

●モノグラフ小学生ナウ



食事マナーの周辺

vol.3-1

©1983(株)福武書店 教育研究所/加藤智穂・賀川雅子
放送大学教授 深谷昌志・お茶の水女子大学大学院 斉藤智子・千葉大学大学院 島山 滋



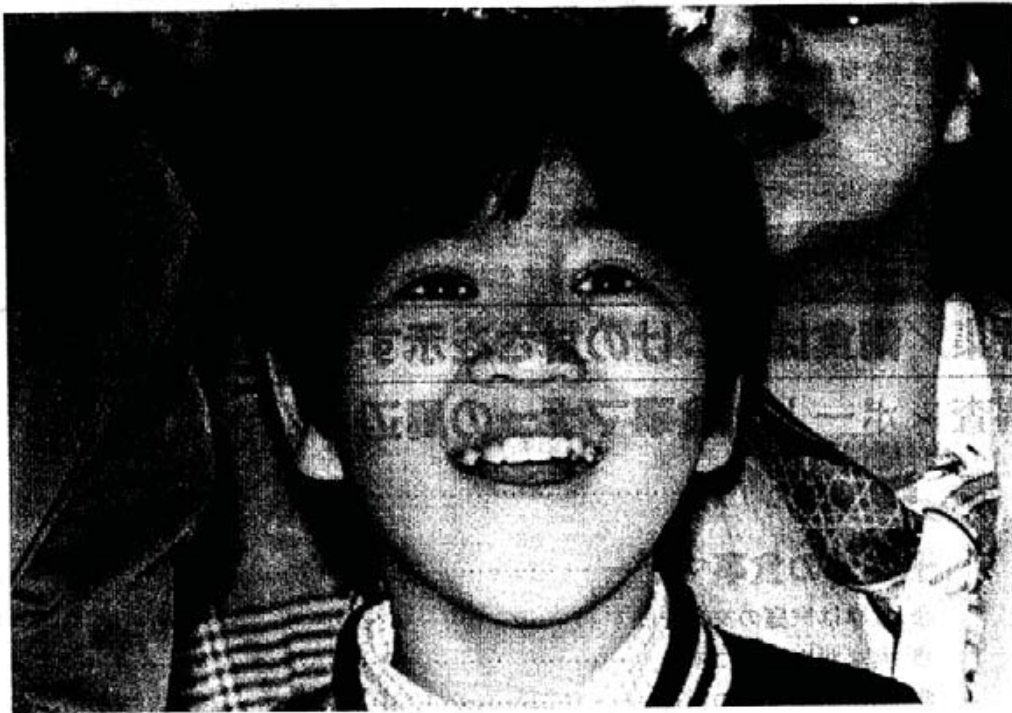
目次

特集／偏食はしつけの甘さを示す	2
調査レポート／食事マナーの周辺	
要約	8
1. 子どもの食事マナー	10
● 食卓は家庭の文化を映す	10
● 食卓が崩れつつある	11
● 母親にとっての料理	11
● 食事についてのしつけ	15
● しつけの世代差	20
2. 食事文化をめぐって	26
● 父親の帰宅と夕食	26
● 食卓での家族の尊重度	27
● 食事の手伝い	28
● 「父親中心型」の食卓、「子ども中心型」の食卓	30
まとめに代えて	32
シリーズ／子ども考現学	
子どもの姿・昔と今(11) 通知票	34
資料1・調査票見本	39
資料2・学年・性別集計表	44

〒8月)
〒9月)
〒10月)
〒11月)
〒12月)
〒1月)
〒2月)
〒3月)
年4月)
〒5月)
〒6月)
〒7月)

偏食はしつけの甘さを示す

放送大学教授 深谷昌志



ハワイのリプトン君

このところ、夏休みは、小学生たちとハワイへ出かける生活がつづいている。子どもたちを、日系人の家庭にホームステイさせるプログラムの指導を引き受けているからである。中高校生のホームステイは、すでに何回となく実施しているので、ある程度の安心感を抱いている。しかし、当然のことながら、小学生は英語をまったく話せない。加えて、日系人家庭といっても、すでに、三世の時代に入っているのだから、親たちもほとんど日本語を話せない可能性が強い。

しかし、いざとなれば、子どもたちは、身振り手振りや、なんとか意志を伝えるだろう。子どもたちの持つそうしたバイタリティを信頼してのプログラムだった。

そうはいっても、やはり不安を拭いきれない。せめて、食事だけでも、アメリカ式に慣れさせたいと思い、ホームステイまで2日の余裕があるのでホノルルへ着いたその日から、現地の人たちの出入りの多いレストランで食事をするスケジュールにしてある。

言葉の面で不自由なのははじめからわかっていた。しかし、現代の子どもたちは、パンとハンバーグ、スパゲッティなどで育っているから、アメリカの食事には、すぐに慣れるだ

ろうと、
けた、
薄い、
卵料理
が悪い
で卵、
てく、
せ、
熱帯、
味が、
アは、
る。
こ、
とき、
プロ、
もた、
る。
そ、
の店、
では、
用し、
れを、
子ど、
みそ、
……

子
守り
かも
ると
上に
そ
「リ
がい
トン
だっ
トン
銘
き
K。

ろうと思っていた。ところが、いざ食事になると、口をつけない子どもが多い。朝食につけたハッシュド・ポテトは、日本になじみが薄いので、食べなくても仕方がない。しかし、卵料理も、スクランブルはやわらかくて気持ちが悪く、ポーチド・エッグは食べにくい、ゆで卵は固いのにかぎるなど、次々と注文が出てくる。

せうかく、ハワイへ来ているのだからと、熱帯の味、グアバのジュースをとれば、変な味がする、マンゴーは匂いがくさい、パパイヤはぬるぬるした感じで食べにくい……である。

こうした機会に、子どもたちへの批判をことさら書く気はない。実を言うと、ハワイのプログラムは、昨年で3回を重ねたが、子どもたちの食事に手をやくのはいつも同じである。

それならば、アメリカ食をあきらめ、和食の店へ、子どもたちを連れて行く。外国の中では、グアムや香港などと並んで、和食を利用しやすいハワイでも、どことなく、日本離れをしているのはやむをえない。ところが、子どもたちは、そうした違いに敏感で、このみそ汁は塩からい、たくわんはしなびている……などの不満をもらす。

子どもたちは、自分の家の味をかたくなに守り、そこから一步も出ようとしめない。しかも、それぞれの子どもの様子から察すると、困ったことに、家の味が予想される以上に狭く固定化されているらしい。

そう言えば、一昨年来た子どもの中に、「リプトン」のニックネームをもらった子どもがいた。ジュースも、牛乳も手にせず、リプトンの紅茶だけは飲んだのが、あだ名の由来だった。そのうえ、念のいったことに、リプトン君は、ジャムはM、チョコレートはLと銘柄を指定して、それ以外は見向きもしない。

さらに、牛肉と鶏肉は駄目で、豚肉ならOK。まぐろのさしみは苦手で、いかさしは好

物となるから、他人には何を食べるやら見当もつかない。

リプトン君の家庭では、お母さんが、彼の好みをよく覚えていて、豚カツにコーンスープ、いかさしに豚汁などのように毎日の献立を作っているのであろう。

家庭にいる間はそれでもよい。しかし、ハワイの旅のような団体生活を始めると、好み偏っている分だけ、不適応を起こしやすい。

豊かな食生活の中の貧しさ

広い地球上には飢えに苦しんでいる子どもが少なくないと言われる。しかし、幸せなことに、現代の日本は物質面で恵まれた状況下にある。したがって、食生活について、子どもたちは、生まれてこのかた、食べ物に不自由した思い出を持っていない。そのうえ、日本の食卓には、和食はむろんのこと、洋食、中華など、世界各国の味覚が並ぶ。したがって、食品の数が多いうえに、紅茶やコーヒー、



、身
ろう。
を信
きれ
式に、
2日
日か
ラン
かっ
ンと
いる
るだ

ラーメン、ジュースなどの身近な商品に例をとっても、何十種類の変化がみられる。

しかし、商品が豊富だからと言って、食生活の幅が広がるとは限らないらしい。確かに、おやつにじたところで、他に食べ物がなければ、ふかし芋、あめだま、かりんとう、らくがん……など、手あたりしだいに食べざるを得ない。しかし、現在のように、スーパーマーケットへ行けば、食べたいものをよりどりみどりの形で買えるような状況だと、子どもによっては、あきがくるまで、何十日でも、同じものを食べることが可能になる。そうした結果が先ほど紹介したリプトン君のような事例となる。

こうした現象を豊かさの中の貧困と言えはよいのであろうか。いずれにせよ、本人が自主的に選択の幅を拡げていかないと、豊かさは、かえって、ワンパターン化の保証につながる。

偏食は、適応の幅を示すと言われる。赤ち

ゃんの頃、母乳に慣れていけば、離乳食は多かれ少なかれ異物であろう。変な匂いもすれば、固い感触も気持ちが悪い。しかし、少しずつ、異物への抵抗を弱め、固型物へ適応していく。

そうした過程をたどりながら、日本の子どもなら、みそ汁やつけものなど、日本食と言われる味覚へ適応をしていく。したがって、仮りに、その家庭が、フランス風の食生活を保っていればその子どもは、日本に生まれても、チーズ——と言っても、日本のイメージとかなり違うが——やフランス・パンを好み、みそ汁に嫌悪感を示すのかもしれない。

食品の流通機構が拡大され、食生活の面で地域差がなくなったと言われる。したがって、上方のうどん、江戸のそば、そして、名古屋のきしめんなどという聞きも、現在では、地域差というより、めん類の違いになりつつある。そうは言っても、現在でも、京都のはも、北九州のおきゅうと、秋田のしょつつる、金



沢の
のが
職
然、
多い
みを
なじ
東西の
にも
食へ
頼め
うな
いう
かし
し
味覚
感し
は、
この
物の
活い
適応
たか

偏

な生
っな
おで
にた
あチ
の

は多
すれ
少し
志し

子ど
と言
て、
活を
れて
ジと
み、

面で
って、
古屋
、地
つあ
はも、
、金

沢のかぶらずしなど、地域差を感じさせるものが少なくない。

職業柄、あちこちを旅する機会が多い。当然、おきゅうとやしよつづるに接する機会が多いが、残念ながら、そうした食べ物に親しみを感じることはできない。子どもの頃からなじんでいないからであろう。

東京の下町育ちの筆者は、30代の中ばに関西の大学へ勤めることになった。言葉の違いにも手こずったが、それ以上に困ったのは、食べ物だった。うどんの味は薄いし、親子丼を頼めば、ご飯はおかゆのようにやわらかい。うなぎは、まるのままご飯にうまっているというあんばいで、東京風のそばやすしがなつかしかった。

しかし、何年かたつうちに、いつの間にか味覚は関西風になり、東京の味を泥くさいと感じるようになった。「住めば都」という言葉は、食べ物についてもあてはまるのであろう。

こうした感想を書き綴ってきたのは、食べ物の好みか、①食事文化と呼べるような食生活に対する慣れと、②そうした慣れに対する適応の幅とから構成されるのを指摘したかったのである。

偏食は適応力の幅を示す

一昔前まで、偏食は栄養のバランスをそこなうから問題だと言われてきた。しかし、食生活の知識の普及した現在、偏食だからといって、栄養のバランスを大きく崩すことは少なくなった。

しかし、だからと言って、偏食を放置しておいてよいとは言えない。同じ子どもでも、何でも食べられる子どもと、リプトン君のように、嫌いなものが多い子どももいる。こうした場合、前者は、少しくらい、嫌いなものがあったとしても、「こんなものぐらい食べられる」とチャレンジをする。しかし、後者は、好物以外のものを食べようとしない。つまり、新しい



もの、あるいは未知なものへの警戒心が強く、適応力に欠ける子どもである。

もちろん、偏食は程度の差で、どこから、強度の偏食と呼ぶのかは、必ずしも明確でない。小学校高学年生に調査を行うと、嫌いな食べ物として、ピーマン、にんにく、ねぎ、しいたけなどが挙がってくる。いずれも匂いの強い野菜である。

子どもたちの味覚は敏感だと言われる。だから、にがいもの、辛いもの、すっぱいものは、おとな以上に強烈な衝撃を与える。したがって、ねぎやピーマンが苦手でも、それは子どもらしさの現れで、いずれ、その子どもの味覚が老い——味覚の老いは早い——、ねぎの匂いを感じる割合が少なくなれば、いずれ、嫌いなものから除外されよう。そして、さらに、味覚がにぶり、通常の刺激に満足で

きなくなれば、むしろ、積極的に、ねぎが好物となる。そうした例証が偽りでない証拠に、子どもたちは、すしにわさびを入れるのを嫌う。しかし、中学生ぐらいになると、あまりいやがらなくなり、高校生だと、むしろ、さび抜きすしに、もう子どもではないと、不平をもちやすくなる。つまり、わさびに対する反応に、味覚の老いが隠されている。

こうした見方からすると、食道楽などというものは、老いの極地で、牛乳やオレンジジュースが好物の方が、味覚が若々しいのであろう。

したがって、偏食も、ある程度の範囲なら、それも、一昨年より去年、去年より今年というように、食べられる範囲が広がっているのなら、さほど心配する必要はあるまい。しかし、普通の子どもが食べられるものを数多く嫌う子どもは、食べ物というより、その子どもの適応の幅の狭さが気がかりになる。

多くの場合、食べ物に手こずるぐらいであるから、そうした子どもは、友だちつき合い

でも、勉強の面でも、好き嫌いが大きい。特定の子どもとだけつき合って、他の子どもとは、話もしない。あるいは、算数は得意だが、国語や社会科は苦手なだけでなく、やる気を見せないなどが、具体例となろう。したがって、偏食とは、適応の幅の狭さを示すバロメーターであり、偏食そのものを問題にしても、「あれは食べたくない」というような甘えの構造が残っている限り、問題の解決となるまい。

シヨック療法の一例

3年ほど前に、別の企画で、子どもたちとヨーロッパ大陸をバス・ツアーするプログラムを担当した。ローマから北上し、ジュネーブ、フランクフルト、パリを経て、ロンドンへ至るコースである。

この時も、子どもたちの食事で苦勞しぬいた。ヨーロッパ大陸の縦断であるから、ハワイと違って、和食の店は少ない。そのうえ、



2-1: 食べると、させない。子供たちは、デューにかしず。今晚、てい。食べうし。とナラトラナイ料理ち悪掃手紙登校けに後、ノいう

い。特
もと
が、国
を見
て、
「あ
」構造
いい。

ちと
グラ
ネー
・ドン
ぬい
ハワ
え、



2～3日滞在するだけで、他の国へ移るので食べるものがどんどん変わってくる。そうになると、多少の無理を承知で、子どもたちに食べさせざるを得ない。ローマで、オリーブ油の匂いの強いスパゲッティに手を焼いた子どもたちも、ジュネーブへ入ると、オイル・ホンデュール、パリで、エスカルゴとつづくと、とにかく食べないことにはお腹がすくので、少しずつ、何でも、食べるようになっていった。今晚、そして、明日、どんな変なものが待っているかわからない。それなら、せめて、今食べているものの方がましかもしれない。そうした計算が働いたのであろう。

ともあれ3週間後、ロンドンに着き、サヨナラ・パーティを、中世のバイキング風レストランで開いた。木の皿に、木のフォークとナイフを使い、なにやらえたいの知れない肉料理やサラダを食べるコースだったが、気持ち悪がりながらも、全員、食事を食べ終わった。

帰国してから1か月後、あるお母さんから、手紙が届いた。バス・ツアーへ参加する前、登校拒否で悩まされていた。なにかがきっかけになればと思い、参加させたのだが、帰宅後、人が変わったように、学校へ通い始めたという礼状だった。

いわゆる富裕な家庭の一人娘で、わがままいっぱい育ててきた。「これが嫌い」と言えば、好物の出るような環境だったのであろう。しかし、ヨーロッパへ行き、何でも食べないと、空腹になるのを知った。そして空腹になれば、好き嫌いも言っておれず、苦手なものも口にできるようになった。そうして何でも食べられる自分を発見することができた。そうした体験が、彼女に自信を与え、学校にも行くようになったのであろう。幸いなことに、その後も、登校拒否をふりかえすことなく、現在に至っているという。

こうした事例は、いわば、ショック療法で一般化するわけにもいくまい。しかし、その他の子どもの問題行動の中でも、偏食は、もっとも環境——具体的には、しつけ——の影響を反映するもので、もともと偏食の子どもなどというのは存在しないのである。そうした意味では、偏食は、しつけの甘さ、あるいは、しつけの偏りを示すといえよう。子どもが幼いうちなら、偏食は直しやすい。なにも、特別に変わったものを食べさせる必要はない。他の子どもと同じものを食べられるようにしつけることも、親としての大事な仕事のように思われてならない。

調査レポート／食事マナーの周辺

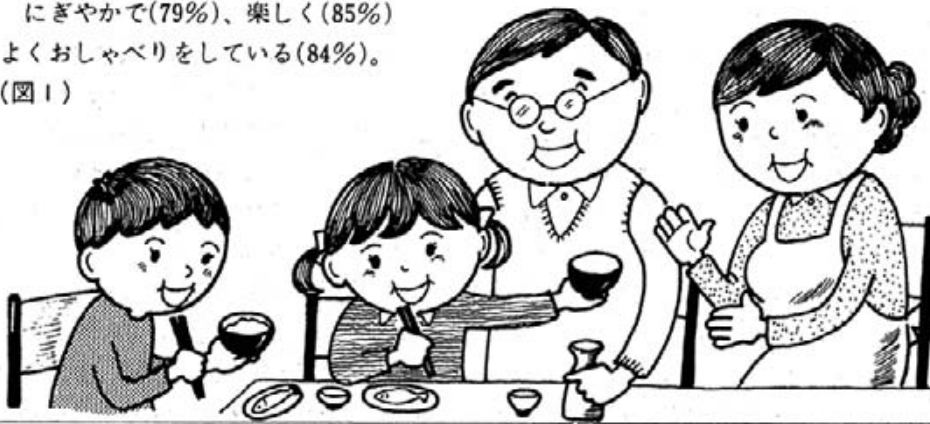
放送大学教授 深谷昌志

お茶の水女子大学大学院 斉藤智子

千葉大学大学院 畠山 滋

① 食事の雰囲気

にぎやかで(79%)、楽しく(85%)
よくおしゃべりをしている(84%)。
(図1)



② 楽しい食事



誕生日パーティー(71%)、ティー
タイムのお茶(55%)など、楽しい食
事を心がけている家庭が多い。(図3)

③ マナーに崩れがみられる

「好き嫌いをしない」、「残してはいけ
ない」など、食事マナーの大事さはわ
かっているが実行できないでいる子
どもが多い。(図9)



4

しつけが甘くなりつつある

三世代を通した分析でも、しつけが甘くなりつつあるのが明らかになった。(図11)



5

食卓から父親が消えた



食事が父親中心から子ども優位へ移りつつある。父親の帰りを待つのも30分以内の家庭が4分の3を占める。(図12・図14・図15)

6

手伝わない子ども

親たちは子どもを手伝わせたいと思っているが(図16)、ほとんど手伝いをしていない。(図17)



●本調査は「子どもの行動学研究会」が実施し、日本教育学会で発表した結果を、深谷・斉藤・畠山3名が要約したものであることを付記しておきたい。

サンプル数 (人)

学年/性	男子	女子	計	母親
4年	120	133	253	104
5年	173	161	334	186
6年	199	179	378	198
計	492	473	965	488

調査概要

対象・東京都・千葉県の小4・5・6年生 計965名とその母親 計488名
 時期・昭和57年5～6月
 方法・学校通しによる質問紙調査

1. 子どもの食事マナー



食卓は家庭の文化を映す

食卓の風景というと、すぐに思い浮かぶのがホーム・ドラマに多発する食事場面であろう。そこには必ず一家が揃い、皆が一日の報告をして憩い合う微笑ましい情景が描かれる。もっとも近頃では家庭崩壊を扱うドラマも少なくないが、その中でもやはり食卓の場は効果的に使われることが多い。一家ばらばらの夕食や、無言のうちの義務的な食事は不幸の象徴というわけである。

「食事をともにする」は、民俗学的にとらえても、心を許し合った証拠という意味で、重みを伴った行為だった。婚礼や葬式など、人生の節目にあたるところで、改まった食事が登場するのは周知のとおりであろうが、通常の食卓でも、座る場所や食事をよそう順番、

食器の大小などは、その家庭の持つ雰囲気そのものを反映するのが常であった。換言するならば、食卓の風景は家庭の姿を映し出す鏡としての機能を担っていた。

このように食卓は家庭の中でかなり重要な位置を占めているが、そうした一方、このところ、共働きや通勤時間の延長、塾通いなどで家庭全員が食事に揃う機会は減少しているとみられる。その他、今日の状況が加わり、子どもたちが普段どのように食卓についているのか一般的なイメージが浮かびにくくなりつつある。そこで本報告書では、その具体的な姿を追うと共に、しつけの機能も含めた、食事をめぐる問題点について探っていきいたいと考えている。

まず
ってと
1.
2.
3.
4.
5.
のとお
きる子
1~2
る。
さら
も、
1.
2.

よくし

にぎや

楽しい

しか
子ども
どもた
持ちで
値を提

食卓が崩れつつある

まず、子どもたちによると、夕食を一家揃ってともに持てる割合は、

1. ほとんど毎日	33%	} 59%
2. 週に3~4日	26%	
3. 週に1~2日	30%	} 11%
4. 月に1~2日	8%	
5. まったくない	3%	

のとおりで、ほとんど毎日、食事をともにできる子どもは3分の1程度で、中には、月に1~2度しか、家族が揃わない家族も見られる。

さらに、食卓の席は決まっているかについても、

1. 決まっている	59%
2. だいたい決まっている	31%

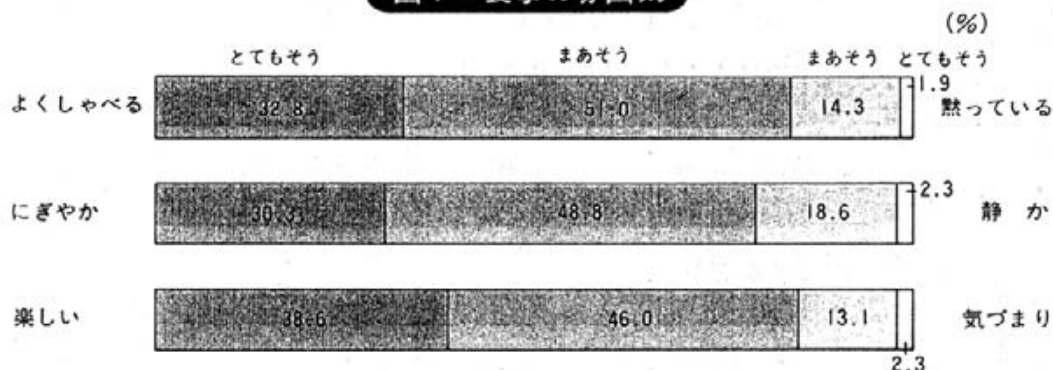
3. 特に決まっていない 10%

のように、席の決まっていない家庭が4割に迫りつつある。

こうした数値を手がかりとすると、急激な形でないにせよ、食卓の風景が、ゆるやかに崩れ始めているのを感じる。

そこで、子どもたちに、食事についてのトータル的印象を尋ねると、図1のような結果が得られた。ほぼ80%の子どもが会話の多い、にぎやかな食事の雰囲気や日々味わっているらしい。「とても楽しい」と答えた子どもが40%近くおり、気づまりと感じている子どもはごく少数派にすぎない。したがって今の子どもたちにとっても、食事がとても楽しい場であることに変わりはないように思える。

図1・食事の雰囲気



雰囲気
を換言する
出す鏡と

より重要な
了、このと
息通いなど
トしている
況が加わり、
こついでい
こくくなり
その具体的
も含めた、
ていきたい

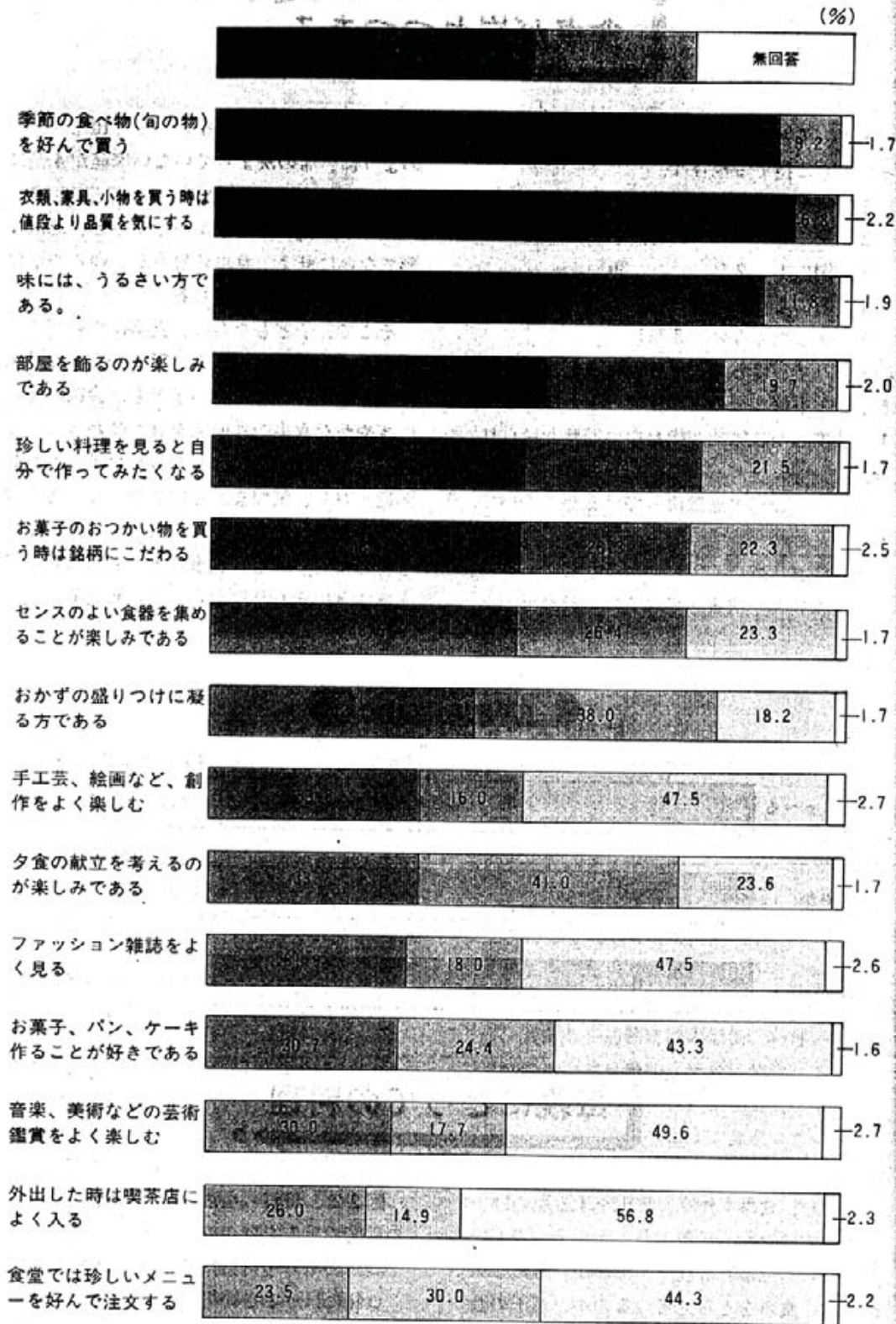
母親にとっての料理

しかし、食事を作り、演出をする中心は、子どもではなく、母親であろう。そこで、子どもたちの意識とは別に、母親が、どんな気持ちで、食事をとらえているのか、若干の数値を提示することにした。

図2は、母親の生活の中で、食生活が、どの程度の重みを持つのかを示したもののだが、

- 旬のものを材料に使うことが多い
- 味にはうるさい方だと思う
- センスのよい食器を求めているのが好きだ

図2・生活の楽しみ方(母親)



などが、
いるこ
りに明
見える。

1. 誕
 2. 一
 3. 部
- い
い
などが得

誕生日などに
を作る

一家揃っての
心がけている

部屋のムート
カしている

家族揃って、

野外で手作り
とを好む

家族揃ってレ
よく出かける

家具、インテ
で、雰囲気

インスタント
ーを入れるこ

家庭用品など
入れるのが早

家具や生活用
で揃える

み方(母親)

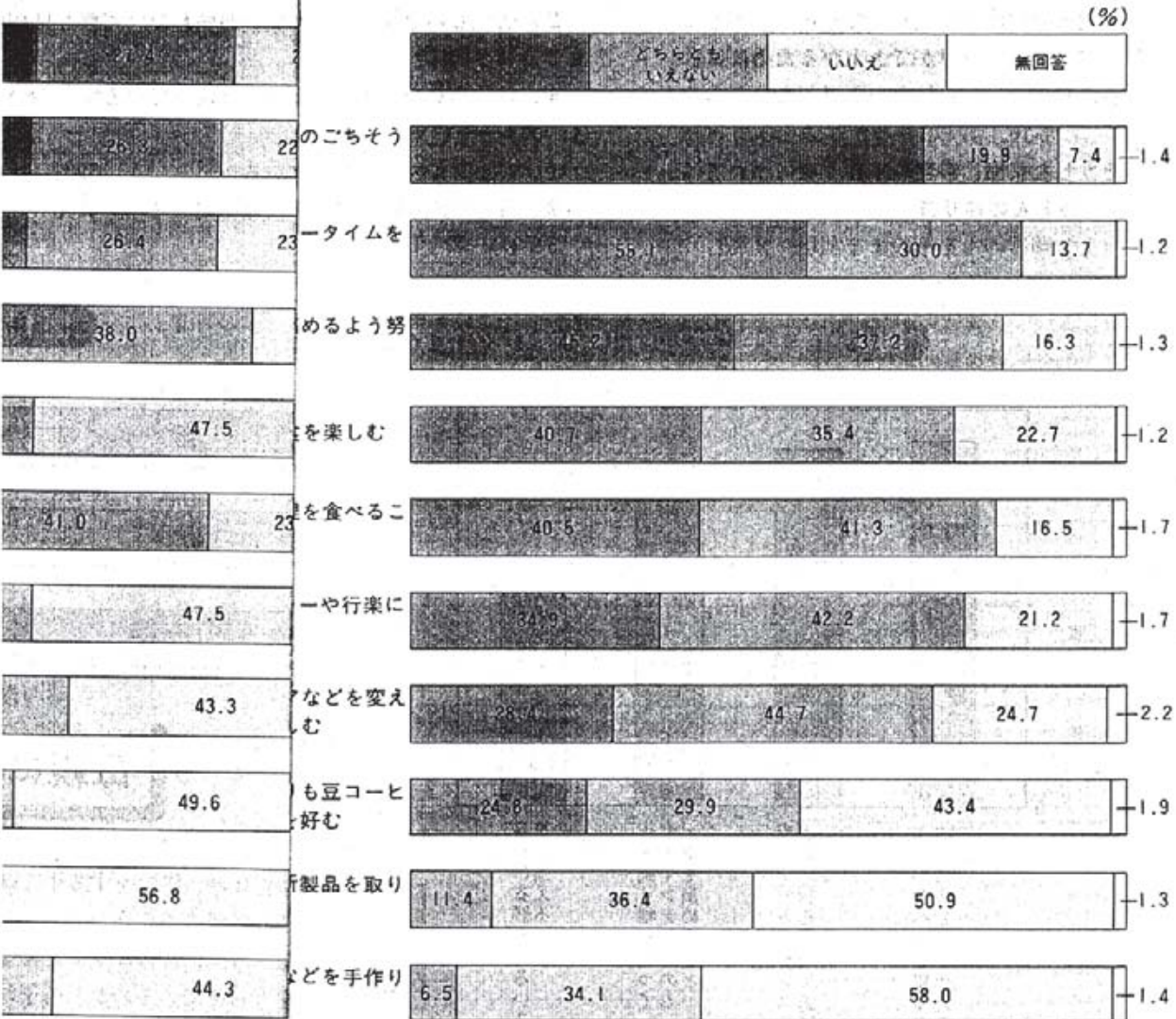
あるいは、それ以上に達して
ように、母親たちが、それな
作りに心を配っているように
、図3の結果でも、
などに特別のごちそうを作る
71%
のティータイムを心がけて
55%
ードを高めるように努力して
45%
ている。確かに、現代の家庭生

活の中には、一昔前では考えられなかったよ
うな欧米型の食事文化が浸透している。

ちなみに、本サンプルの場合、台所用品の
所持率は、以下のとおりであった。

- ホットプレート 45%
- 電子レンジ 35%
- 圧力釜 35%
- ケーキの型 22%
- コーヒー・サイフォン 19%
- フードプロセッサー 4%
- 皿洗い機 2%

図3・生活の楽しみ方(家庭全体)



このところ、家庭電化製品は開発されすぎ、新製品を見つけるのに苦勞すると言われる。しかし、前記の数値によると、それでも、圧力釜やコーヒー・サイフォンなど、かなり特殊なものの所有へ、母親たちの心は動いているように見える。

図4は、衣食住のどの分野に一番母親の関心が置かれているかを尋ねたものだが、「夕食に色どりをそえる」を選んだ者がトップに挙げられていることは興味深い。母親は食べることにかなりの比重をかけている例証であろう。

こうしてみると、食事を楽しく盛り上げるためにあれこれと工夫を凝らす、演出家としての母親の姿が浮かび上がってくる。子どもにとっての楽しい食卓ができて上がるためには、母親たちのこうした努力が不可欠なのであろう。

そうした反面、料理の手作り度については、

① うどんの作り方

- 1. 即席めんをそのまま利用 2%

- 2. 即席めんを多少加工する 12%
- 3. 化学調味料でだしを作る 50%
- 4. だしから手作り 36%

② だしのとり方

- 1. たいいてい化学調味料 18%
- 2. 化学調味料を中心に 33%
- 3. どちらともいえない 18%
- 4. 手作りを中心に 17%
- 5. たいいてい手作り 14%

だと言う。即席めんをそのまま利用することはないにしても、きちんとしただしをとる母親は3割程度に限られている。その他、

③ ハンバーグの作り方

- 1. 冷凍のものを暖める 6%
- 2. 店のものを買ってくる 8%
- 3. ひき肉にハンバーグの素26%
- 4. はじめから自家製 60%

④ カレー

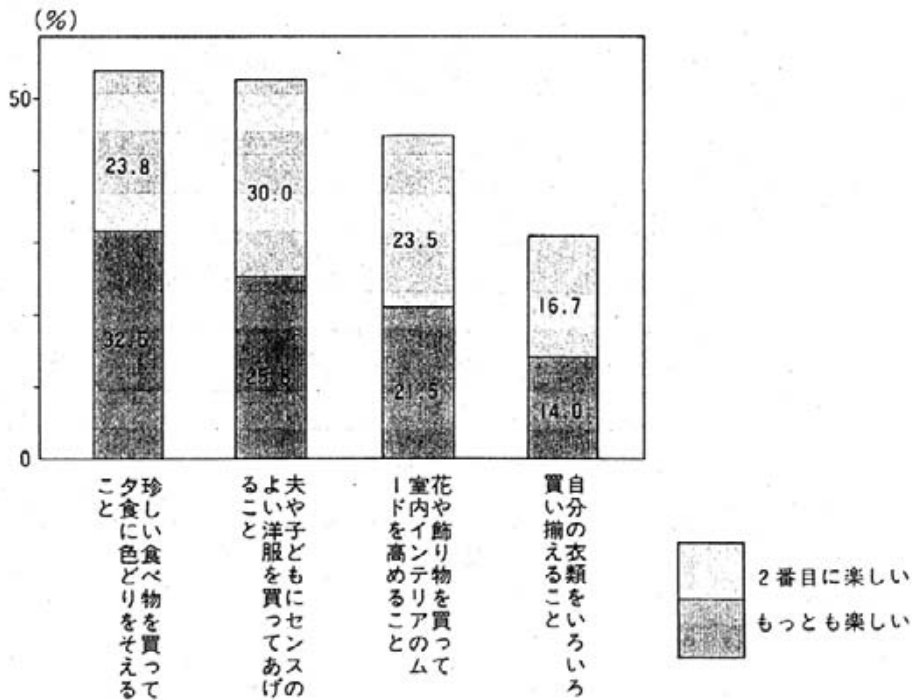
- 1. パックやカンづめ利用 20%
- 2. 固型の素を利用、かんたん 62%
- 3. カレー粉を使い時間をかける 18%

⑤
1.
2.
3.
4.
で、食
食事の

それ
の寡
調査を
る。図
場面と
ものの
が左側
特に「と
ど減っ
た、現
言え
民主化

よくし
にぎや
楽しか

図4・楽しさについて(衣・食・住の比較)



64% }
 36% }
 51% }
 18% }
 31% }
 ること
 とる母

⑤ ギョウザ

- 1. 冷凍のもの 21% } 66%
 - 2. 店で買ったもの 45% }
 - 3. 皮を買い、中味を手作り 28% } 34%
 - 4. 粉から皮を作る 6% }
- で、食器やムード作りに凝っている割りに、
 食事の作り方が簡単なように思える。

アメリカなどで、ホームパーティに招かれると、会話が最良のおかずとかで、紙の皿に簡単なサンドイッチか、ハムなどを出し、パーティを開くことが多い。正直なところ、食べるものがなくて困るときも少なくないが、日本の家庭も、アメリカ化したのであろうか。

食事についてのしつけ

40% }
 60% }
 82% }
 18% }

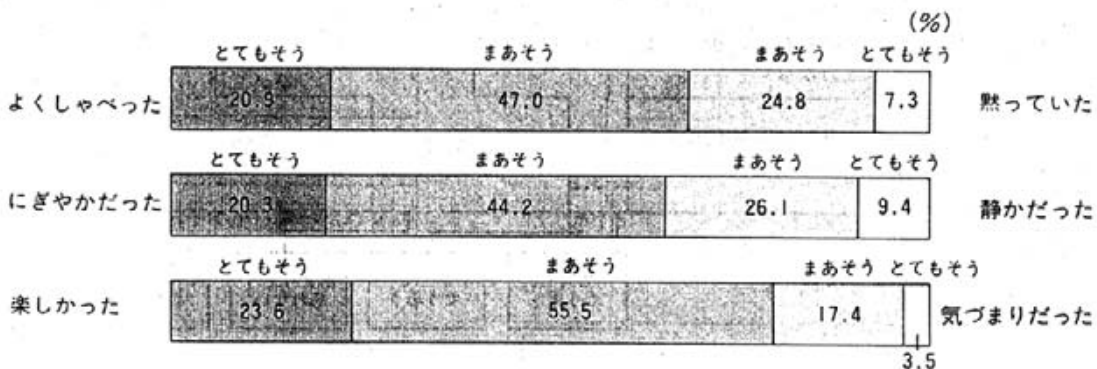
それではその母親たちの子どもの頃の食事の雰囲気はどうであったのか。母親に対する調査を利用して、それを示したのが図5である。図1で子どもたちに尋ねた現在の食事場面と比べると、さほどの開きはないというもの、どの項目も、母親の子ども頃の方が左側の数値が減少していることに気づく。特に「とても楽しい」と感じる割合が15%ほど減っているのが目につく。調査対象となった、現在小学校高学年の子どもを持つ母親と云えば、その大部分が家父長制が崩壊して後、民主化の風潮が高まる中で子ども時代を送っ

た戦後派世代に属する。こうした事情を考え合わせてみれば、これより以前には、もっと会話の少ない、静かで重苦しい雰囲気が食事の場面を支配していたのだろう。そうであるから、現代の母親たちは、明るい食卓の雰囲気作りに心を配っているのかもしれない。

しかし、楽しさを求めようとする、子どもに対するしつけが甘くなる可能性が強い。

図6は母親の、食事のしつけに対する考え方をまとめたものだが、意外に堅実で保守的と言えるようなしつけ親が表れている。健康のためのしつけや、最低限の作法を子どもの

図5・母親の子ども頃の食事の雰囲気



注) P.11の図1と対比させると現代との比較が可能になる

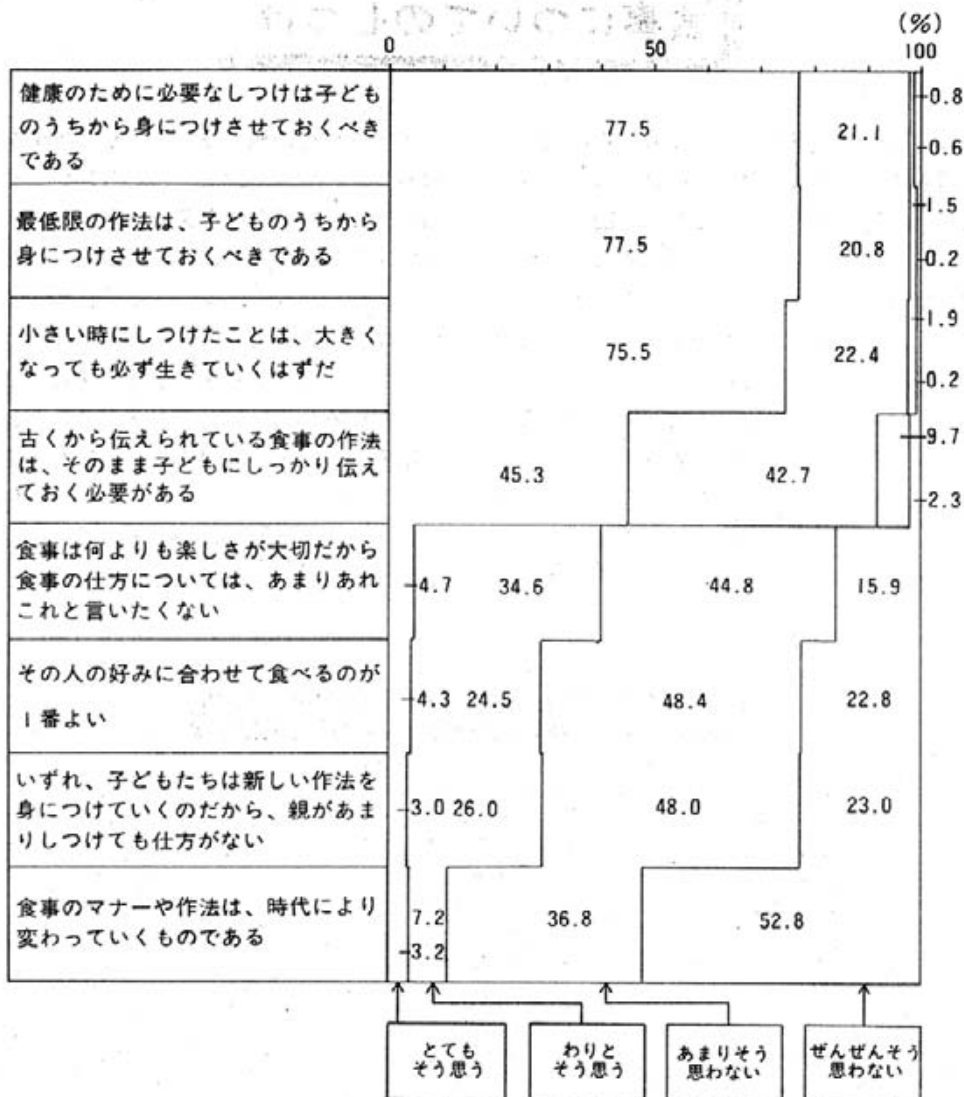
うちから身につけさせておくべきと考えている者は、「とてもそう思う」だけで80%近く、「わりと」を含めると、ほぼ100%である。*古くから伝えられている作法を子どもにも*という意見も圧倒的に支持されている。それ

に対して、マナーや作法が時代により変わっていくものだという意識はほとんど見られない。

そういう母親の意見を反映してか、子どもも意識の上ではしつけを大切なものと思っ

いる
15項目
尋ねた
子ども
とこ

図6・母親のしつけ観

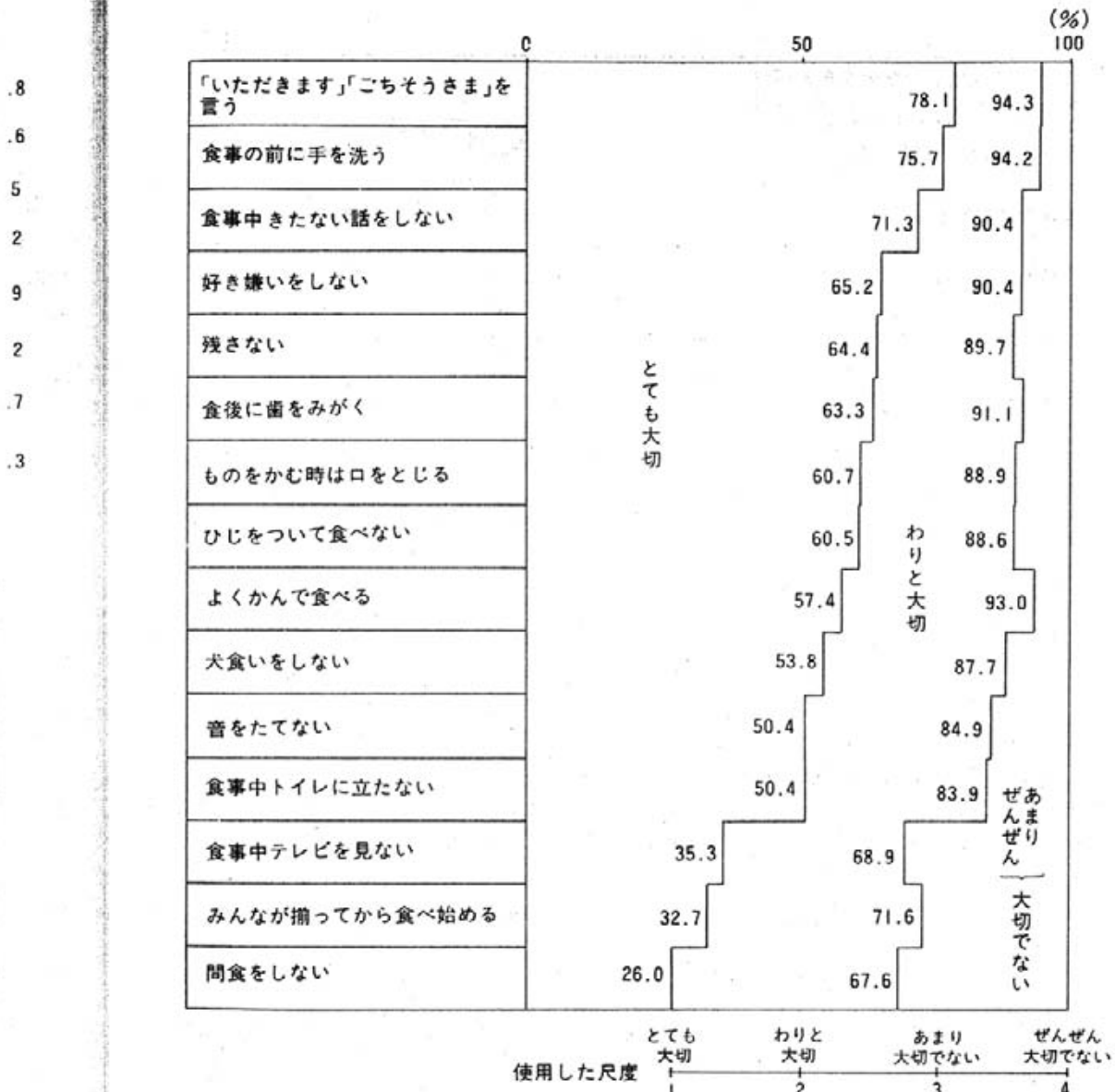


変わっ
られな
子ども
思って

いるらしい。図7は、子どもに、食事マナー15項目について、どのくらい大切と思うかを尋ねた結果である。「とても大切」と答えた子どもは、ほとんどの項目で6～7割に達する。ところが現実はどうかという、図8に見るよ

うに、「とても大切」と感じているほどには「いつも気をつけている」割合は必ずしも高くはない。大切だとは思っていても、なかなか実行に移せないあたりが、しつけの難しさなのであろう。

図7・次のことはどのくらい大切だと思うか

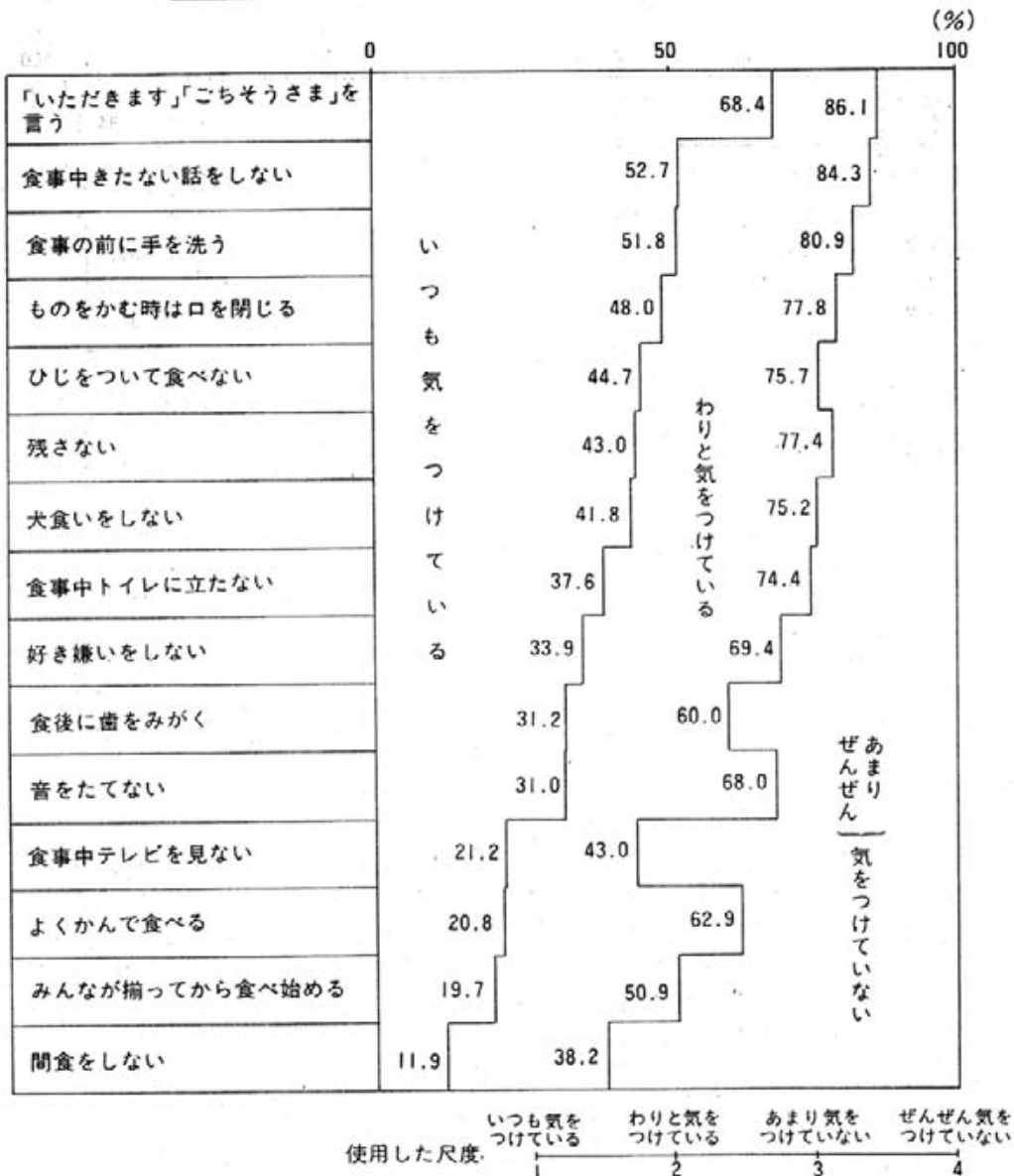


この2つのデータを対比させて、そのズレを見ようとしたのが図9である。全体として右下がりのグラフとなり、いずれの項目についても意識と行動の落差は顕著であるが、気

をつけて見てみると、図中実線で示した礼儀・作法に関する項目と図中点線で示した健康に関する項目とで、多少の格差が認められるのに気づく。礼儀・作法に関する項目の方が落

差が対して大で

図8・次のことにどのくらい気をつけているか

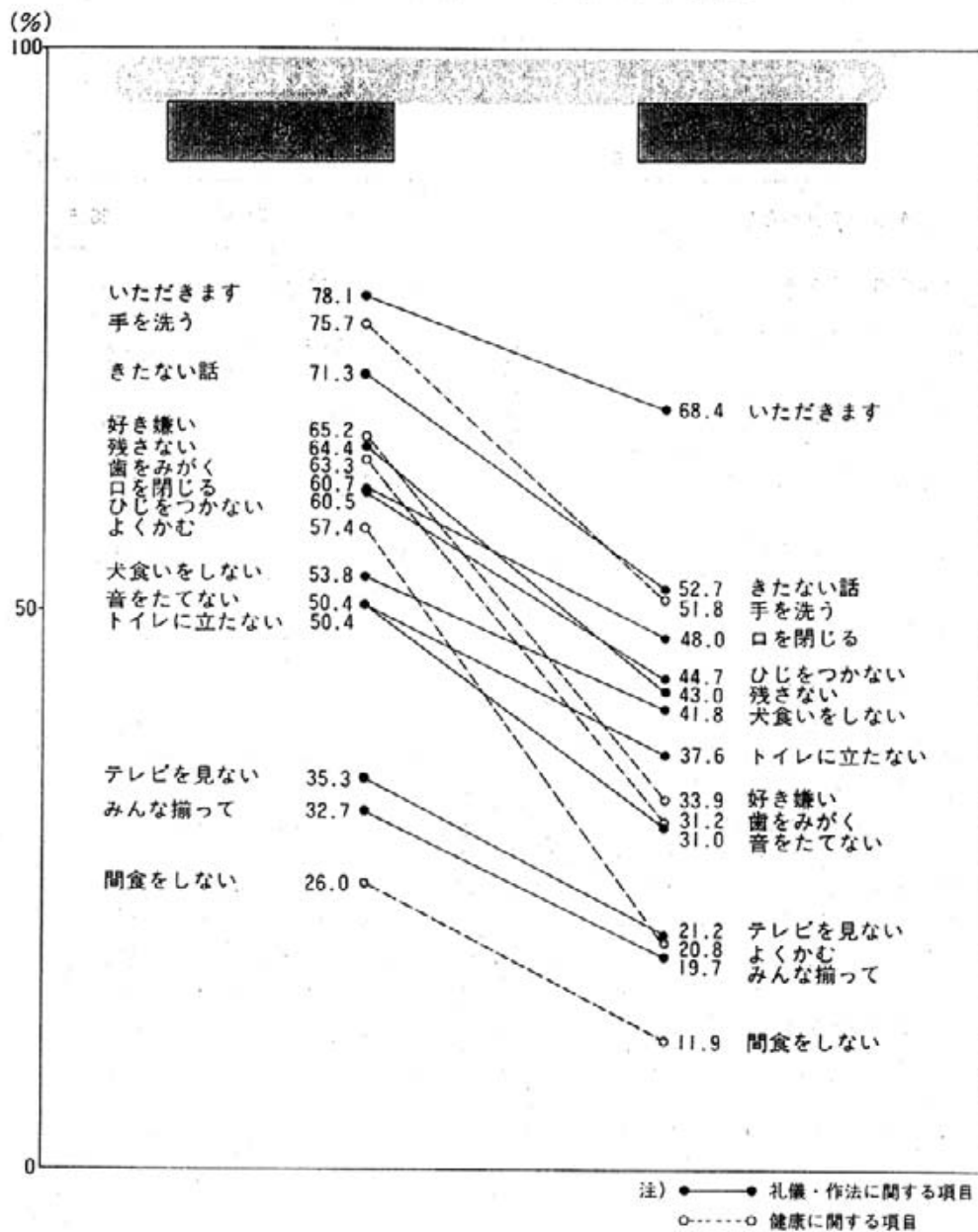


：礼儀・健康に
れるの
方が落

差が少なく、実行率が高いと言える。これに対して、健康に関する項目は、大切だと思っ
ても実行ができにくいという傾向がより
大である。どちらかと言えば、「食後に歯をみ

がく」に代表されるような、習慣化への努力
や、「好き嫌いをしない」といった自制心を
要求されるものはわかっているからと言って
も実施へ結びつきにくいのであろう。

図9・意識と行動のズレ



%)
30

(%)
100

50

0

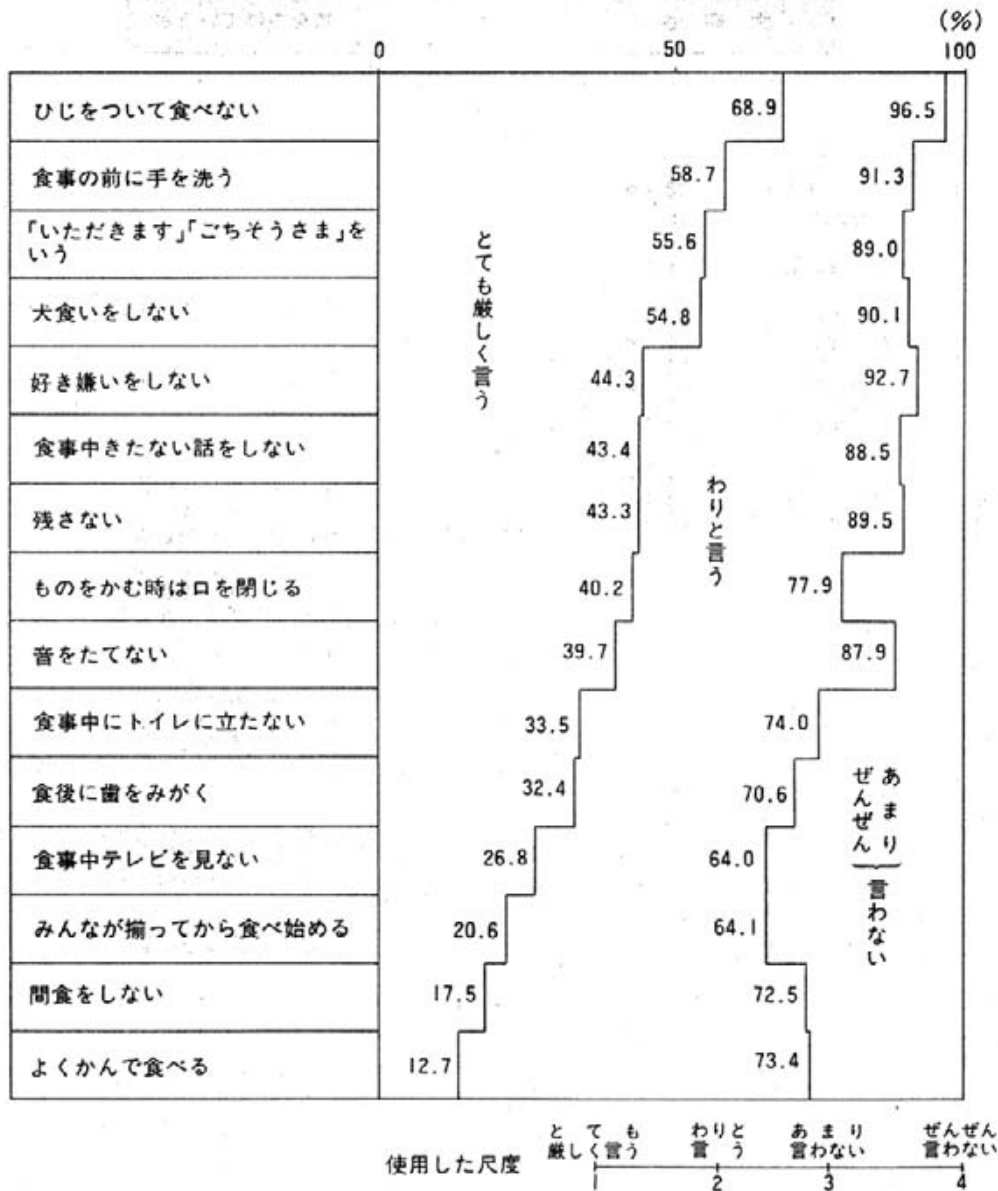
ん気を
いない
4

しつけの世代差

このような子どもの反応にも、母親のしつけ親が表れているように思われるが、母親たちに、改めて、どういうしつけに力を注いでいるかを尋ねた結果が、図10となる。全体に

「わりと言う」までのパーセンテージは、かなり一定して高い数値を示しているものの、上位に挙がっている4項目は、行儀の悪さが目立つので、しつけをするのが当然といった

図10・子どものしつけにどのくらい力を入れているか



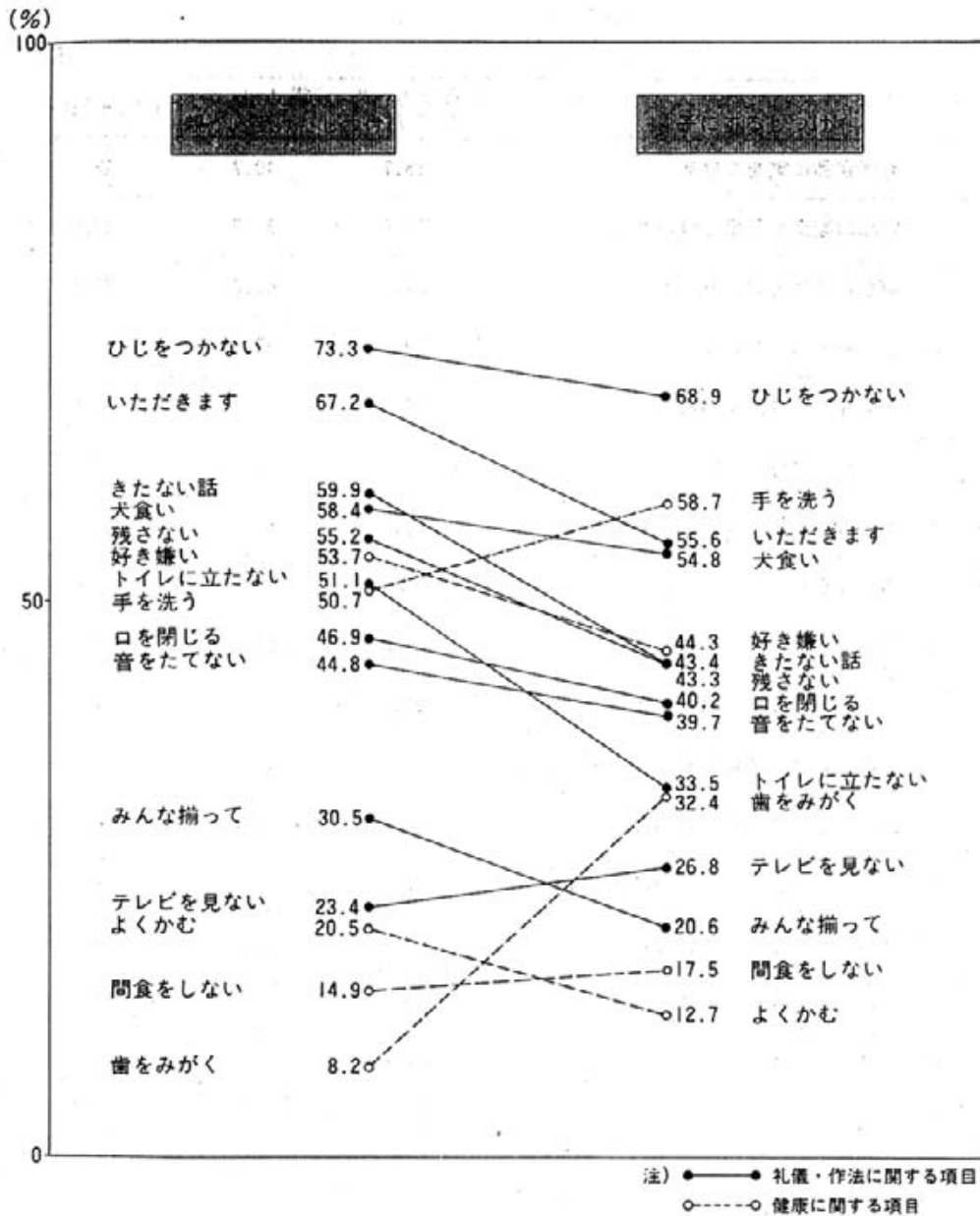
感じがする。しかし、下位の項目については、「わりと言う」程度のしつけの徹底を欠く反応が目につく。子どもが言いつけを守っているから、それほどきつく言わなくともすむのか、

あるいは、細かいことを、あまりうるさく言うまいと思っているのか、二通りの解釈が可能であろうが、いずれにせよ、言ったことはきちんと守らせるのが、しつけの基本だとす

は、か
のの、
悪さが
あった

%)
10

図11 受けたしつけとするしつけのズレ(母親調査)



いぜん
つない
4

るなら、こうした母親の態度は、どっちつかずで、結果としては、甘いしつけに連なりやすい気がする。

この数字にもう少し解釈を加えるため、図

11に、母親が、その親から受けたしつけ（とても厳しく言われた割合）と、自分が今、子どもに対して行っているしつけとのズレを明らかにした。ほとんどの項目で、前の世代より

数値の方が、れ難い^{（注）}を示^{（注）}みがく、代より先に、る。乳母親の次に、^{（注）}も厳しであるとも力菜をたの母親しては「製造^{（注）}さけるも健康をとお母親のこうとおし

表1・新しいしつけの方向

	子どもへのしつけ(A)	親からのしつけ(B)	(A)-(B)
1. 有害食品に気をつける	88.7	40.7	48.0
2. 食品の製造年月日確かめる	79.5	31.6	47.9
3. 着色されたものはさける	81.0	41.2	39.8
4. 甘いものはひかえる	69.4	35.0	34.4
5. 野菜をたくさん食べる	93.3	61.8	31.5
6. コーヒーは飲まない	51.7	24.2	27.5
7. 同じ種類のおかずだけを食いつづけない	66.6	53.3	13.3
8. 姿勢を正しくして食べる	92.1	84.1	8.0
9. みんなと同じ速さで食べ終わる	37.3	29.8	7.5
10. はしや茶わんを正しく使う	90.0	88.5	1.5
11. 茶わんとはしの位置を正しく置く	67.5	71.8	-4.3
12. 話をしないではやく食べる	27.5	34.2	-6.7
13. 茶わんにごはんつぶをつけ残さない	78.6	86.8	-8.2
14. 汁ものをごはんにかけて食べない	52.0	61.6	-9.6
15. 父親が一番先にはしをつける	14.1	23.7	-9.6
16. こぼしたものは拾って食べる	34.5	52.8	-18.3
17. 食事の後すぐ横にならない	60.6	88.7	-28.1

(%)

ナ(と
、子ど
を明ら
代より

数値が下がっており、やはり今の母親たちの方が、しつけが甘くなっているとの印象を免れ難い。が、その中で、若干他とは違った動きを示している項目がある。「手を洗う」「歯をみがく」「間食をしない」等がそれで、前の世代よりもしつけが強化されている。これらは先に、「健康へのしつけ」としてみたものである。礼儀・作法より、健康の方が大事という、母親の姿勢の表れなのであろう。

次に表1を見てみよう。新たな15項目を使って、図11と同じように二世代のしつけ(とても厳しく言われた割合)を並べて表にしたものであるが、現代の母親が子どもに対してもっとも力を入れているのは、上から5番目の「野菜をたくさん食べる」で93%。そして、現代の母親たちが昔より重視するしつけの項目としては、上から順に「有害食品に気をつける」「製造年月日を確認する」「着色されたものはさける」「甘いものはひかえる」など、いずれも健康に関する項目が並んでいる。食品摂取をとおした健康へのしつけというパターンが母親の主要な関心事のように思える。

こうして見ると、現代の母親たちが食事をとおして、子どもたちとどう接しているのか、

おぼろげながら輪郭がつかみとれるような気がする。楽しい食卓作りに懸命な今の母親たちは、古くからの礼儀・作法も大切だとは思いついながらも、健康面にあれこれ気を使い、ついそちらの方に比重がかかってしまっているようである。確かに、現代のように、加工食品の普及が進むと、何を食べても、健康面での不安がついてまわる。したがって、健康面への配慮に心を配る母親の気持ちは理解できる。それなら、もう少し、手作りの割合を増やしてはと思うが、手作り度が必ずしも高くないのは、すでに述べたとおりである。

しかし、表2、表3に示すように、手作りする割合は、高学歴の母親に多い。知的な訓練を受けているだけに、健康に敏感なのか、それとも、俗にいう「利発な女性は料理好き」を裏づけるものなのか、いずれにせよ、興味をひく資料である。もっとも、表4、表5によれば、さすがに仕事を持つ母親は、料理に手間をかけられない割合が高い。わかっているけれど、時間に追われ、やむなく、即席料理を利用せざるを得ないのであろう。実際に、こうした形で、食事の準備が進むのが、よくわかるデータである。

表2・学歴×料理の手作り

(%)
()内は人数

		料理の手作り度			
		高 い	中 位	低 い	計
本人の学歴	小 中 卒	15.4	32.2	52.4 ↑	100.0 (149)
	高 率	30.9	42.1	27.0	100.0 (311)
	(短) 大 卒	45.0 ↓	31.5	23.5	100.0 (149)

表3・学歴×料理の手間

(%)
()内は人数

①

		料理の手間・時間			
		(どちらかというど かけている方)	どちらとも いえない	(どちらかというど 省いている方)	計
本人の学歴	小 中 卒	44.4	38.9	16.7 ↑	100.0 (144)
	高 卒	49.0	41.7	9.3	100.0 (312)
	(短) 大 卒	53.0 ↓	38.3	8.7	100.0 (149)

②

		加工食品利用度			
		高 い	中 位	低 い	計
本人の学歴	小 中 卒	44.6 ↑	30.7	24.7	100.0 (150)
	高 卒	26.2	33.5	40.3	100.0 (313)
	(短) 大 卒	23.8	33.8	42.4 ↓	100.0 (151)

表4・本人の職業×料理の手作り

(%)
()内は人数

		料理の手作り度			
		高 い	中 位	低 い	計
本人の職業	フルタイム	24.5	34.0	41.5	100.0 (53)
	パートタイム	22.5	39.0	38.5	100.0 (187)
	内 職	22.2	43.1	34.7	100.0 (72)
	自営・自由業	31.9	34.8	33.3	100.0 (135)
	そ の 他	40.0	40.0	20.0	100.0 (20)
	専業主婦	38.6	38.6	22.8	100.0 (189)

子どもの食生活調査

表5・本人の職業×料理の手間

(%)
()内は人数

①

		料理の手間・時間			計
		(どちらかというど)かけている方	どちらもいえない	(どちらかというど)省いている方	
本人の職業	フルタイム	32.1	50.9	17.0	100.0 (53)
	パートタイム	45.6	44.6	9.8	100.0 (184)
	内職	53.6	39.4	7.0	100.0 (71)
	自営・自由業	52.7	32.6	14.7	100.0 (129)
	その他	30.0	65.0	5.0	100.0 (20)
	専業主婦	51.8	39.7	8.5	100.0 (189)

②

		加工食品利用度			計
		高い	中位	低い	
本人の職業	フルタイム	35.2	37.0	27.8	100.0 (54)
	パートタイム	34.9	32.8	32.3	100.0 (186)
	内職	29.6	36.7	33.7	100.0 (74)
	自営・自由業	30.1	33.8	36.1	100.0 (133)
	その他	31.6	26.3	42.1	100.0 (19)
	専業主婦	26.8	27.8	45.4	100.0 (194)

(%)
人数

(%)
人数