



発行所 東京都文京区千石  
4丁目2番15号 〒112-0011  
株式会社 建帛社  
発行人 筑紫和男  
電話 営業部 (03) 3944-2611  
編集部 (03) 3944-2613  
FAX (03) 3946-4377  
https://www.kenpakusha.co.jp/  
E-mail info@kenpakusha.co.jp  
©建帛社, 2026

## 日本の保育学の礎と 対話しつつ未来を拓く

一般社団法人日本保育学会会長 戸田雅美



日本保育学会は、一九四八(昭和二十三年)に、倉橋惣三(初代会長)によって創設されました。倉橋は、

一八八二(明治十五)年に生まれ、一九一三(大正二)年、東京女子高等師範学校(現在のお茶の水女子大学)の講師となり、その後、同附属幼稚園の主事(園長)を長年にわたり兼任しました。その間、附属幼稚園において、子どもの立場に立つて考え出し、実践した革新的なエピソードは保育学の世界ではよく知られて

います。倉橋の代表的な著書に『育ての心』があります。一九三六(昭和十一年)年に発行された本書の序の冒頭には、「自ら育とうとするものを育てようとする心、それが育ての心である」と書かれています。つまり、幼い子どもは、自ら育とうとする存在であること、そして、その「自ら育

つ」に即して実践するのが保育であるという思想は、当時としては画期的なものでいえましよう。これは、子どもが大人と同じように、人間としての権利、例えば「意見表明権」などの人権をもつことが広く確認されたのが、一九八九(平成元年)に国連総会において「子どもの権利に関する条約」が採択されたという事実からも明らかでしょう。そして、近年、日本では、二〇二二(令和四)年に「こども基本法」が定められ、二〇二五(令和七)年に「幼児期までのこどもの育ちに係る基本的なビジョン」はじめる100か月の育ちビジョン」が策定されました。こうした現在の子どもと保育にかかわる様々な動きの礎には、倉橋の言葉にある「自ら育とうとするもの」という思想があると考えます。

倉橋は、大学に入る前から幼稚園に入り浸って子どもと遊び、保育実践の場にも身を置き、園長としても活躍していました。津守もまた、実践の中に保育学を求め続けました。厳しい少子化に向き合う現在においても、保育学は、子どもを「自ら育とうとするもの」という思想を礎とし、子どもと保育実践に即しつつ、学問的発展を目指していきたいと考えています。(東京家政大学教授

あけましておめでとうございます

本年も宜しくお願い申し上げます

昨年、大阪万博EXPO'25が開催され、日本中のみならず海外からも多くの旅行者が訪れ、二、五五七万人もの来場者を数える一大イベントとなりました。

またノーベル賞では、生理学・医学賞で坂口志文先生(大阪大学特任教授)、化学賞で北川進先生(京都大学特別教授・副学長)がそれぞれ受賞されました。共に自然科学分野での受賞となり、同分野の出版社として明るいニュースに歓喜しました。受賞会見中、あべ俊子文部科学大臣(当時)からの祝辞電話が入った際に、北川先生が「大学の学生や研究者がのびのびと研究に打ち込める環境を整えてほしい」とおっしゃっていたことが印象的でした。大学訪問時には先生方から、研究費予算の削減や、大学業務の負担増により、研究や論文執筆に十分な予算や時間を借りて御礼申し上げます。

間を割けないなどとお聞きすることがあります。北川先生のおっしゃる通り、大学が研究・開発の推進と未来の人材を育成する場として機能するよう願っております。弊社は昨年、新刊二十二点、改訂版二十六点を発行しました。二〇二四年十月に公表された「日本人の食事摂取基準二〇二五年版」を受け、管理栄養士・栄養士養成

を受けて、英国ロンドンで発行される国際的な雑誌「タイムアウト」(Time Out)では、毎年恒例で世界各地の活気に満ちた魅力的な街を選出する「世界で最もクールな街」ランキングが発表されます。昨年は東京の神保町が第一位に輝きました。文化・コミュニティ・住みやすさ・街のにぎわい、そして「今らしさ」などの要素が評判

で、第二位はベルギーのアントワープ、第三位はブラジルのパルマ(サンパウロ市内)でした。「本の街」神保町が選ばれたことは、出版に携わる者として大変嬉しいニュースでありました。昨年、創業一二〇年の老舗製本工場を見学する機会がありました。製本の機械は正確性・安全性を追求して進歩を遂げている一方で、

このように、人間としての権利、例えば「意見表明権」などの人権をもつことが広く確認されたのが、一九八九(平成元年)に国連総会において「子どもの権利に関する条約」が採択されたという事実からも明らかでしょう。そして、近年、日本では、二〇二二(令和四)年に「こども基本法」が定められ、二〇二五(令和七)年に「幼児期までのこどもの育ちに係る基本的なビジョン」はじめる100か月の育ちビジョン」が策定されました。こうした現在の子どもと保育にかかわる様々な動きの礎には、倉橋の言葉にある「自ら育とうとするもの」という思想があると考えます。

倉橋は、大学に入る前から幼稚園に入り浸って子どもと遊び、保育実践の場にも身を置き、園長としても活躍していました。津守もまた、実践の中に保育学を求め続けました。厳しい少子化に向き合う現在においても、保育学は、子どもを「自ら育とうとするもの」という思想を礎とし、子どもと保育実践に即しつつ、学問的発展を目指していきたいと考えています。(東京家政大学教授

## 本の文化を再認識した一年

(株)建帛社社長 筑紫和男

課程向け教科書改訂に重きを置きました。また、昨年は言語聴覚士養成課程のカリキュラム改正が実施されており、既存シリーズの一新を図り、全十二巻の新シリーズすべてが刊行に至りました。関連書籍をご執筆いただいております先生方にはご無理を申し上げます。この場を借りて御礼申し上げます。

さて、英国ロンドンで発行される国際的な雑誌「タイムアウト」(Time Out)では、毎年恒例で世界各地の活気に満ちた魅力的な街を選出する「世界で最もクールな街」ランキングが発表されます。昨年は東京の神保町が第一位に輝きました。文化・コミュニティ・住みやすさ・街のにぎわい、そして「今らしさ」などの要素が評判

で、第二位はベルギーのアントワープ、第三位はブラジルのパルマ(サンパウロ市内)でした。「本の街」神保町が選ばれたことは、出版に携わる者として大変嬉しいニュースでありました。昨年、創業一二〇年の老舗製本工場を見学する機会がありました。製本の機械は正確性・安全性を追求して進歩を遂げている一方で、

このように、人間としての権利、例えば「意見表明権」などの人権をもつことが広く確認されたのが、一九八九(平成元年)に国連総会において「子どもの権利に関する条約」が採択されたという事実からも明らかでしょう。そして、近年、日本では、二〇二二(令和四)年に「こども基本法」が定められ、二〇二五(令和七)年に「幼児期までのこどもの育ちに係る基本的なビジョン」はじめる100か月の育ちビジョン」が策定されました。こうした現在の子どもと保育にかかわる様々な動きの礎には、倉橋の言葉にある「自ら育とうとするもの」という思想があると考えます。

課程向け教科書改訂に重きを置きました。また、昨年は言語聴覚士養成課程のカリキュラム改正が実施されており、既存シリーズの一新を図り、全十二巻の新シリーズすべてが刊行に至りました。関連書籍をご執筆いただいております先生方にはご無理を申し上げます。この場を借りて御礼申し上げます。

さて、英国ロンドンで発行される国際的な雑誌「タイムアウト」(Time Out)では、毎年恒例で世界各地の活気に満ちた魅力的な街を選出する「世界で最もクールな街」ランキングが発表されます。昨年は東京の神保町が第一位に輝きました。文化・コミュニティ・住みやすさ・街のにぎわい、そして「今らしさ」などの要素が評判

で、第二位はベルギーのアントワープ、第三位はブラジルのパルマ(サンパウロ市内)でした。「本の街」神保町が選ばれたことは、出版に携わる者として大変嬉しいニュースでありました。昨年、創業一二〇年の老舗製本工場を見学する機会がありました。製本の機械は正確性・安全性を追求して進歩を遂げている一方で、

このように、人間としての権利、例えば「意見表明権」などの人権をもつことが広く確認されたのが、一九八九(平成元年)に国連総会において「子どもの権利に関する条約」が採択されたという事実からも明らかでしょう。そして、近年、日本では、二〇二二(令和四)年に「こども基本法」が定められ、二〇二五(令和七)年に「幼児期までのこどもの育ちに係る基本的なビジョン」はじめる100か月の育ちビジョン」が策定されました。こうした現在の子どもと保育にかかわる様々な動きの礎には、倉橋の言葉にある「自ら育とうとするもの」という思想があると考えます。

倉橋は、大学に入る前から幼稚園に入り浸って子どもと遊び、保育実践の場にも身を置き、園長としても活躍していました。津守もまた、実践の中に保育学を求め続けました。厳しい少子化に向き合う現在においても、保育学は、子どもを「自ら育とうとするもの」という思想を礎とし、子どもと保育実践に即しつつ、学問的発展を目指していきたいと考えています。(東京家政大学教授

## 新刊専門書

(定価・予価は全て税10%込の表示です)

フードケミカルバイオロジー  
—食品成分の特異的な「ふるまい」を読み解く—

山崎正夫・藤村由紀・榎原啓之・立花宏文 責任編集  
日本栄養・食糧学会 監修  
最新のファイトケミカル研究と、細胞外小胞およびマイクロRNAの知見を踏まえ、化学の視点から食品機能研究の最新線と新たな展望を示す。

食事摂取基準(2025年版)による  
栄養管理・給食管理

PDCAサイクルの実践  
由田克士・石田裕美 編著  
日本人の食事摂取基準(2025年版)をより望ましく活用するための方針を整理。現場での個人・集団の事例とともにPDCAサイクルの実践を具体的に示す。

米飯変敗の科学  
微生物変敗とその制御

日配から冷凍、レトルト、チルドといった多様な流通形態、さらに寿司や丼物など調理法の異なる「ご飯」製品を対象に、変敗の原因菌とその対策を科学的に解説。  
内藤茂三 著  
A5 上製 520頁 9350円

共生を考える  
小山望・江島尚俊 編著  
共生社会の実現に向けて、「共生」をキーワードとして教育・保育、社会福祉、心理の各分野を横断的に論じる。インクルーシブ教育をはじめとした研究実践を豊富に記述。

災害福祉研究  
防災・復興の福祉とレジリエンス

災害時にこそ福祉の実効性が発揮される社会・地域づくりを提言。発災期、急性期だけでなく復旧・復興、生活再建、そして防災・減災までを見通した福祉的支援について、レジリエンスの視点から論述した。  
都築光一 著  
A5 上製 352頁 4950円

根付く・伸びる・発展する  
こどもの遊び

主体性をはぐくむ保育の方法とICTの活用  
宮城教育大学附属幼稚園 編 飯島典子・佐藤哲也 責任編集  
こどもが主体的に遊びを展開していくためのプロセスとして、プロジェクト型保育やICTも取り込んだ10の事例を通して詳細に紹介。実務者向けの実践書としてのみならず、保育内容やカリキュラム論の副読本としても最適。

Excelアドインソフト/簡易食習慣評価ツール  
Meal-based Diet History Questionnaire  
村上健太郎(東京大学大学院医学系研究科)作成の「簡易食習慣評価ツールMDHQ」を国立大学法人東京大学からライセンスを受け製品化  
調査研究から科学的根拠に基づいた食事指導まで「食事の種類ごと」に分析するExcelアドインソフトの新しい食事調査ツール  
●妥当性を学術雑誌に報告済の食習慣評価ツール。  
●質問票で食事摂取量を簡易推定。質問票は紙のほかWeb回答フォームも利用可能。  
●朝・昼・夕・夜・間食別に摂取量を把握でき、具体的な栄養アドバイスにつながる。  
●管理栄養士255名が高評価した、行動変容テクニック入りのフィードバックを出力可能。  
価格 定価79,640円(10%税込)  
対応環境 Windows11・Office2024, 2021



# 日本調理科学会が拓く 「調理科学」のこれから

眞部 眞里子

筆者が現在会長を務める、「一般社団法人日本調理科学会」は、調理に関する科学的研究の推進および知識・技術の普及を目的とする学術団体である。一九六八年に「調理科学研究会」として発足。多くの先生方が「調理科学」の学問性を確立し体系化を図るべく尽力され、一九八五年には日本調理科学会として新たな一歩を踏み出した。その後、二〇一一年に一般社団法人化し、来年には創立六十周年を迎える。

調理科学分野の研究対象は、食材の特性から調理操作、食べ物の嗜好性、さらには食の地域的・歴史的背景まで、「食」にかかわるすべての事象を包含している。それは、調理が単なる調理操作にとどまらず、食事計画から提供

として調理科学的な課題に取り組み生徒もみられている。こうした探究活動への支援に加え、卒業研究に取り組む前段階の大学生に研究への理解を深める機会を提供することを目的とし、二〇二五年度より、高校生と大学一・三年生を対象とした「ジュニア会員制度」を新設した。登録・大会参加はいずれも無料である。若い世代が調理科学に親しみ、研究へと踏み出すきっかけとなることを期待している。

また、研究成果のオープンアクセス化への対応も進めている。FAIR原則(Findable：みつけれられる、Accessible：アクセスできる、Interoperable：相互運用できる、Reusable：再利用できる)に基づく研究成果の公開が求められる中、本年四月より、学会誌掲載論文をJSTAGE上で公開猶予期間を設けずに発信することを決定した。これにより、

会員の貴重な研究成果を迅速かつ広く適切に社会に届ける体制を整備していく。さらに、学会の社会的発信力を高めるには、研究成果の社会実装も不可欠である。本学会では二〇〇五年以降、被災地で炊き出しを行うNPO法人キャンパーと連携し、おいしく栄養バランスのとれた災害時メニューの開発に取り組んできた。今後は各支部が災害

発生時の支援拠点となるよう、キャンパーとの連携をさらに強化していく。調理科学は、人々の生活そのものを研究対象とする実践的な学問である。その成果を人々のQOLやウェルビーイングの向上に還元し、社会に信頼される学術団体として一層の発展を遂げるべく、今後も努力を重ねていきたい。

(同志社女子大学教授)

## アジアの 美術教育調査からの思い

福田 隆 眞

筆者は一九八七年に国際協力事業団(現 機構)の短期派遣によって、シンガポールでデザインと美術教育の研修に当たっていた。以来、約四十年間、東南アジアと東アジアで美術教育の調査を進めてきた。対象

対象書籍を20部以上ご採用の先生方に向け、特典として教科書中の図表データをダウンロードいただけるようになりました。当社HPよりお申し込みください。

【対象書目】Nブックスシリーズ、カレン・トシエリズ、クリア言語聴覚療法シリーズ、特別支援教育免許シリーズほか

\*対象書籍は今後も拡充してまいります。

はいくつかの国の大学について所感を述べたいと思う。まず、シンガポールの教員養成を行っている教育学院へ行ったときのことであった。戦地だったブキティマにあり、校舎は木造で、まるで日本の昔の学校の雰囲気であった。そこでは、教師を目指す多くの学生が授業を熱心に受けている姿を覚えている。校舎は古いが若い活力と夢で溢れていた。なお、現在は南洋理工科大学に含まれている。

続いて、一九九五年には初めてインドネシアのジャカルタ、バンドン、ジョグジャカルタ、バリの教育學院を調査した。ジョグジャカルタの教育學院も木造であった。応接室では、彩りきれいなお菓子をくださった。実際に、たくさんのお菓子が元気に飛び回るのが気になり、話の内容を忘れて自身が子どものころ使っていた「蠅取り紙」のことを思い出していた。現在では、教育學院も改組によりジョグジャカルタ州立大学へ変わり、教育内容がより専門化し、校舎も鉄筋五階建てになっている。三十年前に食べた、大学前のサテ(焼き鳥)レストランも大きな店になり、大学と共に発展していた。今も変わらず美味である。

一九九九年、マレーシアのスラン・イドリス教育大學に調査へ向かった。マレーシアも教育學院の改組で大学となり専門も拡大されていた。この大学は、クアラランブルから北に七〇キロのタンジュン・マリム

## 食品・栄養

新刊教科書

スポーツ栄養の食事計画  
理論と競技特性にあわせた実践

川野 田中茂穂  
目加田 優子・柳沢 香絵

食品開発論

鈴木 靖志

栄養疫学

栗木 清典

新調理システム対応  
給食経営管理論実習 演習

大原 栄二・近江 雅代

99項目でマスター  
生物・化学

大石 祐一・山本 祐司

改訂教科書

日本人の食事摂取基準(2025年版)ほかに対応した改訂版  
Nブックスシリーズ 各巻B5判 順次新デザインにリニューアル!!

六訂 公衆衛生学(第2版) 後藤 政幸・山口 良子 編著 248頁 3300円

三訂 給食の運営 長田 早苗・大原 栄二 編著 176頁 2640円

改訂 応用栄養学概論 渡邊 早苗・松田 早苗 編著 168頁 2640円

七訂 公衆栄養学 井上 浩一 編著 224頁 3080円

五訂 臨床栄養管理 寺本 房子・恩田 理恵 編著 280頁 3630円

調理科学(第6版) 森高 初恵子 編著 208頁 2860円

カレントシリーズ 各巻B5判

三訂 社会・環境と健康…  
公衆衛生学(第2版) 北田 善三・須崎 尚 編著 216頁 2970円

改訂 公衆栄養学(第5版) 由田 克士・荒井 裕介 編著 232頁 3080円

三訂 給食経営管理論 松井 元子・富田 圭子 編著 256頁 3740円

管理栄養士講座  
四訂 健康・調理の科学(第2版) 大越 ひろ・高橋 智子 編著 216頁 3410円

三訂 マスター栄養教育論実習 佐藤 香苗・安達 内美子 編著 184頁 2750円

三訂 スタディ応用栄養学 東條 仁美 編著 232頁 3300円

改訂 ライフステージ栄養学 稲山 貴代・小林 三智子 編著 240頁 3520円

三訂 栄養教育・指導実習 関口 紀子 編著 136頁 2420円

三訂 臨床栄養管理ポケット辞典(第2版) 松崎 政三・福井 富穂 編著 368頁 3300円

四訂 栄養教諭論(第3版) 金田 雅代 編著 224頁 3300円

四訂 栄養と健康 日本フード  
スペインヤリスト協会 編 200頁 2420円

改訂 調理学 日本フード  
スペインヤリスト協会 編 184頁 2310円

いまや健康は、誰もが関心を寄せるテーマです。テレビやインターネットでは健康情報が並び、書店には「免疫力アップ」や「腸活」「ウェルビーイング」といった活字が並びます。私たちは、病気になるだけ長く元気で生きたいと願い、健康食品やサプリメント、運動法などに時間もお金も費やしています。しかし、本当に「健康」とは、体に不調がない状態だけをさすのでしょうか。

世界保健機関(WHO)は、健康を「身体的・精神的・社会的に完全に良好な状態」と定義しています。けれども、現実には誰しも多少の痛みや不安を抱えながら生きています。では、それでも「私は健康だ」と言える人と、「もうだめだ」と思い込んでしまう人との違いは、いったいどこにあるのでしょうか。

筆者はその答えの一端を、沖縄県久米島での調査の中に見いだしました。

## 信仰と健康

久米島では、多くの高齢者が経済的には決して豊かとはいえない生活を送りながらも、穏やかで幸せそうに暮らしていました。日々の会話の中には「ヒヌカン」(台所にある火の神をさし、家族の健康や病気からの回復、厄払いなどを祈願する)や「トートローメー」(先祖の位牌のこと、先祖崇拝の対

象として各家庭で重要視されている)などの言葉が頻りに登場します。そこには、祖先を敬い、子や孫を思う「つながり」の文化が深く根付いていました。彼らは、年金や医療制度のことよりも、「家族が大切」「孫が生きがい」といった先祖から子孫をつないでいく絆

吉澤 剛 士

の「信仰」といっても、特定の宗教に属することを意味するものではありません。お墓でご先祖様に手を合わせたり、神社にお参りをしたり、朝日に向かって「今日も一日無事に過ごせますように」と祈ったりする。そんな日常の中の

「敬う心」が、心を整え、ストレスを和らげ、他者とのつながりを育てるのです。よく、日本人には信仰心がないように言われますが、そんなことはありません。神社に行くとおみくじを引いたり、テレビで流れるその日の何とか占いに一喜一憂したりします。さらに、厄年に体の調子が悪くなるのであれば、厄除け大師ではなく、人間ドックに行くべきかと思うのですが、大勢の人が何とかな動尊へと厄除けに行くのです。科学的にみても、信仰や感謝の気持ちは、ストレスホルモンの抑制や免疫力の向上に関係すると言われています。

健康とは、数値や検査結果で測れるものだけではありません。「ありがたい」と思える心の豊かさこそが、最も確かな健康の土台です。久米島の人々が教えてくれたのは、「健康」とは生き方であり、他者とのつながりを大切にする信仰のかたちなのだと気づくことです。

(十文字学園女子大学教授)

「敬う心」が、心を整え、ストレスを和らげ、他者とのつながりを育てるのです。よく、日本人には信仰心がないように言われますが、そんなことはありません。神社に行くとおみくじを引いたり、テレビで流れるその日の何とか占いに一喜一憂したりします。さらに、厄年に体の調子が悪くなるのであれば、厄除け大師ではなく、人間ドックに行くべきかと思うのですが、大勢の人が何とかな動尊へと厄除けに行くのです。科学的にみても、信仰や感謝の気持ちは、ストレスホルモンの抑制や免疫力の向上に関係すると言われています。

健康とは、数値や検査結果で測れるものだけではありません。「ありがたい」と思える心の豊かさこそが、最も確かな健康の土台です。久米島の人々が教えてくれたのは、「健康」とは生き方であり、他者とのつながりを大切にする信仰のかたちなのだと気づくことです。

(十文字学園女子大学教授)

台湾へは、二〇〇四年に初めて調査に行った。これまで台北教育大学、台中師範大学、屏東教育學院、花蓮教育大学など調査を行った。中でも、二〇〇七年と二〇〇九年には山口大学の学生十数名と台北教育大学を訪問し、大学のギャラリで展覧会を開催した。台湾は近くて遠い存在であったが、当時の学生達は異文化を受け止めることができ、よい交流となった。

調査内容は逐次記録したが、思い出すのは人々や風景、料理、においや味、熱気や肌で感じる感覚である。すべてに感謝しながら、今なお、調査を続けている。

(山口大学名誉教授)

「給食はまずい」を「給食はおいしい」に変える

効率と美味性の両立を目指して――

朝見 祐也

「給食はまずい」。この言葉を耳にしたことがある人は少なくないだろう。大量調理によって栄養管理が徹底され、安全で衛生的な食事が提供されている一方で、「味気ない」「温かくない」といった声があがるのも事実である。どうすれば「給食はおいしい」と言ってもらえるのだろうか。

給食とは、特定多数人に対して食事を提供すること、あるいはその食事そのものをさす。学校や保育所、病院、高齢者施設、事業所など、給食の対象となる施設は実に多様である。栄養バランスや衛生管理に細心の注意を払い、対象者の健康を支えることを目的に食事がつくられている。

しかし、給食には根本的な弱点がある。調理から提供までに時間がかかるため、どうしても「できたて」のおいしさを保つことが難しい。特に近年では、人手不足や効率化の要請により、調理済みの料理を冷却・保存して再加熱する「作り置き方式」が増えている。人手の多い時間帯にまとめて調理し、提供時に再加熱する方法や、専用施設（セントラルキッチン）で大量調理した料理を配送して提供する方法などが代表的である。これらの方法は、限られた人員で安全・安定的に食事を提供するうえで有効といえる。だが、再加熱によつて食感が変わり、香りが失われるなど、美味性が

犠牲になる場合も少なくない。「効率化が進むほど、食事の喜びが遠のいていく」とそんな現場の声も聞かれる。とはいえ、人手不足は深刻で、従来の調理体制に戻することは現実的ではない。今求められているのは「限られた条件の中で、どうすればおいしくできるか」を探る実践である。

ここにこそ、管理栄養士をはじめとする給食経営管理スタッフの知恵と工夫が生きて考えている。例えば、再加熱温度や時間を細かく記録し、対象者の食べ残しや満足度と照らし合わせる。調理工程ごとに官能的な変化を観察し、データを蓄積する。こうした地道な記録と検証の積み重ねが、施設独自の「最適な調理条件」を導き出す鍵となる。感覚や経験に頼るだけでなく、科学的根拠をもつて改善を重ねることが、給食の美味性向上につながる。さらに、現場での取り組みを学会や研究会で共有することも大切である。実践の知見が学術の場で共有されることで、調理技術や保存技術の新しい可能性がみえてくる。大学などの研究機関との連携が進むことは、「現場の経験」と「研究の理論」が融合し、より実効的な改善策が生まれるであろう。

給食が「おいしい」と感じられるようになれば、食べ残しは減り、食事を楽しくみにする人が増える。それは、単に栄養を満たすだけではなく、心の満足をもたらしすことにもつながる。給食とは、本来「命と心を支える食事」のはずである。これからの給食には、効率化と美味性の両立が求められる。その実現は、現場の実践と研究の連携によつてこそ可能になると考える。

給食はおいしいと、胸を張って言える未来へ。その挑戦は、すでに始まっている。（龍谷大学教授）

子ども主体の遊びを  
実現する保育の形とは？

伊勢 正明

保育実習の巡回指導のために訪問した複数の保育所で、大変興味深いお話を聞いた。それらは同一法人下の保育所というわけではなく、それぞれ別法人の保育所であったのだが、ほぼ同じ内容のご指摘をいただいた。

「私たちは、子ども主体の保育」の実践に取り組んでいるが、養成校の学生が指導実習のための相談にもつてくる指導案は、「斉保育」の内容ばかり。せっかく現場が子ども主体の保育の実践に取り組んでいるのにもつたない」という趣旨だ。

とある保育実習のテキストでも、同様の記述をみつけた。字面の上では見知った。疑問はとめてどく浮かんでは消えてゆが、解が一つも浮かんでこない……。しまいには、「令和七年度保育士養成研究所第一回研修会」でもこれに類する話題が扱われていたことを思い出し、世の保育者養成に携わる者全体の課題だ、という結論に無理矢理取めることにした。

ただ、無理に取めたものは何かの折に「それでよいのか？」と頭をもたげてくる。そこで、個人的に保育に関して心の拠所としている北海道の某保育所へ話を

聞きに伺ったり、巡回指導時にご指摘をいただいた保育所にも、再度意見交換のために訪れたりした。意見交換により私の認識はだいぶ明確になった。仮説だが、①子ども主体の保育を実現する活動に特定の「型」はない、②実習生が取り組む課題に応じて指導案の書式を選択できることが望ましい、である。子ども主体の保育は、子どもが保育所での生活や遊びを自らの想いや興味・関心に基づいて展開することを援助するものといえる。大切なことは、子どもに現在の活動についての想いを尋ね、子どもの中にある先の見通しを確かめつつ、次の活動の提案や約束をすること、と学んだ。

学生へ教授する内容はよしとして、教材の指導案書式には何らかの追加の工夫が必要だろう。

二〇二五年十月十一日、中教審教育課程部会の幼児教育ワーキンググループの初会合が、こども家庭審議会「幼児期までのこどもの育ち部会」の第一回保育専門委員会と合同で開催された、と報じられた。会議の場で「自由保育と一斉保育は対立構造ではなく、適切に組み合わせるハイブリッド型保育が必要」との意見が出されたようだ。

半分賛同できそうで、半分モヤモヤしている。今後

近 刊 案 内	
Nブックス 栄 養 教 育 論	吉岡有紀子 編著 B5 256頁 3410円
Nブックス 四訂 栄 養 指 導 論	相川りえ子 編著 B5 184頁 2750円
カレント 改訂 栄 養 教 育 論	桑野裕子・田中和美 編著 B5 224頁 3300円
新 生 物 学 テ キ ス ト (仮)	古庄 律・曾根英行 編著 B5 192頁 2970円
栄 養 を 学 ぶ 学 生 の た め の 運 動 生 理 学	坂手誠治 編著 B5 160頁 2530円
ジュニアスリートのためのスポーツ栄養実践ガイド	齋藤春香・渡邊元美 共著 B5 120頁 1980円
「改訂版」 五訂 応 用 栄 養 学 実 習	五関正江・小林三智子 編著 B5 216頁 3190円
ケーススタディで学ぶ栄養学	橋ゆかり・森美奈子 編著 B5 104頁 2640円
三訂 栄 養 教 育 論 実 習	稲山貴代・大森玲子 編著 B5 160頁 2530円
改訂 食 と 健 康 の 科 学	薬師寺哲郎・中川 隆 編著 B5 160頁 2530円
改訂 フードシステム入門 ―基礎からの食料経済学―	日本フードシステム協会 編 A4 96頁 別冊16頁 1430円
2026年版 フードスペシャリスト	日本フードシステム協会 編 A4 100頁 別冊16頁 1540円
資格認定試験過去問題集 2026年版	全国栄養士養成施設協会 編 A4 96頁 別冊16頁 1430円
教育・保育ほか	
新刊教科書 教職ライブラリ 生徒指導・進路指導論	住本克彦 編著 B5 152頁 2530円
はじめて学ぶ子どもの福祉	和田上貴昭・野島正剛 編著 A5 192頁 2420円
はじめて学ぶ子どもの養護	和田上貴昭・坪井 真 編著 A5 208頁 2310円
改訂教科書 コンパス 乳児 保 育 (第2版)	咲間まり子 編著 B5 144頁 2200円
子どもの食と栄養 (第6版)	小川雄二 編著 B5 192頁 2640円
改訂 疫学・保健統計 ―看護師・保健師・管理栄養士を目指す―	車谷典男・松本泉美 監修 B5 280頁 3960円
近 刊 案 内	
小学校音楽科教育法 ―表現と鑑賞を結ぶ授業づくり―	駒久美子・味府大香 編著 B5 144頁 2420円
教職ライブラリ 教 育 相 談	小泉晋一・鈴木聡志 編著 B5 160頁 2530円
教職ライブラリ はじめて学ぶ教育・学校心理学 ―児童生徒を理解するための基礎理論―	本田恵子 編著 B5 160頁 2530円
保育・教育カリキュラム論	三宅茂夫 編著 B5 152頁 2530円
ウエルネス・ノート 人生100年代 幸せな老後をデザイン	宮田浩二・石原俊一 編著 B5 160頁 2530円

炊き立てのご飯に好みの漬物。そのおいしさに、一膳余計に食べしてしまうかも。かつて漬物は、食事になくはならないものでした。無形文化遺産の「和食」の献立「汁三菜」にも漬物がみえ、茶事の懐石のしまいには湯桶と漬物、会席料理で「次はお食事になります」と声をかけられれば、ご飯と汁と漬物のことをさしています。

筆者は、博士課程で日本の野菜の漬物の文化史を研究しました。漬物は、歴史的、地域的に多くの種類があり、かつては莫大な量が生産消費され、素材や味の工夫がなされてきました。江戸時代には漬物の指南書が出版され、漬物専門店も多くありました。晩秋の江戸の武家屋敷には、干した大根・塩・ぬかを運び込み、大樽に一年分のたくあんを漬けにやってくる練馬の大根農家もいたのです。

漬物は遺跡には残らず、始まりを示すのは文字史料です。初見は奈良時代、長屋王邸跡の木簡に書かれた「進物、加須津毛瓜、醬津毛瓜、醬津名我、加須津韓奈須比、右種四物、九月十九日」です。貴重な醬や粕を用いた、尊い人への進物としての珍味でした。なすは「韓奈須比」の表記から、渡来した新顔野菜であることがわかります。漬物は、熟成によって醸成され、ご飯を食べるための味付けの

の食品で、時に贈答品、そして季節の風物でもありました。しかし近年、コンビニ弁当のご飯の真ん中に鎮座する赤い梅干しや桜色の大根漬けを見かけなくなりました。学校給食のカレーには、十五年以上前から福神漬けは添えられていません。漬物の消費量は、ご飯の消費量とほぼ同じ減少曲線を描きつつあります。

「嗜好品の存在」かもしれない。健康維持のために食べるべき食品ではないけれど、無いと淋しい、いわば心の栄養。お酒・お茶・お菓子、タバコなどをさします。筆者が漬物を食べたくなったら「これは嗜好品である」と、思うことにしています。ご飯や塩分の摂りすぎは、明日以降の食事の調節で相殺しよう、と。日本には、地域限定・季節限定の漬物がまだまだ多くあります。京都の聖護院大根の千枚漬け・すぎ漬け、長野の新物の野沢菜漬け、山形の雪菜のふすま漬け・焼畑赤かぶの甘酢漬け、大阪の泉州水なすのぬか漬けなど、故郷の味の記憶は大切な食文化です。家庭の手作り野菜の漬物も同様です。

漬物の存続は、嗜好品として大切に、時期と機会を決めて楽しむハレの日（特別な日）の「嗜好品としての意識」だと考えます。（元公立女子短期大学教授）

現代の漬物は嗜好品に

小川 聖子

な食品であり、保存食でした。香りを、歯ごたえもよいことから重宝され、酒の肴やお茶請けの側面もありました。落語の「長屋の花見」では、たくあんや大根漬け（ぬかみそ漬け）が、貧乏人の食べ物として登場します。一方吉原では、花魁たちが作った美味な梅漬けが、なじみ客への手土産となっていました。漬物はケの日（日常）

をたどり、ご飯が下げ止まってもなお減り続けています。おかずの種類や量が十分となり、ご飯を多く食べるための漬物の役割がなくなりました。加えて、国が食塩の一日摂取目標量を、男性七・五グラム、女性六・五グラム未満としたことも関係し、減塩は食生活の目標となりました。では、漬物はなくなってしまうのか？

をたどり、ご飯が下げ止まってもなお減り続けています。おかずの種類や量が十分となり、ご飯を多く食べるための漬物の役割がなくなりました。加えて、国が食塩の一日摂取目標量を、男性七・五グラム、女性六・五グラム未満としたことも関係し、減塩は食生活の目標となりました。では、漬物はなくなってしまうのか？

をたどり、ご飯が下げ止まってもなお減り続けています。おかずの種類や量が十分となり、ご飯を多く食べるための漬物の役割がなくなりました。加えて、国が食塩の一日摂取目標量を、男性七・五グラム、女性六・五グラム未満としたことも関係し、減塩は食生活の目標となりました。では、漬物はなくなってしまうのか？

観光行動の科学

―持続可能な観光地づくりに向けて―

古屋秀樹・岡本直久・全 相 編著

A5判／184頁 2420円



○データで観光を科学せよ。交通行動分析、行動経済学、心理学で旅行者の意思決定を解明。持続可能な地域づくりへ導く、エビデンスに基づく観光行動分析。観光実務の入門書。

観光経営学入門

千葉千枝子 編著

B5判／152頁 2530円



# 二〇二六年は 武庫川大学への助走の年

高橋 享子

武庫川女子大学は、二〇二七年四月に共学化し「武庫川大学」となる。日本最大の女子大学が共学化することに、我々の想像を超える大きな反響があった。少子化と女子大離れによる大学経営の難しさを論じるメディアの報道も多く、「女子大宣言」をする大学が現れるなど、共学化論争も巻き起こした。

武庫川女子大学は、決して後ろ向きの理由で共学化するのではない。むしろ女子大ルーツの特色ある共学像を打ち立てるため、「研究力とダイバーシティで旋風を起こす大学」を掲げ、新たな共学化に挑むのである。武庫川女子大学の母体となる武庫川学院は一九三九

の学びを男性にも広げる必要があると痛感している。ジェンダーバイアスに縛られない価値意識を、性別にかかわらず醸成し、互いの理解を深めることが、真の男女共同参画社会を実現するうえで不可欠である。

女子高校生の女子大離れも進んでいるが、これは、女性活躍の質的変化の投影であろう。いまや社会は男女の区別なく、リーダーや管理職で活躍する人材を求めている。二〇二五年十月には我が国初の女性首相が誕生した。「ガラスの天井」と呼ばれた女性の管理職比率の低さはこれを契機に上向くと期待される。

筆者自身、武庫川女子大学の卒業生であり、二〇二五年四月に本学初の女性学長に就任した。食物栄養の研究者として歩み出したころは、まだ研究職も男性中心で「男性の倍働かなければ」という気負いがあった。卒業して数年後、ようやく男女雇用機会均等法ができ、

現在は働く女性が全労働人口の四六％に達している。また、二〇二四年には、男性の育休取得率が四〇％を超え、日々の家事から子育て、介護と仕事の両立は男女問わない課題となつてい

## 国内における スポーツ栄養学の発展

田中 茂穂

筆者は先ごろ編者の一人として、「スポーツ栄養の食事計画―理論と競技特性にあわせた実践―」を建帛社より上梓することができた。二〇二四年度に女子栄養大学で開催された日本スポーツ栄養学会第十回大会（大会長・香川雅春先生）で実行委員の一人であった

以外、日本スポーツ栄養学会にもほとんど貢献していないのだが、本稿では、日本スポーツ栄養学会を含めた国内のスポーツ栄養学の現状について触れたいと思う。

スポーツ栄養学は、体育・スポーツ科学の学生にとつて、スポーツ心理学やトレーニング

常域への移行期まで改善した成人の一例」という「吃音」の症例報告でした。吃音は原因が明確でないことが多く、臨床で訓練を行う専門家はまだまだ多くありません。しかし、厚生労働省の「言語聴覚士学校養成所指定規則」で「吃音(流暢性障害)」を学ぶことが定められて

## 地中海に浮かぶ 小さな国で得た学び

池田 泰子

二〇二五年八月末、マルタ共和国で開催された第三十三回国際音声言語医学会(International Association of Logopedics and Phoniatrics: IALP)に参加し、ポスター発表を行いました。IALPは、音声・言語病理学、聴覚学、嚥下、コミュニケーション科学の専門家や研究者が集う非営利の国際組織が主催する学会で、三年に一度開催されます。次回、二〇二八年はチェコで開催、二〇三一年は日本が誘致を進めています。

マルタ共和国は、地中海に浮かぶ東京都の半分ほどの小さな国で、直行便がなく、成田から約十三時間、乗り継ぎのイスタンブールから約二時間半、長旅ではありますが、それでも訪れる価値のある国です。碧く輝く海と歴史ある街並みは、一度訪れたら忘れられません。さて、本題に戻りましょう。言語聴覚士が対象とする領域はとて

「日本音声言語医学会・学術講演会(日本音声言語医学会主催)」などでは、他分野の支援法や考え方に触れ、視野を広げる貴重な機会となります。

国際学会に参加して感じた最大の学びは、「言語障害者の立場を体験できること」です。現地では英語で思うように話せず、伝えたい

年齢の枠を超えて開くことは女子総合大学の責務であり、分断や対立を遠ざけて平和な社会を築く立学の精神にも合致する。本学は科学研究費採択などを指標とする研究力でも常に私立大学の上位につけており、多様な価値観が加わることで、さらなる研究活動の活性化が期待できる。

二〇二六年は「武庫川大学」への助走の年。「女子大学で培った特色ある教育」を継承し、「理系教育の振興」や「中高大・大学院一貫教育による研究力の推進」に取り組み、学生が自分らしく一生を描ききる力を得られる唯一無二の大学を目指したい。

「言語聴覚療法シリーズ」を全12巻に再編し全面刷新！国家試験出題基準、養成所指定規則に準じた最新版！すっきりと見やすいレイアウトで入門テキストの決定版！

## 『クリア言語聴覚療法』(各巻B5判)

シリーズ監修

内山量史・内山千鶴子

池田泰子・高野麻美



① 言語聴覚障害総論 内山量史・鈴木真生 編著 248頁 3960円

② 失語症 大塚裕一・宮本恵美 編著 192頁 3300円

③ 高次脳機能障害 浦野雅世・外山 稔 編著 272頁 4290円

④ 言語発達障害 内山千鶴子・後藤多可志 編著 224頁 3520円

⑤ 小児発声発語障害 佐藤聖紀子・緒方祐子 編著 232頁 3740円

⑥ 成人発声発語障害 椎名英貴・中山剛志 編著 264頁 4180円

⑦ 吃音・流暢性障害 池田泰子・坂田善政 編著 264頁 4180円

⑧ 音声障害 石毛美代子 編著 240頁 3850円

⑨ 摂食嚥下障害 稲本陽子・高野麻美 編著 248頁 3960円

⑩ 聴覚障害 佐藤紀代子・長谷川純 編著 360頁 5170円

⑪ 地域言語聴覚療法 内山千鶴子・黒川容輔 編著 192頁 3300円

⑫ 言語聴覚療法管理 内山量史・高野麻美 編著 208頁 3410円

採用者 図表のデジタルデータを提供、講義資料作成に活用できます。

日本人の食事摂取基準(2025年版)対応の最新版

2026年4月よりサブスク版をスタート!!

Exciteアドイン栄養プラス® Ver.2.0

高田和子・石田裕美・石原淳子・渡邊智子・竹林 純 監修

Ver.2.0からの新機能

○食品画像・料理画像を選択タイプアログに掲載

○食物繊維の分析法に準じた基準値を選択可能

○栄養成分表示用の成分項目プリセット など

「栄養プラス」オプションソフト

食物摂取頻度調査票FFQ NEXT Ver.2.0

国立がん研究センター 著作 石原淳子・高地リベカ 監修

紙媒体、Web回答フォーム、エクセルシートといっ

た、多様な方法で回答収集が可能。

当社HPからも見本請求いただけます。

ご勤務先・ご所属等が変わられましたら、当社までお知らせ下さい。なお、ご自宅の住所をご教示頂ければ、本紙「土筆」を「ご自宅宛にお送り致します」

tkrushi@kenpaku.co.jp 個人情報保護に厳密に管理致します