急速に拡大し、3月2日には全国一斉臨時休校<sup>1)</sup>が開始され、続いて休業要請や行動制限が実施された。日本政府は同年4月に「緊急事態宣言」<sup>2)</sup>を発出し、幼稚園・保育所・認定こども園(以下:教育・保育施設)においても感染リスクへの不安が長期化する状況が続いた。政府は「三つの密」を避ける感染防止策<sup>3)</sup>を掲げ、施設や家庭は感染防止に多大な労力を要した。これまでの研究では、教育・保育施設における衛生管理や行事の制限、保育者のストレスや疲労、保護者の感染不安の大きさが繰り返し指摘されてきた<sup>4-8)</sup>。

その後、2023年5月8日にCOVID-19は2類感染症相当から5類感染症に位置づけが移行し、行動制限やガイドラインが緩和された<sup>9)</sup>。2023年に実施した調査では、区分移行直後の保護者の不安や心配を測定し、感染リスクの不確実性と対策緩和による安心感が併存する心理状況が示された<sup>10)</sup>。特に、2020年の一斉臨時休業時に子どもが教育・保育施設に在籍していた保護

者と、それ以降に在籍した保護者とでは、保育者の感染による園の閉鎖や、感染症流行時に保育・教育活動の制限に対する不安に差異が見られた<sup>11)</sup>。また、区分移行から3・4か月が経過した時点でも、教育・保育施設の種別によって不安の程度や感染リスク認識に差がみられることが明らかとなった<sup>11)</sup>。

2024年に入ると、COVID-19をめぐる社会的関心はさらに低下し、学校・職場・地域社会においても日常生活は概ね回復傾向を示している。しかし、再流行や新たな感染症リスクに備えた教育・保育施設での衛生管理や危機対応は依然として重要な課題である。また、感染対策の緩和に伴う安心感と感染リスク増大への不安が併存する心理的影響を明らかにすることも課題となる。

本研究では、2024年に教育・保育施設に子どもを通わせる保護者を対象に、前報<sup>10)</sup>で用いた質問項目に基づき調査を実施した。保護者の不安や心配について項目ごとに平均値を算出し、不安の程度および懸念が大きい項目を把握した。次に、前報で抽出された因子<sup>10)</sup>を用いて下位尺度得点を算出し、教育・保育施設の種別およ

<sup>1)</sup> 新潟県立大学人間生活学部子ども学科

\* 責任著者 連絡先: itokiyo@unii.ac.jp

利益相反: なし

表 1. 質問項目と前報<sup>10)</sup> 因子分析結果

No.	質問項目	因子分析結果
1. 一般社会・世間で感染症が流行することが不安や心配ですか？ 2. 園で感染症が流行することが不安や心配ですか？ 3. お子さんが感染することが不安や心配ですか？ 4. あなたが感染することが不安や心配ですか？ 5. お子さんが感染した場合、家族や周りの人へ感染することが不安や心配ですか？ 6. 家族や周りの人が感染した場合、お子さんへ感染することが不安や心配ですか？	第1因子 流行・感染リスク	
7. 保育士や先生が感染し、園の閉鎖や欠員が発生することが不安や心配ですか？ 8. 感染症が流行した場合、園での保育・教育活動が制限されることが不安や心配ですか？	第4因子 園の運営影響	
9. 園での換気が十分に行われているか不安や心配ですか？ 10. 園で子どもたちの手指消毒、手洗いやうがいなどが十分に実施されているか不安や心配ですか？ 11. 園の施設内の消毒や清潔さが不安や心配ですか？ 12. 子どもたちが共同で使うおもちゃなどの消毒や清潔さが不安や心配ですか？ 13. 保育士や先生が感染予防策を実施しているか不安や心配ですか？	第2因子 園の感染対策全般	
14. 感染症が流行した場合、園からの情報提供が適切に行われるか不安や心配ですか？ 15. 保護者が子どもを送迎する際に、保護者同士が密になることが不安や心配ですか？ 16. 他の保護者が子どもを送迎する際に、感染予防策が不十分であることが不安や心配ですか？ 17. 保護者同士の会話や交流で感染することが不安や心配ですか？	第3因子 保護者間感染リスク	
18. 感染症に関する情報の正確性や信憑性が不安や心配ですか？		

び在園期間による差異を定量的に検証した。本分析により、感染症区分移行後における保護者の不安構造が、教育・保育施設特性や在園期間によって影響を受けているかを明らかにすることを目的とした。

## 方法

### (1) 調査対象

2023年にアンケート調査を実施した<sup>10-11)</sup>新潟県内の教育・保育施設127園に対して、再度調査協力を依頼した。承諾が得られた教育・保育施設に在籍する0～5歳児(年長)クラスの保護者を対象としたアンケート調査を実施した。

### (2) 調査時期

2024年8月に承諾を得た教育・保育施設に調査用紙を郵送し、到着後に速やかに保護者への配布をしてもらった。回答の最終締切日は9月30日とした。

### (3) 調査方法

教育・保育施設長から保護者へ配布した調査用紙には、アンケートの目的、調査方法、結果の取扱い、参加による利益と危険性、倫理的配

慮、同意と不利益、ならびに回答方法に関する説明を記載した。回答は、Google フォームへのアクセス用QRコードを用いたWeb方式で実施した。

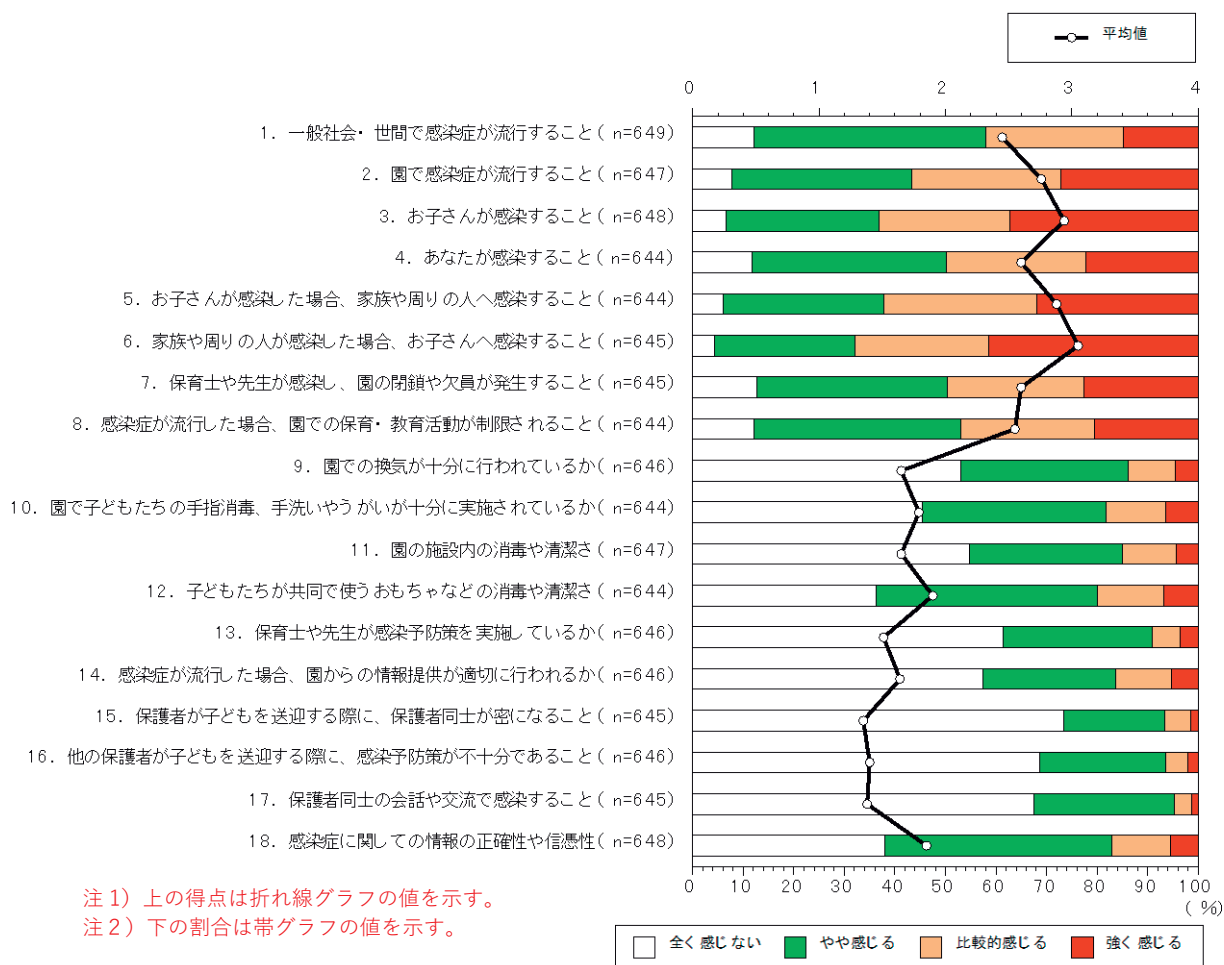
### (4) 調査内容

①基本属性として、子どもの年齢、在園期間、通園している実子の人数、および通園先の教育・保育施設の種別(幼稚園、保育所、認定こども園)を調査した。

②感染症区分移行後の心配要素については、関連する18項目(表1)を設定し、2024年8月以降のアンケート配布時点における保護者の不安や心配の程度を尋ねた。回答は「全く感じない」「やや感じる」「比較的感じる」「強く感じる」の4段階尺度で求めた。

### (5) 分析方法

感染症区分移行後の18の質問項目(表1)について、「不安や心配ですか?」という設問に対し、「全く感じない」を1点、「やや感じる」を2点、「比較的感じる」を3点、「強く感じる」を4点とする4件法に変換し、以下の分析を行った。



注1) 上の得点は折れ線グラフの値を示す。

注2) 下の割合は帯グラフの値を示す。

図1. 全回答者の割合と平均値

①全回答者を対象に、各項目について欠損値を除外した上で回答の分布および平均値を算出した。

②前報<sup>10)</sup>において得られた因子分析の結果(表1)に基づき、「流行・感染リスク」(6項目: No.1~6)、「園の感染対策全般」(5項目: No.9~13)、「保護者間感染リスク」(3項目: No.15~17)、「園の運営影響」(2項目: No.7・8)の4つの下位尺度得点を算出した。下位尺度得点は、各因子に該当する項目得点を合計し、当該項目数で除することにより算出した。また、尺度の内的整合性を確認するためCronbachの $\alpha$ 係数を算出した。なお、いずれかの項目に欠損値が認められる回答は分析から除外した。

前報<sup>10)</sup>では、教育・保育施設で比較を行った結果、「流行・感染リスク」「園の運営影響」に有意差が認められた。そこで本研究でも同様に、これらの得点について教育・保育施設の種別ごとに平均値と標準偏差を算出し、一元配置

分散分析(ANOVA)によって群間差を検定した。多重比較にはBonferroni法を用いた。

③2020年の一斉臨時休業の実施時に子どもが教育・保育施設に在籍していた保護者と、それ以降に在籍した保護者を比較するために、在園期間4年以上と4年未満の2群間の差を検討するため、「対応のないサンプルのt検定」を実施した。なお、兄弟姉妹で在園している場合は、一番年上の子どもを基準にした。

教育・保育施設の「その他」と欠損値を含む回答は除外した。

統計的有意性の判断基準は5%水準( $p < .05$ )とした。すべての集計および分析は、SPSS Statistics Ver.28 for Mac および Excel for Mac Ver.16を用いて実施した。

#### 倫理的配慮

保護者に配布した調査依頼用紙には、以下の内容を明記した。本調査は無記名で実施されアドレスは収集しないこと、収集された回答デー

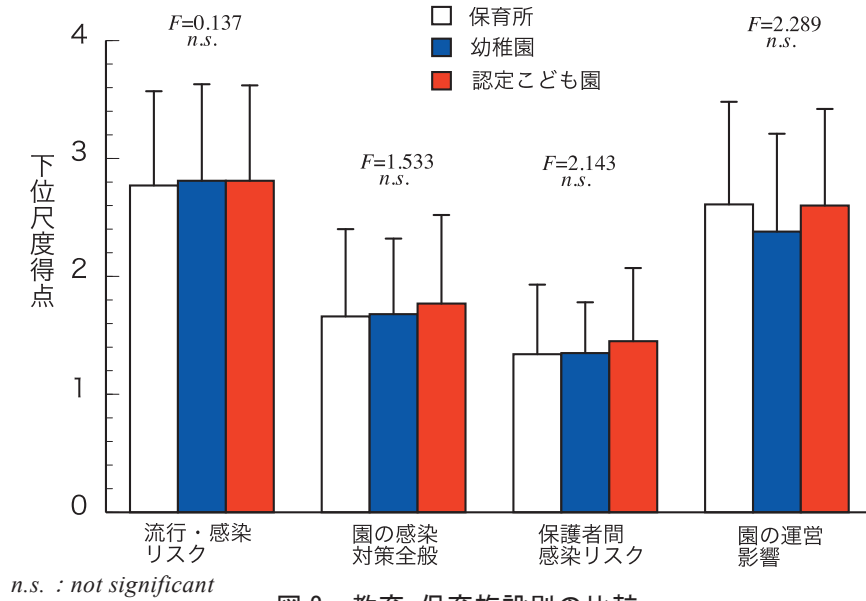


図 2. 教育・保育施設別の比較

タは統計的に処理されるため個人が特定されることはないこと、電子データは安全な方法で保管されること、回答は途中で中止または参加を拒否することが可能であり、それによって不利益が生じることはないこと、回答をもって同意としたこと、である。

これらの説明に同意した場合に限り、提示された QR コードよりアクセスして回答を行うよう依頼した。本研究は新潟県立大学倫理委員会の承認（承認番号 2414）を得て実施した。

## 結果

### (1) 全体的傾向

承諾を得た 55 園 3,048 人の保護者を対象に調査依頼書の配布を行い、回答数 649 人（回答率 21.3%）を分析対象とした。図 1 に全体の保護者（保育所 349 人、幼稚園 71 人、認定こども園 217 人、その他 12 人）計 649 人の感染症区分移行後の各質問項目の回答割合と平均値を示した。平均値が「比較的感じる (3)」を超えたのは「6. 家族や周囲の人が感染した場合にお子さんへ感染すること」（回答割合「1」4.3%、「2」27.9%、「3」26.4%、「4」41.4%、平均値 3.05）の 1 項目のみであった。一方、「やや感じる (2)」を下回った項目は 10 項目 (No.9~18) に及んだ。特に「15. 保護者が子どもを送迎する際に、保護者同士が密になること」（回答割合「1」73.4%、「2」20.1%、「3」5.0%、「4」1.5%、平均値 1.35）

が最小値を示した。

### (2) 教育・保育施設別の比較

全項目に欠損のなかった保護者（保育所 332 人、幼稚園 68 人、認定こども園 204 人、計 604 人：解析対象率 93.1%）を対象に、4 因子の各下位尺度の信頼性を確認したところ、「流行・感染リスク」 $\alpha=.934$ 、「園の感染対策全般」 $\alpha=.926$ 、「保護者間感染リスク」 $\alpha=.897$ 、「園の運営影響」 $\alpha=.737$ であり、許容可能な信頼性が確認された。

下位尺度得点の平均値と標準偏差を算出し、多重比較を行った。その結果、いずれの因子得点にも教育・保育施設間で有意差は認められなかった（図 2）。なお、「やや感じる (2)」を上回った因子は「流行・感染リスク」と「園の運営影響」であった。

### (3) 在園期間別の比較

表 2 には、年齢区分と在園期間のクロス表を示した。在園期間 4 年以上（163 人）と 4 年未満（441 人）において、4 因子（「流行・感染リスク」「園の感染対策全般」「保護者間感染リスク」「園の運営影響」）の下位尺度得点について平均値と標準偏差を算出し、「対応のない t 検定」で比較を行った。その結果、いずれの因子得点においても在園期間での有意差は認められなかった（図 3）。なお、「やや感じる (2)」を上回った因子は「流行・感染リスク」と「園の運営影響」であった。

表 2. 年齢区分と在園期間のクロス表

年齢区分	在園期間					計
	1年未満	1～2年未満	2～3年未満	3～4年未満	4年以上	
1歳未満	10 (1.7%)	—	—	—	—	10 (1.7%)
1～2歳未満	42 (7.0%)	16 (2.6%)	—	—	—	58 (9.6%)
2～3歳未満	23 (3.8%)	37 (6.1%)	15 (2.5%)	—	—	75 (12.4%)
3～4歳未満	28 (4.6%)	20 (3.3%)	21 (3.5%)	13 (2.2%)	—	82 (13.6%)
4～5歳未満	12 (2.0%)	26 (4.3%)	22 (3.6%)	40 (6.6%)	24 (4.0%)	124 (20.5%)
5～6歳未満	2 (0.3%)	8 (1.3%)	23 (3.8%)	34 (5.6%)	68 (11.3%)	135 (22.4%)
6歳以上	3 (0.5%)	0 (0.0%)	13 (2.2%)	33 (5.5%)	71 (11.8%)	120 (19.9%)
計	120 (19.9%)	107 (17.7%)	94 (15.6%)	120 (19.9%)	163 (27.0%)	604 (100.0%)
	441 (73.0%)					

### 考察

本研究は、新型コロナウイルス感染症の長期的影響を踏まえ、保護者の不安・心配の水準を定量的に検証することを目的として実施した。その結果、感染症区分移行後においても一部に不安が残存していたものの、全般的には低水準にとどまっていることが明らかとなった。特に「家族や周囲の人から子どもへの感染」に関する懸念は平均値が「比較的感じる (3)」をわずかに上回り、家庭内感染リスクへの認識が相対的に強いことが示唆された。この傾向は、保護者が家庭内での感染拡大に強い懸念を抱き続けている実態<sup>12)</sup>とも整合する。他方「送迎時の保護者間の密集」など園生活に直接関わる感染リスクは最も低い評価を示し、社会的行動制限の緩和に伴い、日常生活場面での不安が大幅に低下していることが確認された。この点は、厚

生労働省<sup>9)</sup>や文部科学省<sup>13)</sup>が示す感染症対策の位置づけ変更および衛生管理マニュアルの更新により、施設利用者の不安が緩和された可能性を示唆している。

また、教育・保育施設種別および在園期間別による因子得点の比較では、いずれの因子においても有意差は認められなかった。一方で、「流行・感染リスク」と「園の運営影響」の因子得点は、依然として「やや感じる (2)」を上回っており、「一般社会および園内での感染症流行」「自身および子どもの感染」「家庭内における二次感染」に関する不安が引き続き保護者にとって依然として主要な不安領域であることが示された。すなわち、家庭および教育・保育施設の双方における感染拡大リスクは2024年時点でも一定程度意識されていたといえる。これらの知見は、感染症流行初期にみられた施設特性や在園経験に起因する不安の差異<sup>10)</sup>が、時間経過とともに縮小し、2024年には概ね均質化していることを示すものである。その背景として、こども家庭庁<sup>14)</sup>が定めるガイドラインをはじめとする各施設における感染対策の標準化、さらには保護者が感染症リスクに適応し認知的慣れを形成してきた可能性が考えられる。

もっとも、本研究にはいくつかの限界が存在する。第一に、調査対象が一地域に限定されているため、地域的特性が結果に影響している可能性を否定できない。第二に、調査は自己記入式質問紙に基づいており、社会的望ましきバイアスによる回答の偏りが生じた可能性がある。

以上の点を総合すると、感染症区分移行後における保護者の不安は全般的に低下し、施設種

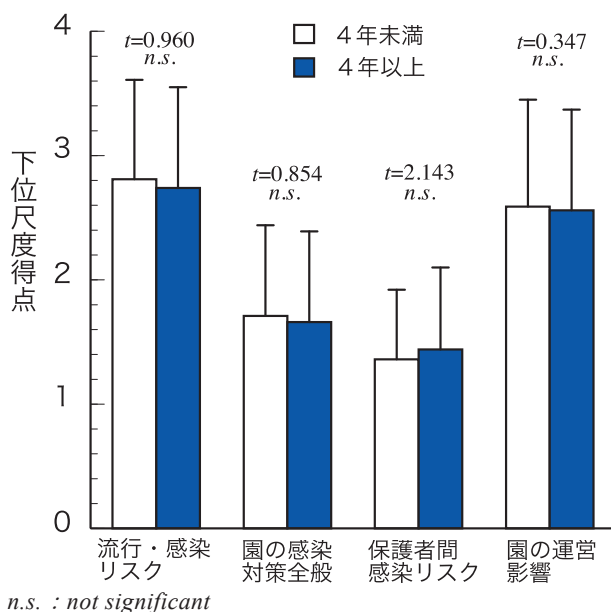


図 3. 在園期間別の比較

別や在園経験の違いによる差異はほとんどみられないことが明らかとなった。しかしながら、家庭内感染や園運営への影響に関する懸念は一定程度存続しており、教育・保育施設には今後も適切な感染症対応と情報提供が求められる。

## 結語

本研究は、新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえ、教育・保育施設に子どもを通わせる保護者の不安・心配の水準を2024年に調査し、施設種別および在園期間による差異を検証した。その結果、感染症区分移行後における保護者の不安は全般的に低水準であり、施設間および在園期間による有意差は認められなかった。一方で、家庭内感染リスクや園運営への影響に関する懸念は依然として一定程度残存していた。これらの知見は、感染症対策が教育・保育施設において標準化され、保護者の認識も均質化していることを示すとともに、今後の施設運営に対して実践的な示唆を与える。すなわち、施設は平常時においても保護者への情報提供やリスクコミュニケーションを継続し、家庭内感染予防や園運営上の対応に関する備えを維持することが求められる。こうした取り組みは、将来的な感染症再流行や新興感染症への対応力を高める上で有用である。

## 謝辞

本調査実施にご快諾・ご協力いただきました教育・保育施設の理事長・園長並びに先生、市町村担当課、保護者の皆様には心より感謝申し上げます。

## 文献

- 1) 文科省. 新型コロナウイルス感染症対策のための小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校における一斉臨時休業について(通知). 2020年2月28日 <https://x.gd/66hCM> (参照2024年10月30日)
- 2) 厚生労働省. 新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言. 2020年4月7日 <https://x.gd/XfB8f> (参照2024年10月30日)
- 3) 内閣府. 新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針. p1-14. 2020年3月28日 <https://x.gd/G6e4V> (参照2023年6月10日).
- 4) 全国保育園保健師看護師連絡会. 保育現場のための新型コロナウイルス感染症対応ガイドブック第1版. p7-25. 2020年5月26日 <https://x.gd/ffY31> (参照2023年6月10日).
- 5) 野澤祥子、淀川裕美、中田麗子、他. 保育・幼児教育施設における新型コロナウイルス感染症に関わる対応や影響についての検討(2) -2020年度・2021年度の動向と調査結果から-. 東京大学大学院教育学研究科「東京大学大学院教育学研究科紀要」2021; 第61巻; 331-51.
- 6) 横井良憲、鈴木裕子. 新型コロナウイルス感染症 COVID-19 の中での保育施設の課題. 「愛知教育大学教職キャリアセンター紀要」2021; 第6号: 19-26.
- 7) 渡部努. 愛知県三河地域の新型コロナウイルス感染症影響下における保育の実態. 岡崎女子大学・岡崎女子短期大学「研究紀要」2022; 第55号: 111-8.
- 8) 岡本千晴、岡田みゆき. コロナ禍における地域子育て支援センターの役割: 保護者の相談内容から. 日本家政学会「日本家政学会誌」2022; 第73巻5号: 255-61.
- 9) 厚生労働省. 新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行後の対応について. 2023年4月27日 <https://x.gd/gWhaz> (参照2023.6.10).
- 10) 伊藤巨志. 新型コロナウイルス感染症感染区分移行前・後の保護者の不安に関する研究. 日本保育保健協議会「保育と保健」2024; 第30巻1号: 21-5.
- 11) 伊藤巨志. 新型コロナウイルス感染症区分の移行による教育・保育施設別の保護者の不安・心配の比較分析. 新潟人間生活学会「人間生活学研究」2025; 第16巻: 1-9.
- 12) 松中枝理子、隈井寛子、橋本真貴子、他. 新型コロナウイルス感染症流行下における幼児の保護者の日常生活の体験と対処行動【第1報】. 日本小児保健学会「小児保健研究」2023; 第82巻2号: 173-83.
- 13) 文部科学省. 学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル(学校の衛生管理マニュアル)2023年5月8日. <https://x.gd/is3KW> (参照2025年8月31日)

- 14) こども家庭庁. 保育所における感染症対策  
ガイドライン (2018年改訂版) [2023年5月  
一部改訂, 2023年10月一部修正]. 2023.  
<https://x.gd/KjYDi> (参照 2025年8月31日).

## ABSTRACT

### Current Status of Infectious Disease Anxiety among Parents of Children Attending Educational and Childcare Facilities after the Reclassification of COVID-19

Kiyoshi Ito<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Department of Child Studies, Faculty of Human Life Studies, University of Niigata Prefecture

\* Correspondence, [itokiyo@unii.ac.jp](mailto:itokiyo@unii.ac.jp)

This study examined parental anxiety and concern in 2024 to COVID-19 among families with children attending educational and childcare facilities, focusing on differences by facility type and length of enrollment. Overall anxiety levels had declined, and no significant differences were found; however, concerns regarding household transmission and the potential impact on facility operations persisted. These findings suggest that standardized infection control measures and parental adaptation have contributed to the homogenization of anxiety, yet awareness of household infection risk remains. To strengthen preparedness for future infectious disease outbreaks, educational and childcare facilities should continue proactive information sharing and risk communication during routine periods, while reinforcing household infection prevention and operational readiness.

**Key Words:** COVID-19, parents, anxiety, educational and childcare facilities



## 食用ギク ‘かきのもと’ 系統の由来に関する一考察

佐藤 淳<sup>1,2\*</sup>、中野 優<sup>2</sup>

食用ギクは、地域性の強い伝統野菜であり、それぞれの地域を代表する主要系統が存在する。それらは、各地域特有の文化的・環境的条件に応じて選抜されたと考えられるが、食用となった経緯が整理されている系統は稀である。本研究は、新潟県における主要系統である ‘かきのもと’ の由来を考察するため、江戸期の古典籍を広範に調査した。その結果、 ‘かきのもと’ と同じ訓みと推定され、外観が酷似する ‘柿本’ の存在が明らかになった。両者の関係性を評価するにはさらなる調査が必要であるが、これまで想像のみで語られてきた ‘かきのもと’ の由来について、典拠とともに新説を提示する。また、明治期から昭和中期までの農学書および園芸書を調査し、 ‘かきのもと’ を食用とする初出史料を探索した。その過程で、多様な名称および花色のキクが食用とされていたことを明らかにした。これらのうち、青森県の主要系統である ‘阿房宮’ は、食用ギクの名称を載せるすべての書籍に紹介されていたことから、早くから食用ギクとして全国的に認知されていたと考えられた。 ‘かきのもと’ を食用とする初出史料は大正末期の書籍であり、異名同系統の ‘もってのほか’ および ‘おもいのほか’ は明治期から昭和中期までの書籍に登場しなかった。これらのことから、 ‘阿房宮’ は江戸期から現在まで一貫して使用されていた名称である一方、 ‘かきのもと’ 系統の名称が一般的になった時期は比較的最近であることが示唆された。

**キーワード：** 栽培史、食用花、地域資源、伝統野菜

### はじめに

東北地方および新潟県には、キク (*Chrysanthemum morifolium* Ramat.) の花弁を食する独特の文化が存在する。新潟県や山形県では、浸し物のキクを山盛りにして食べる習慣もあり、郷土の味として認識されている<sup>1)</sup>。東北地方では、青森県の ‘阿房宮’<sup>2)</sup>、山形県の ‘もってのほか’<sup>3)</sup> などが主な系統として知られている。新潟県では、下越地方で ‘かきのもと’、中越地方で ‘おもいのほか’ の名で呼ばれる系統が有名だが、花色や花形が異なる多様な在来系統も各地で栽培されている<sup>4,5)</sup>。柄澤 (2004) が言及したように、紫色や黄色の食用ギクの畑が続く風景は、晩秋の新潟の風物詩といえる<sup>6)</sup>。

このように、食用ギクは新潟県民には身近な

食材だが、食用としての歴史は整理されていない。新潟県における主要系統である ‘かきのもと’ の由来についても、様々な俗説が流布している一方、典拠に基づく考証が行われた既報はない。そこで本研究では、江戸期の古典籍を広範に調査し、 ‘かきのもと’ の由来に繋がる史料を発見することを目的とした。また、食用ギクとしての ‘かきのもと’ の初出史料を明らかにするため、明治期から昭和中期に出版された農学書および園芸書を参照し、 ‘かきのもと’ の名を載せる史料を探索した。さらに、その過程で明らかになった当時栽培されていた食用ギクについて、名称と花色を整理した。

### 方法

‘かきのもと’ に関する情報については、国

<sup>1</sup> 新潟県農業総合研究所園芸研究センター <sup>2</sup> 新潟大学大学院自然科学研究科

\* 責任著者 連絡先：sato.atsushi3@pref.niigata.lg.jp

利益相反：なし

書研究室編『国書総目録』(1989-1991)を参考にして、キクの食用に関する記述を含むと推察される古典籍を、国書データベース(<https://kokusho.nijl.ac.jp/>)にて検索し、閲覧可能な古典籍を通覧した。その際、“菊花”、“本草”、“草木”、“救荒”、“物産”および“産物”の検索語も補助的に用いた。越後国および佐渡国の産物誌・地誌についてさらに調査するため、越後佐渡デジタルライブラリー(<https://opac.pref-lib.niigata.niigata.jp/darc/opac/search-detail.do?>)にて、“越後”、“佐渡”、“佐州”、“風土記”、“物産”および“産物”の検索語を用いて探索した。キクの食用を記す古典籍として見出した史料は、一般の本草書54本、食物本草書7本、救荒本草書20本、園芸書16本である。また、調査した越佐両国の産物誌・地誌は29本である。

明治期から昭和中期に出版された農学書および園芸書については、国立国会図書館デジタルコレクション(<https://dl.ndl.go.jp/>)にて、“甘菊”、“料理菊”、または“食用菊”の語を用いて検索し、該当した書籍に記された食用ギクの名称を採録した。なお、検索語として、それぞれ漢字、片仮名、平仮名に加え、“りやうりぎく”のような旧仮名遣いによる読みも試みた。書籍は原則として初版を対象としたが、初版が参照できなかった場合は重版を用いた。書名や著者名が異なっても、内容が全くまたはほぼ同一な書は、出版年が遅い方を剽窃本とみなし、対象としなかった。なお、夏菊、秋菊、黄菊、料理菊、普通種のような一般名は固有名とみなさずに採録しなかった。

## 結果と考察

### ‘かきのもと’の由来に繋がる新出史料

名称の由来を考定するためには、古典籍の調査が不可欠である。しかし、古典籍から食用ギクに関する記述を効率的に集めることは不可能である。多くの古典籍は、題名から内容を推察することができない<sup>7)</sup>。このため、目的の情報を探す際には1本1本の史料を通覧する必要がある。本研究では、キクの食用を記す古典籍97本および越佐両国の産物誌・地誌29本を確認したが、いずれにも‘かきのもと’に関する記述

はみられなかった。一方、食用に関する記述を含まないものの、観賞ギクが名称とともに彩色図で示された『菊花集』が見出された。本史料は、国会図書館に所蔵されている(請求記号:特7-738)。

本史料の内容について言及した既報はなく、観賞ギクの歴史を詳述した柏岡・萩巢(1997)<sup>8)</sup>にも紹介はない。江戸期以前の書籍の総合目録である『国書総目録』に「一軸 類 絵画 写国会伊藤」とわずかな記載があるが<sup>9)</sup>、成立年代や画師は不明である。なお、“伊藤”は伊藤篤太郎の旧蔵であることを意味する。篤太郎の祖父である伊藤圭介は、江戸本草学から明治生物学への過渡期に活躍した本草家であり、ツンベルクの『日本植物誌』に載る植物のラテン名に和名と漢名をあてた『泰正本草名疏』の出版で名高い<sup>10)</sup>。

『菊花集』には、重複を除くと全57名称とともに、それらの花形が彩色図で示されており、現在の‘かきのもと’の祖先系統の可能性のある‘柿本’が描画されていた(図1)。また、‘高砂’、‘金松葉’および‘大江山’のような江戸期から明治期に食用とされたことが判明しているキクも含まれていた。江戸期の刊本でキクの名称を列記した書はいくつかある。例えば、天和元年(1681年)に出版された『花壇綱目』には79種類、元禄8年(1695年)に出版された『花壇地錦抄』には230種類、元禄12年(1699年)に出版された『千代見草』には270種類のキクの名称があげられている。これらに‘柿本’は含まれていないし、列記されたキクについても、実際の花は図示されていない。江戸期において、キクの名称と花色および花形を結び付けられる史料は非常に稀であり、『菊花集』はそれ故に貴重である。

瀬古(2002)は、‘かきのもと’の名称の由来について「皆目分らない」と述べながらも、「垣根の下辺りに植えられているから」と推察した<sup>11)</sup>。柄澤(2004)も同様に、漢語である“垣下(えんが)”を文字読みにした“かきのもと”だと推察しつつも、“垣”と“柿”が同音で、カキの収穫期がキクの開花期と重なることから、“柿の下”の可能性もあげた<sup>9)</sup>。ただし、これらの説を傍証する史料は示されていない。

観賞ギクの名称は基本的に雅名であり、古典、名勝、和歌、貴人名などから採られている。よって、‘柿本’は“カキの木の根元”のような卑近な由来ではなく、歌人である柿本人麻呂に由来する説を提唱する。この場合、‘柿本’の訓みは「かきもと」ではなく、「かきのもと」である。『菊花集』の‘柿本’は漢字表記だが、名称の伝播過程で訓みだけが残り、漢字が失われることは、特に口頭で苗の名称が伝えられる場合において避けられない。キク苗が譲渡される際、口頭で名称の音のみが伝わり、‘柿本’から‘かきのもと’へと変化することは一つの可能性として考えられる。

‘柿本’の花色は、現在の‘かきのもと’と同様の紫系であるが、色調は淡い。現在の‘かきのもと’は、より濃い色調を目指して選抜が進んだため、祖先系統は現系統よりも淡色であると推定される。よって、濃淡の差異に矛盾はない。ただし、時間の経過による絵具の退色を考慮すると、描画当時は現在よりも濃い色調であった可能性はある。花形は、現在の‘かきのもと’と同様だが、花幅が大きいようにみえる。食用ギクを観賞ギクの整枝法で栽培すると、花幅が大きくなり、観賞ギクとしての祖先形質が現れる<sup>12)</sup>。‘柿本’は観賞ギクのため、この差異は整枝法によると考えられる。花卉形は、現在の‘かきのもと’と同様の管状である(図2)。名称に加え、花色、花形および花卉形に高い類似性があることから、‘柿本’と現在の‘かきのもと’の強い関係性が示唆される。‘柿本’が‘かきのもと’の祖先系統である可能性とともに、‘かきのもと’の由来に関する新説としてここに提唱する。ただし、本研究の範囲では、‘柿本’が実際に食用とされた直接的な証拠は得られなかった。すなわち、現時点では‘柿本’の名称をもつキクの彩色図が、江戸期の史料中に見つかったに過ぎない。今後は、実際に‘柿本’が食用とされたことを証する史料の発見が望まれる。

本研究は、江戸期の史料を基に‘かきのもと’の由来を考察した初めての報告である。今後、『菊花集』の書誌学的研究が進むことにより、‘柿本’の背景についてさらなる情報が得られることを期待したい。

### 食用ギクとしての‘かきのもと’の初出史料

明治期以降に出版された農学書および園芸書において、食用ギクの名称を記す40本を確認した(表1<sup>13-52)</sup>)。これらの出版年は明治17年(1884年)から昭和30年(1955年)までであった。調査した書において、見出し語の7割近くが“料理菊”であった。一方、“甘菊”または“食用甘菊”を見出し語とした書籍は明治期の3件にとどまり、大正期以降の書籍にはみられなかった。これらのことから、明治期以降は食用ギクを示す呼称として“料理菊”が一般的になったと考えられた。この呼称の推移は、小野蘭山の『本草綱目啓蒙』の影響だと考えられる。甘菊は本来、李時珍の『本草綱目』に現れる薬種の呼称であるが、蘭山はこれの和名を料理菊としたからである<sup>53)</sup>。

食用ギクの具体的な名称が現れたのは明治後期であった。書籍の出版時期に関わらず、食用ギクの名称を記すすべての書籍に‘阿房宮’の名がみられた(‘安房宮’、‘阿房’および‘阿房宮’を含む)。「阿房宮」は、江戸後期に陸奥国(現青森県)で著された農書『軽邑耕作鈔』にその名がみられるが、明治期には全国的に有名になっていたことが窺えた。その理由は、明治15~16年頃より干菊や缶詰として宣伝販売したためである<sup>54)</sup>。なお、各県の主要系統のうち、‘阿房宮’は食用となった経緯および祖先系統の記録がある唯一の系統である。明治44年時点において「100年ほど前に八戸町付近で‘黄宝珠’の実生より選抜した」とされている<sup>30)</sup>。また、その選抜者は稲葉文太夫氏または蛇口蟠藏氏と伝えられている<sup>55)</sup>。弘化3年(1846年)に出版された『菊花壇養種』に「花壇菊に黄宝珠と云る花あり」との記述があることから、‘黄宝珠’は観賞ギクであり、文化年間にその実生が食用へと転用されたことが確認できる。

‘阿房宮’に次いで多く登場した名称は、‘晴嵐’(10件)(‘晴風’を含む)、「富士嵐’(7件)(‘富士嵐’および‘富士の山オロシ’を含む)であった。その他、‘支那寒菊’、‘駒の爪’、‘カシワ’、‘紫司’、‘蘭奢待’、‘庭の鞠’、‘名取川’、‘武蔵野’、‘御濱’、‘カキノモト’、‘キンカラマツ’、‘金松葉’、‘嫁顔’および‘高砂’の名がみられた。‘かきのもと’の名を載せる初出史料は橋

本・野崎 (1925)<sup>37)</sup>であった (表記は‘カキノモト’)。本書により、遅くとも大正末期には‘かきのもと’が食用ギクとして認識されていたことが明らかになった。なお、昭和初期までの史料でこの名を記すのは、他に昭和3年(1928年)および昭和7年(1932年)の『農業世界』の記事があるに過ぎない (いずれも著者は無記名)。しかも、それらは明らかに橋本・野崎 (1925)<sup>37)</sup>の引用であった。このように、‘かきのもと’は大正末期には食用として利用されていたものの、その栽培実態についての情報を記す史料は見当たらなかった。‘かきのもと’は、‘おもいのほか’、‘もってのほか’および‘延命楽’と同系統とされる<sup>56-57)</sup>。また、‘嫁顔’もこれらと同系統とされる<sup>11, 57)</sup>。‘嫁顔’の名称は、富樫 (1927)<sup>39)</sup>、中山 (1942)<sup>48)</sup>、篠原・富樫 (1951)<sup>50)</sup>および安田 (1955)<sup>52)</sup>にみられ、いずれにも山形県産であることが明記されていた。一方、‘おもいのほか’、‘もってのほか’および‘延命楽’の名称は、調査した書籍中にみられなかった。ただし、‘延命楽’は明治33年の『農業雑誌』に、羽前国西田川郡西郷村の読者から、「延命楽菊は各自栽培せざるはなく花期青物市の店頭には此花を見ざることなし〔延命楽菊を栽培していない者はおらず、開花期には露店市でこの花を見ないことはない〕との報告がある<sup>58)</sup>。このことから、‘延命楽’は明治後期に羽前国 (現山形県) で広く栽培されていたと考えられるが、引用した書籍の発行地である東京における知名度が低く、書籍に取り上げられなかったと推察された。梅本 (2002) は、‘延命楽’について「いつ頃にどこから入ったものか、また、延命楽の名の由来もわかっていない」と述べている<sup>3)</sup>。‘延命楽’の名称の由来についても‘かきのもと’と同様に、音の響きから連想されたいくつかの俗説がある。しかし、本研究で参照した史料には、本系統の由来を示唆する記述は見当たらなかった。

本研究で調査した明治期から昭和中期の農学書および園芸書においては、‘かきのもと’に限らず、ほとんどの食用ギクは名称のみの掲載であり、形態や生態などの特性は記されていない。ただし、花色は例外的に言及されている場合が多かった。これらの花色を表2に示す。

‘阿房宮’は黄色、濃黄色または鮮黄色、‘晴嵐’は赤色、紫色、紅色または紅紫色、‘富士嵐’は白色または雪白、‘駒の爪’は黄色、‘支那寒菊’は黄色、‘蘭奢待’は黄色、‘庭の鞠’は褐色、淡紫色または紫色、‘名取川’は黄色、‘武蔵野’は赤色、‘茶牡丹’は黄樺色、‘御濱’は黄色、‘金松葉’は黄色、‘嫁顔’は淡紅色、桃色または濃紅色、‘高砂’は白色または純白、‘金唐松’は濃黄色であった。

現在食用とされるキクの花色は、黄系と紫系で占められており、他色の存在は稀である<sup>4-5, 59)</sup>。一方、本研究により、明治期から昭和中期において、多様な名称および花色のキクが食用とされていたことが明らかになった。

『農作物の地方名』(農林省統計調査部, 1951)<sup>60)</sup>における食用ギクの地方名を表3に示す。本史料は、都道府県の統計機関を通じて調査した結果であり、昭和中期の農村部における食用ギクの呼称を知ることができる。新潟県での呼称として採録されている名称は‘きんまつば’、‘きぶくろ’、‘きくつけぎく’、‘こまちぎく’、‘かきのもと’および‘おもいほか(ママ)’である。柄澤 (2004) は、この「の」を欠く‘おもいほか’について、「の」が付加される前の語形だと推察した<sup>6)</sup>。しかし、他の史料に‘おもいほか’の呼称が全くみられないこと、現在でも全く使われていない呼称であることから、単なる誤植だと推察される。

同系統のキクが下越地方で‘かきのもと’、中越地方で‘おもいのほか’と別な呼称となる現象は興味深い。ある種苗が伝播する経路は一つに限られない。例えば、下越地方には直接‘柿本’が導入され、その後に‘かきのもと’と呼称された可能性がある一方、中越地方には他の‘延命楽’系統が別経路で入り、後に‘おもいのほか’に転じた可能性がある。明治期には郵便制度を活用して種苗の全国的な頒布が可能になっていた。具体的には、‘延命楽’を郵券三銭で分与すると広告し、同時に夏咲食用菊との交換を呼び掛けていた例<sup>58)</sup>や、‘夏金松葉’を郵券二銭にて分与した例がある<sup>61-62)</sup> (図3)。これらのように、明治後期には様々な食用ギクが雑誌を介した郵便取引にて国内各地へ広まる素地があった。遠隔地から導入された種苗が、導入

先で新たに命名されることは十分に考えられる。現代においても、食用ギクの名がある時期に変更された事例はいくつか知られている。柏崎市西野入地区のみで栽培されている‘仙人菊’は、遅くとも明治期から栽培されていたが、近年の生産振興の過程で現在の名となった<sup>4)</sup>。また、新潟市西蒲区で“再発見”された黄ギクは、‘りゅうのひげ’と名付けられ、特産物化が図られている<sup>63)</sup>。これらのように、名称が不明であったキクを新たに命名する事例や、既に存在する名称を、ある意図をもって改名する事例があることから、‘おもいのほか’も同様の経緯であったと推察される。

使用地域が「山形県一部」として採録されている名称は、‘あきぎく’、‘おもいほか(ママ)’および‘三助ぎく’であった。これらのうち、‘おもいほか(ママ)’のみ新潟県と共通した名称であった。なお、現在の主要系統である‘もつてのほか’に加え、異名同系統である‘嫁顔’および‘延命楽’の名称も採録されていなかった。山形県においては、既に明治期には‘延命楽’の栽培が盛んであり<sup>58)</sup>、‘嫁顔’の名称も昭和初期から中期の書籍にみられることから(表1)、系統としての栽培歴は長いと考えられる。一方、現在の主要系統の名称である‘もつてのほか’は、いずれの史料にもみられないことから、昭和中期以降に一般化した比較的新しい名称であることが示唆された。なお、柄澤(2004)は、『大言海』(1937)の“もつてのほかに”の項に、「以(オモヒ)の外(ホカ)ノ文字読」と解説されていることから、“おもいのほか”と“もつてのほか”は同義語であり、“おもいのほか”の語から“もつてのほか”の語が生まれたと結論付けている<sup>9)</sup>。

‘阿房宮’は‘阿房ぎく’として名が載っていることから、江戸期から昭和中期まで一貫して食用ギクとして認識されたことが明らかになった。なお、表1に示した明治期から昭和中期までの書籍にみられる大部分の食用ギクの名は、農作物の地方名に採録されていなかった。このことから、これらの系統は昭和中期の農村部には普及していなかったと推察された。あるいは、別名として栽培されていた可能性はあるが、その検討は今後の課題としたい。

多様な系統の中から、それぞれの地域で異なる主要系統が選抜された理由は複合的だと考えられる。そのため、一般化することは困難であるが、食味、食感および外観も大きな要因であろう。本間ら(1991)は、1935年頃と1990年頃の山形県全域および新潟県北部地域における食用ギクの色相を比較し、嗜好が明らかに黄系から紫系へと変化したことを指摘した<sup>64)</sup>。その理由として、大部分の紫系の食用ギクが含まれる‘延命楽’系統に特有な歯切れの良い食感、くせのない風味および鮮やかな色調をあげている。このように、青森県の‘阿房宮’と異なり、新潟県および山形県では比較的最近に主要系統が定まったと考えられた。その過程で名称も統一されていったと推察されるが、その背景として、食用ギクを産地化し、統一的な基準で栽培するようになったことがあげられよう。新潟県においては、最初に食用ギクが産地化された地域は旧白根市(現新潟市南区)であり、昭和48年(1973)に白根市農協食用ギク部会が設立された<sup>65)</sup>。当時の主要系統は、黄ギクである‘白根菊’であり、一時は隆盛を誇ったが、外観や食味、食感が優れる山形県産の品種に敗退した<sup>66)</sup>。その結果、‘白根菊’に代わり‘かきのもと’の栽培が本格化した<sup>67)</sup>。昭和56年(1981)には新潟県から食用ギクの産地指定を受け、さらに栽培が拡大した<sup>68)</sup>。その過程で、旧白根市の呼称であった‘かきのもと’が、管弁の紫ギクの一般名として広がっていったと考えられる。

以上より、新潟県で‘かきのもと’を食用とした時期は大正末期までしか遡れなかったものの、江戸期の‘柿本’に由来する可能性があり、昭和50年代以降に主要系統としての位置が定まったと推察された。

## 結語

‘かきのもと’は新潟県における食用ギクの主要系統である。本系統が食用となった経緯や祖先系統について、典拠とともに考察した既報はない。一方、その呼称について、いくつかの仮説が提唱されたが、いずれも字義的な解釈に留まり、キクの名称へ汎用するには根拠が薄かった。本研究では、『菊花集』に描画された‘柿本’が現系統の祖先系統であり、その訓みは柿

本人麻呂に由来する「かきのもと」であるとの新説を提唱した。また、明治期から昭和初期までの専門書に採録された食用ギクの名称を整理し、食用としての‘かきのもと’の栽培は、大正期には始まっており、昭和中期には農村部に広まっていたことを確認した。一方、異名同系統である‘延命楽’は、既に明治期には羽前国（現山形県）で栽培が盛んだったものの、‘もつてのほか’および‘おもいのほか’の名称が定着した時期は、昭和中期よりも後であると推察した。また、かつては様々な名称および花色のキクが食用とされていたことを明らかにした。

### 謝辞

‘かきのもと’の頭花写真の色補正を行っていたいただいた『園芸 JAPAN』大塚剛史編集長に感謝申し上げます。



図1 『菊花集』に描かれた‘柿本’

(国立国会図書館所蔵 請求記号：特 7-738)

注：尺度は絵画の実物に対する値

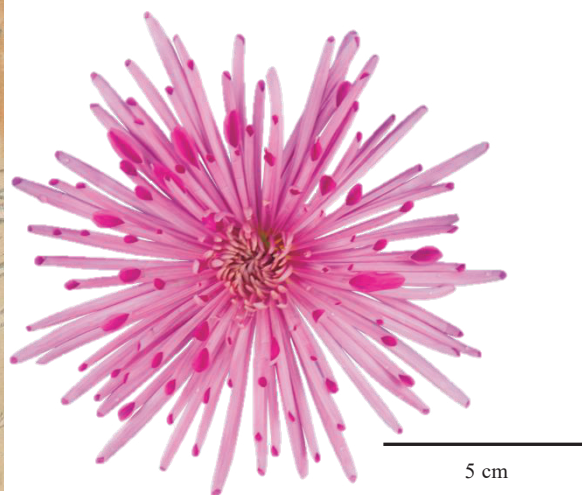


図2 現代の‘かきのもと’の一系統（濃色系）

<p><b>A</b></p> <p>夏金松葉菊は夏咲の食用菊にして栽培至ッて容易性强健増殖するを以て二年か三年毎には必ず分根するを要す花は黄色にして小ならず夏月より晩秋に至るまで絶えず開花す時々摘採して浸物或は和物として食するに美味なり故に庭の一隅畑の一端に栽培して有益なる種類と認む試作御要望の諸君は四月三十日限り郵券二銭封入御申込あれば十數株速に發送すべし</p> <p>●大豆と菊苗 美與豆は小満に播種するを好期とす然るべきは秋彼岸二三日前に老熟す形状圓く中粒にして黄色の光澤あり品質優等收穫多量なる良種なり昨年奥羽六縣共進會に出品して褒状貳等賞を贈られたり鬼豆は形状圓く肥大にして黄色を帯び光澤美麗前者と同時に播種するも熟期遅し故に芋及綿畑の端作又は田の畔に栽植するに適す普通の畑に栽植せんには一粒づ、七八寸の距離に播種すべし然るべきは非常なる叢株となり随ッて收穫の多き驚くべし且甘味に富みて美味なるが故に煮豆となす最も良し本村農友大竹喜代吉君は昨秋會津地方共進會に出品せしに參觀諸氏の賞讃を博し終に南會津郡旭田村長某氏の買求する所となり尙褒状壹等賞を得られたり</p> <p>夏金松葉菊は頗る強健栽培至ッて容易能く増殖す花色は黄にして大輪なり七月上旬より咲始め晩秋に至る迄断えず摘採し得らるゝは本種の特徴なり浸物とし又和物となして佳味なるのみならず市場に出して高價を得らる</p> <p>分與者 岩代國北會津郡高野村 渡部 作藏</p>	<p><b>B</b></p> <p>夏金松葉菊は夏咲の食用菊にして栽培至ッて容易性强健増殖するを以て二年か三年毎には必ず分根するを要す花は黄色にして小ならず夏月より晩秋に至るまで絶えず開花す時々摘採して浸物或は和物として食するに美味なり故に庭の一隅畑の一端に栽培して有益なる種類と認む試作御要望の諸君は四月三十日限り郵券二銭封入御申込あれば十數株速に發送すべし</p> <p>●大豆と菊苗 美與豆は小満に播種するを好期とす然るべきは秋彼岸二三日前に老熟す形状圓く中粒にして黄色の光澤あり品質優等收穫多量なる良種なり昨年奥羽六縣共進會に出品して褒状貳等賞を贈られたり鬼豆は形状圓く肥大にして黄色を帯び光澤美麗前者と同時に播種するも熟期遅し故に芋及綿畑の端作又は田の畔に栽植するに適す普通の畑に栽植せんには一粒づ、七八寸の距離に播種すべし然るべきは非常なる叢株となり随ッて收穫の多き驚くべし且甘味に富みて美味なるが故に煮豆となす最も良し本村農友大竹喜代吉君は昨秋會津地方共進會に出品せしに參觀諸氏の賞讃を博し終に南會津郡旭田村長某氏の買求する所となり尙褒状壹等賞を得られたり</p> <p>夏金松葉菊は頗る強健栽培至ッて容易能く増殖す花色は黄にして大輪なり七月上旬より咲始め晩秋に至る迄断えず摘採し得らるゝは本種の特徴なり浸物とし又和物となして佳味なるのみならず市場に出して高價を得らる</p> <p>分與者 岩代國北會津郡高野村 渡部 作藏</p>
--	--

図3 『農業雑誌』に掲載された‘夏金松葉’の分与広告

(A) 明治33 (1900年) 731号、(B) 明治34年 (1901年) 765号

(国立国会図書館所蔵 請求記号：雑 38-9)

表1 明治期から昭和中期の農学書および園芸書に現れる食用ギクの名称.

書名	著者	刊行年	見出し語	名称
啓蒙博物學 <sup>13)</sup>	小宮山弘道	明治17年	1884 料理菊	-
蔬菜収利 <sup>14)</sup>	谷村久松	明治23年	1890 菊	-
穀菜栽培便覧 <sup>15)</sup>	立花寛治	明治24年	1891 甘菊	-
蔬菜栽培法 <sup>16)</sup>	福羽逸人	明治26年	1893 料理菊	-
蔬菜新書 <sup>17)</sup>	山田幸太郎	明治29年	1896 料理用菊	-
蔬菜草花栽培全書 <sup>18)</sup>	高橋久四郎	明治30年	1897 料理菊	-
農事提要録 <sup>19)</sup>	秋永常次郎	明治32年	1899 料理菊	-
新四君子(第3版) <sup>20)</sup>	東籬園散士	明治33年	1901 食用甘菊	阿房宮、晴嵐、富士嵐(ママ)、 駒の爪、支那寒菊
作物園藝教科書園藝編 <sup>21)</sup>	横井時敬・八楸儀七郎	明治36年	1903 料理菊	-
園藝各論 <sup>22)</sup>	高橋久四郎	明治37年	1904 料理菊	-
和洋四季草花培養法 <sup>23)</sup>	原田東一郎	明治38年	1905 甘菊	晴嵐、支那寒菊、阿房宮、富士 嵐(ママ)、駒の爪
實用蔬菜園藝學 <sup>24)</sup>	草場栄喜	明治39年	1906 料理菊	-
花菊培養秘訣 <sup>25)</sup>	萬代虎藏	明治39年	1906 食用菊	安房宮(ママ)、カシワ、晴嵐、 紫司
園藝講習會講義録 <sup>26)</sup>	山口縣農事試験場	明治40年	1907 料理菊	阿房宮、晴嵐、富士の山オロシ
菊花培養大觀 <sup>27)</sup>	千葉胤一	明治41年	1908 食用菊	阿房宮、晴嵐、富士嵐、蘭奢待、 庭の鞠、名取川
續園藝十二ヶ月 <sup>28)</sup>	久田二葉	明治41年	1908 食用菊	阿房宮
實驗蔬菜園藝新書 <sup>29)</sup>	柘植六郎	明治43年	1910 料理菊	阿房宮、武蔵野
最近蔬菜園藝全書 <sup>30)</sup>	喜田茂一郎	明治44年	1911 料理菊	阿房宮、晴嵐
栽培秘訣園藝節用 <sup>31)</sup>	田口 勝	大正3年	1914 食用菊	阿房宮、晴嵐、富士嵐、庭の鞠、 茶牡丹
實驗菊花培養法 <sup>32)</sup>	田口 勝	大正4年	1915 料理菊	阿房宮、富士嵐、庭の鞠、茶牡 丹、晴嵐

食用ギク ‘かきのもと’ 系統の由来に関する一考察

表1 続き

書名	著者	刊行年	見出し語	名称
農事講習全書 <sup>33)</sup>	古瀬傳藏	大正4年	1915 料理菊	-
蔬菜學教科書 <sup>34)</sup>	恩田鐵彌	大正4年	1915 料理菊	阿房宮、宿の寶、晴嵐、富士嵐
實驗蔬菜園藝 <sup>35)</sup>	下川義治	大正5年	1916 料理菊	阿房宮、御濱
實驗蔬菜栽培講義 <sup>36)</sup>	富樫常治	大正11年	1922 料理菊	阿房宮、武藏野
實驗栽培蔬菜園藝 <sup>37)</sup>	橋本章司・野崎信夫	大正14年	1925 料理菊	阿房(ママ)、カキノモト、キンカラマツ
下川蔬菜園藝 <sup>38)</sup>	下川義治	大正15年	1926 料理菊	阿房宮、御濱、金松葉、晴嵐
實驗活用園藝寶典 <sup>39)</sup>	富樫常治	昭和2年	1927 料理菊	阿房宮、嫁顔、高砂
實驗蔬菜園藝全講 <sup>40)</sup>	市川實太郎	昭和3年	1928 料理菊	阿房宮、金松葉
最新菊の作り方 <sup>41)</sup>	石井勇義	昭和4年	1929 食用菊	阿房宮、御濱
綱要蔬菜園藝 <sup>42)</sup>	宗 正雄	昭和4年	1929 食用菊	阿房宮
實驗栽培蔬菜園藝 <sup>43)</sup>	山岸 守	昭和7年	1932 料理菊	阿房宮、金松葉、御濱
實際本位蔬菜栽培精義 <sup>44)</sup>	米内山泰介	昭和9年	1934 食用菊	阿房宮、金松葉
實用園藝 <sup>45)</sup>	東京府立園藝學校	昭和10年	1935 料理菊	阿房宮
蔬菜園藝 <sup>46)</sup>	古市末雄	昭和12年	1937 料理菊	-
實驗蔬菜栽培 <sup>47)</sup>	永野 健	昭和14年	1939 料理菊	阿房宮(ママ)
指導參考蔬菜園藝 <sup>48)</sup>	中山虎彦	昭和17年	1942 料理菊	阿房宮、嫁顔
家庭園藝寶典(再販) <sup>49)</sup>	家庭園藝研究會	昭和24年	1949 料理菊	金唐松、阿房宮、晴嵐(ママ)
品種本位蔬菜園藝圖編 <sup>50)</sup>	篠原捨喜・富樫常治	昭和26年	1951 料理菊	阿房宮、嫁顔、高砂
蔬菜園藝講義 <sup>51)</sup>	米内山泰介	昭和28年	1953 食用菊	阿房宮、金松葉
營利・趣味花卉栽培全編 <sup>52)</sup>	安田勲	昭和30年	1955 料理菊	阿房宮、嫁顔、高砂、武藏野

表2 明治期から昭和中期の農学書および園芸書に現れる食用ギクの花色

名称	花色	出典
阿房宮	黄色	東籬園散士 (1901) <sup>20)</sup> ; 千葉 (1908) <sup>27)</sup> ; 喜田 (1911) <sup>30)</sup> ; 田口 (1914) <sup>31)</sup> ; 恩田 (1915) <sup>34)</sup> ; 田口 (1915) <sup>32)</sup> ; 下川 (1916) <sup>35)</sup> ; 下川 (1926) <sup>38)</sup> ; 市川 (1928) <sup>40)</sup> ; 石井 (1929) <sup>41)</sup> ; 宗 (1929) <sup>42)</sup> ; 米内山 (1934) <sup>44)</sup> ; 東京府立園藝學校 (1935) <sup>45)</sup> ; 永野 (1939) <sup>47)</sup> ; 家庭園藝研究會 (1949) <sup>49)</sup>
	濃黄色	柘植 (1910) <sup>29)</sup> ; 富樫 (1927) <sup>39)</sup> ; 中山 (1942) <sup>48)</sup> ; 篠原・富樫 (1951) <sup>50)</sup>
	鮮黄色	富樫 (1922) <sup>36)</sup>
晴嵐	赤色	山口縣農事試験場 (1907) <sup>26)</sup> ; 下川 (1926) <sup>38)</sup>
	紫色	東籬園散士 (1901) <sup>20)</sup> ; 千葉 (1908) <sup>27)</sup> ; 喜田 (1911) <sup>30)</sup> ; 家庭園藝研究會 (1949) <sup>49)</sup>
	紅色	田口 (1914) <sup>31)</sup>
	紅紫色	田口 (1915) <sup>32)</sup>
富士嵐	白色	千葉 (1908) <sup>27)</sup> ; 東籬園散士 (1901) <sup>20)</sup> ; 山口縣農事試験場 (1907) <sup>26)</sup>
	雪白	田口 (1914) <sup>31)</sup> ; 田口 (1915) <sup>32)</sup>
駒の爪	黄色	東籬園散士 (1901) <sup>20)</sup>
支那寒菊	黄色	東籬園散士 (1901) <sup>20)</sup>
蘭奢待	黄色	千葉 (1908) <sup>27)</sup>
庭の鞠	鶉色	千葉 (1908) <sup>27)</sup>
	淡紫色	田口 (1914) <sup>31)</sup>
	紫色	田口 (1915) <sup>32)</sup>
名取川	黄色	千葉 (1908) <sup>27)</sup>
武蔵野	赤色	富樫 (1922) <sup>36)</sup> ; 柘植 (1910) <sup>29)</sup>
茶牡丹	黄樺色	田口 (1914) <sup>31)</sup> ; 田口 (1915) <sup>32)</sup>
御濱	黄色	石井 (1929) <sup>41)</sup> ; 下川 (1916) <sup>35)</sup> ; 下川 (1926) <sup>38)</sup>
金松葉	黄色	下川 (1926) <sup>38)</sup>
嫁顔	淡紅色	富樫 (1927) <sup>39)</sup>
	桃色	篠原・富樫 (1951) <sup>50)</sup>
	濃紅色	中山 (1942) <sup>48)</sup>
高砂	白色	富樫 (1927) <sup>39)</sup>
	純白	篠原・富樫 (1951) <sup>50)</sup>
金唐松	濃黄色	家庭園藝研究會 (1949) <sup>49)</sup>

食用ギク ‘かきのもと’ 系統の由来に関する一考察

表3 『農作物の地方名』（農林省統計調査部，1951）<sup>60</sup>における食用ギクの地方名と使用地域

地方名	使用地域
きゞく	埼玉県一部、長野県一部
きんまつば	新潟県一部
きくのたま	山口県一部
きぶくろ	新潟県一部
あまぎく	長野県一部
阿房ぎく	青森県一部
あきぎく	青森県一部、秋田県一部、山形県一部、新潟県一部
きくつけぎく	新潟県一部
げんじやま	秋田県一部
のりぎく	長野県一部
料理ぎく	富山県一部、岐阜県一部、山梨県一部、滋賀県一部、山口県一部
こまちぎく	新潟県一部
かきのもと	新潟県一部
なつぎく	青森県一部
どいつぎく	北海道一部
おもいほか（ママ）	新潟県一部、山形県一部
三助ぎく	山形県一部
くいぎく	千葉県一部

## 文献

- 1) 瀬古龍雄、小田切文朗. 食用ギクのいろいろ. 農耕と園芸 1973; 28 (9): 232-4.
- 2) 大場貞信. 都道府県別地方野菜大全. 東京: 農村漁村文化協会、2002; 20-2.
- 3) 梅本俊成. 都道府県別地方野菜大全. 東京: 農村漁村文化協会、2002; 38-43.
- 4) 佐藤 淳、葛西正則、長谷川雅明、他. 新潟県における食用ギク在来系統の諸特性. 園学研 2012; 11: 1-11.
- 5) 佐藤 淳、中野 優. 新潟県北部地域における食用ギク在来系統の探索および特性調査. 育種学研究 2024; 26: 124-9.
- 6) 柄澤 衛. 食用菊の方言. 高志路 2004; 354: 31-6.
- 7) 磯野直秀. 日本博物史覚え書 XIV. 日吉紀要 (自然科学) 2008; 44: 99-124.
- 8) 柏岡精三、萩巢樹徳. 絵で見る伝統園芸植物と文化. 東京: 私家版、1997; 225-34.
- 9) 国書研究室. 増訂版国書総目録 1989; 2: 435.
- 10) 杉本 勲. 伊藤圭介. 東京: 吉川弘文館、1988; 108-55.
- 11) 瀬古龍雄. 都道府県別地方野菜大全. 東京: 農村漁村文化協会、2002; 111-30.
- 12) 小笠原宣好、荒川玲美、永沢奈緒子. 観賞菊としての食用菊の花器の形質. 園学研. (別) 2024; 1: 357.
- 13) 小宮山弘道. 啓蒙博物學卷四. 東京: 金港堂、1884; 1-4.
- 14) 谷村久松. 蔬菜収利. 東京: 有隣堂、1890; 66.
- 15) 立花寛治. 穀菜栽培便覽. 東京: 私家版、1891; 39.
- 16) 福羽逸人. 蔬菜栽培法. 東京: 博文館、1893; 235-7.
- 17) 山田幸太郎. 蔬菜新書. 東京: 池田書店、1896; 99-100.
- 18) 高橋久四郎. 蔬菜草花栽培全書. 東京: 興農園、1897; 188.
- 19) 秋永常次郎. 農事提要録. 東京: 國之光社、1899; 107-54.
- 20) 東籬園散士. 新四君子 (第3版). 東京: 東京三田育種場、1901; 144-79.
- 21) 横井時敬、八鍬儀七郎. 作物園藝教科書園藝編. 東京: 普及舎、1903; 238.
- 22) 高橋久四郎. 園藝各論. 東京: 博文館、1904; 205.
- 23) 原田東一郎. 和洋四季草花培養法. 東京: 有隣館、1905; 275-88.
- 24) 草場栄喜. 實用蔬菜園藝學. 東京: 六盟館、1906; 368-9.
- 25) 萬代虎藏. 菊培養秘訣. 東京: 模範農園、1906; 9-10.
- 26) 山口縣農事試験場. 園藝講習會講義録. 山口: 山口響海館、1907; 33.
- 27) 千葉胤一. 菊花培養大觀. 東京: 読賣新聞社、1908; 231-7.
- 28) 久田二葉. 續園藝十二ヶ月. 東京: 読賣新聞社、1908; 284-7.
- 29) 柘植六郎. 實驗蔬菜園藝新書. 東京: 成美堂書店、1910; 322-3.
- 30) 喜田茂一郎. 最近蔬菜園藝全書. 東京: 青木嵩山堂、1911; 579-84.
- 31) 田口 勝. 栽培秘訣園藝節用. 東京: 嵩山房、1914; 311-38.
- 32) 田口 勝. 實驗菊花培養法. 東京: 嵩山房、1915; 45-7.
- 33) 古瀬傳藏. 農事講習全書第五卷. 東京: 小林又七本店、1915; 356-7.
- 34) 恩田鐵彌. 蔬菜學教科書. 東京: 博文館、1915; 161-2.
- 35) 下川義治. 實驗蔬菜園藝. 東京: 成美堂書店、1916; 554-6.
- 36) 富樫常治. 實驗蔬菜栽培講義. 東京: 裳華房・養賢堂、1922; 404-5.
- 37) 橋本章司、野崎信夫. 實驗栽培蔬菜園藝. 東京: 嵩山房、1925; 152-3.
- 38) 下川義治. 下川蔬菜園藝上卷. 東京: 成美堂書店、1926; 629-35.
- 39) 富樫常治. 實驗活用園藝寶典. 東京: 養賢堂、1927; 301-2.
- 40) 市川實太郎. 實驗蔬菜園藝全講中卷. 東京: 養賢堂、1928; 548-51.
- 41) 石井勇義. 最新菊の作り方. 東京: 誠文堂、1929; 34.
- 42) 宗 正雄. 綱要蔬菜園藝. 東京: 養賢堂、1929; 255-7.

- 43) 山岸 守. 実験栽培蔬菜園藝. 東京: 研友社、1932; 799-801.
- 44) 米内山泰介. 實際本位蔬菜栽培精義. 東京: 明文堂、1934; 782-7.
- 45) 東京府立園藝學校. 實用園藝. 東京: 明文堂、1935; 108-9.
- 46) 古市末雄. 蔬菜園藝. 東京: 農村社、1937; 95-8.
- 47) 永野 健. 實驗蔬菜栽培. 東京: 宏文堂、1939; 240-1.
- 48) 中山虎彦. 指導參考蔬菜園藝. 東京: 明文堂、1942; 434-7.
- 49) 家庭園藝研究會. 家庭園藝寶典 (再販). 京都: タキイ種苗株式會社出版部、1949; 165-7.
- 50) 篠原捨喜、富樫常治. 品種本位蔬菜園藝圖編. 東京: 養賢堂、1951; 528-9.
- 51) 米内山泰介. 蔬菜園藝講義. 東京: アヅミ書房、1953; 183.
- 52) 安田 勲. 営利・趣味花卉栽培全編. 東京: 養賢堂、1955; 249-73.
- 53) 小野蘭山. 本草綱目啓蒙卷之十一. 東京: 須原屋善五郎、1799-1801; (頁表記なし).
- 54) 加藤 博. 食用菊の栽培と加工法. 實際園藝 1940; 26: 1236-41.
- 55) 橋本正次. 菊花栽培大觀. 東京: 實際園藝社、1931; 107-30.
- 56) 青葉 高. 日本の野菜文化史事典. 東京: 八坂書房、2013; 151-7.
- 57) 瀬古龍雄. 県内の在来野菜品種を探る(4). にいがたの園芸 1986; 1: 45.
- 58) 大瀧五百太. 食用延命樂菊栽培實驗. 農業雜誌 1900; 729: 159.
- 59) 遠藤元庸、岩佐正一. 食用ギク及びツマギクの特性と品種分類. 園学雑 1982; 51: 177-86.
- 60) 農林省統計調査部. 農作物の地方名. 東京: 農林統計協会、1951; 83-4.
- 61) 渡部作藏. 大豆と菊苗. 農業雜誌 1900; 731: 184.
- 62) 渡部作藏. 菊苗. 農業雜誌 1901; 765: 152.
- 63) 加藤恭子. お殿様が愛したりゅうのひげ. 家の光 (東日本版) 2019; 2: 184-186.
- 64) 本間伸夫、新宮璋一、石原和夫、他. 東西食文化の日本海側の接点に関する研究 (IV) 菊の花の食用. 県立新潟女子短期大学研究紀要 1991; 28: 29-41.
- 65) 石橋光威. 白根市農協食用菊部会. にいがたの園芸 1981; 10: 40-42.
- 66) 瀬古龍雄. 県内の在来野菜品種を探る(35). にいがたの園芸 1988; 8: 41.
- 67) 竹田宏行. 「品質第一」白根のかきのもと. にいがたの園芸 1993; 11: 25.
- 68) 近田文弘. アジアの花食文化. 東京: 誠文堂新光社、1990; 81-93.

## ABSTRACT

### A Historical Study on the ‘Kakinomoto’ Strains of Edible Chrysanthemum

Atsushi Sato<sup>1,2\*</sup>, Masaru Nakano<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Horticultural Research Center, Niigata Agricultural Research Institute

<sup>2</sup> Graduate School of Science and Technology, Niigata University

\* Correspondence, sato.atsushi3@pref.niigata.lg.jp

Edible chrysanthemums are highly localized vegetables, with major strains presumably developed in response to the specific cultural and environmental conditions of each region. In order to examine the origin of ‘Kakinomoto’, the major strain in Niigata Prefecture, an extensive survey of classical literature produced in the Edo period was conducted. A drawing labeled ‘Kakinomoto’, written in different characters but putatively pronounced the same and visually similar to the current form, was discovered in a picture scroll named Kikkashu. While further investigation is necessary to evaluate the relationship between past and present ‘Kakinomoto’, a new hypothesis regarding this strain, previously based solely on personal speculation, was presented. Additionally, a comprehensive review of agricultural and horticultural books published from the Meiji through the mid-Showa period was conducted, aiming to find the first reference that listed the name of ‘Kakinomoto’. The findings revealed that a wide variety of chrysanthemums, differing in name and color, were cultivated at the time. Among them, ‘Aboukyu’ appeared in all the books that listed edible chrysanthemum names, indicating that this strain has been widely recognized since early times. The name of ‘Kakinomoto’ was first mentioned in the book published in the late Taisho period as an edible chrysanthemum, but its synonymous names, ‘Mottenohoka’ and ‘Omoiohoka’, did not appear in books published between the Meiji and mid-Showa periods. Based on these findings, it can be inferred that while ‘Aboukyu’ has remained the major strain name in Aomori Prefecture from the Edo period to the present, the aforementioned names of the ‘Kakinomoto’ strains only became widely used relatively recently.

**Key Words:** Cultivation History, Edible Flower, Local Resource, Traditional Vegetable

# 朝のこどもの居場所確保に関する調査研究

## ～学校と地域との連携による取組～

植木 信一<sup>1\*</sup>

文部科学省とこども家庭庁が連携し、すべてのこどもが安全・安心に過ごせる居場所を確保するための対策を定めた「放課後児童対策パッケージ」(2023年12月)においては、平日の朝のこどもの居場所確保や、夏休み等のこどもの居場所に焦点を当てた実態把握と課題整理の必要性が指摘されている。しかし、そのために必要な学校と地域との連携の実態は把握されていない。そこで、こども家庭庁令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業「小学校の長期休業中におけるこどもの居場所に関する調査研究」(実施主体：みずほリサーチ&テクノロジーズ株式会社、研究会座長：植木信一)を実施した。主に小学生の平日(学校がある期間)の朝の居場所の必要性が顕在化し、一部の自治体において対応が開始される状況のなか、平日の朝のこどもの居場所について実態把握を行い、学校と地域との連携による取組の現状や課題を整理した。

こどもが小学校に進学すると登校時間が遅くなるため、保護者の出勤時間に影響が生じたり、保護者が出勤したあとにこどもが登校時間まで一人で過ごさなければならないなどの状況が社会課題となっている。これに対応すべく、3.1%の自治体では朝のこどもの居場所づくりに取り組んでいることがわかった。課題として、「居場所運営に従事する人材の確保が難しい」を挙げる自治体が70.0%、「居場所の確保・調整が難しい」自治体が42.9%あった。保護者アンケートでは、学校がある日の朝のこどもの居場所について、「自宅(こどもが一人で過ごす時間があり、不安がある)」を選択する割合が28.3%、また自宅以外の居場所を「利用したい」とする割合も30.3%あり、3割程度の保護者ニーズを把握することができた。

**キーワード：** 学校と地域との連携、朝、居場所、保護者ニーズ

## はじめに

### 1. 研究の概要

こどもが小学校に進学すると登校時間が遅くなるため、保護者の出勤時間に影響が生じたり、保護者が出勤したあとにこどもが登校時間まで一人で過ごさなければならないなどの状況が社会課題となっている。これに対応すべく、一部の自治体では朝のこどもの居場所づくりに取り組む事例も生まれている。

国際的には、イギリスでは朝食付きの朝の居場所「朝食クラブ」が実施され、多様な人材に

よって運営されている。スウェーデンでは、学校内に設置される余暇センターにて教員(学童保育の教員免許)<sup>1</sup>が対応している。ニュージーランドでは、OSCAR(学童保育)にて学童保育の専門スタッフが対応している。また、韓国では、近年、「ヌルボム教室」と呼ばれる2時間の無料プログラムが小学校にて全国展開され始めている【表1】。

一方で、日本におけるこどもの朝の居場所確保は、基礎自治体の独自事業として実施されているが、実績に乏しく、当該課題に関する先行事例は皆無に等しい。そこで、当該課題に対応

<sup>1</sup> 新潟県立大学人間生活学部子ども学科

\* 責任著者 連絡先：ueki@unii.ac.jp

利益相反：なし

【表 1】主な国際比較

	イギリス	スウェーデン	ニュージーランド	韓国	日本
	朝食クラブ breakfast club	余暇センター Fritidshem	OSCAR Out of School Care and Recreation	ヌルボム教室	基礎自治体の 独自事業
主な形態	多様	学童保育	学童保育	2h無料プログラム	
場所	多様	学校	多様	小学校	
朝	○	○	○	○	
朝食	○	○			
主なスタッフ	多様	教員 (学童保育免許)	専門スタッフ	専門スタッフ	有償ボランティア 等

するための初の調査研究事業を実施した。

本調査研究では、平日（学校がある期間）の朝のこどもの居場所確保について悉皆調査を行った。「居場所運営に従事する人材の確保が難しい」を挙げる自治体が7割、「居場所の確保・調整が難しい」が4割強あった。朝のこどもの居場所を放課後児童クラブで担うことへの戸惑いの声も複数みられた。保護者アンケートでは、学校がある日の朝のこどもの居場所について、「自宅（こどもが一人で過ごす時間があり、不安がある）」を選択する割合が3割弱、また自宅以外の居場所を「利用したい」とする割合も3割程度あり、一定のニーズを把握することができた。

## 2. 先行研究

過年度調査による状況把握と課題整理としては、『放課後児童クラブの待機児童対策に関する調査研究報告書』（2023）<sup>1)</sup>がある。待機児童対策の現状を明らかにするなかで、放課後児童クラブ以外のこどもの居場所の確保が課題として挙げられており、その他事業等の活用や、民間の預かりサービスの活用が提言されている。

また、『放課後児童支援員等の人材に関する調査研究報告書』（2024）<sup>2)</sup>においては、人材確保のための取組として、学生アルバイト、インターンシップ、地域のボランティア等の活用が提言されている。

## 3. 研究目的

2024（令和6）年度の放課後児童クラブの待機児童の数は、前年比1,410人増の17,686人と依然多く（こども家庭庁調べ）、すべてのこどもが放課後等を安全・安心に過ごすことのできる環境整備が喫緊の課題である。その対応策の一つとして、「放課後児童対策パッケージ」（2023年12月）では「年度前半や夏季休業中のみの放課後児童クラブの開所支援のあり方」についての言及があり、こどもの居場所に焦点を当てた実態把握と課題整理が必要とされている。

そこで、こども家庭庁令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業「小学校の長期休業中におけるこどもの居場所に関する調査研究」を実施した。

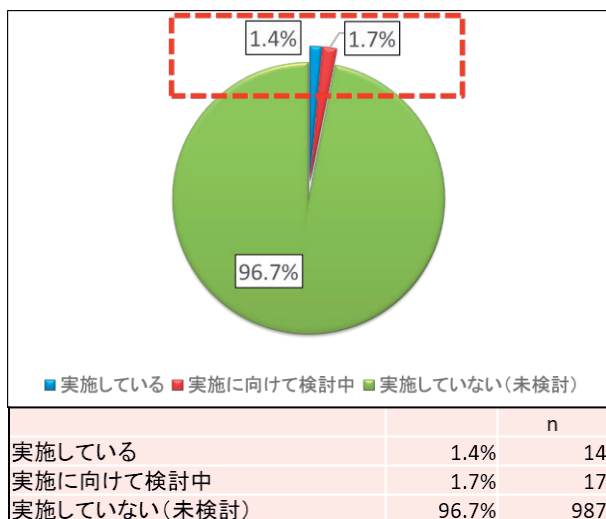
本調査研究は、平日（学校がある期間）の朝のこどもの居場所の必要性が顕在化し、一部の自治体において対応が開始される状況のなか、平日の朝のこどもの居場所について実態把握を行い、学校と地域との連携による取組の現状や課題を整理した。

## 方法

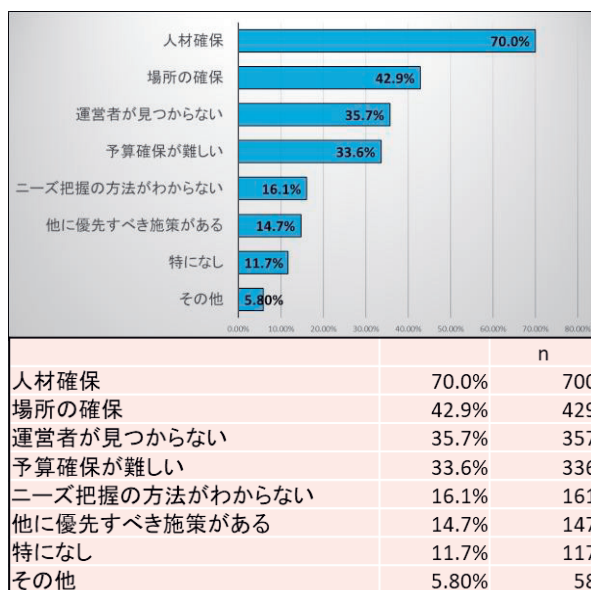
### 1. 研究の視点および方法

平日（学校がある期間）の朝のこどもの居場所確保に関する取組の実態把握や課題整理のために、アンケート調査を実施した。

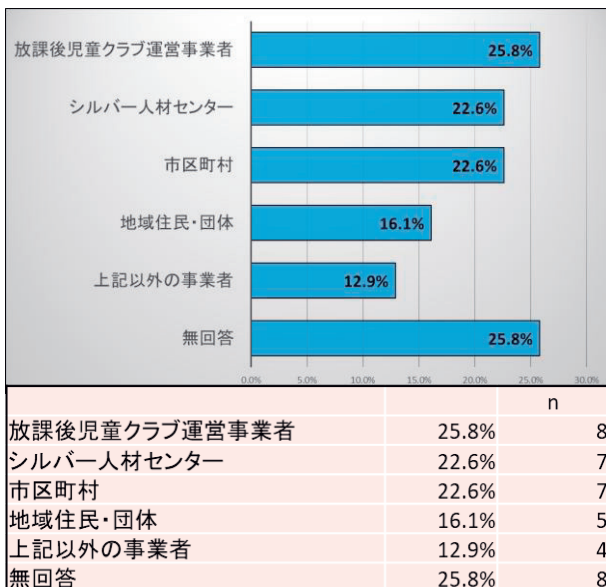
実施主体は、みずほリサーチ&テクノロジー株式会社であり、有識者による研究会が設置された（研究会座長：植木信一）。



【図1】 施策の有無・実施状況



【図3】 課題（※複数回答）



【図2】 実施場所（※複数回答）

調査時期として、2024（令和6）年9月～10月に、2024（令和6）年5月1日現在の状況を調査した。

自治体向け：1,741 か所（悉皆）、運営主体向け：1,361 か所（有効回答数）、保護者向け：全国の小学校1年生から6年生（令和6年度時点）の子どもをもつ保護者 3,708 名（インターネットモニター）へのアンケート調査を実施した。

## 2. 倫理的配慮

調査の実施主体であるみずほリサーチ&テクノロジーズ株式会社の情報セキュリティスタンダードに基づく情報管理体制のもとで調査を

実施した。また、筆者の所属する日本社会福祉学会の研究倫理規程に基づき配慮した。なお、本報告に関連し、開示すべき COI 関係にある企業等はない。

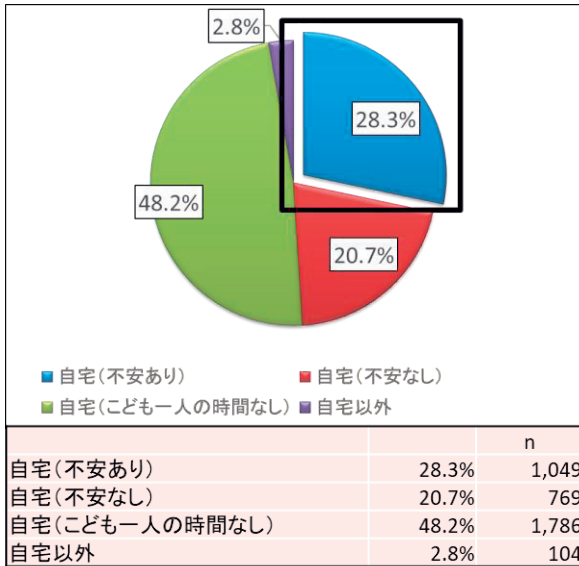
## 結果

平日（学校がある期間）の朝のこどもの居場所を実施している（1.4%）、または実施に向けて検討中（1.7%）と回答した自治体は、合計で全体の 3.1%にとどまることが明らかになった【図1】。

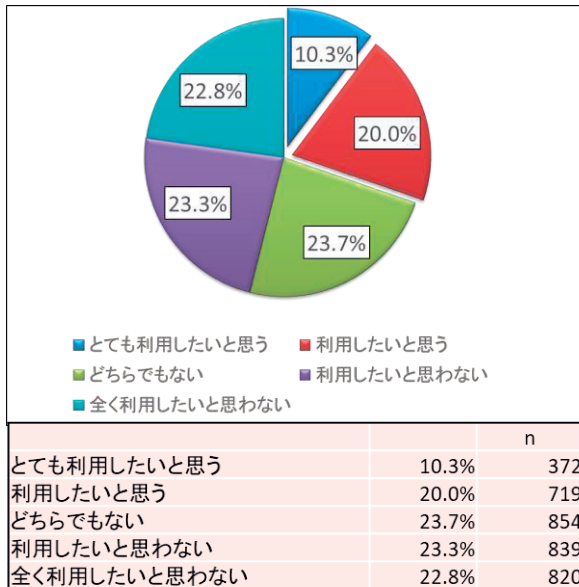
実施している運営主体では放課後児童クラブを運営する事業者（25.8%）や、シルバー人材センター（22.6%）、市区町村（22.6%）、地域住民・団体（16.1%）等がある【図2】。

実施に向け検討中または実施していない回答した自治体のうち、居場所運営には人材の確保が課題と捉えている自治体が多かった。実施に当たっての課題を聞いたところ、「居場所運営に従事する人材の確保が難しい」を挙げる自治体が 70.0%、「居場所（場所）の確保・調整が難しい」が 42.9%、「運営者が見つからない」が 35.7%、「予算確保が難しい」が 33.6%だった【図3】。

運営主体向けアンケートをみると、居場所開設のきっかけは保護者の要望を受け、運営主体による独自の取組として実施に至ったケースが一定数あった。ファミリー・サポート・センタ



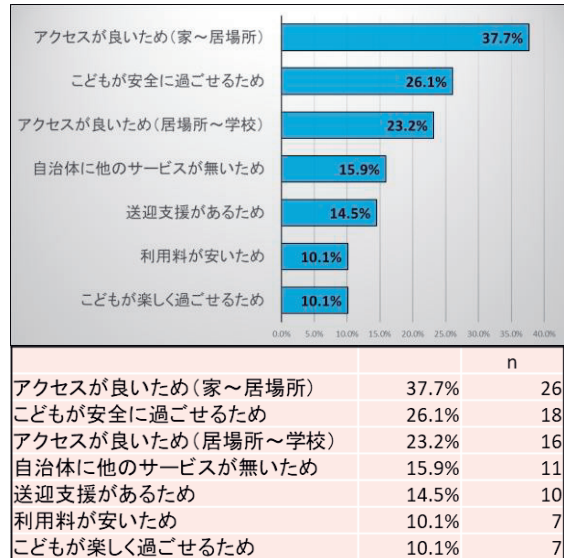
【図4】 学校がある日の朝の主な居場所



【図5】 自宅以外の居場所の利用希望

一事業として朝の見守りに対応するケースも複数聞かれた。活動内容として、体育館等の特定のスペース（学校により異なる）での見守り、朝食提供、宿題等の回答が得られた。

保護者アンケートでは、学校がある日の朝のこどもの居場所について、「自宅（こどもが一人で過ごす時間があり、不安がある）」を選択する割合が 28.3%に対し【図4】、自宅以外の居場所の利用希望が「とても利用したい」（10.3%）、「利用したい」（20.0%）あわせて 30.3%あり【図5】、相対的に約 3 割程度の保護者ニーズが



【図6】 朝（始業前）に当該居場所を利用している理由（※複数回答）

あることがわかった。

朝（始業前）に当該居場所を利用している理由は、「家から居場所までのアクセスの良さ」が 37.7%、「こどもが安全に過ごせるため」が 26.1%あった一方で、「こどもが楽しく過ごせるため」は 10.1%にとどまっていることから、居場所での過ごし方よりも、始業時までの安全性の確保を重視していることがわかった【図6】。

### 考察

平日（学校がある期間）の朝のこどもの居場所については、委託先の不在や人員確保の問題、あるいは他のこども施策関連課題への対応を優先させるなどの事情により、保護者ニーズに対して、その整備が追い付いていない実態が明らかになった。そもそも、保護者の働き方の見直しとセットで議論されるべき課題でもある。

具体的には、場所・人材の確保の難しさに関する意見、需給バランスが適当ではないとの意見、朝の居場所の利用料を徴収するか否か、また徴収の実現性に関する意見、こどもの支援以外の業務（鍵開け、掃除、警備等）を含めた検討の難しさに対する意見等が聞かれている。他方、アンケート調査では、保護者の潜在的なニーズを可視化することができた。

今後は、全国的に周知されることによって、保護者の利用ニーズの増加が見込まれることか

ら、実施自治体と未実施自治体との子育て支援の格差が課題となるだろう。予算確保のために、既存のしくみが活用できるのか、もしくは、新規の制度設計が必要かについて検討していただくとともに、学校と地域との連携をふまえた市町村子ども計画への着実な反映が望まれる。

## 結語

そもそも、朝のこどもの居場所が、こどもの最善の利益につながる居場所になっているのかどうかの検証も必要だろう。安全確保の面からも、地域のボランティア等による見守りでよいのか、もしくは、専門スタッフによる支援が必要なのかといった議論も必要である。

自治体においては、放課後や長期休業中のこどもの居場所整備に向けた対策も途上であるなか、平日の朝の居場所づくりを教育制度のみに期待し整備を促すことは現実的に難しいと思われる。一方で、一部の自治体では、朝のこどもの安全を確保する動きも確認できており、早急な対策を進めるためには、地域の各種社会資源の活用や、人的資源の活用を含めた整備が必要である。

2025(令和7)年度における国の施策として、こども家庭庁「こどもの居場所づくり支援体制強化事業」がある。そのメニュー事業の一つに、「NPO等と連携したこどもの居場所づくり支援モデル事業」があり、都道府県又は市町村(民間等への委託可)が、民間団体(全国展開しているオンラインの居場所に限る)と協働して実施する場合に、定額(10/10相当)500万円を上限に補助されることになっている。

## 注

<sup>i</sup> スウェーデンでは、学校教育の教員養成課程のほかに、学童保育のための教員養成課程がある。したがって、学童保育の教員免許を取得する仕組みとなっている。

## 【モデル事業取組例】

- ・ 早朝のこどもの居場所づくり
- ・ 新たなテクノロジーを活用したこどもの居場所づくり
- ・ ユースを中心とした居場所づくり
- ・ 居場所づくりに関する中間支援
- ・ 令和6年能登半島地震により被災したこどもの心の負担軽減や回復等を目的とした居場所づくり
- ・ オンライン上において、居場所の提供及び支援の実施
- ・ その他、居場所づくりや居場所における効果的な支援方法等の検証に資する取組

## 謝辞

本研究における調査業務は、こども家庭庁令和6年度子ども・子育て支援調査研究事業「小学校の長期休業中におけるこどもの居場所に関する調査研究」として、みずほリサーチ&テクノロジーズ株式会社により実施された。なお筆者は、研究委員会の座長を務めた。

## 文献

### 【参考文献】

- 1) 厚生労働省令和4年度子ども・子育て支援推進調査研究事業『放課後児童クラブの待機児童対策に関する調査研究報告書』(2023)みずほリサーチ&テクノロジーズ株式会社
- 2) こども家庭庁令和5年度子ども・子育て支援等推進調査研究事業『放課後児童支援員等の人材に関する調査研究報告書』(2024)みずほリサーチ&テクノロジーズ株式会社



# 子ども虐待対応におけるアセスメントと安全の確保に関する スコーピングレビュー

小池由佳<sup>1\*</sup>

子ども虐待対応において、早期発見・早期介入による安全確保は極めて重要であり、関係機関は子どもの安全が守られているか否かを判断する必要がある。特に一時保護機能を有する児童相談所では、保護決定のためのリスクアセスメント開発が不可欠であった。

本研究は、リスクアセスメント研究が子どもの安全確保に寄与してきたかをスコーピングレビューにより検証した。その結果、児童虐待防止法による早期発見努力義務を背景に、リスクアセスメント指標は各機関の特性に応じて多様化し、当初の親子分離判断基準から予防的支援ツールへと発展を遂げたことが明らかとなった。

しかし重要な研究ギャップとして、「安全」の判断が「社会の許容範囲」に依拠しているにもかかわらず、その「社会」に子ども自身の視点がどう包摂されるかが未検討である点が明らかとなった。現行のアセスメント指標は専門職や大人の視点から構築されており、当事者である子どもの声が十分反映されていない。

今後は、子どもを保護の客体としてのみでなく、安全の判断に関与する主体として位置づけ、その声を反映させるアセスメント研究の発展が求められる。リスクアセスメント研究は指標開発を中心に発展してきたが、子どもの主体性を組み込んだ新たな展開が必要である。

**キーワード：**子ども虐待、リスクアセスメント、安全、スコーピングレビュー

## はじめに

### (1)精緻化するリスクアセスメントと現場の課題

子ども虐待は、子どもの権利侵害であり、発生日防、早期発見・早期介入を中心とした施策が展開されている。子ども虐待において最も避けるべきことは、子どもの死亡である。そのため、厚生労働省（現 こども家庭庁）は、2005年4月より、児童虐待防止法第4条第5項に基づき、子ども虐待死亡事例の検証を重ねてきた。2025年9月に報告された「こども虐待による死亡事例等の検証結果等について（第21次報告）」（こども家庭庁、以下「第21次報告」）<sup>1)</sup>では、死亡事例56例（65人）および重症事例47例が

報告されたことを公表した。死亡事例数は、第2次報告（厚生労働省、2006年3月）より、おおよそ年間50件程度の事例数を推移している。

各年次報告では、子ども虐待死亡事例の検証により、死亡事例をなくすことを目的に、何が子どもにとってリスクとなるのかの検証を重ねてきた。その結果、「第21次報告」を踏まえた現在では46項目（養育者等の側面21項目、生活環境等の側面6項目、子どもの側面8項目、援助過程の側面11項目）のリスク要因が示されている。

このようなリスク要因に関する知見の蓄積は、子どもの安全確保のためのアセスメントを精緻化してきた。一方で、現場の支援者には多領域にわたるリスク要因を評価・管理すること

<sup>1)</sup>新潟県立大学人間生活学部子ども学科

\*責任著者 小池由佳 連絡先：koike@unii.ac.jp

利益相反：なし

が求められる状況を生み出している。

## (2) 児童相談所における子どもの安全確保とリスク許容の考え方

これらのリスク要因を踏まえ、実際の援助では、子どもの安全確保が最優先事項となる。特に、子ども虐待による死亡事例を防ぐためには、迅速で的確なアセスメントが必要となる。

このアセスメントを行うのが、児童相談所である。児童相談所には、固有の機能としてリスクが高い状況にある子どもを緊急的に保護する一時保護がある。一時保護にあたっては、援助過程における、子どもの安全性や緊急性に関する判定（アセスメント）に基づいて実施の有無が決定される。『児童相談所運営指針』では、援助過程全体を通じて、常に子どもの心身の安全が脅かされていないか、という危機状態の確認と緊急度の確認を行わなければならない。これらの確認は、面談や調査よりも優先されるべきものとされている<sup>2)</sup>。

では、子どもの心身の安全を確保するとは、どのような状況を指しているのか。子ども家庭福祉における安全確保の概念を理解するために、一般的な安全の定義を確認した上で、それが児童相談所の援助にどのように適用されるかを検討する。まず、安全の定義である。ここでは、リスクアセスメントの標準的な考え方として、安全に関する国際規格である ISO/IEC Guide51 (2014)<sup>注)</sup> により安全の概念を明確にする。

ISO/IEC Guide51 (2014) の日本版 (2015) である「JIS 安全側面—規格への導入指針」<sup>3)</sup> によると、安全とは”freedom from risk which is not tolerable” (許容不可能なリスクがないこと) を指す。ここでいう許容可能なリスクとは、「その時代の社会の価値観に基づく所与の状況下で、受け入れられるリスク」と定義されている<sup>3)</sup>。

つまり、安全は、リスクを完全になくすことではなく、社会がリスクをどこまで受け入れることができるか、という流動的な側面を有する。安全確保を脅かす高いリスクに対しては、そのリスクを小さくする努力を行い、リスク軽減に取り組むが、リスクを完全になくすことはできない。そのため、どこまでを許容できるリスク

とするかが課題となる。この考え方は児童相談所の援助においても重要である。一時保護の判断においては、すべてのリスクを排除することは現実的ではなく、どの程度のリスクであれば在宅での支援が可能か、どの時点で一時保護が必要かという判断基準の設定が求められる。

## (3) 社会の価値観の転換と子ども中心のリスクアセスメント

前述の ISO 規格では、許容可能なリスクは「その時代の社会の価値観」に基づくとされている。それでは、リスク判断の基準となる現代の子ども家庭福祉の価値観とは何だろうか。

子ども家庭福祉における社会の価値観は、児童福祉法にその理念として示されている。特に、2016年の児童福祉法改正は、この価値観の転換点となった。児童福祉の理念としての子どもの権利条約の記載は大きな意味をなす。この改正により、子どもを権利の主体として位置づけ、子ども自身の意見や最善の利益を優先する視点が法的に明確化された。

従来、リスクアセスメントは主に保護者の養育能力や虐待リスクを中心に行われてきた。しかし、子どもの権利の視点からは、子ども自身がどのような状況をどう経験しているかを評価することが重要となる。実際に、「こども虐待による死亡事例等の検証結果等について (第 20 次報告)」<sup>4)</sup> および「第 21 次報告」では、自治体に対し、子どもの声を尊重したアセスメントの実施が提言されている。これは、アセスメントの重点が保護者から子ども自身へと移行しつつあることを示している。

このような価値観の転換は、リスクの許容可能性の判断にも影響を与える。つまり、何をリスクと捉え、どこまでを許容可能とするかの判断において、保護者や支援者の視点だけでなく、子ども自身にとっての影響や意味を考慮したアセスメントが必要となっている。

## (4) 本研究の目的

本研究の目的は、子ども虐待対応における一時保護の判断に用いられるリスクアセスメントに関する研究を網羅的に調査し、その評価指標の歴史の変遷をマッピングすることである。

## 方法

### (1) 研究デザイン

本研究では、日本の子ども虐待における安全確保を目的としたリスクアセスメント研究を、系統的にマッピングすることと、既存の知見のギャップを特定することを目的に、スコーピングレビューを実施した。スコーピングレビューとは、「既存の知見を網羅的に概観(マッピング)および整理し、まだ研究されていない範囲(ギャップ)を特定することを目的」(友利、2020)とする分析手法である<sup>5)</sup>。本研究では、子ども虐待におけるリスクアセスメント研究のうち、「安全の確保」に焦点をあてる。日本に限定したのは、リスクアセスメントの目的である安全には「その時代の社会の価値観」(ISO/IEC)を反映する面があり、リスクアセスメントにおいても、今日の日本の子ども子育てへの価値観が反映されるためである。

研究疑問は「子ども虐待におけるリスクアセスメント研究は何をもたらしたか」である。

スコーピングレビューの研究疑問では、Patient、Concept、Context : PCC (以下「PCC」)のフレームワークの明確さが求められる。そのため本研究では、P:Patient を子ども虐待支援において、リスクアセスメントを行う関係機関および専門職、Concept : リスクアセスメント研究がもたらした成果、Context : アセスメント指標、安全とした。

### (2) 本研究における操作的定義

本研究において、アセスメントは以下のとおりとする。

「ケースの状況が示す意味を追求し、その特殊性を何らかの順序にまとめ、適切な介入を導き出す思考プロセス」(Mayer 1993:2)<sup>6)</sup>

### (3) 重要な研究の特定

文献検索データベースは、日本における現状を把握することを目的であること、重要度の高いデータベースとして、国立情報学研究所が運営するCiNii Researchを活用した。本研究のPCCより検索対象の概念を#1 児童虐待、#2 リスク、#3 アセスメントとした。予備検索でいくつか

の検索式を試行した上で、最終的に“児童”あるいは“子ども”、“虐待”、“リスク”、“アセスメント”を検索語とし、ANDで組み合わせて検索を行った。検索式は〈児童 AND 虐待 AND リスク AND アセスメント〉〈子ども AND 虐待 AND リスク AND アセスメント〉である。近年、“児童”から“子ども”が用いられる場面が増えてきていることもあり、“児童”に加えて“子ども”も検索ワードとした。

### (4) 研究の選択

#### 1) 適格基準

文献検索で抽出された研究の適格基準は以下のとおりである。「児童虐待防止法」が施行された2000年4月1日から2023年12月31日の期間に、日本語で書かれた文献であり、専門誌に発表された文献を対象とした。本研究の概説に寄与する本研究のPCC及びRQにより、子ども虐待予防におけるリスクアセスメントの役割、貢献に関する研究を分析対象とした。

#### 2) 文献選定のフローチャート

Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta-Analyses extension for Scoping Reviews (PRISMA ScR) : Checklist and Explanation(以下、PRISMA-ScR Checklist)に基づいて作成した。選定した文献検索データベースより、検索式で抽出された文献から、最初に重複する文献を除外し、その後1次スクリーニングとして、筆頭執筆者がタイトルと抄録により内容の確認を実施した。その結果、本研究の適格基準に合致しない文献を除外した。フローチャートの結果は図1のとおりである。

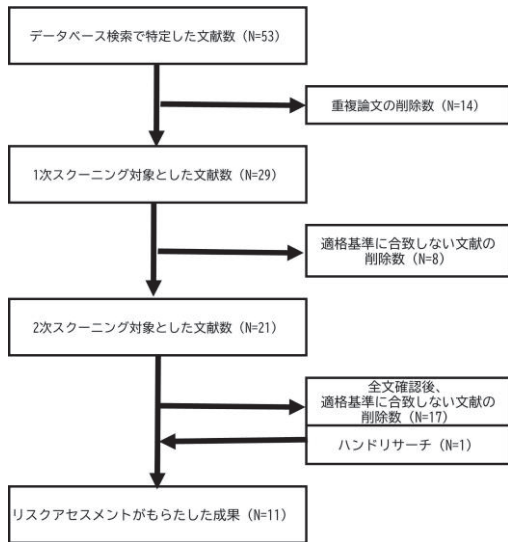


図1 適格基準のフローチャート

### 3) データの抽出

採用された文献の著者、発行年、研究デザイン、研究対象とサンプルサイズ、データ収集方法、概要と結果を抽出した。

### 4) 倫理的配慮

本研究は、既存の先行研究を対象としており、新たに人間の被験者を対象とする調査や実験は実施していない。そのため、研究倫理審査の対象とはならないが、研究の透明性および研究倫理に関する一般的な指針に従い、適切に研究を遂行した。

具体的には、学術論文として公開された資料を用いて分析を行った。すべての文献は適切に引用し、著作権や知的財産権を尊重する形で研究を実施した。

## 結果

### (1) 文献選定の結果

2024年1月13日午前に文献検索を行い、CiNii Research より 53 文献を抽出した。重複した 14 文献を除外し、計 29 文献を 1 次スクリーニング対象とした。1 次スクリーニングでは、タイトルと抄録に基づいてスクリーニングを行った。その結果、15 件の文献を抽出した。ハンドリサーチによる文献を 1 件追加した合計 15 件について、全文評価を実施した。

2 次スクリーニングの結果、「リスクアセスメントがもたらした成果」として、指標作成に関する文献、指標活用の効果に関する文献、属性の違いによるアセスメント視点の違いに関する文献、指標作成の課題に関する文献の計 11 文献を採用した。

### (2) 「子ども虐待予防にリスクアセスメントがもたらした成果」の要約 (表)

#### 1) 採用文献の要約

適格性に合致した採用文献 11 件の発表年は、2000-2010 年の文献が 5 件、2020-2023 年が 6 件であった。2011-2019 年に発表された文献で適格性に合致した文献は採用されなかった。研究デザインは、量的研究が 8 件、質的研究が 3 件であった。研究対象は、専門職・専門機関が 6 件、事例が 5 件であった。データ収集法は、質問紙調査が 4 件、インタビュー調査が 4 件、ドキュメント分析が 3 件であった。

研究の目的は、指標作成プロセスに関する文献、指標評価に関する文献、指標活用に関する文献、属性の違いを踏まえたアセスメントに関する文献が採用された。

#### 2) リスクアセスメントがもたらした成果

採択された文献が発表された時期は、2000-2010 年と 2020 年以降と大きく 2 期に分かれていた。2000-2010 年は、妊娠期からの支援を目的とした妊娠期・保健師等看護職が用いるアセスメント指標の開発、実親の元での在宅生活保障を目的としたアセスメント指標の開発と既存のアセスメント活用、その成果を明らかにするための文献が採用された。一方で、2020 年以降に発表された文献は、属性（専門職、虐待種別）によるアセスメントの違いを明確にすることを目的とした文献が採用された。そのなかで、肥大化した指標を精査する文献が採用されたこともこの時期の特徴といえる。

指標活用の意義として、中尾ら(2001)は、周産期を対象とすることで、若年妊娠と飛び込み分娩の事例を集積し、その結果をネットワーク構築につなげた<sup>7)</sup>。加藤(2003)は保育所での指標活用と再アセスメントによる支援効果の可視化を行った<sup>8)</sup>。福田ら(2005)では、地域支

子ども虐待対応におけるアセスメントと安全の確保に関するスコopingレビュー

表1 リスクアセスメント研究に関する研究 採用文献一覧

発表年	タイトル	著者	研究デザイン	サンプル数	データ収集方法	概要と結果
2001	周産期におけるハイリスク家庭の把握と継続援助の実態	中尾 幸子, 山田 裕美, 岩永 信子	量的調査	・事例 (N=11)	ドキュメント分析	・医療機関における周産期にある妊婦を対象とした指標作成プロセスに関する研究 ・若年妊娠と飛び込み分娩の事例を集積。リスクアセスメントがネットワーク構築につながった。
2003	保育所におけるリスクアセスメント指標利用の意義--地域の児童虐待防止ネットワーク・在宅アセスメントの発展にむけて	加藤 曜子	量的調査	・事例 (N=29)	質問紙調査	・保育所での他機関連携および定期的な再評価にアセスメント指標を用いることの有効性に関する研究 ・高リスクを有する子どもに関する事例情報の組織化の必要性、再アセスメントにより援助効果の確認が可能であることを示唆。
2005	活動報告 子どもの虐待防止のためのリスクアセスメント票の開発	福田 直子, 大津 由紀, 恒成 茂行	量的調査	・専門職および専門機関	質問紙調査	・一般的な指標の開発を目的とした研究 ・虐待概念のすりあわせ、共通した観察眼を養うこと、虐待に関する知識の向上、ネットワークの改善につながることを示唆。
2008	保健分野における乳幼児虐待リスクアセスメント指標の評価と虐待予防のための体系的な地域保健活動の構築	佐藤 拓代	量的調査	・事例 (N=40)	ドキュメント分析	・指標の妥当性およびアセスメント実施による虐待予防システム構築に関する研究 ・指標利用により虐待の程度、種類の把握が可能。リスクアセスメントを支援システムの中核に位置づけることが予防につながることを提示。
2010	産褥早期における児童虐待の早期発見に向けたケンプ・アセスメントの実用の可能性	新井 香里, 片岡 亦恵子	質的調査	・事例 (N=78)	インタビュー調査	・産褥早期に医療機関でアセスメントを実施し、その実効性を対象者へのインタビューから明らかにすることを目的とした研究 ・アセスメント実施後のインタビューにより、アセスメントが大きな負担ではないこと、アセスメント実施・情報提供・フォローが安心につながっていることを明示
2020	NICU入院児における児童虐待のリスク要因の分析—退院後の虐待の有無と「児童虐待アセスメント・ツール」との関連—	龜山 千里, 岡山 久代	量的調査	・事例 (N=748)	ドキュメント分析	・NICU退院者の虐待リスク要因を明らかにすることを目的とした研究 ・リスク要因「男児」「多胎/間隔のつまった妊娠」「適切な支援を求めることができない」の抽出
2020	複数回の児童虐待通告があった事例への援助プロセスに関する質的研究—児童相談所のリスクアセスメントに焦点を当てて—	千賀 則史, 山田 麻紗子, 渡邊 忍, 姜 民護	質的調査	・専門職 (児童相談所職員 N=1)	インタビュー調査 (N=1に3回実施)	・児童相談所に複数回通告のある児童相談所へ対応するネグレクト・心理的虐待の援助の視点を明らかにするための研究 ・支援方針会議の場面で、子どもへのリスクと家族の強みのバランスを意識したアセスメント視点であることが明らかになった
2020	乳幼児をもつ生活困窮者世帯の育児に関わる支援課題および市町村保健師の活動内容	山縣 千開, 春山 早苗	量的調査	・専門職 (保健師N=9)	インタビュー調査	・乳幼児がいる生活困窮家庭の中でも特にリスクが高い家庭が有する支援課題と保健師による支援内容を明らかにすることを目的とした研究 ・経済的困難が健康管理能力や養育能力の低さ、生活能力の低さ、移動手段の欠如等と重なることから、不適切な養育となっていることを示唆。
2021	児童虐待防止リスクアセスメント項目の選抜	菊池 愛美, 高岡 昂太, 坂本 次郎	量的調査	・専門機関 (市町村): N=3514、児童相談所: N=1979)	質問紙調査	・公表されているリスクアセスメント指標の精査を目的とした研究 ・420項目のうち、上位30項目で予測精度を維持したアセスメントが可能であることを明示。
2022	ネグレクト・心理的虐待事例における児童相談所の一時保護の判断に関する質的研究	千賀 則史, 姜 民護, 山田 麻紗子, 渡邊 忍	質的調査	・専門職 (児童相談所職員 N=16)	インタビュー調査	・ネグレクト、心理的虐待における一時保護判断基準を明らかにするための研究 ・「子どもへの悪影響」と「家族の改善可能性」のバランスをみながら意志決定がなされていた。
2023	児童相談所業務における専門職の役割認識とアセスメントの視点の比較	川崎 千恵, 大塚 賀 政昭	量的調査	・専門職 (児童福祉司, 児童心理司, 児童相談所配属保健師 N=381)	質問紙調査	・児童相談所に配属されている専門職の違いによる役割認識とアセスメント視点の違いを明らかにするための研究 ・役割同じアセスメント指標を用いても、視点が違うことが明らかになった。

援関係者を対象とした指標作成に取り組むことで、社会における子ども虐待の認識醸成に寄与することで、地域を基盤とした連携促進を促した<sup>9)</sup>。佐藤（2008）は、乳幼児家庭を対象とした母子保健領域での指標の妥当性を通じて、発生予防への貢献を示している<sup>10)</sup>。

属性による指標の違いや視点の違いに着目した文献には次のものが挙げられる。NICU（龜山2020）退院児童のリスク要因<sup>11)</sup>や経済的困窮（山縣ら2020）<sup>12)</sup>を有する乳幼児家庭を対象とした指標作成および活用が研究として行われた。新井ら（2010）は、アメリカで活用されていた産褥早期を対象としたケンプ・アセスメントを日本で取り組んでいる。アセスメント実施後、結果を踏まえて個別支援につながったことを示している<sup>13)</sup>。千賀ら（2020、2022）は、児童相談所が受理する虐事例のうち、ネグレクト・心理的虐待事例におけるアセスメントの特徴を示し、リスクと家庭の強み、子どもへの影響と家族の改善可能性といった、リスクと安全のバランスを加味したアセスメントが行われていることを明らかにした<sup>14)15)</sup>。

2000年以降、子ども虐待予防を目的とした指標の開発、実践、検証が重ねられてきた結果、指標数の肥大化が生じた。菊池ら（2021）は、肥大化したアセスメント指標が、児童相談所をはじめとする関係機関での活用の困難さをもたらしていることを指摘し、予測精度を維持しつつ、アセスメント指標の精査を行った。結果、上位30項目で精度80%が維持されることを明らかにした<sup>16)</sup>。

また、同一関係機関内でも、専門性の違いによるアセスメント視点の違いを明らかにしたのは、川崎ら（2023）である。児童相談所という同一機関の所属であっても、福祉、心理、保健と専門が違うことによるアセスメント視点の違いが生じたことを示した<sup>17)</sup>。

リスクアセスメント指標の開発は、児童相談所が行う安全確保の判定（アセスメント）を目的に作成された（加藤2001）<sup>18)</sup>。それ以降の研究は、児童相談所以外の場に焦点化したアセスメント指標に着目されたことが明らかになった。

結果、リスクアセスメント研究は、安全の確保を目的に分離を行うタイミングを図るための

指標の開発を起点に、発生予防を意識した指標の開発へ展開されていったことが示唆された。

## 考察

### (1) 子ども虐待対応におけるアセスメント指標の開発と多様化

児童虐待防止法第5条は、学校、病院、児童福祉施設などの関係機関に子ども虐待の早期発見努力義務を課している。この法的要請により、児童相談所のみならず、子どもや親子と接点を持つ多様な機関において、具体的な安全確認の方法と判断基準が必要となった。

このような背景から、子ども虐待におけるアセスメント研究は、実践現場で活用可能なリスクアセスメント指標の開発を中心に展開されてきた。しかし、学校、医療機関、保育所等の各機関は、子どもとの接触場面、観察可能な情報、専門性がそれぞれ異なる。そのため、画一的な指標では対応が困難であり、結果として機関や専門職の特性に応じた個別のリスクアセスメント指標が開発されることとなった。

### (2) リスクアセスメント研究の到達点と今後の課題

リスクアセスメント研究は、どのような環境が子どもの安全を脅かす状況であるのかを具体的な観点から評価可能にし、当初は児童相談所における親子分離の判断基準として開発されたアセスメント指標が、現在では学校、医療機関、保育所等の多様な機関において予防的支援のツールとしても活用されるようになった。山縣（2021）が指摘するように、リスクアセスメントの確実な実施は虐待予防の重要な観点となっており、アセスメントの活用は子どもの安全確認に寄与していると言える<sup>19)</sup>。

しかしながら、膨大化したアセスメント項目を誰がいかにかに運用するのかという実践的課題に加え、より本質的な研究ギャップが存在する。それは、子どもの「安全」の判断基準が、実質的に「社会がどこまでのリスクを許容するか」という観点から設定されているにもかかわらず、この「社会」が具体的に誰を指すのかが不明確な点である（滝川、2020）<sup>20)</sup>。現行のアセスメ

ント指標は、専門職や大人の視点から構築されており、当事者である子ども自身がこの「社会」の判断にどのように包摂されているのか、子どもの声や視点がリスクの許容範囲の決定にどう反映されるべきなのかという問題は、十分に検討されていない。2022年の児童福祉法改正において、一時保護に関する法規定が大きく改正された。ひとつは、司法審査が導入され、親権者の同意がある場合などを除き、児童相談所長が一時保護を開始した後7日以内に裁判官に一時保護状を請求することが義務づけられた。その際、裁判官への資料には、一時保護に対する児童や親権者等の意見を可能な限り記載することが求められている。また、一時保護の目的が、「児童相談所長が必要があると認める時」から「児童虐待のおそれがある時」「少年法に基づく送致等」とその基準が明確に示された。

この法改正は、司法審査の導入により一時保護の客観性を高め、児童の意見聴取を制度化した点で重要な前進といえる。ただし、本研究の分析対象は2023年までの論文であるため、2022年の法改正が実際のアセスメント実践や研究にどのような影響を与えたかについては、十分な検証ができていない。法改正後の実践現場での運用状況や、児童の意見聴取がリスクアセスメントにどう反映されているかの実証的検討は、今後の研究課題として残されている。しかし、これは手続き的な保障にとどまり、リスクアセスメント指標そのものに子どもの視点をどう組み込むかという課題は残されたままである。子どもを保護の客体としてのみでなく、安全の判断基準の形成に関与する主体として位置づけ直し、その声を反映させるアセスメント研究の発展が求められている。

## 注

ISO は International Organization for Standardization = 国際標準化機構、IEC は International Electrotechnical Commission = 国際電気標準会議を指している。

## 引用文献

- 1) こども家庭庁. こども虐待による死亡事例等の検証結果等について (第21次報告). [https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/3f371a7d-4ed6-4e18-ba72-dfa68a8e7289/2639793f/20250909\\_councils\\_shingikai\\_gyakutai\\_boushi\\_hogojirei\\_21-houkoku\\_18.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/3f371a7d-4ed6-4e18-ba72-dfa68a8e7289/2639793f/20250909_councils_shingikai_gyakutai_boushi_hogojirei_21-houkoku_18.pdf) (参照 2025年12月22日)
- 2) こども家庭庁. 児童相談所運営指針. 2025.
- 3) 日本規格協会. JIS 安全側面—規格への導入促進. 2025.
- 4) こども家庭庁. こども虐待による死亡事例等の検証結果等について (第20次報告). [https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/0ce6ac80-4576-40d3-a394-7efa5c0037fb/cfb7b67f/20251006\\_councils\\_shingikai\\_gyakutai\\_boushi\\_hogojirei\\_20-houkoku\\_26.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/0ce6ac80-4576-40d3-a394-7efa5c0037fb/cfb7b67f/20251006_councils_shingikai_gyakutai_boushi_hogojirei_20-houkoku_26.pdf) (参照 2024年12月22日)
- 5) 友利幸之介、澤田辰徳、大野勘太、他. スコーピングレビューのための報告ガイドライン 日本語版: PRISMA-ScR. 日本臨床作業療法研究. 2020;7:70-76.
- 6) Meyer. Carol. H. Assessment in Social Work Practice. Columbia University Press. 1993.
- 7) 中尾幸子、山田裕美、岩永信子. 周産期におけるハイリスク家庭の把握と継続援助の実態. 子どもの虐待とネグレクト. 2001;3 (2) : 304-312.
- 8) 加藤曜子. 保育所におけるリスクアセスメント指標利用の意義—地域の児童虐待防止ネットワーク・在宅アセスメントの発展にむけて. 流通科学大学論集 人間・社会・自然編. 流通科学大学学術研究会. 2003;15 (3) :33-43.
- 9) 福田直子、大津由紀、恒成茂行. 活動報告 子どもの虐待防止のためのリスクアセスメント票の開発. 子どもの虐待とネグレクト. 2005;7 (2) :238-251.
- 10) 佐藤拓代. 保健分野における乳幼児虐待リスクアセスメント指標の評価と虐待予防のための体系的な地域保健活動の構築. 子どもの虐待とネグレクト. 2008;10 (1) :66-74.

- 11) 龜山千里、岡山久代. NICU 入院児における児童虐待のリスク要因の分析—退院後の虐待の有無と「児童虐待アセスメント・ツール」との関連—. 日本周産期・新生児医学会雑誌. 2020;56 (3) :410-416.
  - 12) 山縣千開、春山早苗. 乳幼児をもつ生活困窮者世帯の育児に関わる支援課題および市町村保健師の活動内容. 日本地域看護学会誌. 2020;23 (1) :32-41.
  - 13) 新井香里、片岡弥恵子. 産褥早期における児童虐待の早期発見に向けたケンプ・アセスメントの実用の可能性. 日本助産学会誌. 2010;24 (2) :215-226.
  - 14) 千賀則史、山田麻紗子、渡邊忍、他. 複数回の児童虐待通告があった事例への援助プロセスに関する質的研究—児童相談所のリスクアセスメントに焦点を当てて—. 子ども家庭福祉学;2020;20;108-119.
  - 15) 千賀則史、姜民護、山田麻紗子、他. ネグレクト・心理的虐待事例における児童相談所の一時保護の判断に関する質的研究. 子ども家庭福祉学. 22:2022;56-68.
  - 16) 菊池愛美、高岡昂太、坂本次郎. 児童虐待防止リスクアセスメント項目の選抜. 行動計量学. 2021;95;79-87.
  - 17) 川崎 千恵、大野賀 政昭. 児童相談所業務における専門職の役割認識とアセスメントの視点の比較. 保健医療科学. 2023;72 (3) ;258-270.
  - 18) 加藤曜子. 児童虐待リスクアセスメント. 中央法規:2001.
  - 19) 山縣文治. 子ども虐待と予防—子ども虐待死亡検証報告を踏まえ—. 人間健康学研究 2021;14;27-37.
  - 20) 滝川一博. 〈虐待死〉をどう考えるか. 滝川一博、内海新祐編. 子ども虐待を考えるために知っておくべきこと. 日本評論社、2020;2-29.
- 相談所と市区町村で共通利用可能な安全確保の必要性チェックシートの開発—試行に関するインタビュー調査と全国アンケート調査.」
- [https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/bfc73764-a0f7-4bbb-b04b-e63e11829e14/adbd93d4/20231016\\_policies\\_kosodateshienchousasuishinchosar03-01\\_h22.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/bfc73764-a0f7-4bbb-b04b-e63e11829e14/adbd93d4/20231016_policies_kosodateshienchousasuishinchosar03-01_h22.pdf) (参照 2024年1月5日)
- ・ ことども家庭庁. ことども虐待による死亡事例等の検証結果等について (第19次報告) [https://www.cfa.go.jp/councils/shingikai/gyakutai\\_boushi/hogojirei/19-houkoku](https://www.cfa.go.jp/councils/shingikai/gyakutai_boushi/hogojirei/19-houkoku) (参照 2023年12月22日)
  - ・ 宮崎浩一、向殿政男共著、向殿政男監修. 安全設計の基本概念. 日本規格協会:2007.
  - ・ 大谷京子. 包括的ソーシャルワークアセスメント—アセスメント概念の進化を踏まえて—. ソーシャルワーク研究. 2018;44(2);5-15.
  - ・ 岡村重夫. 全訂社会福祉学 (総論). 柴田書店:1968.
  - ・ 統計局. 令和4年度 福祉行政報告例.

## 参考文献

- ・ ことども家庭庁. 令和3年度 子ども・子育て支援推進調査研究事業児童虐待対応におけるアセスメントの在り方に関する調査研究 児童

# 兵庫県におけるイカナゴ (*Ammodytes japonicus*) の漁獲量減少と代替品

服部賢志<sup>1\*</sup>

兵庫県の特産である「イカナゴのくぎ煮」は、原料のイカナゴ漁獲量が近年著しく減少している。本研究では瀬戸内海の海洋環境に関するデータを用い、重回帰分析を行い、貧栄養化が主要因の一つであることを明らかにした。さらに世界、日本国内および兵庫県におけるイカナゴと、その代替資源として注目されるシラスの漁獲量を比較した結果、イカナゴは減少傾向を示した一方、シラスは横ばいで推移していた。また流通する「くぎ煮」の価格を調査したところ、淡路島産・兵庫県産が最も高く、次いで瀬戸内海産・国産、中国産およびシラスの順であった。さらに製品画像解析では、イカナゴとシラスは識別可能であったが、兵庫県産と中国産イカナゴの判別は困難であった。

**キーワード：** イカナゴ、シラス、代替品、海洋環境、重回帰分析、食文化

## はじめに

イカナゴ *Ammodytes japonicus* は、スズキ目ワニギス亜目イカナゴ科に属する海水魚の総称であり、寿命は約5年、成熟は約2年とされている。産卵期は冬期で、沖縄を除く日本各地に分布する。主な餌は動物プランクトンであり、自らも魚食性魚類の重要な餌資源となることから、低次栄養段階から高次栄養段階へのエネルギー転換に寄与する生態学的に重要な種である<sup>1)</sup>。兵庫県を含む瀬戸内海においては産業的価値が高い魚種であるが<sup>2)</sup>、同県の漁獲量は1970年に約39,000トンであったものの年々減少を続け、2025年には63トンにまで落ち込んでいる<sup>3)</sup>。その要因は多岐にわたり、既往研究では水温上昇<sup>4-7)</sup>、貧栄養化<sup>8-9)</sup>、餌条件と水温の相互作用<sup>10)</sup>などの環境変動が影響していることが報告されている。加えて、イカナゴは夏期の高水温期に砂中で夏眠する習性を持つが、過去に海砂採取が盛んであった備讃瀬戸では資源量が著しく減少した一方、採取が禁止されていた播磨灘や大阪湾ではその傾向が認められなかったことから、夏眠場の底質環境が資源維持に大きく寄与していると考えられる<sup>11)</sup>。

兵庫県では、イカナゴは春の季節行事として

「くぎ煮」として調理される習慣が広く定着しており、明石や神戸を中心に家庭料理や贈答品として親しまれている。地域文化としての「イカナゴのくぎ煮」は、兵庫県の春を象徴する風物詩であり、観光資源や土産物としての価値も高い<sup>12)</sup>。その起源は1983年、明石市の林崎漁協が従来のしょうゆ煮を改良し、塩分を抑えたレシピを開発・商品化したことに始まるとされる<sup>12)</sup>。従来は、5～6月に飼料需要に応じて漁獲された大型魚体を利用して<sup>13)</sup>、魚臭さや骨の硬さが敬遠されることも多かった。そこで、漁獲時期を3～4月に早め、新鮮な稚魚を用いた調理法を普及させることで、家庭消費および地域ブランドとしての価値が高まったとされる<sup>12)</sup>。

くぎ煮は稚魚を丸ごと利用するため加工残渣を生じにくい利点を持ち、水産物消費が低迷する中でも効率的な加工品と位置付けられる。しかし、近年の資源量減少はこの伝統食文化を存続の危機に追い込んでおり、代替魚種としてシラスの利用が注目されている。シラスは複数魚種の仔稚魚を指す総称であるが、実際に流通・食用として用いられるのは主にカタクチイワシ *Engraulis japonicus* の稚魚である。シラスはイカナゴより安価で入手可能であり、資源量

<sup>1</sup> 港島技術事務所

\* 責任著者 連絡先：mesomil@hotmail.com

利益相反：なし

も比較的安定しているとされる。また、近年では中国など海外から輸入されたイカナゴを原料とするくぎ煮も市場に出回っている。

以上を踏まえ、本研究ではまず統計情報を用いて兵庫県におけるイカナゴ資源減少の要因を多変量解析により検討した。次に、世界、日本国内および兵庫県におけるイカナゴおよびシラスの漁獲動向を整理し、資源の現状を俯瞰した。さらに、市場で流通しているくぎ煮製品について価格や産地を調査するとともに、兵庫県産および中国産イカナゴ、ならびに兵庫県産シラスを原料とした製品の画像解析を行い、種間および産地間での識別可能性について検討した結果を報告する。

## 方法

本研究では、まず兵庫県におけるイカナゴ漁獲量の減少要因を推定するため、関連する統計データを収集・解析した。具体的には、①兵庫県におけるイカナゴ漁獲量の推移<sup>14)</sup>、②瀬戸内海における全窒素・全リンおよびCOD(化学的酸素要求量, Chemical Oxygen Demand)の推移<sup>15)</sup>、③瀬戸内海での赤潮発生回数<sup>16)</sup>、④兵庫県におけるシラス・サワラ・タチウオの漁獲量の推移<sup>17)</sup>、⑤夏期の海面水温<sup>18)</sup>、⑥黒潮大蛇行の発生状況<sup>19)</sup>を対象とした。これらの変数について経年的傾向を検討するとともに、多変量解析を行い、イカナゴ資源の減少要因を考察した。

次に、イカナゴおよびシラスの資源動向を把握するため、世界におけるイカナゴ漁獲量を調査し、さらに国別のイカナゴ類およびシラスの親魚であるイワシ類の漁獲量を整理した<sup>20-21)</sup>。加えて、日本における県別のイカナゴおよびシラス漁獲量を調査した<sup>22-23)</sup>。さらに、兵庫県におけるイカナゴ漁獲量減少が市場価格に及ぼす影響を検討するため、兵庫県および北海道におけるイカナゴ漁獲量を比較し、兵庫県産イカナゴおよびシラスのキログラム単価の推移を算出した<sup>14,17)</sup>。

続いて、兵庫県内で販売されている「くぎ煮」製品を対象に、魚種、産地および価格を調査した。最後に、実際に製品を購入・撮影し、画像

解析により各製品の形態的特徴を比較した。

## 多変量解析

多変量解析には SPSS Statistics ver.28.0 (IBM社製)を用いた。なお、本研究は文献調査および市場における食品調査を主体とするものであり、動物実験やヒトを対象とした介入研究を含まないため、倫理規定に抵触するものではない。

## 結果および考察

今回調査した統計データを Table.1 に示す。まず、Table.1-a より兵庫県におけるイカナゴの漁獲量の推移を確認すると、1970年には約39,000トンであったが、その後減少を続け、2017年には全盛期の約2.5%、そして2025年には約0.2%にまで低下していることが明らかとなった。資源保護のため漁獲制限が実施されていることを考慮しても、この減少率は著しく、兵庫県のイカナゴ資源が急速に枯渇していることを示している。

この資源量減少の要因として、瀬戸内海の貧栄養化が重要であると考えられる。近年、下水処理場などの浄化機能が向上した結果、瀬戸内海に流入する窒素・リンなどの栄養塩が減少したと推察される<sup>8-9)</sup>。実際、Table.1-b, c, d に示すように、瀬戸内海における全窒素濃度は過去40年間で約50%、全リン濃度は約33%、CODは約38%まで低下している。栄養塩の減少は植物プランクトンの生産量を低下させ、それを餌とする小型魚類、さらにはイカナゴの減少につながると報告されている<sup>24-5)</sup>。

一方で、富栄養化の指標となる赤潮の発生件数は Table.1-e に示す通り、過去50年で約40%減少しており、瀬戸内海の水質環境が富栄養から貧栄養へと移行していることを裏付けている<sup>26-8)</sup>。この水質改善は一見望ましいように見えるが、小型魚類の餌料となるプランクトン量を減少させ、結果としてイカナゴ資源に間接的な負の影響を及ぼしていると考えられる。

兵庫県におけるイカナゴ (*Ammodytes japonicus*) の漁獲量減少と代替品

Table 1. Statistical information on the Seto Inland Sea

	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j
1970	38,948					1,157			274	1,245
1971	38,591					897			290	3,069
1972	20,202					2,076			245	2,295
1973	16,357				210	3,692			157	1,773
1974	23,437				269	2,140			93	1,849
1975	15,473				255	3,431		○	283	1,079
1976	25,661				299	8,042		○	334	1,293
1977	15,235				196	3,067		○	606	215
1978	18,632				151	3,860		○	331	473
1979	26,031	438	50	917	172	2,934		○	369	421
1980	32,282				188	2,922		○	174	1,198
1981	34,446				171	4,126	26.3	○	293	1,260
1982	25,033				166	6,077	24	○	573	543
1983	19,026				165	17,574	27.5	○	551	255
1984	17,942	413	35.3	811	130	12,726	25.5	○	855	163
1985	20,704				170	20,515	25.4		1,687	1,005
1986	14,736				162	22,651	24.7	○	1,882	1,009
1987	27,527				107	14,224	25.7	○	2,388	1,776
1988	16,353				117	15,920	24.1	○	1,667	1,728
1989	15,100	424	30.8	756	124	16,529	24.9	○	1,082	1,837
1990	28,753				108	12,047	27.5	○	999	3,054
1991	32,261				107	12,691	25.5		958	2,371
1992	33,129				100	8,100	24.5		783	3,060
1993	23,074				105	8,386	24.2		520	3,063
1994	25,504	464	30.1	674	96	8,618	27.3		347	2,004
1995	13,758				90	8,141	27.1		291	1,759
1996	19,262				89	7,174	27		140	1,250
1997	16,685				135	7,049	25.3		70	1,107
1998	27,787				106	5,540	28.5		34	1,680
1999	21,171	375	29.2	605	112	11,746	25.4		55	1,754
2000	9,668				106	13,425	25.3		134	1,306
2001	30,214				97	10,684	27.9		107	643
2002	18,625				89	15,701	28.5		194	831
2003	13,784				106	13,388	26.6		259	594
2004	10,686	276	20.4	506	117	8,656	26.2	○	224	734
2005	15,197				115	3,855	26.8	○	140	1,207
2006	22,905				94	3,896	26.4		224	488
2007	9,961				99	7,864	25.4		208	880
2008	13,814				116	8,808	27.9		138	959
2009	3,309	238	17.9	414	104	9,134	26.4		252	607
2010	7,896				91	14,505	27.7		257	836
2011	19,999				89	6,613	26.8		259	556
2012	11,620				116	13,483	28.1		369	570
2013	12,534				83	11,892	26.6		393	654
2014	12,372	212	15.9	353	97	10,739	26.4		388	487
2015	10,792				80	11,696	28		439	509
2016	11,082				78	12,516	27.3		393	
2017	1,001				71	9,589	28.2	○	384	
2018	1,715				82	9,437	26.5	○	353	301
2019	1,025	223	16.3	353	58		27.6	○	546	369
2020	142				83	13,972		○	836	182
2021	1,391				70	19,834		○	715	122
2022	1,709				59	12,418		○	658	147
2023	1,224				85	15,851		○	407	130
2024	25							○		
2025	63							○		

a : Sand lance catch volume in Hyogo (t)

b : Total nitrogen generation (t / day)

c : Total phosphorus generation (t / day)

d : COD generation amount (t / day)

e : Number of red tide occurrences (number)

f : Whitebait catch volume in Hyogo (t)

g : Average sea surface temperature in August (°C)

h : The occurrence of the large meander of the Kuroshio Current

i : Spanish mackerel catch volume in Hyogo (t)

j : Swordfish catch volume in Hyogo (t)

Table.2-a, Model summary

R	R <sup>2</sup>	Adjusted R <sup>2</sup>	standard error of estimated value
0.462	0.214	0.167	7070.1

Table.2-b, Analysis of variance

	sum of squares	degree of freedom	mean square	F-ratio	significance probability
regression	230894533	1	230894533	4.619	0.046
residual	849767315.5	17	49986312.67		
total	1080661848	18			

Table.2-c, Coefficient

	coefficient	standard error	t-ratio	p-ratio
intercept	59.076	6620.954	0.009	0.993
Number of red tide occurrences	132.456	61.63	2.149	0.046

Table.3-a, Sand lance Catch in the World at 2023 (t)

	catch amount (t)	ratio (%)
Denmark	118337	43.4
China	87003	31.9
Sweden	25580	9.4
South Korea	17340	6.4
Norway	15948	5.9
Germany	4078	1.5
Japan	2500	0.9
Poland	1481	0.5
others	238	0.1
total	272505	100.0

Table.3-b, Sardines Catch in the World at 2023 (t)

	catch amount (t)	ratio (%)
Peru	2051268	13.0
Russia	1123777	7.1
Mexico	1071089	6.8
China	958693	6.1
Japan	950600	6.0
Chile	776065	4.9
India	755740	4.8
Morocco	752670	4.8
Indonesia	677293	4.3
US	629121	4.0
Mauritania	525385	3.3
Norway	509004	3.2
Philippines	372542	2.4
Türkiye	337047	2.1
others	4290160	27.2
total	15780454	100.0

しかしながら、同じくプランクトンを餌とするシラスの漁獲量に着目すると、Table.1-f に示す通り、年変動はあるものの長期的な減少傾向は認められなかった。このことから、イカナゴ特有の生態的要因が資源減少に寄与している可能性が高いと推察された。

そこで注目すべきは、水温変動の影響である。イカナゴは夏期の高水温期に砂中で夏眠する習性を持つが、この特性が資源量の変動に直結する可能性がある。兵庫県における8月の平均水

温を Table.1-g に示したところ、1981年から1990年までの平均は25.56℃であったのに対し、2010年から2019年までの平均は27.32℃であり、30年間で約1.76℃上昇していることが明らかとなった。イカナゴは高温耐性が低いため、夏眠しても生残が困難なほどの水温上昇が近年生じている可能性が考えられる。さらに、黒潮の大蛇行も水温変動の要因として指摘されており、Table.1-h に示すように2017年以降継続して発生している<sup>19)</sup>。

捕食者との関係についても調査を行った。イカナゴやシラスを捕食するサワラおよびタチウオの漁獲量を比較した結果、サワラには大きな増減がみられなかったが、タチウオは50年前の5%程度まで著しく減少していた。捕食圧の変化が直接的にイカナゴの減少を説明する証拠は得られず、むしろ環境要因の影響が支配的であることが示唆された。

以上のデータを統合的に解析するため、多変量解析を実施した。目的変数を兵庫県のイカナゴ漁獲量とし、従属変数に瀬戸内海の赤潮発生件数、兵庫県のシラス漁獲量、黒潮大蛇行の有無、サワラ漁獲量、タチウオ漁獲量を設定し、ステップワイズ法による重回帰分析を行った。その結果、Table.2-a, b, c に示す通り、赤潮発生件数のみが有意に正の影響を与えており、他の要因は統計的に有意ではなかった。すなわち、イカナゴ資源の減少には海洋環境の貧栄養化が大きく関与していることが裏付けられた。ただし、本分析ではイカナゴ特有の要因を直接示すことはできなかった。

次に、世界的な資源動向を概観した。Table.3-a, b<sup>20-21)</sup> に示す2023年度のデータによれば、イワシ類の漁獲量はイカナゴ類の約58倍に達していた。イカナゴ類は上位8か国でほぼ100%

兵庫県におけるイカナゴ (*Ammodytes japonicus*) の漁獲量減少と代替品

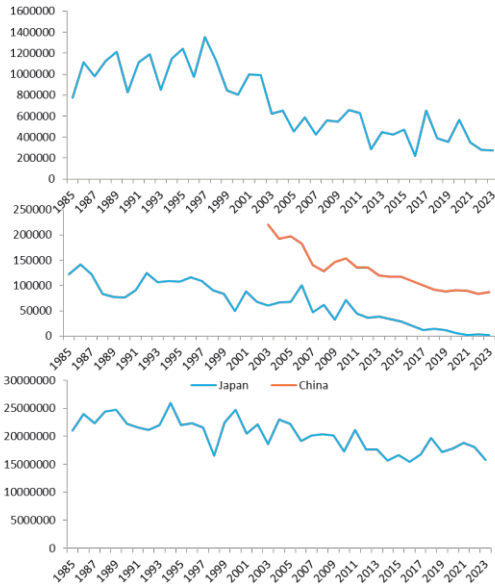


Fig. 1, Changes in catch volume (t) : a, Sand lances of the world b, Japanese and Chinese sand lance c, Sardines of the World

Table.4-a, Sand lance Catch in Japan at 2019 (t)

	catch amount (t)	ratio (%)
Hokkaido	8,639	75.5
Kagawa	1,153	10.1
Hyogo	1,025	9.0
Okayama	233	2.0
Iwate	138	1.2
Miyagi	68	0.6
Osaka	67	0.6
Ehime	64	0.6
Aomori	32	0.3
Tokushima	18	0.2
Total	11,446	100

Table.4-b, Whitebait Catch in Japan at 2019 (t)

	catch amount (t)	ratio (%)
Aichi	11,433	19.1
Shizuoka	4,980	8.3
Osaka	3,713	6.2
Ibaraki	3,411	5.7
Ehime	2,793	4.7
Kochi	2,702	4.5
Oita	2,653	4.4
Tokushima	2,143	3.6
Kagoshima	2,087	3.5
Wakayama	2,075	3.5
others	21,893	36.5
total	59,883	100.0

を占め、漁獲量の偏在が顕著であったのに対し、イワシ類は上位14か国で73%を占め、残り27%が「その他」に分散しており、各国で比較的均

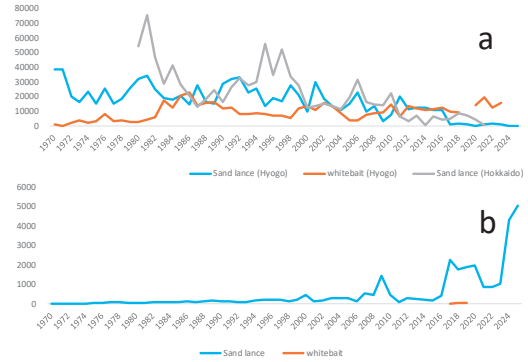


Fig.2 : a, Catches of sand lance in Hyogo and Hokkaido, and whitebait in Hyogo (t) b, Prices of sand lance and whitebait in Hyogo (yen/kg)

等に漁獲されていた。Fig.1-a, b, c<sup>20-21)</sup>に示すように、イカナゴ類の漁獲量は過去40年で世界的に約24%減少し、中国では約39%、日本では約1.8%にまで落ち込んでいた。一方、イワシ類の漁獲量には顕著な減少傾向は認められなかった。これらの結果から、イカナゴ資源は一部の国に依存しており、その全体量は減少している一方で、イワシ資源は広範囲に分布し安定していることが確認された。

日本国内における資源状況を Table.4-a, b<sup>22-23)</sup>に示す。2019年度のデータによれば、シラスの漁獲量はイカナゴの約5倍であった。イカナゴは北海道で全体の約75%が漁獲され、瀬戸内海域で約22%、うち兵庫県は全体の9%を占めていた。一方、シラスは愛知県および静岡県で比較的多く漁獲されるものの、全国的に広く分布し、10位以下の県をまとめた「その他」が37%を占めていた。

北海道でのイカナゴ漁獲量推移をさらに確認したところ、温暖化による漁場北上仮説とは裏腹に、北海道においても減少傾向にあることが判明した<sup>29)</sup>。加えて、DNA分析の結果、北海道で漁獲されるイカナゴは本州の *A. japonicus* とは異なり、オオイカナゴ *Ammodytes heian* およびキタイカナゴ *A. hexapterus* の割合が大きいたことが報告されている<sup>30)</sup>。世界統計で示される「イカナゴ類」には、こうした異種が含まれている可能性が高く、瀬戸内海産の資源動向とは単純に比較できない点に留意する必要がある。

さらに、兵庫県と北海道におけるイカナゴ漁獲量の推移を比較し、あわせて兵庫県における

Table.5, The fish species, production area and price of "Kugini"

Fish species	production area	price (yen/g)
Sand lance	Awaji Island	15.0
Sand lance	Awaji Island	50.0
Sand lance	Awaji Island	80.0
Sand lance	Awaji Island	10.4
Sand lance	Hyogo	37.8
Sand lance	Hyogo	41.4
Sand lance	Hyogo	56.8
Sand lance	Hyogo	11.6
Sand lance	Hyogo	33.3
Sand lance	Hyogo	43.2
Sand lance	Hyogo	22.5
Sand lance	Seto Inland Sea	19.8
Sand lance	Seto Inland Sea	20.0
Sand lance	Seto Inland Sea	19.9
Sand lance	Seto Inland Sea	7.4
Sand lance	Seto Inland Sea	10.0
Sand lance	Osaka	5.0
Sand lance	Domestic	16.8
Sand lance	Domestic	20.0
Sand lance	Domestic	22.0
Sand lance	China	4.8
Sand lance	China	14.2
Whitebait	Awaji Island	6.5
Whitebait	Hyogo	13.5
Whitebait	Hyogo	12.4
Whitebait	Wakayama	7.8
Whitebait	Aichi	14.2
Whitebait	Shizuoka	3.9
Whitebait	Domestic	5.4
Whitebait	Domestic	8.3
Whitebait	Domestic	11.0
Sand lance	Awaji Island	Mean 38.8 SD 28.3
Sand lance	Hyogo	Mean 35.2 SD 13.6
Sand lance	Seto Inland Sea	Mean 15.4 SD 5.6
Sand lance	Domestic	Mean 19.6 SD 2.1
Sand lance	China	Mean 9.5 SD 4.7
Sand lance	Total	Mean 25.5 SD 18.6
Whitebait	Total	Mean 9.2 SD 3.5

シラス漁獲量およびイカナゴ・シラスのキログラム単価の変動を Fig.2-a, b<sup>22-23)</sup>に示した。その結果、兵庫県・北海道いずれにおいてもイカナゴ漁獲量は近年減少傾向にあり、対照的に兵庫県のシラス漁獲量は年変動があるものの、減少傾向はみられなかった。資源量減少を背景に、兵庫県産イカナゴの市場価格は近年急騰しており、2014年には兵庫県においてイカナゴとシラスの漁獲量が同程度であったにもかかわらず、シラスの価格はイカナゴの約 1/4 にとどまっていた。

兵庫県内市場で販売されている「くぎ煮」製品の調査結果を Table.5 に示した。販売価格は



Fig.3, Image of "Kugini" : A and a, sand lance from Hyogo, B and b, sand lance from China, C and c, Whitebait from Hyogo. ※Small scale is 5mm

兵庫県産および淡路島産が最も高価で、瀬戸内海産および国産はその約 1/2、中国産およびシラスは約 1/4 であった。特に淡路島産は兵庫県産よりもさらに高値で取引される傾向がみられた。これは「淡路島近海」「淡路島加工」といった表示がブランド価値を高めている可能性を示している。瀬戸内海産の供給源としては香川県、岡山県、大阪府が中心と考えられ、国産品の多くは北海道産であると推定された。廉価品は中国産イカナゴおよび国産シラスが中心であり、価格差は Fig.2-b に示した 2014 年時点の価格比と一致していた。

最後に、兵庫県産および中国産イカナゴ、ならびに兵庫県産シラスを用いたくぎ煮製品の画像解析を実施した (Fig.3)。Fig.3-A, B, C のように複数個体をまとめた場合、外観からの判別は困難であったが、Fig.3-a, b, c のように個体ごとに観察すると、イカナゴとシラスは識別可能であった。イカナゴはシラスよりも体形が細長く、口吻が尖り、えらぶたや腹部が光沢を帯びる傾向が認められた。一方で、兵庫県産と中国産イカナゴの判別は目視では極めて困難であった。中国産イカナゴがキタイカナゴやオオイカナゴなど異なる種を含む場合、DNA 分析により識別できる可能性はあるものの、加工度の高いくぎ煮製品では判別は事実上困難と考えられる。なお、田中による研究では耳石形態に基づくイカナゴ属の種判別法が報告されており<sup>30)</sup>、もし耳石の採取が可能であれば、同属内での判別が可能となることが予想される。

## 結語

イカナゴのくぎ煮は 1983 年に明石で誕生したとされ、兵庫県を代表する食文化の一つである。一説には、1995 年の阪神淡路大震災の復興期に贈答品として広まったことが、全国的な普及の契機となったといわれる。しかし本研究の調査から、兵庫県におけるイカナゴ漁獲量は激減し、県産だけでは需要を賄えず、国内他地域や中国からの輸入品までがくぎ煮に利用されている実態が明らかとなった。さらに、日本全国、主な輸入国である中国、ひいては世界全体においても、イカナゴ資源は減少傾向にあることが確認された。兵庫県での資源減少要因については、重回帰分析の結果、瀬戸内海の貧栄養化が主要因の一つと考えられた。これを受けて兵庫県では 2019 年より、良好な水質と豊かな生態系を両立させることを目的に、条例により望ましい全窒素濃度など栄養塩類の基準を定めている<sup>31)</sup>。今後の資源回復が期待されるものの、短期的な改善は困難と考えられる。一方、シラスは多獲性浮魚類<sup>32)</sup>であり、兵庫県、日本全国および世界的に漁獲量が安定している。本研究の結果から、くぎ煮文化を継承するためには、魚種をシラスへ一部転換するとともに、イカナゴの生息環境を研究・改善し、長期的な資源回復を目指す必要があると結論づけられる。

## 文献

- 1) 橋本博明、日本産イカナゴの資源生態学的研究. 広島大学生物生産学部紀要. 1991 ; 30:135-192.
- 2) 梶原直人、高橋正知. 土砂の透水性に着目したイカナゴ夏眠場における粒径の下限の推定. 水産工学. 2025 ; 61 : 137-141.
- 3) 兵庫県. いかなごの漁獲量及び生産金額. <https://web.pref.hyogo.lg.jp/nk16/documents/r7ikanagogyokakuryou.pdf>. (参照 2025 年 4 月 24 日)
- 4) 山田浩且、久野正博. 夏眠期における伊勢湾産イカナゴのへい死条件. 三重水技研報. 1999;8:1-5.
- 5) 赤井紀子、内海範子. 瀬戸内海産イカナゴの死亡と再生産に及ぼす夏眠期における高水温飼育の影響. 日本水産学会誌. 2012 ; 78 : 399-404.
- 6) 富山実、小松輝久. 水温が伊勢湾産イカナゴ初期生活史の成長と加入資源量に与える影響. 水産海洋研究. 2006 ; 70 : 114-121.
- 7) 赤井紀子、岡本繁好. 瀬戸内海産イカナゴ 1 歳魚以上の死亡に及ぼす夏眠期における水温の影響. 香川水試研報. 2019 ; 18 : 1-4.
- 8) 反田實、原田和弘. 瀬戸内海東部 (播磨灘) の栄養塩環境と漁業. 海洋と生物. 2012 ; 34 : 132-141.
- 9) Nishikawa T, Nakamura Y, Okamoto S, Ueda H. Interannual decrease in condition factor of the western sandlance *Ammodytes japonicus* in Japan in the last decade: Evidence for food-limited decline of the catch, *Fish.Oceanogr.*2020 ; 29 : 52-55.
- 10) Nanjyo N, Takatsu T, Imura K, Itoh K, Takeya Y, Takahashi T. Feeding, somatic condition and survival of sandlance *Ammodytes* sp.larvae in Mutsu Bay, Japan. *Fish.Sci.*2017 ; 83 : 199-214.
- 11) 反田實.イカナゴの漁獲動向と瀬戸内海の内海砂採取. 日本沿岸における漁業資源の動向と漁業管理体制の実態調査平成 23 年度事業報告. 東京水産振興会.2012 ; 79-94.
- 12) 佐久間美明. 水産物における地域流通の研究課題. 地域漁業研究. 2008 ; 48 : 1-11.
- 13) 鷲尾圭司.林崎漁業協同組合における漁業経営構造の改変施策.東京水産振興会.2002.
- 14) 兵庫県におけるイカナゴの漁獲量及び生産金額の推移. 兵庫県水産技術総合センター. (<https://web.pref.hyogo.lg.jp/nk16/documents/r7ikanagogyokakuryou.pdf>) (参照 2025 年 5 月 2 日)
- 15) 発生負荷量の推移 (単位: トン/日). せとうちネット. 環境省. ([https://www.env.go.jp/water/heisa/heisa\\_net/setouchiNet/seto/g2/g2cat03/tokusohou/hasseifuka.html](https://www.env.go.jp/water/heisa/heisa_net/setouchiNet/seto/g2/g2cat03/tokusohou/hasseifuka.html)) (参照2025年5月2日)
- 16) 瀬戸内海の赤潮. 瀬戸内海漁業調整事務所. (<https://www.jfa.maff.go.jp/setouti/akasio/>) (参照 2025 年 5 月 2 日)
- 17) 海面漁業生産統計調査. 統計で見る日本. 総務省.

- (<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00500216&tstat=000001015174>)  
(参照 2025 年 5 月 2 日)
- 18) 高倉良太、宮原一隆、原田和弘. 兵庫県播磨灘海域における水温の統計学的評価方法の検討. 兵庫県立農林水産技術総合センター研究報告. 2020 ; 3 : 8-17.
- 19) 黒潮の大蛇行の発生. 気象庁.  
([https://www.data.jma.go.jp/kaiyou/data/shindan/b\\_2/kuroshio\\_stream/kuroshio\\_stream.html](https://www.data.jma.go.jp/kaiyou/data/shindan/b_2/kuroshio_stream/kuroshio_stream.html))  
1) (参照 2025 年 5 月 2 日)
- 20) 世界のイカナゴ類の漁獲量 国別ランキング・推移. グローバルノート  
(<https://www.globalnote.jp/post-7261.html>)  
(参照 2025 年 5 月 8 日)
- 21) 世界のイワシ・ニシン類の漁獲量 国別ランキング・推移. グローバルノート  
(<https://www.globalnote.jp/post-7038.html>)  
(参照 2025 年 5 月 8 日)
- 22) イカナゴの産地・漁獲量ランキング. 食品データ館  
(<https://urahyoji.com/catch-ikanago-d/>) (参照 2025 年 5 月 8 日)
- 23) シラスの産地・漁獲量ランキング. 食品データ館 (<https://urahyoji.com/catch-shirasu-d/>)  
(参照 2025 年 5 月 8 日)
- 24) 松原賢、阿保勝之、阿部和雄. 栄養塩等の水質環境が植物プランクトン等の低次生産に及ぼす影響の解明. 水産研究・教育機構水産技術研究所. 2020.
- 25) 田所和明、岡崎雄二、吉江直樹、郭新宇. 栄養塩等の水質環境が小型魚類の餌料環境に及ぼす影響の解明. 水産研究・教育機構水産技術研究所. 2020.
- 26) 岩崎英雄. 赤潮—その発生に関する諸問題. 東京：海洋出版. 1976 ; 126.
- 27) 山口峰生. 瀬戸内海の赤潮. 瀬戸内海の気象と海象. 神戸：海洋気象学会. 2013 ; 101-123.
- 28) 宮村 和良、鬼塚 剛. 衛星リモートセンシングを利用した赤潮監視. 沿岸海洋研究. 2016;54 : 49-55
- 29) 令和 4 (2022) 年度イカナゴ類宗谷海峡の資源評価. 水産研究・教育機構 水産資源研究所. 2022.
- 30) 田中伸幸. 耳石を用いたイカナゴ属 2 種の種判別. 北水試研報. 2004 ; 67 : 109-11.
- 31) 上西琴子. 兵庫県における水質総量削減の現状と課題. 中央環境審議会水環境部会資料. 2020.
- 32) 川合英夫. 日本沿岸多獲性浮魚類の巨視的分布動態. 水産海洋研究. 1993 ; 57 : 1-8.

## ABSTRACT

### Decreasing catches in Hyōgo Prefecture of Japanese sand lance (*Ammodytes japonicus*) and its alternatives

Satoshi Hattori<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Minatojima Technical Office

\* Correspondence, mesomil@hotmail.com

The catch of sand lance, the main ingredient in the Hyōgo Prefecture culinary specialty sand lance kugini, is decreasing. To investigate the causes, we conducted a recursive analysis of statistical information relating to the Seto Inland Sea marine environment and found that oligotrophy was the greatest factor in the decrease. In addition, a survey of the catches of sand lance and its alternative, whitebait, in Hyōgo Prefecture, the rest of Japan, and the rest of the world revealed that the catches of sand lance have been declining, while those of whitebait have remained constant. When we investigated the retail prices of kugini, we found that the most expensive kugini was that made from sand lance from Awaji Island and Hyōgo Prefecture, followed by that made from sand lance from the Seto Inland Sea and other domestic fisheries, and then by that made either from sand lance from China or from whitebait. When images of kugini made from sand lance from Hyōgo Prefecture and China were visually compared with those of kugini made from whitebait from Hyōgo Prefecture, it was found that the kugini made from sand lance could be distinguished from that made from whitebait; however, the kugini made from sand lance from Hyōgo Prefecture could not be easily distinguished from that made from sand lance from China.

**Key Words:** sand lance, whitebait, sand lance alternatives, marine environment, multiple regression analysis, food culture



# 子どもの食品の嗜好性とその要因について

## —調理工程における支援の可能性—

山岸 あづみ\*<sup>1</sup>, 加藤 杏奈<sup>2</sup>

子どもが様々な食品を食べることは、心身の健全な発育や発達に貢献するだけでなく、食品への興味関心を高める。本研究は保護者を対象に子どもの食生活および、食品（野菜類・きのこ類）、主食、おかず、おやつ嗜好性とその理由に関するアンケート調査を行い、子どもが苦手な食品を食べることができるよう調理工程の工夫内容を検討することを目的とした。

調査は2023年10月1日～10月20日に実施した。調査対象は4つの教育・保育施設に通う幼児の保護者227名とした。調査はGoogle formを活用して行った。調査は家庭における子どもの食に関する内容、子どもの好き・苦手な食品とその理由について行った。調査結果の回収は55名（24.2%）、有効回答は45名（19.8%）であった。集計は単純集計を行い、有効回答者数に対する各回答項目を選択した者の割合（%）を算出した。

家庭における子どもの食生活の調査結果から、保護者は栄養バランスやマナーには関心が高かった。一方、おやつの内容への関心は低い傾向であった。食品や料理の嗜好性に関する結果では、野菜ではうま味や甘味を有するブロッコリー、さつまいもが好まれた。一方、苦味が強いピーマン、やわらかい食感のしいたけは苦手の割合が高かった。好まれる料理の理由として味、食べやすであった。苦手な料理は弾力がある食品や野菜を多く使用しているものであった。本結果を活用することで、子どもの好きな食品や料理の特性を活用することにより、苦手な食品や料理に対して調理工程による具体的な支援法を提示できる可能性が示唆された。

**キーワード：** 幼児、食品、調理、嗜好性

### はじめに

平成17年に成立された食育基本法の前文には、『子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。』、また、『子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである』と書かれている<sup>1)</sup>。特に、幼児期は心身の発育・発達が著しいことから、この時期の食事は健全な発育、味覚、咀嚼力、正

しい食習慣の形成のためにも重要である。

幼児は3歳頃に乳歯が生えそろい、消化器官も発達するため、食べることができる食品が増える。一方、離乳完了期から幼児食への移行期に好き嫌いが現れやすく、また、ヒトは本能的な防御反応として、なじみのない食べ物を嫌う食物新奇性恐怖を示すと言われている<sup>2)</sup>。厚生労働省が行った保護者を対象とした調査結果では、子どもの食事における困りごととして偏食する割合は、2歳～2歳6ヶ月で31.4%となり、4歳6ヶ月から5歳未満の35.3%でもっとも高く、その後減少傾向となる<sup>3)</sup>。食べることの楽

<sup>1</sup> 新潟県立大学人間生活学部子ども学科 <sup>2</sup> 秋田市川添保育所

\* 山岸あづみ 連絡先：y-azumi@unii.ac.jp

利益相反：なし

しさは「味覚」「視覚」「触覚」「嗅覚」「聴覚」の「五感」で感じる大切である。子どもたちにとって「五感」を働かせて食べることは、味わったことや感じたことを表現し、食品の色や形、香りなどに気づくことにより、多角的な視点で「食」を楽しむことにつながる。すなわち、このような経験を重ねることが食への興味や関心を高め、それにより食べることができる食品が増え、心身の成長にも繋がると言える。

現在の食環境は、流通の発達や加工技術の向上、嗜好性の多様性などにより様々な食品や加工食品、調理済み食品を購入することができる。一方、家庭では女性の社会進出や労働時間の多様化など生活の変化により、外食、中食や加工食品の利用が増えており、食べる食品の偏り、濃い味、画一的な味に慣れている可能性が考えられる。料理は使用する調味料や調理法を工夫することで、食品の味、香り、食感を変化させることができる。すなわち、子どもたちが好む食品や苦手とする食品の特性を把握し、好む味付けの活用、切り方を工夫することにより、苦手な食品でも食べやすくなる可能性が高く、苦手な食品の克服につながることを期待できる。そこで、本研究では資料を参考に一般的に食されている<sup>45)</sup>、野菜・きのこ類、主食、おかず、おやつが好き、苦手なものとその理由に関するアンケート調査を行い、子どもが苦手な食品を食べることができるよう調理工程で工夫できる内容を提示することを目的とした。

## 方法

### (1) 調査時期および方法

本アンケート調査は2023年10月1日～10月20日にGoogle formを活用して実施した。本アンケートは新潟県立大学倫理委員会の承認を得て行った(承認番号:2319)。

### (2) 調査対象

調査対象は合計4つの教育・保育施設を利用している幼児の保護者227名とした。回収は55名(24.2%)であり、そのうち有効回答者数は45名(19.8%)であった。

### (3) 調査項目

1) 家庭における子どもの食生活に関する内容  
家庭における子どもの食事の様子に関する項目は、食べることは好きか、家庭での食べ残しはあるか、家庭での食べ残しはどのくらいの頻度か、お子さんの食事で気を付けていることはあるかについて調査を行った。食べ残しの頻度の項目は、あると回答した人を対象とした。食事で気を付けていることについては、当てはまるものを最大3つまで選択可能とした。

2) 好き、苦手な食品に関する項目

好き、苦手な食品については、野菜・きのこ類(41種類)、主食(18種類)、おかず(39種類)、おやつ(32種類)の4項目について調査を行った。好き、苦手な食品どちらも最大3つまで選択可能とし、ない場合は空欄とした。各食品を選択した理由について、最大3つまで選択可能とした。おやつ項目は好きのみ設問を作成した。各食品を選択した理由に関しては、上位5位までを示した。

### (4) 集計方法

集計は単純集計を行い、有効回答者数に対する各回答項目を選択した者数の割合(%)を算出した。

## 結果・考察

### (1) 対象者の属性

対象者は3歳が2人(4.4%)、4歳が19人(42.2%)、5歳が12人(26.7%)、6歳が12人(26.7%)であった。性別は男性が21人(46.7%)、女性が24人(53.3%)であった。

### (2) 家庭における子どもの食生活について

食べることは好きか、食べ残しの有無とその頻度の結果を表1、保護者が食事で気を付けていることの結果を表2に示した。

表1 食べることについて

項目	回答	人数	%
食べることが好き	はい	45	100.0
	いいえ	0	0.0
食べ残し	ある	33	73.3
	ない	12	26.7
食べ残しの頻度	毎日	13	39.4
	2～3日に1回	14	42.4
	4～5日に1回	3	9.1
	1週間に1回	3	9.0

表2 食事で気を付けていること

項目	人数	%
栄養バランス	26	57.8
食事のマナー	26	57.8
一緒に食べる	22	48.9
楽しく食べる	16	35.6
規則正しい食事時間	13	28.9
料理の味付け	12	26.7
好みを優先	7	15.6
おやつ	7	15.6
よく噛むこと	4	8.9
おやつの内容	0	0.0
特になし	0	0.0

表1の結果から全ての子どもが食べることは好きと回答した。食べ残しがあると回答した割合は73.3%と高く、食べ残しの頻度においても毎日と2～3日に1回を合計すると81.8%と高い割合であった。食事を残す要因は食経験、過去の嫌な経験、食べることに興味が無い等の心理的要因、食事に集中できない空間、食事量が多いなどの環境的要因、お腹が減っていない、食べ物の物性が適切ではない等、生理的なものなど多岐に渡る。また、幼児期における子どもの食生活は保護者の食意識が関係していると言われている<sup>7-8)</sup>。これらのことから、子どもの好き嫌いの把握や改善には、保護者が子どもの様子を観察し、コミュニケーションを通して残食の要因を見出し、対応することが重要だと言える。

平成27年度に実施された乳幼児栄養調査では、子どもの食事特に気を付けていることとして栄養バランス、一緒に食べる、食事の

マナーの3つの項目は約70%と高い割合であった<sup>3)</sup>。本アンケート調査においても、これら3つの項目は約50～60%であり、子どもの食育において保護者の関心が高いことが確認できた。幼少期は成長が著しく、食事は生きるためだけでなく発育や発達へも寄与することから、保護者は栄養バランスへの配慮が高いことが推察された。一方、おやつに関しては量を気にする保護者は15.6%であったが、内容については0%と関心が見られなかった。金退らの調査では、1歳6か月に比べて3歳児は甘い・スナックの間食を取る割合が増加し、健康的な間食を取る割合の減少は食欲の状態に影響を与えると報告している<sup>8)</sup>。幼少期のおやつは3回の食事では不足した栄養素を補う、第4の食事とらえられている。そのため、保護者には子どもの食事だけでなく、おやつの質、量、食べる時間帯についても関心を高める必要性が示唆された。

### (3) 好き・苦手な野菜・きのこ類とその理由

好き・苦手な野菜・きのこ類の結果を表3および、好き・苦手な理由を表4と表5に示した。好きな野菜で高い割合だったのは、ブロッコリー、トマト、さつまいも、にんじん、かぼちゃであった。これらの野菜を好む理由では、味、食べ慣れている、食感が多かった。さつまいも、にんじん、かぼちゃは野菜の中でも炭水化物が多く、加熱によりでんぷんが分解されて甘味を感じるようになる。また、ブロッコリーはうま味を有するグルタミン酸(910mg/100g)を含み、トマトもグルタミン酸(240mg/100g)や有機酸を含むことから、甘味やうま味を有する<sup>9)</sup>。小学校の高学年を対象とした好きな野菜と嫌いな野菜に関するアンケート調査結果では、好きな野菜としてとうもろこし、トマト、にんじんが選択されており、その理由の一つが甘いであった<sup>10)</sup>。これらの野菜は離乳食の初期から利用されていることや、入手しやすいため家庭や給食で提供される回数も多く、食べ慣れていることも影響している可能性が考えられた。これらのことから、甘味やうま味を感じやすく、普段から食べ慣れている野菜は、子ども達に好まれることが示唆された。

表3 好き・苦手な野菜・きのこ類

食品	好き (n=45)		苦手 (n=43)		食品	好き (n=45)		苦手 (n=43)		食品	好き (n=45)		苦手 (n=43)	
	人数	%	人数	%		人数	(%)	人数	(%)		人数	(%)	人数	(%)
レタス	0	0.0	1	2.3	ごぼう	1	2.2	3.0	7.0	とうもろこし	8	17.8	2	4.7
キャベツ	1	2.2	1	2.3	山芋	1	2.2	2.0	4.7	きゅうり	9	20.0	0	0.0
水菜	0	0.0	2	4.7	たけのこ	0	0.0	2.0	4.7	パプリカ	0	0.0	0	0.0
白菜	1	2.2	0	0.0	長ねぎ	1	2.2	7.0	16.3	セロリ	0	0.0	11	25.6
チンゲン菜	0	0.0	0	0.0	玉ねぎ	1	2.2	0.0	0.0	もやし	1	2.2	1	2.3
ほうれん草	7	15.6	2	4.7	じゃがいも	8	17.8	0.0	0.0	夕顔	0	0.0	3	7.0
小松菜	0	0.0	4	9.3	さつまいも	13	28.9	0.0	0.0	アスパラガス	1	2.2	1	2.3
にら	0	0.0	2	4.7	トマト	13	28.9	2.0	4.7	モロヘイヤ	1	2.2	2	4.7
春菊	0	0.0	7	16.3	オクラ	2	4.4	2.0	4.7	えのきたけ	6	13.3	2	4.7
大葉	1	2.2	5	11.6	ピーマン	2	4.4	13.0	30.2	しいたけ	4	8.9	14	32.6
大根	3	6.7	2	4.7	なす	0	0.0	9.0	20.9	なめこ	2	4.4	4	9.3
れんこん	0	0.0	0	0.0	ブロッコリー	14	31.1	0.0	0.0	まいたけ	2	4.4	6	14.0
かぶ	1	2.2	2	4.7	カリフラワー	0	0.0	2.0	4.7	エリンギ	1	2.2	1	2.3
にんじん	12	26.7	1	2.3	かぼちゃ	10	22.2	1.0	2.3					

表4 好きな野菜・きのこ類の理由

順位	食品	味		食感		形		色		香り		食べやすい		食べ慣れている		特にない	
		人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
1	ブロッコリー (n=14)	9	64.3	8	57.1	2	14.3	0	0	0	0.0	3	21.4	7	50.0	1	7.1
2	トマト (n=13)	10	76.9	6	46.2	0	0.0	2	15.4	0	0.0	1	7.7	7	53.8	0	0.0
2	さつまいも (n=13)	10	76.9	4	30.8	0	0.0	1	7.7	1	7.7	6	46.2	3	23.1	0	0.0
3	にんじん (n=12)	8	66.7	4	33.3	0	0.0	2	16.7	0	0.0	4	33.3	4	33.3	1	8.3
4	かぼちゃ (n=10)	9	90.0	3	30.0	0	0.0	1	10	0	0.0	4	40.0	3	30.0	0	0.0
5	きゅうり (n=9)	3	33.3	5	55.6	0	0.0	1	11.1	0	0.0	5	55.6	3	33.3	1	11.1

表5 苦手な野菜・きのこ類の理由

順位	食品	味		食感		形		色		香り		食べにくい		過去に嫌な経験		食べたことがない		特にない	
		人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
1	しいたけ (n=14)	11	78.6	9	64.3	0	0.0	1	7.1	5	35.7	1	7.1	0	0.0	0	0.0	1	7.1
2	ピーマン (n=13)	12	92.3	4	30.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	7.7	0	0.0	0	0.0
3	セロリ (n=11)	8	72.7	1	9.1	0	0.0	0	0.0	3	27.3	0	0.0	0	0.0	4	36.4	0	0.0
4	なす (n=9)	6	66.7	6	66.7	0	0.0	0	0.0	3	33.3	2	22.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0
5	春菊 (n=7)	5	71.4	1	14.3	0	0.0	0	0.0	2	28.6	2	28.6	0	0.0	2	28.6	0	0.0
5	長ねぎ (n=7)	4	57.1	1	14.3	0	0.0	1	14.3	2	28.6	0	0.0	2	28.6	0	0.0	0	0.0

苦手な野菜はしいたけ、ピーマン、セロリ、なすが高い割合だった。苦手の理由として、全ての野菜において味ももっとも高く、特にピーマンは他の野菜と比較しても高い傾向であった。幼児や児童を対象とした調査研究でもピーマンは苦手な野菜として挙げられ、その理由も本調査と同様に味と報告されていた<sup>10-11)</sup>。ピーマンは苦味を有する野菜の1つである。ヒトは苦味を毒物と認識し<sup>12)</sup>、甘味・塩味・うま味・苦味・酸味の基本五味の中でも好まないことが影響していると言える。一方、しいたけやなすは、他の野菜に比べて食感も高い傾向であった。

緒方らのアンケート調査でも、なすの苦手な理由として食感が高かった<sup>13)</sup>。しいたけやなすのように、噛み応えがない食感は好まれない傾向にあることが示唆された。苦手な野菜・きのこ類の上位5位の苦手な理由では、ピーマン以外のすべての野菜で香りが挙げられていた。今回、苦手な食材の3位であったセロリは香味野菜と言われるように、その香りが料理に特徴を与える。しいたけも干しいたけでは、レンチオニンにより特徴的な香りが付与される<sup>14)</sup>。おいに対する嗜好性は、生活環境や食生活によって徐々に形成され、幼児に比較的好まれる臭

いは、幼児が接する機会が多いものと考えられている<sup>15)</sup>。すなわち、幼少期から様々な食品の香りを活かした食べ方をする事で、香りに対する嗜好性の幅が広がることが推察された。

**(4) 好き・苦手な主食とその理由**

好き・苦手な主食の結果を表6および、好き・苦手な理由を表7と表8に示した。

表6 好き・苦手な主食

主食	好き (n=45)		苦手 (n=34)		主食	好き (n=45)		苦手 (n=34)	
	人数	%	人数	%		人数	%	人数	%
カレーライス	18	40.0	3	8.8	焼きそば	2	4.4	3	8.8
親子丼	3	6.7	6	17.6	グラタン	2	4.4	6	17.6
チャーハン	17	37.8	4	11.8	サンドイッチ	3	6.7	1	2.9
オムライス	8	17.8	3	8.8	ハンバーガー	4	8.9	1	2.9
寿司	13	28.9	6	17.6	ピザ	10	22.2	1	2.9
スパゲッティ	6	13.3	5	14.3	たこ焼き	4	8.9	7	20.6
うどん	9	20.0	2	5.9	お好み焼き	0	0	9	26.5
蕎麦	2	4.4	3	8.8	白飯	10	22.2	6	17.6
ラーメン	14	31.1	2	5.9	食パン	7	15.6	1	2.9

好きな主食はカレー (40%)、チャーハン (37.8%)、ラーメン (31.1%)、寿司 (28.9%)、ピザと白飯 (22.2%) の順で高かった。一関市が行った保育所給食の人気メニューに関する調査でもカレーの人気が高く<sup>16)</sup>、子ども達に人気なメニューであった。本調査でカレーが好きな理由として、全員が味を選択していた。一般的にカレー粉には、とうがらし、しょうが、こしょうなどで辛味をつけられ、コリアンダー、クミン、カルダモン、オールスパイス、グローブ、フェネル、フェヌグreekなどで香りづけ、ターメリックで色付けされており、辛味と香りを有する<sup>17)</sup>。一方、子ども用の市販のカレールーはカレー粉以外にも、砂糖、果汁、野菜粉末など甘味が添加されているため、辛味よりも甘味を感じやすく、子どもに好まれる味であることが推察された。

カレーの次に高い割合だったチャーハンは、好きな理由としてもっとも高かったのは味だったが、他の主食に比べて、食べやすさの割合が高かった。その要因として、チャーハンは食材が小さく刻まれているため、ご飯と一緒に食べ

表7 好きな主食の理由

順位	主食	味		食感		香り		食べやすい		食べ慣れている		特にない	
		人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
1	カレーライス (n=18)	18	100	3	16.7	1	5.6	7	38.9	7	38.9	0	0.0
2	チャーハン (n=17)	16	94.1	6	35.3	2	11.8	10	58.8	7	41.2	0	0.0
3	ラーメン (n=14)	12	85.7	7	50	1	7.1	4	28.6	3	21.4	0	0.0
4	寿司 (n=13)	12	92.3	7	53.8	0	0.0	3	23.1	3	23.1	0	0.0
5	ピザ (n=10)	9	90	3	30	3	30.0	4	40.0	0	0.0	0	0.0
5	白飯 (n=10)	6	92.3	3	30	0	0.0	3	23.1	4	23.1	0	0.0

表8 苦手な主食の理由

順位	主食	味		食感		香り		食べにくい		過去に嫌な経験		食べたことが無い		特にない	
		人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
1	お好み焼き (n=9)	2	22.2	2	22.2	0	0.0	2	22.2	0	0.0	2	22.2	1	11.1
2	たこ焼き (n=7)	1	14.3	3	42.9	0	0.0	1	14.3	0	0.0	2	28.6	1	0.0
3	グラタン (n=6)	2	33.3	2	33.3	1	16.7	1	16.7	0	0.0	0	0.0	2	50.0
3	親子丼 (n=6)	2	33.3	3	50.0	0	0.0	1	16.7	0	0.0	0	0.0	2	33.3
3	すし (n=6)	2	33.3	3	50.0	1	16.7	2	33.3	0	0.0	3	50.0	0	0.0
3	白飯 (n=6)	2	33.3	1	16.7	0	0.0	1	16.7	0	0.0	0	0.0	2	33.3
4	スパゲティ (n=5)	1	20.0	0	0.0	0	0.0	2	40.0	0	0.0	0	0.0	2	40.0
5	チャーハン (n=4)	2	50.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0

ることができる点やスプーンで簡単に食べることができる点が考えられた。今回、主食の選択項目として麺類では、ラーメン、うどん、スパゲティ、焼きそば、そばを入れたが、もっとも好まれていたのはラーメンであった。ラーメン、うどん、スパゲティ、焼きそばは小麦粉を原料として作られており、いずれの料理も味が付いている麺類である。この中でもラーメンが好まれた要因として、新潟県はラーメンの消費量が全国第2位<sup>18)</sup>と高いことから、ラーメンを食べる機会が多く、子どもは他の麺類に比べ食べ慣れている可能性が考えられた。味が付いていない白飯は5番目に高い割合であった。好きな理由として味の項目は他の主食に比べて低く、比較的高かった項目が食べ慣れているであった。近年、パンや麺類の摂取が進み、1人あたりの米の消費量が減少しているが<sup>20)</sup>、本調査では味付きも含めて小麦粉を原料とした主食に比べ、米が好まれる傾向にあり、味が付いていないものでも食パンに比べてご飯が好まれる結果であった。苦手な主食はお好み焼き(26.5%)、たこ焼き(20.6%)、グラタン・親子丼・すし・白飯であった。たこ焼き、親子丼、すしの苦手な理由として食感の項目が高かった。たこ焼きやすしに利用されているたこ、親子丼の鶏肉は弾力や筋があり、噛む力が必要であることが要因として考えられた。また、すしは食べたことが無いも多かった。

##### (5) 好き・苦手なおかずとその理由

好き・苦手なおかずの結果を表9および、好き・苦手な理由を表10と表11に示した。好きなおかずでは、鶏のから揚げ(54.5%)、フライドポテト(38.6%)、餃子(34.1%)、魚の塩焼き・納豆(22.7%)の順で高かった。これらのおかずの好きな理由は、全て味がもっとも高かった。揚げ物料理である鶏のから揚げやフライドポテトは、他の調理法に比べて油脂味を感じやすい。油脂は砂糖と同様に脳内の報酬系の神経回路を強く刺激し、やみつきになる性質を有することが影響していると推察した<sup>12)</sup>。

苦手なおかずでは、酢の物(30.8%)、イカ・タコの刺身(28.2%)、生野菜サラダ(23.1%)、八宝菜(17.9%)、酢豚(15.4%)の順に高かつ

た。その理由として酢の物や生野菜サラダは、他の料理に比べて味の項目が高かった。ヒトは酸味に対して腐敗物の味、苦味は毒物の味として認識している<sup>12)</sup>。すなわち、酢の物の酸味、野菜のようにはっきりとした基本五味を感じ難く、野菜特有のえぐ味、辛味などに対して苦手意識があることが推察された。イカ・タコの刺身では主食のすしと同様に食感や食べたことが無いが要因として高かった。柳沢らの研究では、食物の咀嚼活動量の測を行って10のグループに分類分けを行った結果、酢だこ、いかの刺身、鶏モモソテーの咀嚼活動量はランク7(10がもっとも高い)の高いグループに入っていた<sup>5)</sup>。テクスチャーパラメーターの1つである、かみごたえが咀嚼筋活動量と極めて高い相関性をもつと言われていることから<sup>5)</sup>、飲み込むことができる大きさや柔らかさになるまで咀嚼する必要がある食品に対して、子どもは苦手意識が強いことが推察された。八宝菜や生野菜サラダは、食べにくい項目が他に比べて高かった。その要因として、食べ物の食感(かたさ)、飲み込みやすさ、大きさなどが考えられるが、本調査ではその要因について問いていないため、食べにくさの詳細な理由は不明であった。子どもの好き・苦手なおかずの結果から、子どもが好ましいと感じる料理は味だけでなく、食感、食べやすさ、食経験も重要な要因であることが示された。

##### (6) 好きなおやつとその理由について

おやつは嗜好性の食品であるため、本調査では好きのみ回答を実施した。好きなおやつの結果を表12および、好きな理由を表13に示した。その結果、アイスクリーム(50.0%)、グミ(47.7%)、チョコレート(38.6%)、ポテトチップス(27.3%)、ゼリー(20.5%)であった。本調査では和菓子も選択項目に入れたが、洋菓子に比べて和菓子が選択される割合は低く、特に、あんこを使用したおはぎ、大福、どらやき、ようかん、もなかは0%であった。中学生を対象とした和菓子の嗜好性に関するアンケート調査では、和菓子の嫌いな理由として味以外に食経験の低さ、喫食頻度の少なさが挙げられていた<sup>20)</sup>。また、幼児(年少)を対象とした柏餅の

表9 好き・苦手なおかず

おかず	好き (n=44)		苦手 (n=39)		おかず	好き (n=44)		苦手 (n=39)		おかず	好き (n=44)		苦手 (n=39)	
	人数	%	人数	%		人数	%	人数	%		人数	%	人数	%
ハンバーグ	9	20.5	0	0.0	シュウマイ	0	0.0	1	2.6	ひじきの煮物	1	2.3	3	7.7
鶏の唐揚げ	24	54.5	1	2.6	ソーセージの炒め物	0	0.0	0	0.0	かぼちゃの煮物	2	4.5	4	10.3
肉じゃが	1	2.3	0	0.0	魚の刺身	5	11.4	1	2.6	切り干し大根の煮物	0	0.0	1	2.6
ロールキャベツ	0	0.0	3	7.7	魚のホイル焼き	2	4.5	0	0.0	ほうれん草のおひたし	0	0.0	3	7.7
餃子	15	34.1	1	2.6	魚の塩焼き	10	22.7	0	0.0	きんぴらごぼう	1	2.3	2	5.1
とんかつ	0	0.0	0	0.0	天ぷら	0	0.0	1	2.6	こんにゃくの田楽	0	0.0	3	7.7
クリームシチュー	5	11.4	2	5.1	煮魚	1	2.3	2	5.1	茶碗蒸し	2	4.5	4	10.3
豚の生姜焼き	0	0.0	0	0.0	魚のフライ	0	0.0	0	0.0	納豆	10	22.7	2	5.1
酢豚	0	0.0	6	15.4	イカ・タコの刺身	1	2.3	11	28.2	卵焼き	4	9.1	3	7.7
コロッケ	1	2.3	0	0.0	春雨サラダ	1	2.3	0	0.0	高野豆腐の煮物	0	0.0	3	7.7
豚の角煮	1	2.3	2	5.1	生野菜サラダ	0	0.0	0	23.1	フライドポテト	17	38.6	0	0.0
八宝菜	0	0.0	7	17.9	ポテトサラダ	5	11.4	0	0.0	味噌汁	4	9.1	2	5.1
麻婆豆腐	3	6.8	1	2.6	酢の物	0	0.0	12	30.8	コーンスープ	4	9.1	3	7.7

表10 好きなおかずの理由

順位	おかず	味		食感		香り		食べやすい		食べ慣れている		特にな	
		人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
1	鶏のから揚げ (n=24)	23	95.8	9	37.5	2	8.3	4	16.7	8	33.3	0	0.0
2	フライドポテト (n=17)	14	82.4	8	47.1	2	11.8	10	58.8	4	23.5	0	0.0
3	餃子 (n=15)	14	93.3	6	40.0	2	13.3	7	46.7	4	26.7	0	0.0
4	魚の塩焼き (n=10)	7	70.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
4	納豆 (n=10)	9	90.0	4	40.0	1	10.0	3	30.0	5	50.0	0	0.0
5	ハンバーグ (n=9)	8	88.9	2	22.2	0	0.0	0	0.0	3	33.3	0	0.0

表11 苦手なおかずの理由

順位	おかず	味		食感		香り		食べにくい		過去に嫌な経験		食べたことが無い		特にな	
		人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
1	酢の物 (n=12)	7	58.3	5	41.7	5	41.7	4	33.3	0	0.0	1	8.3	0	0.0
2	イカ・タコの刺身 (n=11)	2	18.2	6	54.5	1	9.1	0	0.0	0	0.0	6	54.5	1	9.1
3	生野菜サラダ (n=9)	6	66.7	4	44.4	0	0.0	4	44.4	1	11.1	1	11.1	0	0.0
4	八宝菜 (n=7)	2	28.6	4	57.1	1	14.3	4	57.1	0	0.0	1	14.3	1	14.3
5	酢豚 (n=6)	2	33.3	1	16.7	0	0.0	2	33.3	1	16.7	2	33.3	1	16.7

食経験では経験がある子どもは数人であり、餅やあんこを初めて食べる子どもが大半だったと報告されていた<sup>21)</sup>。すなわち、洋菓子に比べて和菓子の食経験の少なさが和菓子を選択されない要因の一つとして示唆された。今回選択されたお菓子の好きな理由として、全ての菓子で味が高かった。ヒトは砂糖や脂質に対する嗜好性が高く、やみつき感や満足感を得る<sup>13)</sup>。アイスクリームやチョコレートは、これら二つを多く含むため、特に好まれたことが考えられる。

一方、アイスクリームやチョコレートのように口どけが良い食感への嗜好性は低く、グミのように弾力があるもの、ポテトチップスのように噛み応えがあるものは味だけでなく食感も好まれた。本調査では選択項目の中にケーキ、シュークリーム、クレープ、パイ、マフィンなども入れたが、選択される割合が低かった。これらのお菓子は1個当たりの量が大きいことや、1個あたりの価格、特にケーキなど普段のおやつとして摂取する機会が少ないことが要因として考えられた。

表 12 好きなおやつ

おやつ	好き (n=44)		おやつ	好き (n=44)		おやつ	好き (n=44)		おやつ	好き (n=44)	
	人数	%		人数	%		人数	%		人数	%
ケーキ	4	9.1	チョコレート	17	38.6	だんご	4.0	9.1	カステラ	2	4.5
シュークリーム	1	2.3	アイスクリーム	22	50.0	おはぎ	0.0	0.0	ふ菓子	0	0.0
クレープ	2	4.5	プリン	2	4.5	大福	0.0	0.0	グミ	21	47.7
ドーナツ	5	11.4	ゼリー	9	20.5	どら焼き	0.0	0.0	ソフトキャンディ	1	2.3
パイ	0	0.0	ヨーグルト	7	15.9	ようかん	0.0	0.0	飴	3	6.8
マフィン	0	0.0	せんべい	6	13.6	もなか	0.0	0.0	ガム	0	0.0
クッキー	3	6.8	かりんとう	0	0.0	寒天	0.0	0.0	ラムネ菓子	3	6.8
ポテトチップス	12	27.3	芋けんぴ	2	4.5	干し芋	2.0	0.0	知育菓子	1	2.3

表 13 好きなおやつの理由

順位		味		食感		形		色		香り		食べやすい		食べ慣れている		パッケージ		おまけつき		特にな	
		人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%
1	アイスクリーム (n=22)	17	77.3	9	40.9	0	0.0	0	0.0	4	18.2	4	18.2	3	13.6	0	0.0	0	0.0	2	9.1
2	グミ (n=21)	17	81	15	71.4	4	19.0	1	4.8	1	4.8	9	42.9	1	4.8	2	9.5	0	0.0	0	0.0
3	チョコレート (n=17)	16	94.1	6	35.3	2	11.8	0	0.0	1	5.9	8	47.1	3	17.6	1	5.9	0	0.0	0	0.0
4	ポテトチップス (n=12)	11	91.7	9	75	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	41.7	1	8.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0
5	ゼリー (n=9)	8	88.9	4	44.4	0	0.0	0	0.0	1	11.1	5	55.5	3	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0

結語

本研究では子どもの保護者を対象に野菜・きのこ類、主食、おかず、おやつの好き、苦手な食品や料理とその理由に関するアンケート調査を行った。

(1) 家庭での食事に関する結果

家庭での食事に関する調査結果から、保護者は子どもの食事に関して、栄養バランスやマナー、一緒に食事をすることに對しては関心が高かったが、おやつの内容や咀嚼には関心が低いことが示唆された。幼児期のおやつは、食事で不足した栄養素を摂取することが目的の一つであるが、本アンケートで子どもの好きなおやつとして高い割合であったのは、チョコレート、アイスクリーム、グミ、ポテトチップスであった。これらのおやつは、糖類や油脂が多く、過度な摂取は栄養バランスを崩す。幼児は受動的な立場であり、保護者の食習慣や嗜好性の影響を受けることから、保護者は子どもの食事だけでなく、おやつの質や量への関心を高める必要性が示唆された。

(2) 好き、苦手な食品に関する結果

本結果から幼児はブロッコリー、トマト、さつまいもなどの甘味やうま味を含む野菜を好む傾向にあることが示された。一方、ピーマン、春菊など緑色で苦味が強い野菜、しいたけやなすのように、噛み応えがない食感を苦手とする傾向にあることが示された。主食ではカレーライやチャーハンのように味が付いて、スプーンなどで簡単に食べることができるものが好まれる傾向であった。すし、たこ焼き、親子丼は苦手とする傾向であり、その理由について食感の影響が大きいことが示唆された。おかずでは鶏の揚げ揚、フライドポテトなどの油脂味が好まれる傾向であり、苦手なおかずでは酸味が強いもの、主食と同様に噛む力を必要とするイカ・タコの刺身、野菜を多く使用しているものが高かった。おやつでは、和菓子に比べて洋菓子が好まれ、糖質や脂質を含むアイスクリームやチョコレート、かたさや弾力を有するグミやポテトチップスが好まれることが示された。

本調査の結果から、幼児が好む食の傾向として甘味・油脂味・カレー味・手やスプーンで食べることができる料理であった。一方、苦味・

強い香り・やわらかいや弾力を有する食品や料理を苦手とする傾向がみられた。これらの嗜好性を踏まえ、調理工程で工夫できる点として、1) 苦味や香りが強い際はカレー味、甘味を有するケチャップ、甘辛い味付けの料理とし、2) なす、しいたけのようにやわらかい食感の食品では、みじん切りにして炒飯、肉団子に加える、乾式加熱により水分を飛ばす、揚げ物など衣を活用した料理とすることで食感に変化を与え、3) タコ、イカ、鶏肉の弾力を有する食品は加熱により水分が蒸発すると硬く、パサパサするため細かくみじん切りにして活用する工夫が適している。

本研究の限界点として限定した施設で実施し、さらに、回収率が低いことから子どもの嗜好性に対する一般的な傾向と判断するには限界が伴うことである。また、単純集計による分析のため、全体の傾向は検証できるが、年齢や性別、家庭環境など複数要因の関連性を十分に検討できなかった点も限界点と言える。さらに、保護者による客観的評価によるものであるため、子ども自身が抱いている主観的嗜好性とは異なる可能性が考えられる。今後は対象者の数を増やすとともに、統計的検定を行うことで子どもの食嗜好形成に関わる要因の検討や子どもを対象としたアンケートも実施することで、より調理を活用した具体的な支援法の構築に繋がってきたい。

## 謝辞

本研究に際し、調査にご協力いただいた4つの教育・保育施設の教員および保護者の皆様に厚くお礼申し上げます。

## 文献

- 1) 厚生労働省. 平成 17 年 食育基本法. [https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=78aa7202&dataType=0&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78aa7202&dataType=0&pageNo=1). (参照 2024 年 9 月 24 日)
- 2) 田尻 泉、石井克枝、食べ物の好き嫌いとう味覚教育並びに学校教育における可能性. 立命

館食科学研究 2021 ; 6 : 13-19.

- 3) こども家庭庁. 平成 27 年乳幼児栄養調査結果報告. <https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?tclass=000001093658&cycle=8&year=20151>. (参照 2025 年 9 月 18 日).
- 4) 農林水産省. 実践食育ナビ. みんなの食育 (S V 早見表) [https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/minna\\_navi/about/chart.html](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/minna_navi/about/chart.html). (参照 2025 年 9 月 15 日).
- 5) 柳沢幸江、田村厚子、寺本芳子、赤坂守人. 食物の咀嚼筋活動量、及び食物分類に関する研究. 小児歯科学雑誌. 1989 ; 27 (1) : 74-78.
- 6) 中野昌子. 保護者の食意識と幼児の食生活習慣および保護者の食生活との関連. 長野女子短期大学研究紀要. 2024 ; 20 : 19-25.
- 7) 高畑 彩友美、富田 圭子、饗庭 照美、大谷 貴美子. 母親の食生活に対する意識や生活充実感が幼稚園に通う子どものコミュニケーション頻度に与える影響. 日本家政学会誌. 2006 ; 57 (5) : 287-299.
- 8) 会退 友美、赤松 利恵. 幼児の発達過程を通じた食欲と間食の内容・与え方・体格の検討. 日本公衆衛生雑誌. 2010 ; 57 (2) : 95-103.
- 9) 香川明夫 監修. 「八訂 食品標準成分表 2024 年」(文部科学省) 準拠. 女子栄養大学出版、2024 ; 346-348.
- 10) 稲熊 隆博、森下 雄太、浦 千尋. 小学生高学年の好きな野菜と嫌いな野菜の意識調査. 日本食品保蔵学会誌. 2020 ; 46 (5) : 237-244.
- 11) 保三好康之、藤原、裕子. 保育園児に野菜の偏食を克服させるための一考察 (シリーズ食と福祉その II). 人間福祉研究. 2008 ; 6 : 3-14.
- 12) 山崎英恵 編、Visual 栄養学テキスト 食べ物と健康IV 調理学 食品の調理と食事. 中山書店、2018 ; 11-13.
- 13) 緒方 智宏、直井 美津子. 幼児期における嫌いな食品の変化と偏食との関連. 西九州大学健康栄養学部紀要. 2015 ; 1 : 13-19.
- 14) 小西洋太郎ら. 食品学各論. 講談社、2021 ; 58.
- 15) 綾部早穂. 育まれるにの嗜好. におい・

- かおり環境学会誌. 2004 ; 35(2) : 68-70.
- 16) 高橋秀子. 2014 年における一関市内の保育所の給食の実施状況. 修紅短期大学紀要. 2020 ; 40 : 59-69.
  - 17) 日本調理科学会編. 総合調理科学事典 1. 光生館、1997 ; 152.
  - 18) 総務省 家計調査 / 家計収支編 二人以上の世帯 年報 (e-START 政府総合窓口). [https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&query=%E5%A4%96%E9%A3%9F&layout=dataset&stat\\_infid=000040297542&metadata=1&data=1%E9%96%B2%E8%A6%A7%E6%97%A5%E6%9C%8818%E6%97%A5](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&query=%E5%A4%96%E9%A3%9F&layout=dataset&stat_infid=000040297542&metadata=1&data=1%E9%96%B2%E8%A6%A7%E6%97%A5%E6%9C%8818%E6%97%A5) (参照 2025 年 9 月 18 日).
  - 19) 農林水産省. 米の消費及び生産の近年の動向について. <https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokuryo/240305/attach/pdf/240305-15.pdf>. (参照 2025 年 9 月 18 日).
  - 20) 村上陽子、中学生における和菓子の食嗜好性と食行動. 日本食育学会誌. 2014 ; 8 (4) : 263-272.
  - 21) 村上陽子、幼稚園児における和菓子の食嗜好性と食行動. 静岡大学教育学部. 2012 ; 58 (2) : 16-26.

## ABSTRACT

### Children's food preferences and the factors that influence them －Potential for Support in the Cooking Process－

Azumi Yamagishi\*

<sup>1</sup> Department of Child Studies, Faculty of Human Life Studies, University of Niigata Prefecture

\* Correspondence, y-azumi@unii.ac.jp

Eating a variety of foods not only contributes to the healthy physical and mental development of children but also increases their interest in food. This study conducted a questionnaire survey targeting parents on their children's eating habits and preferences for foods (vegetables and mushrooms), staple foods, side dishes, and snacks, along with the reasons for these preferences. The aim was to examine ways to modify cooking processes so that children can eat foods they dislike.

The survey was conducted from October 1st to October 20th, 2023. The survey subjects were 227 parents of young children attending four educational and childcare facilities. The survey was conducted using Google Forms. The survey covered topics related to children's diet at home, and children's likes and dislikes of certain foods and the reasons for this.

Survey results were collected from 55 people (24.2%), with 45 valid responses (19.8%). Simple tabulation was used to calculate the percentage of people who selected each answer item out of the total number of valid respondents. The results of a survey on children's eating habits at home showed that parents were highly interested in nutritional balance and manners. However, they tended to have little interest in the contents of snacks. In terms of food and cooking preferences, among vegetables, broccoli and sweet potatoes, which have a umami and sweet taste, were preferred. On the other hand, there was a high percentage of people who disliked bell peppers, which have a strong bitter taste, and shiitake mushrooms, which have a soft texture. These results suggest that by utilizing the characteristics of foods and dishes that children like, it may be possible to provide specific cooking ideas for foods and dishes that they dislike.

**Key Words:** Infants, food, cooking, palatability



## 大会テーマ

### 「誰もとり残さない地域の健康・食生活支援」

令和7年度の新潟人間生活学会学術大会は、「誰もとり残さない地域の健康・食生活支援」をテーマに、基調講演とパネルディスカッションの2部構成で行われた。

第1部の基調講演では、講師に田中明美氏（生駒市役所特命監）を迎え、本学会テーマである「誰もとり残さない地域の健康・食生活支援」について、事業概要、現状と実践例、課題と今後のあり方が報告された。

第2部のパネルディスカッションでは、コーディネーターを村山伸子会員（新潟県立大学人間生活学部健康栄養学科教授）が務め、1)堀川千嘉会員（新潟県立大学健康栄養学科准教授）から「生活保護受給者のデータからみた食事の実態とその状況」について、2)太田亜里美会員（新潟県立大学健康栄養学科教授）から「だれもとり残されない健康・食生活支援ガイド」について話題提供が行われた。



#### 第1部 基調講演

##### 「誰もとり残さない地域の健康・食生活支援」

講師：田中明美氏（生駒市役所特命監）

##### 1. 背景

国は、令和6年度から第三次健康日本21を開始し、「誰一人取り残さない健康づくりの展開」をビジョンとして掲げている。すべての国民を対象とした健康づくりの実現には、生活困窮状態にある人々との健康格差解消が求められる。

厚生労働省は自治体に対し、生活困窮者自立支援制度と健康増進施策を一体的な連携の元で展開するよう示している（令和7年4月）。特に医療扶助と被保護者健康管理支援事業は福祉事務所の必須項目であり、一体的な運用を通じて、医療扶助の適正化と健康管理による生活の維持向上を目指す。法定化されているものの、その具体的な方法が課題となっている。

##### 2. 生駒市の概況と健康課題

田中氏より、生駒市の概況と健康課題の課題が示された。奈良県全域で企業連携による減塩と野菜摂取を促す「やさしおベジ増し」対策を

展開。生駒市もこれに準じて実施している。

##### 3. 被保護者健康管理支援事業の現状と課題

・本事業は、医療保険のデータヘルスによるアプローチを参考に、データに基づいた健診勧奨や保健指導等の実施に取り組む。

・課題は、被保護者の健診受診率の著しい低さ。健康意識が低く、欠食や運動不足、社会参加の少なさといった生活習慣の課題も顕著なため、データヘルスが成立しづらい。

##### 4. 都道府県による市町村支援の枠組み

・市町村単位では、対象となる生活保護受給者数の限界から、データヘルスによる事業展開を適正に実施することが困難。

・都道府県が統括することで市町村のPDCAサイクルおよび実施体制の強化につながる後方支援を行う体制づくりが期待。

##### 5. 生駒市での本事業の取り組み

・生駒市では「第3期健康いこま21」で肥満や朝食欠食の改善を掲げ、個人の健康を支える社会環境づくりを推進。

・具体的にはフードドライブや会食サロンを展

開。特にミニデイ「ひまわりの集い」では、食の楽しさや癒しを重視した会食を通じて、住民が「美味しい」と交流できる地域づくりを実践

- ・健康通信「ルピナス」の発行。季節ごとの健康管理や健診受診勧奨などの情報を継続的に発信。毎号掲載されるレシピは、缶詰や炊飯器調理など「食費を抑える工夫」を徹底。米・調味料を除き月1万円の予算で生活する事例を写真付きで紹介。経済的な制約がある被保護者等の実情に寄り添い、具体的かつ実践しやすい食生活支援を展開。

- ・令和7年5月から自立支援事業担当者と管理栄養士で「地域食堂」の事業化を検討。本事業の目的は就労準備や家計改善だが、直接的な家計指導は当事者の警戒心を招くことが判明。

- ・まずは心理的安全性を確保した「食を通じたつながり」を最優先とし、孤立した当事者が安心できる場づくりから始める方針。

- ・組織体制として、令和5年度から市長・部課長級による推進会議を開始。重層的支援体制の構築を展開。令和7年4月に組織改編を実施。

「地域共生社会推進課」を新設し、社協の相談支援機能等と同一フロアに集約。

- ・庁内連携と関係機関の一体化により、権利擁護や孤独・孤立対策、生きづらさを抱える人への支援を強化する体制整備。

## 6. 課題

- ・データヘルス計画策定の手引きでは、国保部局が中心となり、健康課題の分析から事業実施、評価・改善までのPDCAサイクルを回す役割が規定。

- ・重要なのは、国保単独ではなく、後期高齢者医療、介護保険、生活保護部局等と連携し、制度の枠を超えた包括的な健康支援の展開。

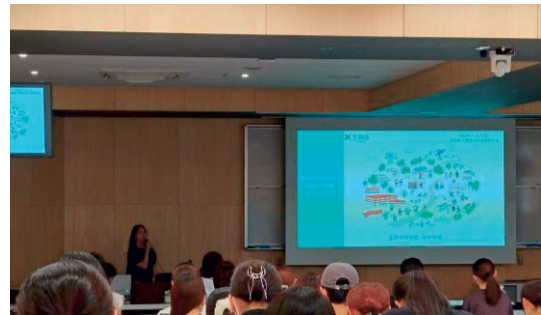
- ・国保部局には保健衛生、介護、財政、企画に加え、生活保護を担当する福祉事務所など、庁内の関係部局と協力体制を築き、自治体全体が一体となって計画策定と事業推進に取り組むことを期待。

## 7. まとめと今後の展望

- ・「誰も取り残さない地域の食生活・健康支援」では、困窮者が自身の「現状」と「未来の私」

とのギャップを明確化するところから始める。

- ・その上で段階的な目標と具体策を設定し、無理なく着実に最終ゴールへ近づけるよう、プロセス全体を支援することが重要。



## 第2部 パネルディスカッション

コーディネーター：村山伸子会員

(新潟県立大学健康栄養学科教授)

コメンテーター：田中明美氏

(生駒市役所特命監)



話題提供1：「生活保護受給者のデータからみた食事の実態とその状況」

堀川千嘉会員

(新潟県立大学健康栄養学科准教授)

- ・生活保護受給者の食事実態に関する定量的なデータ分析の結果の報告がなされた。

- ・生活保護受給者における栄養素等摂取量の偏り、食品群別摂取量の特徴、食事パターンの特性などが具体的な数値とともに提示された。

- ・生活保護受給者における炭水化物偏重の食事パターン、野菜類・果物類の摂取量が一般集団と比較して有意に少ないこと、相対的に安価で調理が簡単な食品への依存度が高いことなどが示された。

- ・これらのデータは、限られた経済的資源の中で栄養バランスを保つことの困難さを客観的に示すものとなった。

・生活保護受給者における食事の質と健康状態の関連に関する分析結果報告。不適切な食事パターンが肥満や生活習慣病のリスク要因となっている可能性が示唆された。

話題提供2：「だれもとりに残されない健康・食生活支援ガイド」

太田亜里美会員

(新潟県立大学健康栄養学科教授)

・「だれもとりに残されない健康・食生活支援ガイド」の開発経緯と内容の報告がなされた。

・ガイドは、経済的困難を抱える人々や社会的孤立状態にある人々を含め、すべての人が健康的な食生活を送ることができるよう実践的ツールとして開発された。



・ガイドの特徴として、予算内で栄養バランスの取れた

食事を実現するための具体的な方法、地域資源(フードバンク、地域食堂等)の活用方法、支援者が当事者に寄り添いながら支援を進めるためのコミュニケーションのポイントなどが盛り込まれている。

・ガイドの開発にあたって重視した点として、指導的アプローチではなく、当事者の生活実態や価値観を尊重した伴走型支援の視点を取り入れたこと、経済的制約という現実を前提としながらも実現可能な選択肢を示すこと、食を通じた社会的つながりの創出を重視したことなどを挙げた。

・ガイドの活用場面として、自治体の福祉部局や保健部局における個別支援、地域食堂やフードバンクなどの地域活動の場、社会福祉協議会や民生委員等による見守り活動での活用を想定している。多様な場での活用が期待できるとされた。

以上(文責：太田(亜)・小池)



# 新潟人間生活学会 会則

## 第1章 総 則

(名 称)

第1条 本会は「新潟人間生活学会」と称する。

(事務局)

第2条 本会は、事務局を新潟県立大学 人間生活学部内に置く。

## 第2章 目的および事業

(目 的)

第3条 本会は、人間生活学に関する学理および応用の研究についての発表および情報の提供等を行うことにより、人間生活学に関する研究の進歩普及を図り、もって学術の発展に寄与することを目的とする。

(事 業)

第4条 本会は前条の目的を達成するために次の事業を行う。

- (1) 機関紙および出版物の刊行
- (2) 学術集会などの開催
- (3) その他本会の目的達成のために必要な事業

## 第3章 会 員

(会 員)

第5条 本会の会員は次の通りとする。

- (1) 個人会員 本会の目的に賛同して入会した個人
- (2) 学生会員 本会の目的に賛同して入会した学生

(入 会)

第6条 本会の会員になろうとするものは、当該年度の会費を添えて所定の申込書を学会長に提出しなければならない。

(会 費)

第7条 本会の年会費は次の通りとする（会計年度は4月1日から翌年3月31日までとする）。

- (1) 個人会員 2,000 円
- (2) 学生会員 500 円

(退 会)

第8条 会員が退会しようとするときは、退会届を学会長に提出しなければならない。

## 第4章 役員および会議

(役 員)

第9条 本会には次の役員をおく。

学会長	1名（人間生活学部長）
副会長	2名
幹事	2名
監事	2名

\*顧問（指導助言を必要とした場合、学会長が委嘱）

(役員を選任)

第10条 学会長は新潟県立大学人間生活学部長とし、副会長、幹事および監事を学会長が推薦し、総会で選任する。学会長が必要と認める場合は、総会の議を経て、業務を委嘱する委員（特別委員）を置くことができる。

(役員職務)

第11条 学会長は、本会の業務を掌理し、本会を代表する。

第12条 役員は、この会則に定める事項を行う他、総会の権限に定められた事項以外の事項を決議し、執行する。

第13条 監事は本会の業務および財産に関して監査する。

(役員任期)

第14条 役員任期は2年とし、再任を妨げない。

(編集委員)

第15条 本会に、機関誌等の刊行を行う編集委員をおく。

2 編集委員は役員会の議を経て学会長が指名する。

(会議)

第16条 本会は、総会、役員会および編集委員会を開催する。

(総会)

第17条 総会は学会長が招集する。

- (1) 総会は、個人会員をもって構成する。
- (2) 総会の議長は、その総会に出席した個人会員の中から選出する。
- (3) 総会の議事は、出席役員過半数をもって決し、可否同数の場合は、議長の決するところによる。

第18条 総会は以下の事項について議決する。

- (1) 会則の変更
- (2) 事業計画および収支予算並びにその変更
- (3) 事業報告および収支決算
- (4) 役員選任(会長、副会長、幹事、監事)
- (5) 会費の額
- (6) その他運営に関する重要事項

(役員会)

第19条 役員会は学会長が招集する。

- (1) 役員会の議長は学会長とする。
- (2) 役員会は、役員3分の2以上の出席がなければ議決することはできない。
- (3) 役員会の議事は、出席役員過半数をもって決し、可否同数の場合は、議長の決するところによる。

(編集委員会)

第20条 編集委員会は委員長が召集する。

- (1) 編集委員会の委員長は役員会の議を経て学会長が指名する。
- (2) 編集委員会は、委員3分の2以上の出席がなければ議決することはできない。
- (3) 編集委員会の議事は、出席委員過半数をもって決し、可否同数の場合は、議長の決するところによる。

(顧問)

第21条 本会には顧問をおくことができる。

2 顧問は役員会の議を経て学会長が推薦し、総会で選任する。

附 則

この会則は、平成21年(2009年)11月から施行する。

この会則は、平成22年(2010年)1月から改定施行する。

この会則は、平成23年(2011年)5月から改定施行する。

この会則は、平成31年(2019年)4月から改定施行する。

# 人間生活学研究 投稿規定

## I. 発行

1. 本誌は新潟人間生活学会の学会誌であって、原則として年一回発行する。

## II. 受理

1. 本誌は人の生活に関わる分野の学術（人間生活学）に関する研究論文または報告（表1）であって、他の「学術誌等」に公表または投稿されていない論文の投稿を受け付ける（「学術誌等」に該当しない公表・投稿先の例は「責任著者確認書」の記述を参照）。

表1. 投稿論文の種類

種類	内容	査読
1. 研究論文（査読あり） Peer-reviewed Research Article	独創的な研究論文	あり
2. 研究論文（査読なし） Reserach Article	研究論文のうち、査読を求めないもの	なし
3. 報告 Report	研究・調査に関する資料や実践活動等に関する報告	なし

2. 論文の種類は責任著者が指定する。ただし編集委員会から変更を求められる場合がある。
3. 筆頭著者および責任著者は新潟人間生活学会の会員とする。
4. 論文の内容が人間生活学の発展に寄与するものであって、「III. 執筆要領」に沿って体裁が整っており、直ちに印刷できる状態にある場合に受理する。
5. 採否は編集委員会が決定する。ただし研究論文（査読あり）の採否は査読結果を参考とする。
6. 査読は別に定める「投稿論文の査読に関する内規」に沿って行う。

## III. 執筆要領

1. 原稿は日本語または英語（米国）で記載する。日本語論文の図表は英語で記載しても良い。
2. 原稿一編は10ページ程度（14ページ以内）とする。
3. 研究論文の構成は原則として表2の通りとし、**研究論文(査読あり)ではABSTRACTを必須**とする。投稿者の学術分野によってこの構成がなじまない場合には各学術分野の例により記載し、参考とした学術誌を1冊、投稿時に添付すること。
4. 報告の構成は指定しないが、研究論文の構成に準ずるのが望ましい。

表2. 研究論文の基本構成

項目	準ずる項目例	内容
要旨		概ね800字以内。
キーワード		6個以内
はじめに	緒言、目的	研究の背景と目的
方法	対象と方法、研究方法	データの収集方法、分析方法、倫理的配慮など
結果		研究等の結果・成績
考察	結果と考察	結果の考察・評価・限界等
結語	結論、おわりに	結果と考察から導き出された結論（考察に含めても良い）
謝辞		研究協力者への謝辞、研究への助成や便宜供与など（該当するものが無い場合は省略）
文献	参考文献	論文中で引用した文献のリスト。
ABSTRACT	※ 研究論文（査読あり）では必須	タイトル、著者、所属、本体、キーワードを英語で記載し、概ね250語程度（400語以内）とする。

5. **原稿の基本フォーマット (Microsoft Word 形式) は本学会のホームページからダウンロードする** (<http://www.unii.ac.jp/nnsng/>)。

基本設定は下記の通り (ダウンロード用の基本フォーマットには設定済み)。ただし**著者の学術分野において基本設定に従うことが不適当な場合には投稿時に編集委員会にその理由を申し出て対応を協議する** (その学術分野では全てまたはほとんどの有力誌が1段組であるなど)。

- マージンは上下左右 25mm、フッター (ページ番号) は下端から 10mm に設定する。
- ページ中央下部にページ番号を挿入する。
- ページ設定は、1行 44文字×44行とし、要旨は左右2字ずつ字下げ (インテンド) する。本文 (表2の「はじめに」～「文献」) は1行 21文字×44行の2段組にする。
- 文字列の配置は両端揃えを基本とし、タイトルと著者、および本文中の見出しは中央揃え、副見出しとキーワードは左揃えとする。
- 日本語フォントは明朝体系の等幅フォント (MS 明朝など)、英数字 (アルファベットと算用数字) のフォントは Times New Roman を基本とする。ただし、見出しと副見出しは、日本語にはゴシック体系の等幅フォント (MS ゴシックなど) 太字、英語には Arial 太字を用いる。
- フォントのサイズは 10pt を基本とし、タイトルは 14pt (太字)、本文中の見出しと ABSTRACT のタイトルは 12pt、タイトルページの脚注は 9pt、図表は任意 (見やすいサイズ) とする。
- 著者とキーワードの前後は1行空けとし、本文中の見出し (表2の「はじめに」～「文献」) の前後は 0.5 行空けとする。
- 著者の所属は、著者の右上に数字を付し、タイトルページの脚注欄 (テキストボックスで作成) に記載する。また、責任著者の右肩に\*マークを付け、脚注の欄にメールアドレスまたは連絡先住所を記載する。
- 利益相反はタイトルページの脚注欄に記入する。利益相反が無い場合は「利益相反：なし」 (英語論文では Conflict of interest: None declared ) と明記する。
- **本文および図表の英数字は半角**で記載する。
- **日本語文の句読点には「、。』**を用いる。
- 文献番号は引用された順に番号をつけ、引用場所の右肩に 1)、2-3)、1, 3-4) と番号を付す。
- 引用文献の記載方法は下記の通りとする。下記に記載のない出版物については、学術誌での一般的な用法による。記載例は基本フォーマットを参照 (<http://www.unii.ac.jp/nnsng/>)。

(一般原則)

- ・著者名や編者名は3名まで記載し、3名を超える場合は「、他」「, et al」と記載する。ローマ字表記の名前は、姓、名の頭文字で記載し、頭文字にピリオドは付けない (例: Omomo S)。
- ・著者名は、日本語など漢字圏の文献では「、」で区切る。英語等ヨーロッパ言語の文献では「,」で区切り、and は使わない。
- ・雑誌名は通用されている略語で表記し、通用されている略語がない場合には略さずに表記する。
- ・ページは略せる部分を略して表記する (例: × 101-119. ○ 101-19)。
- ・英語原稿に日本語文献名の英訳を記載した場合には最後に (in Japanese) を付記する。

(雑誌の場合)

- 1) 著者名. 表題. 雑誌名 発行年 (西暦); 巻: 頁-頁.
- 2) Author(s). Title. Journal Year; Volume: Page-Page.

(単行本の場合)

- 3) 著者名. 表題. 編者名、編. 書名. 発行所所在地: 出版社、発行年 (西暦); ページ.
- 4) Author (s). Title. In: Editor(s), editor(s). Book name. Place of publication: Publisher; Year: Page-Page.

注: 引用する章の著者名や表題が明確ではない場合は省略可。

(ウェブサイトの場合)

- 5) 著者名. 資料名. URL (参照 \*\*\*\*年\*\*月\*\*日)
- 6) Author(s). Title. URL (Accessed month day, year)

- ABSTRACT の前は 2 行空ける。
- ABSTRACT はタイトル(Times New Roman 12Pt)、名前(Times New Roman 10pt)、所属と責任著者連絡先(Times New Roman 10pt)、本体(概ね 250 前後、400 語以内。Times New Roman 10pt)、キーワード(見出しは Arial 10pt 太字、キーワードは Times New Roman 10pt)の順に記載し、タイトル、名前、所属と責任著者連絡先、キーワードの前後は 1 行空ける。
- **英語原稿や、日本語原稿の ABSTRACT は著者の責任においてネイティブ・スピーカーのチェックを受ける。**

6. 研究における倫理的配慮については、「方法 (あるいはそれに準ずる)」の項目において必ず下記のいずれかの記載を行う。

- 倫理委員会等の審査 (動物実験を含む) を受けて承認された研究は、その旨と承認機関の名称、承認番号等を記載する
- 倫理的配慮等について準拠する指針がある場合は、その指針 (厚生労働省が策定した医学研究に関する指針、研究者の所属機関の倫理指針、研究者が所属する職能団体の倫理指針など) の名称を記載する
- 倫理委員会等の審査が不要である場合は、その理由について記載する

## IV. 投 稿

1. 投稿に必要な**様式は学会のホームページからダウンロード**する (<http://www.unii.ac.jp/nnsng/>)。
2. **打ち出し原稿 2 部**および**添付書類一式** (表紙、責任著者確認書、著作権委譲・利益相反申告書の必要事項を記載したもの、左上綴じ) を封筒に入れて投稿する。本学会における著作権の取り扱いについては別途記載ページを参照のこと。なお別刷りは論文一編あたり 50 部無料、それ以上必要な場合は有料になる (印刷業者と相談)。
3. **打ち出し原稿と添付書類一式は学会役員に提出するか編集委員長宛に郵送**する。
4. 併せて、**原稿と添付書類表紙の電子ファイルを学会までメール**送信する。  
(郵送先とメールアドレスは投稿規定末尾に記載)。
5. 原稿の電子ファイルは Microsoft Word 文書その他、文字化けを防ぐため PDF 形式を添付するのが望ましい。

## V. 校 正

1. 校正は著者の責任において、初稿、再校を原則とする。

2. 校正は原則として原稿または印刷の誤りによる語句の訂正にとどめ、大幅な加筆・修正は認めない。

附則：本規定は令和2年4月から施行する。

原稿の郵送先： 〒950-8680 新潟県新潟市東区海老ヶ瀬 471  
新潟県立大学人間生活学部  
人間生活学研究編集委員長

原稿電子ファイル送信先： [nmsg@unii.ac.jp](mailto:nmsg@unii.ac.jp)

# 人間生活学研究原稿の基本フォーマット

## タイトル 明朝 14pt、中央揃え

人間太郎<sup>1\*</sup>、生活花子<sup>2</sup>、名前欄は中央揃え、明朝 12pt、上下に 1 行開ける

要旨は概ね 800 字以内で記載する。ページ設定は 44 字×44 行。要旨とキーワードは両端揃え左右 2 字ずつ文字下げ（インテンド）。構造化抄録（目的、方法などの見出しが入る抄録）の場合は見出しの前で改行し、左揃え。非構造化抄録（見出しが入らない抄録）の場合は、文頭および各段落の冒頭を 1 字下げする。要旨の見出しはゴシック 10pt 太字、文章は明朝 10pt。いずれも等幅フォントを用いる。ただし文中の英数字（アルファベットと算用数字）は半角で記載し、Times New Roman に設定する。日本文の句読点は「、。」とする（本文も同様）。英語論文の場合、原稿全体にわたってフォントは明朝を Times New Roman に、ゴシックを Arial に読み替える。

**キーワード：** 上下に 1 行空ける、6 個以内、読点で区切る

### はじめに

本文セクションは 2 段組 21 字×44 行に設定。  
本文の見出しは中央揃え、ゴシック 12pt、上下は段落設定により半行ずつ開ける。

本文の文章は両端揃え、日本語は明朝 10pt、英数字は半角で Times New Roman。

文献番号は引用した順番につける。引用場所の右肩に<sup>1)</sup>、<sup>2-3)</sup>、<sup>1,3-4)</sup>と番号を付す。

### 方法

#### 統計学的分析

副見出しはゴシック 10pt 太字で左揃え。  
なお統計学的分析を行った研究では、副出しをつけて記載するのが望ましい。

### 結果

図表は英語でも良い。  
図中の文字フォントは指定しないが、図のタイトルや説明は明朝（英数字は Times New

Roman）とする。

表は明朝体と Times New Roman を基本とする。

### 考察

「結果と考察」とすることが一般的な研究分野では両者をまとめても良い。

### 結語

結果と考察を踏まえて得られた論文の結論を記載する。結語に相当する段落を考察の最後に記載した場合、本セクションは省略可。

### 謝辞

研究への協力や、助成金、資料等の提供があった場合に記載する。該当するものがなければ省略。

### 文献

- 1) 佐藤恵美子、中野恵利子、筒井和美．ゴマ豆腐の破断特性およびテクスチャーに及ぼす澱粉の種類の影響．人間生活学研究 2010; 1: 1-10.

<sup>1</sup> 新潟県立大学人間生活学部子ども学科 <sup>2</sup> 新潟県立大学人間生活学部健康栄養学科

\* 責任著者 連絡先：nmsg@unii.ac.jp

利益相反：なし

注：脚注の下端は余白に合わせ、行数が足りない場合はテキストボックスを上にはねること。この注釈ボックスは削除すること。

- 2) 伊藤巨志、大橋信行、木村博人、他. 高等教育機関におけるスキー・スノーボード実習地の満足度調査. 人間生活学研究 2011; 2: 47-58.
- 3) Ozawa K, Koike Y, Ishimoto K, et al. The learning support for the junior high school students in low-income households. A study on the learning support program in Higashi-ku, Niigata City. The Bulletin of Society for Human Life Studies 2012; 3: 111-27. (in Japanese)
- 4) Tanabe N, Suzuki H, Aizawa Y, et al. Consumption of green and roasted teas and the risk of stroke incidence: results from the Tokamachi-Nakasato cohort study in Japan. Int J Epidemiol. 2008; 37: 1030-40.
- 4) 人間の発達とその理解. 大桃伸一、宮西邦夫、太田亜里美、他編. 人間生活学へのいざない～豊かなヒューマンライフの創造をめざして～. 東京：文化書房博文社、2014; 155-60.
- 6) White KL. Health Services research and epidemiology. In: Holland WW, Olsen J, Florey CV, editors. The development of modern epidemiology: Personal reports from those who are there. Oxford: Oxford University Press, 2007; 183-96.
- 7) 厚生労働省. 平成 24 年 国民健康・栄養調査結果の概要. <http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzoushinka/0000032813.pdf>. (参照 2014 年 9 月 4 日).
- 8) World Health Organization. BMI Classification. [http://apps.who.int/bmi/index.jsp?introPage=intro\\_3.html](http://apps.who.int/bmi/index.jsp?introPage=intro_3.html) (Accessed Sept. 4, 2014).

注：文献の記載様式は投稿規定参照。ここには記載例を示した。

## ABSTRACT

### Basic formatting for a manuscript of the Bulletin of Society for Human Life Studies

Taro Ningen<sup>1\*</sup>, Hanako Seikatsu<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Department of Child Studies, Faculty of Human Life Studies, University of Niigata Prefecture

<sup>2</sup> Department of Health and Nutrition, Faculty of Human Life Studies, University of Niigata Prefecture

\* Correspondence, [nmsg@unii.ac.jp](mailto:nmsg@unii.ac.jp)

ABSTRACT は「研究論文（査読つき）」では必須とし、「研究論文（査読なし）」および「報告」では著者の選択に委ねる。Text (ABSTRACT 本体) は概ね 250 語程度 (400 語以内)。構造化抄録 (Objective, Methods などの見出しが入る抄録) の場合は見出しの前で改行し、左揃え。非構造化抄録 (見出しが入らない抄録) の場合は、文頭および各段落の冒頭を字下げする。米国英語を使用し、著者の責任においてネイティブスピーカーのチェックを受ける。フォントは Times New Roman, フォントサイズはタイトル 12Pt, 著者名・所属・本体 10Pt、所属番号は右肩上付きとする。構造化抄録 (**Objective**, **Methods** などの見出し) の場合は見出しの前で改行し、Arial 10pt 太字、左揃え。非構造化抄録 (見出しが入らない) の場合は文頭と各段落の冒頭を字下げする。Key Words のタイトルは Arial 10pt 太字、左揃え。

**Key Words:** 6 個以内, カンマで区切る

人間生活学研究（学会誌）

投稿原稿添付書類表紙

論文の種類（希望に○）		研究論文（査読あり）	研究論文（査読なし）	報告
表題				
英文表題				
著者名／所属 （日本語）				
著者名／所属 （英語）				
原稿の枚数		投稿年月日	別刷り申し込み部数  部	
要旨の字数	字	令和 年 月 日		
ABSTRACT 本体の語数	words	（西暦 年）		
備考：				

## 責任著者確認書

論文名： \_\_\_\_\_

本論文に責任を持つ著者一名は下記のうち該当する項目にチェックを付けて署名し、「著作権委譲・利益相反申告書（全著者用）」の全著者分を添えて原稿とともに編集委員会に提出して下さい。

- 本論文の記載内容について責任を持ちます。
- 本論文の内容は既に「学術誌等」に公表または投稿されていません。

付記： ・学会発表抄録、学会発表の記録、報告書、商業誌からの依頼原稿（原著とならないもの）、著書、報道などについては結果や図表の一部が本論文と重複していても差し支えない。

・学術誌等に該当するか判断に迷う場合は下記に記載し、編集委員会の確認を得ること。

公表・投稿先

---

本論文の著者に記載した者以外に本論文の作成に主要な貢献をした研究者はいますか？（「作成」には全著者用チェックリストのⅠに該当する項目全てを含みます。）

- いません
- いますが、謝辞に記載することで承諾を得ました。
- いますが、論文に掲載しないことについて承諾を得ました。

付記：卒業研究等で学生が関与した場合には原則として共著者に入れることが望ましい。

（下記に所属等と氏名を記載して下さい。欄が足りない場合は裏面に記載して下さい。）

承諾者の所属等・氏名

---

私（氏名：楷書または印刷） \_\_\_\_\_ は上記について確認しました。

日付

署名 \_\_\_\_\_

## 著作権委譲・利益相反申告書(全著者用)

論文名： \_\_\_\_\_

全ての著者は下記の該当項目にチェックし、署名して責任著者に提出して下さい。

(1人1枚提出してください。Faxや電子メール添付のスキャン画像でも結構です。)

(記載スペースが不足する場合は裏面や別紙に記載し、別紙の場合には別紙にも署名して下さい。)

### I. 本論文の作成において貢献したこと全てにチェックしてください。

(複数人が同一項目にチェックしても差し支えありません。)

- |                                       |                                 |  |                                |
|---------------------------------------|---------------------------------|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 研究の着想        | <input type="checkbox"/> 研究計画作成 | <input type="checkbox"/> データの収集          | <input type="checkbox"/> 研究の指導 |
| <input type="checkbox"/> 統計学的分析       | <input type="checkbox"/> 結果の解釈  | <input type="checkbox"/> 原稿の執筆(作図・作表を含む) |                                |
| <input type="checkbox"/> 原稿の校閲・改訂への貢献 |                                 | <input type="checkbox"/> 資金や物品の調達        |                                |

### II. 本研究の結果により利益を受ける団体・個人と何らかの利害関係がありますか?

(利害関係には資金援助、物品の供与、人的援助などを受けたこと、株や債権を保有していること、団体構成員との家族関係、および、本論文の論述に影響を与え得るその他の関係を含む。ただし公的機関[行政、独立行政法人、大学など]や本論文によって営利的利益を受けない団体等からの研究助成はこれに含まない。)

- ある      ない      (疑問がある場合には編集委員会に問い合わせること)

利害関係がある場合は関係先、および、その内容を下記に記載し、論文の最後にも「利益相反」のセクションを立てて記載して下さい。

\_\_\_\_\_

### III. 本論文の著作権を本学会誌に委譲しますか?

- する(リポジトリにも登録されます。)      できない理由がある。(理由を下記に記載して下さい。)

\_\_\_\_\_

私(氏名：楷書または印刷) \_\_\_\_\_ は上記について確認しました。

日付

署名

\_\_\_\_\_

## 本学会における著作権の取り扱いについて

本学会では論文等の学会誌への掲載にあたり、全著者に対して著作権の委譲を求めています。その理由は大きく下記の4点に集約されます。

- 1) 学会誌への掲載やオンライン公開にあたって、内容の変更を伴わないレイアウト等の修正が必要となった場合に、著者へ確認を求める手続きを省く。
- 2) 新潟県立大学学術リポジトリや種々の検索サービス等において論文が公開される場合に、著者への確認なしに学会で公開の可否を判断できるようにする。
- 3) 本誌や他誌のレビュー論文等において図表の引用が求められた場合に、学会において判断を行えるようにする。
- 4) その他、現在想定していない目的のために著作権の行使が必要となった場合に、学会での対応を可能にする。

本学会では本誌掲載論文が広く公開されて活用されることを望んでいます。委譲された著作権はその目的のために使用されるものであり、下記のような行為を制限するものではありません。

- ・印刷された論文の複写物やリポジトリ等で公開された電子ファイルを、非営利的な研究紹介のために配付する。
- ・著者が所属機関のリポジトリ等で公開する。
- ・著者が研究報告書等に論文の全体または一部を引用する(引用先における二重投稿の規定に抵触しない場合に限る)。

本学会が保持する著作権は学会誌やリポジトリにおいて学会が公開する著作物についてのみであり、著作の基となったデータについては全ての権利が著者に保持されます。よって、本誌に掲載された集計結果を異なる形で著者が作図・作表して公表することについては、公表先の二重投稿規定に反しない限り、これを妨げるものではありません。

以上のような事情をご勘案いただき、投稿においては著作権を学会に委譲していただきたく、著者諸氏のご配慮をお願いいたします。また、本学会では本誌の掲載論文を積極的に公開してまいりたいと考えており、著者諸氏におかれましても、掲載論文の積極的なご活用をお願いいたします。

## 投稿論文の査読に関する内規

本内規は、「人間生活学研究」投稿要領に基づいて、投稿された研究論文の原稿の査読に関する審査内規として定める。

第1条 編集委員会は、新潟人間生活学会員と外部の人間生活学研究に携わる者の中から投稿論文を審査するにふさわしい者を複数名選出する。

第2条 編集委員長は、投稿論文の審査にあたり審査者として推薦された者に、審査依頼する。

第3条 各論文は審査者により審査される。

第4条 審査の基準は、次の4段階に評価される。

「採択」

「条件付き採択」

「要再審査」

「不採択」

第5条 審査者は、上記の評価とともに、審査論文の不備・指摘点を記述し、期日以内に編集委員会に提出する。

第6条 編集委員会は、審査結果をふまえて論文の掲載を決定する。なお、「条件付き採択」と評価された論文は、修正稿の確認を審査者に依頼する場合がある。「要再審査」と評価された論文は、審査者に再審査を依頼する。投稿者に審査者の指摘点が記述された審査用紙を配布し、投稿者は期日までに修正し再度提出する。その際、指摘点をどのように修正したか各指摘に対する対応の一覧を作成し、論文とともに提出する。

第7条 編集委員長は、対応の一覧を添付し修正論文の再審査を審査者に依頼をする。

第8条 編集委員会は、再審査の結果をふまえて、掲載を決定する。

付則 1. 審査規定の改定は、編集委員会の議を経て新潟人間生活学会総会において決議される。

2. 本規定は2015年5月1日より実施する。

## 編集後記

『人間生活学研究』第17号を刊行いたします。

第17号は、研究論文（査読あり）3本、研究論文（査読なし）2本、報告2本の計7本の投稿論文で構成することができました。また、2025年7月に開催されました、人間生活学会の大会概要も掲載しております。お時間のゆるす範囲で、ご一読いただけると幸いです。

新潟人間生活学会は、人の生活に関わる多様な分野・領域の会員で構成されていることから、投稿論文の内容や研究方法も多岐にわたります。学際的な研究が求められる時代において、専門とする分野・領域以外の論文との出会いは、視野を広げる機会となることを感じています。これからも『人間生活学研究』がそのような場として活用されることを願っています。

末筆になりましたが、お忙しい中、原稿での執筆、査読および編集へのご協力いただきました皆様に心より御礼申し上げます。

（小池 由佳）

### 編集委員（五十音順）

小池 由佳（委員長）	小島 唯
辻 友美	西村 愛
村山 稔子	山岸 あづみ

### 新潟人間生活学会 人間生活学研究 第17号

I S S N 1884-8591

2026（令和8）年3月20日印刷

2026（令和8）年3月20日発行

発 行 新潟人間生活学会  
代表 曾根 英行

発 行 所 新潟県立大学内  
新潟市東区海老ヶ瀬471

印 刷 所 (株) ウィザップ  
新潟市中央区南出来島2丁目1-25

THE BULLETIN OF SOCIETY FOR HUMAN LIFE STUDIES

No.17 (2026)

CONTENTS

Peer-reviewed Research Article

1. Characteristics of COVID-19 Preventive Behaviors among Children and Parents Attending Educational and Childcare Facilities  
Kiyoshi Ito ..... 1
2. Current Status of Infectious Disease Anxiety among Parents of Children Attending Educational and Childcare Facilities after the Reclassification of COVID-19  
Kiyoshi Ito ..... 11
3. A Historical Study on the 'Kakinomoto' Strains of Edible Chrysanthemum  
Atsushi Sato, Masaru Nakano ..... 19

Research Article

1. Research on places for children in the morning ~Cooperation between schools and the community~  
Shinichi Ueki ..... 33
2. Safety Assessment in Child Maltreatment: A Scoping Review  
Yuka Koike ..... 39

Report

1. Decreasing catches in Hyōgo Prefecture of Japanese sand lance (*Ammodytes japonicus*) and its alternatives  
Satoshi Hattori ..... 47
2. Children's food preferences and the factors that influence them—Potential for Support in the Cooking Process—  
Azumi Yamagishi ..... 57