

大豆食品は植物性たんぱく質食品として動物性たんぱく質食品とともにたんぱく質の重要な供給源である。しかし、大豆および大豆の加工品は調理技法における困難性が少ないといふことから、家庭科の教材としての位置は動物性たんぱく質食品から比べると著しく低い。そこで、改めて、大豆食品および大豆食の教育的価値を検討し、その教材化について考察してみることにした。

大豆食品の食生活における意義は、①「米と大豆」がアジアの食生活の基幹構造を成してきたこと ②まわめて多様な加工・利用の体系をもっていること ③動物性たんぱく質食品の摂取と比べ成人病への危険が少なく、生産費も安価であること などがあげられるが、とくに、今回調査を行った山形県では、④内陸部における魚介等の流通の制約や⑤消費水準における動物性たんぱく質食品摂取の限界 ⑥地域の生活に密着した大豆食品の多様な利用技術や文化 などの点から、大豆食の重要性を指摘する意見が思われた。

そこで、次に、学校教育であえて大豆食品や大豆食を取り上げる意味を検討するため、児童・生徒の生活を知っている食物の専門家として、栄養士へのアンケート調査を加えた。ここでは、健康と食生活の視点から、学校教育でも大豆食への認識を得させることの必要性が指摘され、また、大豆食は、外食のような大量調理の対象としてよりは、家庭における個別の調理に適性を持ちつつあることと示唆された。

そこで、次に、家庭科教育の担当者には、大豆食の取り上げ方についての検討が調査企画された(於、第2報)。