

令和2年度とくしま政策研究センター調査研究

消費者教育が地域を変える！

～地域課題は次の世代を育てる学びの宝箱～



徳島県南部総合県民局

令和3年3月

I 序論

1 目的

近年、高度情報化の進展に伴い、インターネット、スマートフォン等の利用が拡大し、これに併せて、キャッシュレス決済の普及が進んでいる。キャッシュレス決済は、気軽に支払いができる便利さがある一方、「お金を使った」という実感がわきにくいことから、適切に利用する知識や判断力を身に付ける必要がある。

また、人や環境、社会に配慮した新たな消費スタイルとして注目されている「エシカル消費」の認知を浸透させるため、自らの消費行動が地域や環境に影響を及ぼすことを自覚し、持続可能な社会の構築に向けて、積極的に参画することができる実践的な態度を育成する取組が求められている。

本調査では、小学校で必修となったプログラミング教育と地元農水産物を学びのコンテンツとして取り上げ、小・中・大学生に探究的な学びの機会を設けることを通じて、消費者として必要な知識や技術を習得し、将来「自立した消費者」として主体的に判断し、行動することができる消費者を育成する。加えて、参加者に対して、消費生活に関する意識調査等を行い、現状や課題を分析するとともに、見えてきた課題への対策について検討する。

2 本調査の内容

以下の各事項について、調査を実施した。

(1) プログラミングを通じた消費者教育の実施

小学生を対象にクレジットカード作成のプログラミングを行い、その技術を習得する過程において、カード決済の仕組みを学ぶとともに、金融リテラシーを身につける。

(2) 地元農水産物の活用を通じた消費者教育の展開

① 中学生による「食」をテーマにした探究活動

中学生が自ら地域の「食」について参加者間で意見交換することで、中学生が地元の「食」を取り囲む現状や課題を分析し、改めて地元の良さを見直し、地産地消の必要性を学ぶ。

② 大学生によるカレー調理を通じた地産地消の普及啓発

県内大学生が牟岐町の農水産物を使い、誰もが簡単に調理できるカレーのレシピを考案する。また、取組をウェブ上で公開することにより、地域の食に対する関心や意識を高めるとともに、食に対する正しい知識や食の大切さ、生産者への感謝の気持ち、食品ロスの削減などについて普及啓発を図る。

③ 食実態調査をもとにしたメニューの考案

県外大学生が、大学生を対象として食実態の調査を行い、分析結果に基づき、大学生が実践しやすいバランスの取れた経済的なメニューを考案し、無理のない範囲で環境や地域に貢献するエシカル消費につなげる。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



II 調査1 プログラミングを通じた消費者教育の実施



1 調査の背景とねらい

インターネット社会の到来により、キャッシュレス決済は急速に広がっている。令和元年10月、消費税率が10%に引き上げられたと同時に、それに伴う需要平準化策として、キャッシュレス・ポイント還元事業が我が国でも導入され、新型コロナウイルスの感染予防の観点から非接触型決済が注目されるようになった。世界に目を向けると、各国のキャッシュレス決済比率は、韓国(98.4%)、中国(60%)、シンガポール(58.8%)に比べて我が国は19.8%と大きく出遅れている。こうした世界のトレンドをみると、我が国のキャッシュレス決済はここ数年で急速に伸びることが明白である。

主要国におけるキャッシュレス比率

	キャッシュレス比率(※)			同期間におけるキャッシュレス化進展の施策例
	2007	2016	07年→16年	
韓国	61.8%	96.4%	+34.6%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 非現金決済利用時の消費者向け還元制度の拡充(還元率や対象の拡大) ✓ 小規模加盟店向け加盟店手数料の規制
イギリス	37.9%	68.7%	+30.8%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ロンドン五輪(2012年)を契機とした政府主導の非接触決済(デビットカード)普及促進、決済インフラを担う専門組織による決済の高度化
オーストラリア	49.2%	59.1%	+9.9%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 国産決済サービス(デビットカード)EFTPOSの非接触決済対応 ✓ インターチェンジフィー等の手数料規制
シンガポール	43.5%	58.8%	+15.3%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 国家の電子化に早から取り組んでいたほか、近年政府による「スマートネーション構想」のもと、キャッシュレス社会実現にかかる施策を推進中
カナダ	49.0%	56.4%	+7.4%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 政府によるペニー硬貨の廃止や小切手の廃止 ✓ 低廉なインターチェンジフィー水準に関する当局と国際ブランドとの合意
スウェーデン	41.9%	51.5%	+9.6%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 政府による脱現金社会に向けた法的な手当て(ex.店頭での現金決済お断り等)
アメリカ	33.7%	46.0%	+12.3%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ VISA・MasterCardが中心となりカード決済普及を促進、近年は非金融事業者による決済サービスが普及
フランス	29.1%	40.0%	+10.9%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 現金支払い上限(1,000ユーロ)の設定 ✓ インターチェンジフィー規制の導入
インド	18.3%	35.1%	+16.8%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 国産のデビットカードシステムRupay開発・普及促進のほか、加盟店手数料の上限設定 ✓ 政府主導で「デジタルインド計画」を推進中
日本	13.6%	19.8%	+6.2%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 電子マネーの利用が拡大しているものの、引き続き現金志向が強く、キャッシュレス化進展せず
ドイツ	10.4%	15.6%	+5.2%	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 現金志向が強く、キャッシュレス化進展せず
中国(※※)	(参考) 約40%(2010年)⇒約60%(2015年)			<ul style="list-style-type: none"> ✓ 北京五輪(2008年)を契機とした政府主導の銀聯カードの普及促進 ✓ インターチェンジフィー・加盟店手数料等規制によるアクセプタンス促進

出典:キャッシュレス化推進に向けた国内外の現状認識(2018年2月8日 株式会社野村総合研究所)

一方で、電子決済のトラブル、これにまつわる犯罪なども絶えない。子どもたちにとっても、ゲームへの課金やポイントカードの利用といった「目に見えないお金やポイントの動き」が身近に存在し、お金を使う実感を得ることなく、お金を支払うといった状況が生まれている。

今回の取組は、新学習指導要領で必修とされた「プログラミング」と「消費者教育」を掛け合わせ、探究的、体感的な学びの機会を設けたいとの発想のもと本調査を企画した。

2 対象者

小学4～6年生13名

3 実施内容

(1)運営体制

講師 土居 郁男 氏（スターティングPCスクール代表）
玉田 樹身英 氏（徳島県金融広報委員会金融広報アドバイザー）
当日スタッフ 牟岐町教育委員会職員1名，大学生5名
事務局 特定非営利活動法人牟岐キャリアサポート

(2)プログラム

参加者は2人1組で協力しながら参加し，スタッフが適宜サポートした。プログラムは以下のとおりである。

○子どもプログラミングセミナー

1日目（8月19日）

- ・プログラミングで遊ぼう
プログラミングアプリ Scratch を使ったゲームづくり
- ・カードの仕組みを知ってマイカードを作ろう！
カードの簡単な仕組みを理解し，Scratch でプログラミング

2日目（8月20日）

- ・クレジットカードの仕組みの理解
- ・買い物体験ができるプログラムを作成，カードのデザイン

3日目（8月21日）

- ・実際にカードを使って楽しむ方法を考えよう！
ポイントカード，入場券などのアイデアだし

○キャッシュレス決済セミナー

- ・目に見えないお金の使い方に気を付けよう
仮想遊園地での買い物体験を通じて，現金とカードで使い方の違いがあるかを体感した上で，計画的に使うためにはお小遣い帳をつけることが有効であることを学ぶ。



<参考>本セミナーのカード決済プログラミングで利用した技術

本セミナーでは、徳島文理大学の林 向達准教授により作成された「Pasorich (パソリッチ)」という技術を利用した。

この技術は、Scratchの拡張機能で、Pasori カードリーダーによるICカードの読み込みが可能となるブロックが追加される。



Pasori カードリーダー



Felica カード

(3)アンケート調査

参加者へ実施したアンケート結果について、特徴的なものを紹介する。

ア キャッシュレス決済について

- お金以外で買い物をしたことがある人数は13人中4人(クレジットカード4人, プリペイドカード3人複数回答可)であった。
- セミナーを通じて、キャッシュレス決済について質問したところ、「便利」との回答が13人中10人であり、「使いすぎに注意したい」との回答が12人中10人であった。セミナーを実施したことで、キャッシュレス決済の利便性と同時にその危険性について認識することにつながった。

- ゲーム課金をしたことがある人数は13人中4人(30.7%)であり、コロナ禍でゲーム利用時間が増えていることが指摘される中、ゲーム課金への消費者教育は必要になっている。
- セミナー後の感想では、「キャッシュレス決済は便利だと思った」、「お金を大事に使いたい」、「お小遣い帳は大切である」との意見が得られた。

イ プログラミングについて

- セミナー後、プログラミングに「とても興味を持った」が8人、「少し興味を持った」が4人と、回答のあった12人全員が興味を持つようになった。
- 牟岐町で開催するイベント等をプログラミングで盛り上げたいとの意見が、参加者全員から得られた。

4 実施結果と今後の展望

(1)実施結果

小学生が当セミナーに参加した動機は、「面白そう」が6割を超え、個別に行ったヒアリングでも、「パソコンを使う」、「カードをつくる」といったプログラミングの内容に興味を示す生徒も多かった。今回は、ゲーム的要素を含むプログラミングと消費者教育を組み合わせることで、正しい金融リテラシーを身につけることができた。

その上で、キャッシュレス決済の便利さや簡単さを感じたと同時に、お金を払った感覚が薄れる不安や怖さも感じることができ、消費者としての気づきが多く引き出された。

また、金融広報アドバイザーによるカード決済と現金支払によるお金の動きを体感させるセミナーをプログラミングセミナーと合わせて実施したことで、セミナー終了後のアンケートにおいて「お金の使いすぎに注意したい」との回答が12人中10人を占めるなど消費者教育面での効果を高めた。

(2)今後の展望

本調査では、「クレジットカードのプログラミング」、「キャッシュレス時代の

賢い消費者の育成」の2点を同時に学ぶことができるプログラム構成になっており、学校教育現場において、実践することが可能である。今後、小学生にとって、プログラミングに触れる機会が増えることや小学生はプログラミングに興味を持っていることから、プログラミングを入り口としてキャッシュレス決済などの消費者教育を実施することは効果的であると考えられる。

他方で、新型コロナウイルス感染症による自粛生活に伴い、子どもがスマートフォンを使ったゲームをする時間が増えてきているとともに、子どものゲーム課金の機会も増加してきていることから、インターネットを介して遊ぶオンラインゲームに関する相談も、コロナ以前に比べて大幅に増えている。

本調査は、こうした今日的な課題に対するアプローチの手段を提示できたのではないかと考える。



Ⅲ 調査2 地元農水産物の活用を通じた消費者教育の展開

① 中学生による「食」をテーマにした探究活動

1 背景

新型コロナウイルス感染症による緊急事態宣言が発令されたことに伴い、県内中学校も例外ではなく、臨時休校を余儀なくされた。中学生においては、学校が休校したことで、生活行動が大きく変化し、その中の1つが食事である。具体的には、学校での給食や家族との外食の機会が減った一方で、自宅で食事をする機会が増えた。こうしたライフスタイルの中で、食べることや食を通じた故郷や社会への関心が高まりを見せ、中学生自身からも「食事が家ででの楽しみとなった」や「牟岐町の食材がどこで生産されているか気になった」、「生産者の苦労や楽しみを学ぶとともに感謝の気持ちを伝えたい」といった意見が得られたことから、牟岐町で構築されているプログラム「シラタマ活動」を活用しながら、地元の食についての探究活動を実施することとした。



<参考>

牟岐町では、子どもたちが主体性や協調性といったコミュニケーション力を身に付けるため、自分たちで地域の課題を解決するための企画を立て、実際に実現させていくプロセスを経験させることを目的とした中学生対象のキャリア教育プログラム「シラタマ活動」を構築している。

2 対象者

中学3年生7名



3 実施内容

(1) 運営体制

中学生指導	特定非営利活動法人ひとつむぎ
事務局	特定非営利活動法人牟岐キャリアサポート，牟岐町教育委員会
支援者	牟岐の子どもを育てる会，牟岐町商工会，地域おこし協力隊

(2) 実施状況(時系列)

- 活動内容の決定（6月6日）
 - ・「牟岐町産100%ピザ」に挑戦

- ・ビーチコーミングの採集物や野菜くずを使ったアート作品制作
- ・地域で「食」に携わる方の写真・動画撮影

- 地域の支援者が加わり，活動内容の具体化（7月25日）
- 地域の支援者と協働した活動（8月1日～9日）
- 成果発表会（8月10日）
- 活動の振り返り（9月26日）

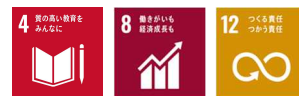


(3)プログラムの詳細

ア 「牟岐町産 100%ピザ」に挑戦

中学生の「地産地消の料理をつくりたい」との意見を元に，具体的な料理を考える過程で「牟岐町産 100%ピザ」に挑戦することが決定した後，以下のとおり作業を進めた。

- ①牟岐町内の農家や漁協の協力の下，食材集め
- ②インターネットでレシピ調べ
- ③ピザの試作を重ね，完成
- ④活動をまとめた動画の制作



イ ビーチコーミングの採集物や 食材の廃棄箇所を使ったアート作品制作

町内の海岸で漂着物を採集，観察するビーチコーミングを実施した結果，漂着物の中には，ペットボトルなどプラスチックが多く，中国など外国由来のものが含まれていた。また，採集した貝殻やビーチグラスとピザづくりの際に発生した野菜のへたなどを使ってアート作品を作成した。





ウ 地域で食に携わる方の写真・動画撮影

中学生が動画撮影・編集に詳しい地元の方から指導を受けながら、取材，シナリオ作成，撮影，編集を行い，動画作品を完成させた。

<作品1> 地域の食を支える人

牟岐町内の飲食店，農家等を取材



<作品2> 農業修行をする若者のミニドラマ制作

農業体験，牟岐町で生産される野菜を知る



<作品3> 漁師の方へのインタビュー

ピザの食材調達を兼ねた漁師への取材



4 実施結果と今後の展望

(1) 実施結果

本調査を通じて、中学生から以下のとおり回答が得られた。

ア 「食」に関する意識の変化

地元生産者を訪問したフィールドワーク、映像撮影を通じて、中学生は地元の食に対して強く意識するようになった。

- 「食に関する知識やよいものを選択すること、食生活を健全にすることに興味があるか」との質問に対して、活動後は、全員が「活動を通じて食生活に興味を持つようになった」と回答した。
- 「健全な食生活を実践していますか」との質問に対して、活動後は全員が「健全な食生活を心掛けるようになった」と回答した。

イ 地産地消の意識の高まり

「牟岐町産 100%ピザに挑戦」など、食べ物の生産地を意識させるコンテンツを準備し、地元生産者と対話する時間も設けたことから、地産地消の意識が高まった。中学生は、生産現場から食卓までの繋がりを学んだ。

- 食の安全性について、活動以前から全員が「常に意識している」または「意識している」と回答していたが、これに加えて、活動後は全員が「どこで生産されているか意識するようになった」と回答した。
- 活動後の感想では、「新鮮な生産物は美味しい」、「地元の食材を食べたい」、「地元の食材をもっと知りたい」など、地産地消を意識した意見が得られた。

ウ 食料を大切にする気持ちの芽生え

SDGs の視点から、先進国の食品ロスと途上国の飢餓の状況について考える時間をとり、野菜のへたなど廃棄物を使ったアート作品を作った。自らが調理することにより、食料の大切さを意識する態度や発言が増えた。

- 活動後、7人中6人が、「食べ残しや食品廃棄を減らしたい」と回答した。

本調査は、中学生が「コロナ禍での自粛生活」における「食」への関心を持ち、自らが活動内容を提案したものである。大学生や地域支援者が、中学生の主体性を尊重したことにより、生産者の思いや食材の可能性など深い学びを与えることができた。また、廃棄している物がアート作品に生まれ変わることを学び、自分たちの住んでいる地域の環境の保全やものの再利用といった住み続けられる街や環境への意識が変わる機会となった。

(2)今後の展望

本調査で作成した「牟岐町産 100%ピザ」のレシピはカード化し、町内のスーパーに配架することで、町民の地産地消意識の醸成を図りたいと考えている。加えて、中学生が作成した動画は牟岐中学校に寄贈し、消費者教育の普及啓発に役立ててもらうとともに、町内イベントが再開された際に、活用してもらえよう調整したい。本調査結果からも地産地消を意識させる消費者教育プログラムを県内に広げていくことが重要であると言える。



② 大学生によるカレーの調理を通じた地産地消の普及啓発



1 調査の背景とねらい

新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、自宅で過ごす時間が増えていることを地元食材に目を向ける好機と捉え、誰もが親しみのある「カレー」を題材として、地元食材を使ったレシピを情報発信することや県南の食材に目を向けるキャンペーンの実施等を通じて、「地産地消」を推進したいと考えた。

2 実施内容

本調査は、県内大学の学生3人が、地域の方と食材の調達やレシピ開発で協働し、出来上がったカレーをSNSを活用し、情報発信することとした。



また、近年は食料流通システムが整備されたことに伴い、世界各国から季節に関係なく、食材が供給されるようになったことから、食材の「旬」を意識することが難しくなっている。そこで、地産地消の第一歩として、「牟岐の美味しい食材カレンダー」を作成することとした。

(1) 牟岐町食材を使ったカレーレシピの考案と情報発信

カレーレシピの考案を以下のとおり行い、出来上がったレシピは、メディアプラットフォームサービス「note」に記事を掲載した。

- ・大学生が釣った「豆アジ」のカレー（6月）
- ・大学生が収穫した「夏野菜」のカレー（7月）
- ・コロナ禍で出荷量が減った「伊勢えび」のカレー（10月）
- ・「もち麦」を原料にした麺を使ったカレーあんかけ麺（11月）



(2) 「県南カレー発掘キャンペーン」の実施

県南産の食材を使ったカレーの写真を募集し、牟岐カレープロジェクトとして作成していたSNS（フェイスブック、インスタグラム）で紹介した。

○応募期間 令和2年9月19日～10月31日

(開始日は食育の日「19日」に合わせる)

○要件 県南産食材を1種類以上使ったカレーの写真を募集

○応募内容 応募件数は54件、使用食材は42種類

- ・野菜・果物（オクラ、じゃがいも、スダチなど）
- ・魚介類（アオリイカ、伊勢海老、ハモなど）
- ・肉・卵（阿波尾鶏、牛肉、卵）
- ・穀物（お米、もち麦）
- ・加工食品（ハチミツ、番茶、味噌など）

○情報発信 SNSに加えて新聞、テレビ、ウェブサイトでも情報発信

**牟岐
カレー
プロジェクト
県南カレー発掘
キャンペーン
2020.9.19～10.31**

応募者の中から
抽選で
牟岐町産
農水産物を
プレゼント☆

県南産の食材を使ったあなたのカレーを募集します！

県南カレー発掘キャンペーンは、
県南産の食材を使ったカレーを作ることで、県南にはたくさんの食材があることを改めて知ってもらうなど、
地産地消を推進することを目的としています。
ぜひ、県南産の食材を使ったあなたのカレーを教えてください☆
応募いただいたカレーは、牟岐カレープロジェクトのFacebookやInstagramに掲載します。
応募者の中から抽選で牟岐町産の農水産物をプレゼントします。
・Aコース 新米食べ比べセット(10名) ・Bコース 伊勢エビ引き換え券(3名)

【応募の手順】
(1) 県南産の食材(米も可)を
1種類以上使ったカレーを調理
(2) カレーの写真を撮影
(3) 必要事項を記録の上、写真を添付しメールで応募

◎必要事項
・使った県南産の食材とその産地名(市町名)
・応募者の方のペンネーム
(FacebookやInstagram掲載時に使用します)
・希望するコース名(AコースorBコース)
※Bコース当選の場合は、牟岐町で引き取りしていただく必要があります。
あらかじめ御了承ください。

【応募期間】9月19日(土)～10月31日(土)
<送付先アドレス>nanbu_c_m@pref.tokushima.jp

牟岐カレープロジェクトページ

Facebook, Instagramアカウントをお持ちの方は
ページのシェア、いいねを
積極的にお願いたします☆
Instagram: @mugi_lovers

お問い合わせ: 徳島県南産総合県民局
地域創生部農産課<農産>地域振興担当
TEL:0884-74-7317

●牟岐カレープロジェクトとは
大学生が牟岐町産の食材を使ったカレーレシピを考案、
SNSを活用して、食に対する正しい知識やエシカル消費、
食の大切さの理解を促す活動です。

<参考 キャンペーン応募写真>



(3) 牟岐の美味しい食材カレンダー作成

- 牟岐町役場産業課と連携し、JAかいふ、牟岐漁協等から聞き取り調査を実施
- 野菜58品目（米5銘柄）、水産物12品目をピックアップし、収穫・水揚げ時期を特定
- 上記のうち主要品目を選び、大学生がカレンダーをデザイン
- 完成したカレンダーを牟岐小学校及び中学校の全生徒・全教職に配布
- 中学生に対してアンケート調査を実施
- 牟岐町立図書館主催のSDGsセミナーなどで配布



牟岐の美味しい食材カレンダー

地産地消を
進めよう！

農作物	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
おぎ												
ほうれんそう												
アロココリー												
なのほな												
あまなつ												
おみげ												
きゅうり												
トマト												
オクラ												
ゴーヤ												
ごつまいも												
だいこん												
はくさい												
もちもぎ												
ハナエチゼン												
コシヒカリ												
あわみのり												
キヌヒカリ												
あきこかり												

大学生が牟岐の農家に聞きました！



牟岐の農業を守る会
井上会長

私の仕事は野菜を作ることです。生産者として、良いものを、恥ずかしくないものを提供しよう頑張っています。一年を通して大体6、7種類くらい品目を生産していますが、私の一押しはもちもぎです。スープに入れたり、サラダに入れたり、もちろん、白ご飯と一緒に混ぜ込んで美味しくいただきます。今年もちもぎも作って、大成功でした。(聞き手：真実 未有)

大学生が牟岐の漁師に聞きました！



牟岐東漁協 竹本組合長

漁師は自然を相手にする職業です。長年の経験や勘が問われることもあります。最近では自然の保護は漁師にとっても大きな課題となっています。海だけでなく、山や川も繋がっています。プラスチック削減に向けてレジ袋が有料になったりしていますよね。私たも海で使う網など海に残していかないよう注意を払っています。地域に根付いた「食」に興味を持ってもらうとともに、生産現場である「海」の環境についても一緒に考えて欲しいと思います。(聞き手：山田 恵里花)

水産物	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
れんごダイ												
イトヨリ												
ワジキ												
イサキ												
天巻												
ナガレコ												
ほも												
アワビ												
アジ												
イセエビ												
ウケボ												
アオリイカ												
ゲレ												

「エシカル消費」とは？
商品が私たちの手に届くまでの背景や商業された後のことを考えて、人や社会、地域や環境に配慮されている商品を購入することです。地域で生産された食材をその地域内で消費する地産地消は、エシカル消費のうちの一つです。

「牟岐の食材カレンダー」
発行 特定非営利活動法人牟岐キャリアサポート
〒775-0004 徳島県海部郡牟岐町大字川長字新光寺62

(4) 中学生及び町民に対するアンケート

牟岐中学校に「牟岐の美味しい食材カレンダー」を配布したのに合わせて、アンケート調査を実施し、43名から回答を得られた。

- 地元で採れる食材が5つ以上頭に浮かぶ割合は回答者の44%であった。
- 上記で「浮かぶ」と回答した者に、「浮かんだ食材の旬の時期」を質問したところ、全員が「一部知っている」と回答した。

また、「カレーあんかけ麺」を町民に提供した際にアンケートを実施し、22名（10代から60代を含む）から回答を得られた。

- 地元で採れる食材が5つ以上頭に浮かぶ割合は回答者の73%であった
- 「地元で採れる食材が5つ以上頭に浮かぶ」と回答した者のうち、「全部知っている」が31%、「一部知っている」が69%であった。

3 実施結果と今後の展望

本調査は、「カレー」という親しみやすい料理を取り上げたこと、コロナ禍で身近な出来事に目が向いたことなどから共感を得やすかったと考える。

特に、県南カレー発掘キャンペーンでは、夏野菜から冬野菜への切り替わりの時期であり、食材のバリエーションが限られる時期であったにも関わらず、想定以上に使用食材が多かった。参加者がいわゆるブランド品目だけではなく、身近な食材に目を向けたことの現れであり、「地産地消」の観点に立つと大きな成果であると考えられる。

また、中学生をはじめ町民へ行ったアンケート調査では、多くの方が食材の旬の時期がわからなかったこともあり、「牟岐の美味しい食材カレンダー」は、子どもたちだけでなく、地元の食材、その旬の時期を知ってもらう一助となった。

カレンダーを配布した学校からは、「地域学習に役立てたい」、「教員にとってもためになる」との感想を頂いた。

本調査を通じ、誰もが親しみのある食材や料理を通じた取組によって、地産地消の取組を継続することは消費者への訴求力が強く、各メディアがもつ情報発信力も合わせることができれば、効率的に取組を推進することが可能なため、県南に限らず、こういった取組を広げていく必要性を感じた。



③ 大学生の食生活に関する実態調査と提案



1 調査の目的と方法

今般、大学生においても、新型コロナウイルス感染症の影響で、外出を自粛せざるを得ない状況で自宅で過ごす時間が長くなった。これまでの生活様式が大きく変容する中、初めて1人暮らしをすることが多い大学生にとって、自宅での食事は生活上避けられない1つの時間となっている。本調査では、大学生における食実態を把握し、見えてきた課題に対する解決策を提案するため、京都産業大学と共同で食実態アンケートを実施し、調査結果から大学生が実践しやすいバランスの取れた経済的なメニューを考案し、環境や地域に貢献するエンカル消費について理解を深める。

実施方法としては、学生が類似調査等を参考にアンケート調査票を作成し、学内や学生の友人知人、牟岐町で活動する学生団体等の協力を得て調査を実施の上、判明した大学生の食に関する課題の解決に繋がるレシピを考案した。

2 実施内容・実施結果

(1) 調査概要

方 法	インターネットによるアンケート調査
期 間	令和2年7月30日～8月6日
対 象	大学1年生～4年生及び大学院生
回収数	280 (設問により回答数は異なる)
調査項目	調査者属性について 6項目
	食育について 5項目
	現在の食生活について 10項目
	自炊について 5項目
	その他 4項目

(2) 対象者の属性

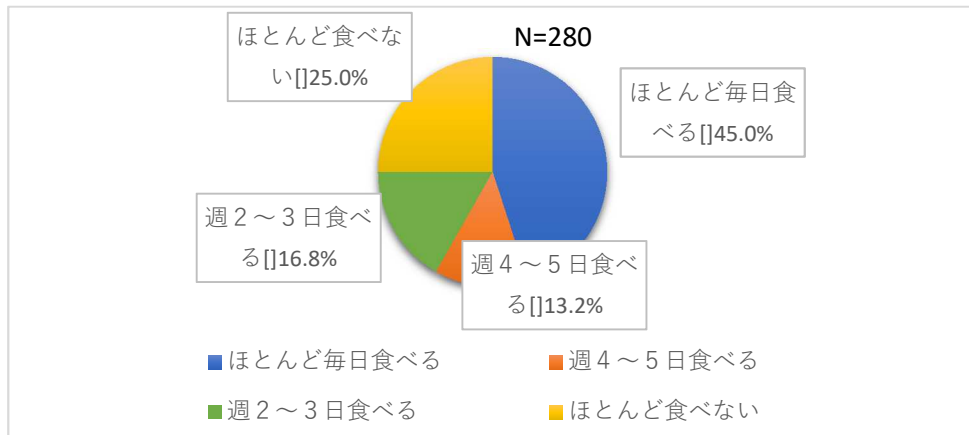
総数		合計		男性		女性	
		人	%	人	%	人	%
		280	100.0%	135	48.2%	145	51.8%
学年	1年生	18	6.4%	9	3.2%	9	3.2%
	2年生	91	32.5%	36	12.9%	55	19.6%
	3年生	84	30.0%	40	14.3%	44	15.7%
	4年生以上	81	28.9%	45	16.1%	36	12.9%
	大学院生	6	2.1%	5	1.8%	1	0.4%
留学生	はい	3	1.1%	1	0.4%	2	0.7%
	いいえ	277	98.9%	134	47.9%	143	51.1%
居住形態	実家暮らし	164	58.6%	74	26.4%	90	32.1%
	一人暮らし	98	35.0%	51	18.2%	47	16.8%
	寮	8	2.9%	5	1.8%	3	1.1%
	その他	10	3.6%	5	1.8%	5	1.8%
アルバイト	はい	209	74.6%	100	35.7%	109	38.9%
	いいえ	71	25.4%	35	12.5%	36	12.9%
現在の居住地域	京都府	114	40.7%	55	19.6%	59	21.1%
	大阪府	45	16.1%	20	7.1%	25	8.9%
	奈良県	22	7.9%	13	4.6%	9	3.2%
	東京都	21	7.5%	10	3.6%	11	3.9%
	徳島県	19	6.8%	9	3.2%	10	3.6%
	滋賀県	15	5.4%	7	2.5%	8	2.9%
	兵庫県	8	2.9%	2	0.7%	6	2.1%
	千葉県	4	1.4%	0	0.0%	4	1.4%
	山口県	3	1.1%	0	0.0%	3	1.1%
	その他	29	10.4%	19	6.8%	10	3.6%
		愛知県、石川県、茨城県、大分県、神奈川県、鳥取県、富山県、広島県（各2人）					
		愛媛県、香川県、鹿児島県、高知県、埼玉県、静岡県、鳥根県、栃木県、長野県、福井県、福岡県、北海道、和歌山県（各1人）					

(3) 大学生の食生活を示す特徴的なデータ

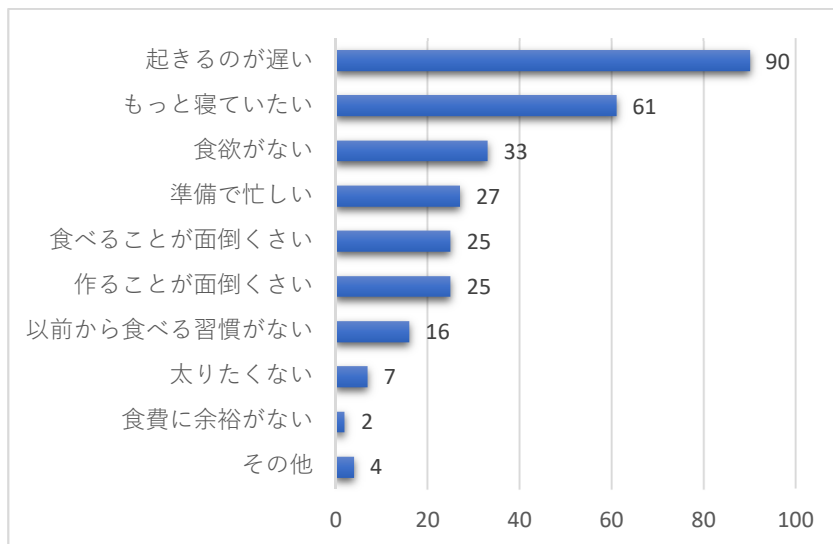
ア 現在の食生活について

- 朝食，昼食，夕食ごとに，「ほとんど毎日食べる」と回答したのは，朝食では45.0%，昼食で83.6%，夕食では94.6%であり，朝食，昼食，夕食の順に食事をとっていない。
- 食べない理由として，「時間がない」，「太りたくない」，「作るのが面倒」，「食べることが面倒」との回答が目立った。

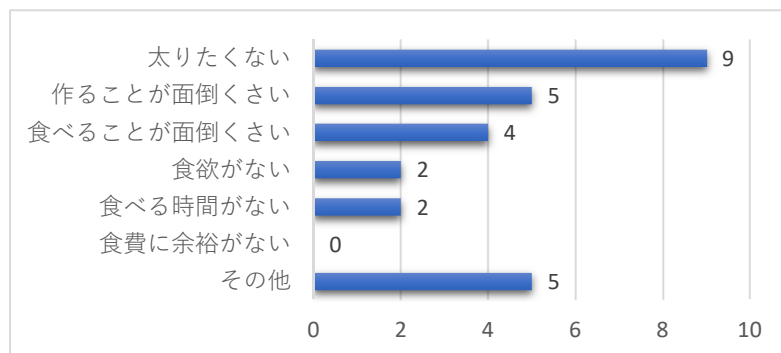
Q1 朝食はどのくらいの頻度で食べますか。



Q2 朝食について、（「ほとんど毎日食べる」以外の回答をした方のみ）食べない理由は何ですか。（複数回答）

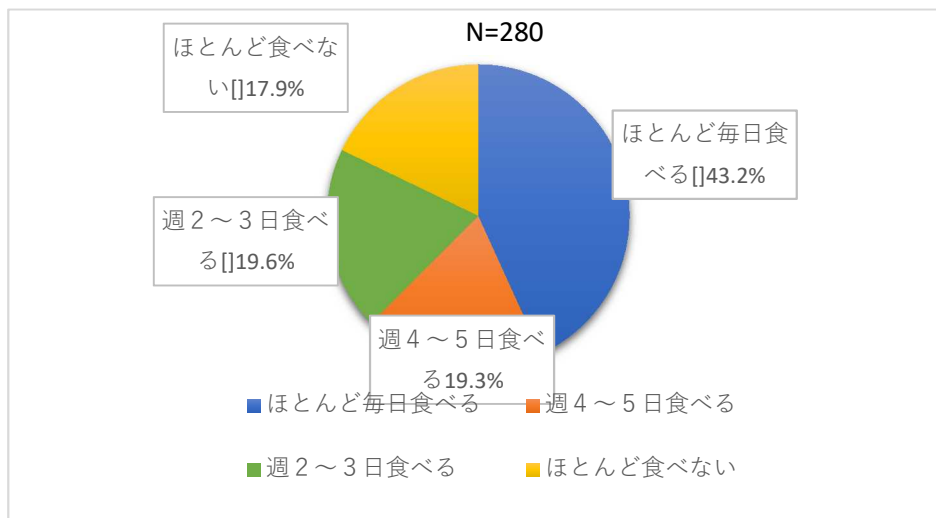


Q3 夕食について、（「ほとんど毎日食べる」以外の回答をした方のみ）食べない理由は何ですか。（複数回答）

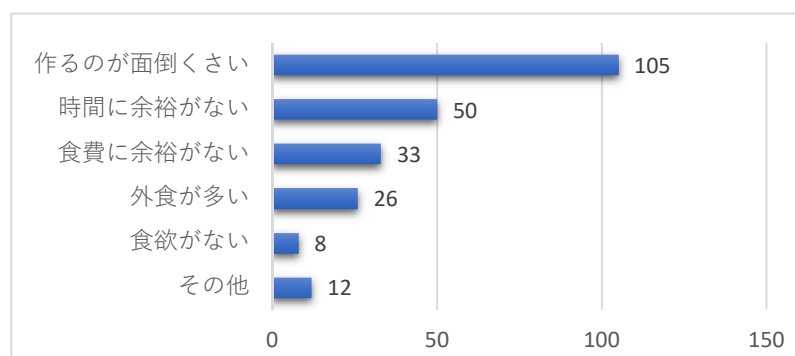


- 週の過半（4日）以上、主食・主菜・副菜をそろえて食べていたのは62.5%であり、約4割がそろっていなかった。
- 主食・主菜・副菜をそろえて食べることができない理由については「作るのが面倒」が最も多く、「時間に余裕がない」、「食費に余裕がない」などが続いた。

Q4 主食・主菜・副菜をそろえて食べていますか。（1日2回以上）



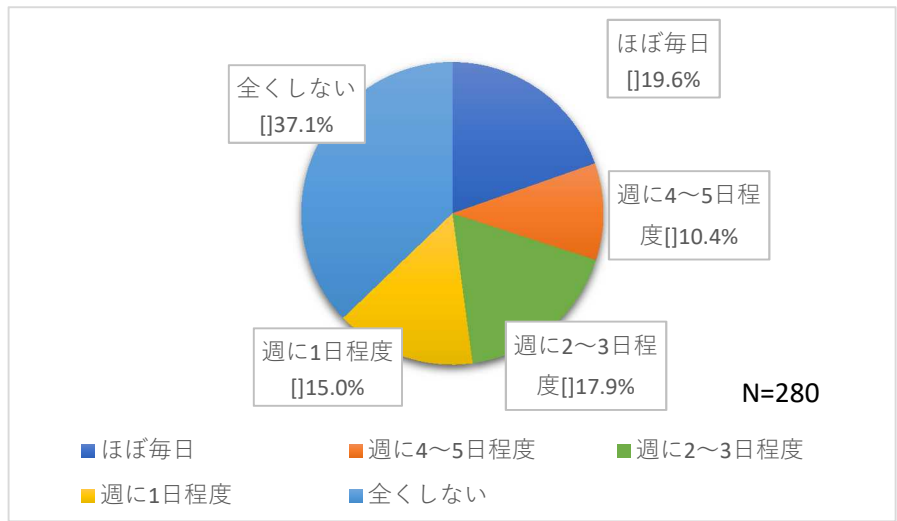
Q5 （Q4で「ほとんど毎日食べる」以外の回答をした方のみ）毎日主食・主菜副菜をそろえて食べることが難しい理由は何ですか。（複数回答）



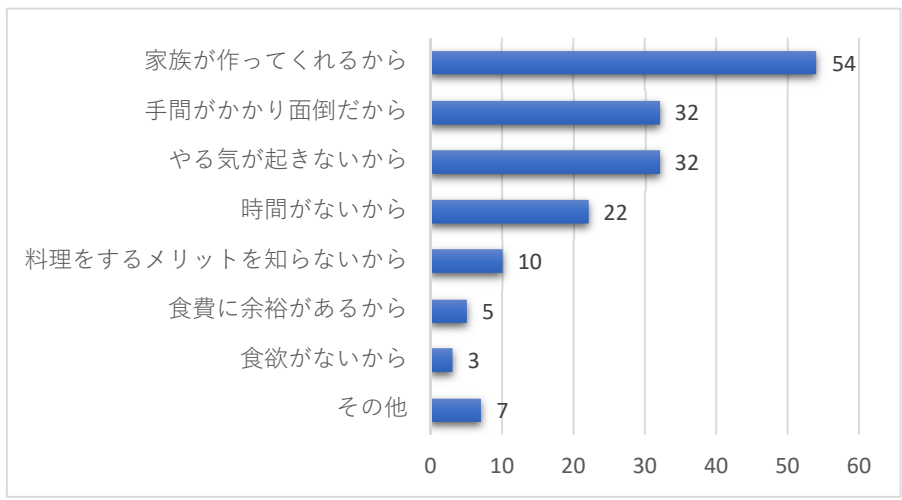
イ 自炊について

Q6 自炊はどのくらいの頻度でしますか。

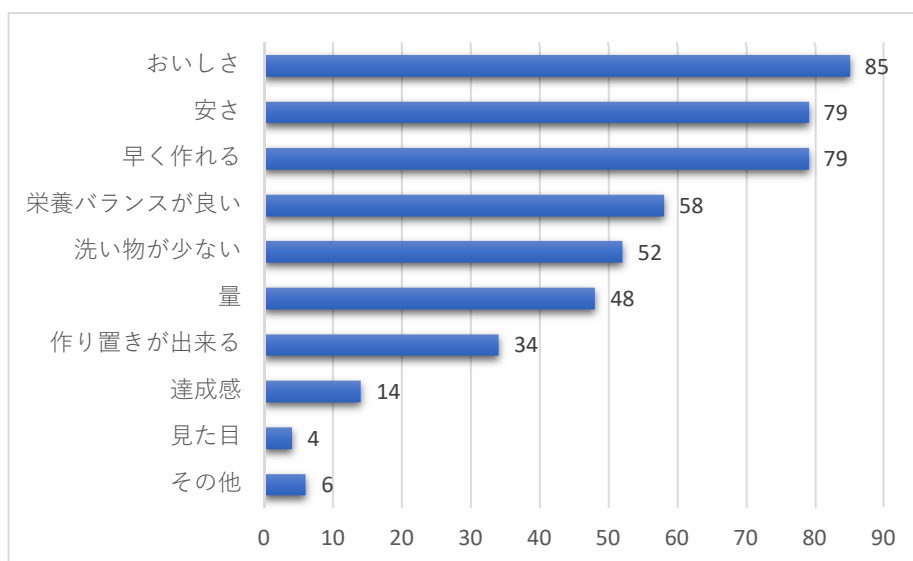
- 自炊の頻度は、「ほぼ毎日」が 19.6%だったのに対し、「全くしない」は 37.1%だった。
- 自炊をあまりしない理由は、「時間がない」、「やる気がおきない」、「手間がかかり面倒」があり、その他として「買った方が早い」との意見があった。
- 自炊で重視しているのは、「おいしい」、「安さ」、「早く作れる」、「栄養バランスがよい」、「洗い物が少ない」、「作り置きできる」などであった。
- 一人暮らしの人を対象に 1 食にかける理想の食費をきいたところ、「401～500 円」が 26 人、「301～400 円」が 18 人、「200 円以下」が 16 人、「201～300 円」が 15 人であった。



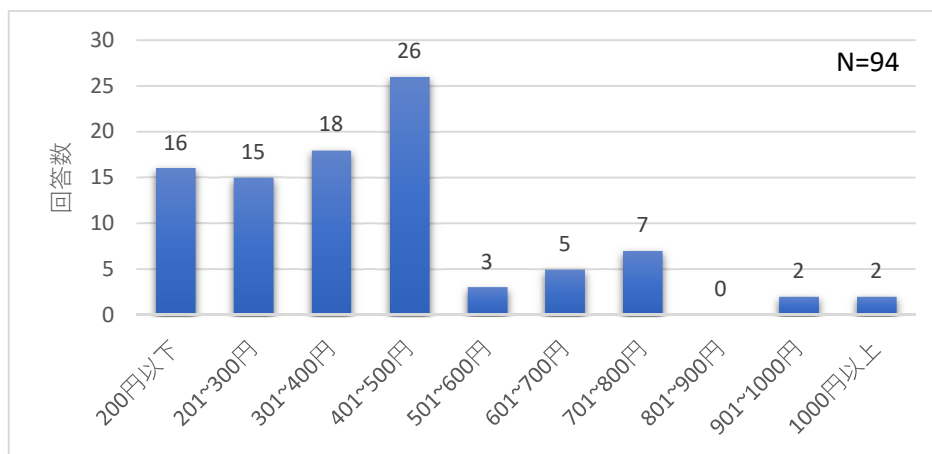
Q7 (Q6で「全くしない」と回答した方のみ)その理由は何ですか。(複数回答)



Q8 (Q6で「全くしない」以外の回答をした方のみ) 自炊をする時に重視していることは何ですか。(複数回答)



Q9 (一人暮らしの方のみ) 1食にかける理想の食費はいくらくらいですか。

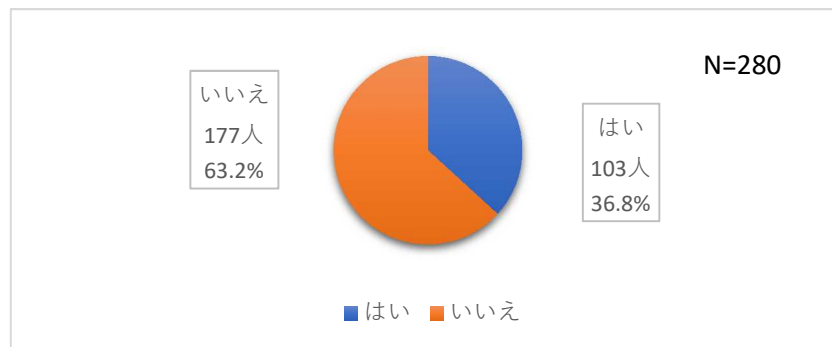


※グラフは自由記述で回答を得たものを度数分布で表した。回答金額に幅がある場合は最低金額と最高金額の平均値を使用した。

ウ その他

- 新型コロナウイルスが発生する前と後の食生活の変化の有無を聞いたところ、「はい」(36.8%)、「いいえ」(63.2%)であった。
- どのような変化があったかを聞いたところ、「外食が減った・家でご飯を食べるようになった」が最も多く、「自炊が増えた」、「不規則な食生活になった」などが続いた。

Q10 新型コロナウイルス感染症により食生活は変化していますか。



Q11 (Q.10で「はい」と回答した方のみ) どのような変化がありますか。

(自由記述)

- ・外食が減った。
- ・家でご飯を食べるようになった。
- ・自炊が増えた。
- ・不規則な食生活になった(朝食なし, 朝昼兼用, 1日1食)。
- ・自宅に帰って栄養バランスの良い食事をするようになった。
- ・食欲が減り, 食べる量が少なくなった。
- ・中食で済ませるようになった。

(インスタント食品やお惣菜, コンビニや宅配サービスなど)

(4) 調査結果に基づくメニューとレシピの提案

上記(3)のアンケート結果に基づき, 大学生の食生活が向上するようなメニューとレシピを提案する。

ア メニュー開発のポイント

メニュー開発にあたり, 以下のポイントを重視することとした。

- 1 短時間で誰もが簡単に作れること
- 2 安価であること(1食あたり400~500円程度を目標)
- 3 栄養バランスがとれていること
- 4 腐らせることなく作り置き, 食材を使いまわせること

イ レシピ集の作成

レシピ集「大学生が作った大学生のための簡単レシピ」を作成し、京都産業大学内で配布するとともに、インターネット上でも公開している。今後は、徳島県など自治体や県内大学にも配布する予定である。

https://note.com/mugi_zemi/m/m54ec5ee83bde



3 今後の展望

本調査では、担当した大学生から「大学生の食生活は想像以上に乱れている」、「自分の食生活を見直す機会になった」などの声が聞かれ、大学生の食実態を把握し、実態に見合うメニューを考案することができた。

今後は、県内にも1人暮らししている学生が多くいるので、考案したメニューの啓発に努め、普段の生活からエシカル消費を意識しながら、学生自身の食生活を見直す機会を提供していきたい。

また、都市部で生活する人と地方で生活する人の食生活や食に関する意識の違い、新型コロナウイルス感染症の流行前後での食生活の変化などにも着目し、人の食生活を明らかにするとともに、それぞれの人の食生活に見合ったメニューを提案していきたいと考える。