

第1報では、大豆食の栄養的・生理的意義や歴史的・文化的価値が、地域の生活改良普及員調査で支持されたことを明らかにした。しかし、学校教育における教材化については専門家や教師でも具体的にしにくいという問題につき当たった。そこで、教材の価値を教育的視点から整理し、子どもの発達段階に合わせた教材を提案し、付属学校等現場教師からの批判・実践によって、研究の具体化をはかった。その前提条件は、①現行の学習指導要領や教科書のように大豆食品を調理の素材と限定せず、科学的・系統的配置を考える ②大豆は動物性たんぱく質食品と異り、加工過程で消化率が高められる割合が高いので加工過程も含めて検討する ③そのためには子どもの物理的・化学的認識も必要であり、他の学習(家庭科以外)との関係も配慮する などである。

その結果、小学校段階では、「栽培植物からたんぱく質食品へ」として、一粒の大豆が地中にまかれて枝豆→完熟大豆へと成長する過程、あわせて種子の生命活動もやしとして野菜に利用される過程を教科外活動や理科教育で確保したいこと、完熟大豆は組織が固く、生では消化阻外物質があるので、加熱・加工の視覚的題材として黄う豆→黄粉などを家庭科の教材とすることが提案された。黄粉は、すり鉢、石臼、ヨーヨーミルなどによるさまざまな形の観察が図けられた。

黄粉は保存食品であるとともに子どものおやつに用いられるという意味で生活への定着性のある食品であること、黒砂糖と合性がよく適切な糖分摂取にも使える題材であることもあわせて指摘された。