

商品等やサービスの安全に関する領域

## 家庭科における安全・安心な調理実習のために



鹿児島大学教育学系講師 瀬川 朗

## 家庭科における安全・安心な調理実習のために

鹿児島大学教育学系講師 瀬川 朗

消費者庁は、「消費者教育が育むべき力」として「商品等やサービスの情報収集に努め、内在する危険を予見し、安全性に関する表示等を確認し、危険を回避できる力」<sup>\*</sup>を挙げています。これは、子供たちが「食」と向き合い学ぶ、学校現場においても例外ではありません。家庭科教育の場面では、調理実習における危険が数多くみられます。調理実習における危険とその対策について、家庭科教育が専門の瀬川氏（鹿児島大学講師）にご寄稿をいただきました。教員が危険を事前に把握し、取り除く「安全管理」を基礎に、子供たちが主体的に危険を捉え対策するのを助ける「安全指導」の適切な組合せが求められています。

※令和5年3月28日閣議決定「消費者教育の推進に関する基本的な方針」より引用

### ■ヒヤリ・ハットの経験はありますか？

食の安全を揺るがす食中毒やアレルギー事故の報道が絶えません。残念なことに、安全であるべき学校における調理実習においても、毎年のように食中毒による事故が発生しています。厚生労働省によれば学校（給食施設、寄宿舎を除く。）における食中毒発生事例は平成30年から令和4年まで2～12件／年で推移しており（表）、そのうち多くは家庭科（技術・家庭科を含む。）における調理実習で喫食したものが原因であると考えられます。

一般に、重大事故の背後には多数の軽微な事故やヒヤリ・ハット（＝事故には至らなかったものの、ヒヤリとしたりハッとしたりすること。）があるといわれます。ある研究によれば、小学校では12.6%、中学校では11.9%の教員が「食中毒など衛生上の問題、食物アレルギー」について具体的な危険やヒヤリ・ハットを経験したことがあると回答しています（Ito他，2022）。特に小学校では、やけど、切り傷の発生に次いで3番目に多く、断じて見過ごされるべき問題ではありません。

**表 平成30年～令和4年の学校（給食施設、寄宿舎を除く。）における食中毒発生事例  
（厚生労働省食中毒統計資料をもとに筆者作成）**

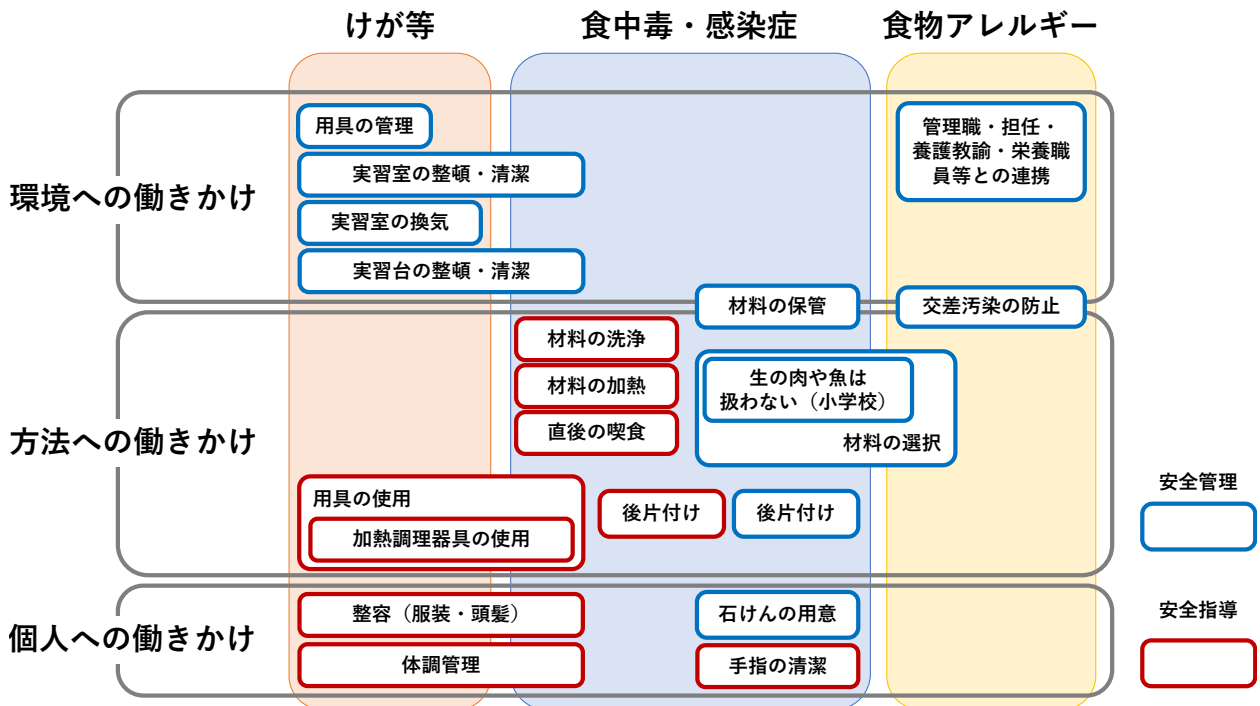
年	件数（件）	患者数（人）	病因物質
平成30年	12	333	カンピロバクター、ぶどう球菌等
平成31年・令和元年	6	85	カンピロバクター、ウェルシュ菌等
令和2年	3	56	カンピロバクター、ウェルシュ菌
令和3年	2	86	サルモネラ属菌、ウェルシュ菌
令和4年	4	65	自然毒（じゃがいも）、カンピロバクター

## ■調理実習における安全対策

それでは、調理実習における安全対策には、どのような手立てが考えられるでしょうか。中学校学習指導要領（平成29年告示）解説（家庭編）では、「安全管理」として「実習室等の環境の整備と管理」・「材料や用具の管理」、そして「安全指導」として「実習室の使用等」・「学習時の服装及び留意事項」・「校外での学習」の各項目における留意点が述べられています。ここで、「安全管理」とは、危険を早期に発見してそれらを除去すること、万が一の事故に対応できる体制を事前に確立しておくこと等を指し、児童・生徒の目に直接触れない水面下での業務が大半を占めます。一方、「安全指導」とは、教師が主に授業内で児童・生徒に自身の安全確保のために必要なことはどのようなことか考えさせ、実践させることです。小学校学習指導要領では、家庭科は体育科とともに「安全指導」をすべき教科等の筆頭に挙げられています。「安全管理」と「安全指導」の両面から対策を実施することで、安全・安心な調理実習が成り立ちます。

これらを踏まえ、調理実習において求められる具体的な安全対策についてマッピングしたものが下の図です。図では安全対策を「環境への働きかけ」・「方法への働きかけ」・「個人への働きかけ」に分類して表しています。注目したいのは「方法への働きかけ」において「安全管理」と「安全指導」が複雑に絡み合っていることです。例えば細菌性食中毒予防の三原則として「つけない・増やさない・やっつける」、ウイルス性食中毒予防の四原則として「つけない・持ち込まない・ひろげない・やっつける」が知られていますが、これらは児童・生徒に伝えるべき教育内容であり、そして同時に学校や教師が準備段階から実施までを通じて意識しなければならないポイントです。加えて、食物アレルギー事故防止においては、「安全指導」の余地が少なく、「安全管理」の比重が極めて大きいことが改めて確認できます。それゆえ、食物アレルギー事故は児童・生徒に対する指導の工夫によって防ごうとするのではなく、そもそも三大アレルゲン（小麦・卵・乳）を含む材料を使用しない等の対応が推奨されます。

図 調理実習において求められる安全対策マップ（筆者作成）



## ■より安全・安心な調理実習へ向けて

近年の学校における調理実習をめぐる話題として、教育課程の面では小学校における、じゃがいもの題材指定、児童・生徒の実態の面ではアレルギー疾患の増加等が挙げられます。前者のじゃがいもの題材指定については、家庭科の調理実習では長らく野菜をゆでる活動が行われてきましたが、食材については特段決められていませんでした。ところが平成29年の学習指導要領の改訂では、青菜とともにじゃがいもをゆでることが明記され、教科書でも以前に比べ大きく扱われるようになりました。学校菜園で育てられた未成熟なじゃがいもや、直射日光が当たる等不適切な環境で保管されたじゃがいもによる食中毒が発生していることは、このことと無関係ではないと考えられます。また後者に関連して、学校における食物アレルギー疾患の有病者の比率は2004年に2.6%、2013年に4.5%、そして2022年に6.3%と調査のたびに増加していることが報告され、学校におけるアレルギー疾患への対応の充実喫緊の課題です（公益財団法人日本学校保健会，2023）。

求められる対応の多様性・複雑性が増す中、新型コロナウイルス感染症の流行による調理実習の自粛を経て、これまで学校現場で受け継がれてきた基本的なノウハウが失われていないか懸念されます。しかし一方で、調理実習における安全対策は個々の教員の努力のみに頼るべきことではありません。老朽化した設備、不足する備品等がないか点検する、養護教諭や学校栄養職員を含む全教職員がいつ、どのような調理実習が行われているのかを把握しておく、といった業務を個々の教師に一任してしまう例がしばしばみられます。しかし、実習室のメンテナンスや備品補充をしたり、家庭科の指導計画を全教職員が確認できる体制を整えたりするには、管理職のリーダーシップが欠



かせません。また、重大事故やヒヤリ・ハット事例の取りまとめやフィードバック、各教員が知識をアップデートするための研修機会の確保等に対しても、教育委員会および校長が責務を十全に果たすことが求められます。

なお、家庭科教員を養成する大学等では、三大アレルゲン対応の「ユニバーサル調理実習」の提案・実践（佐藤他，2023）や家庭科室での衛生安全ガイドブック（東京学芸大学 家庭科室の衛生・安全を考える会，2020）の公開等支援のための取組が進められています。安全・安心な調理実習の実現のために、このような学校現場の垣根を越えた情報共有が進むことを切に願います。

#### 《参考資料》

厚生労働省. 食中毒統計資料. [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html) (2023年11月20日最終アクセス)

Ito, Y., Ito K. and Yamamoto N. (2022). Risk Conditions in Home Economics Classes: Creating an Ideal Support System for Risk Avoidance. *International Journal of Curriculum Development and Practice*, 25 (1), 15–26.

公益財団法人日本学校保健会. (2023). 令和4年度アレルギー疾患に関する調査報告書. <https://www.gakkohoken.jp/books/archives/265> (2023年11月20日最終アクセス)

佐藤佐織・増淵哲子. (2023). コロナ禍での中学校家庭科調理実習課題「Stay Home Cooking」：三大アレルゲン対応の「ユニバーサルレシピ」を活用した自学学習. *群馬大学教育実践研究*, 40, 131–141.

東京学芸大学 家庭科室の衛生・安全を考える会. (2020). 調理実習における家庭科室での衛生安全ガイドブック 小学校版. [https://www2.u-gakugei.ac.jp/~seikatsu/pdf/contents/guide\\_book1.pdf](https://www2.u-gakugei.ac.jp/~seikatsu/pdf/contents/guide_book1.pdf) (2023年11月20日最終アクセス)

東京学芸大学 家庭科室の衛生・安全を考える会. (2020). 調理実習における家庭科室での衛生安全ガイドブック 中学高等学校版. [https://www2.u-gakugei.ac.jp/~seikatsu/pdf/contents/guide\\_book2.pdf](https://www2.u-gakugei.ac.jp/~seikatsu/pdf/contents/guide_book2.pdf) (2023年11月20日最終アクセス)

もっと知りたい方はこちら!

東京学芸大学 家庭科室の衛生・安全を考える会

「調理実習における家庭科室での衛生安全ガイドブック 中学高等学校版」(東京学芸大学, 2020)

[https://www2.u-gakugei.ac.jp/~seikatsu/pdf/contents/guide\\_book2.pdf](https://www2.u-gakugei.ac.jp/~seikatsu/pdf/contents/guide_book2.pdf)

科学的根拠に基づく食情報を提供する消費者団体FOOCOMホームページ

「調理実習におけるジャガイモの食中毒を防ぐには?」(瀬川 朗, 2020)

<https://foocom.net/column/segawa/18364/>