

女子短期大学食物専攻の 今後のあり方に関する一見解

A Point of View on Training Students of Food
Science Major in Women's Junior Colleges

浦上 智子

序 論

本学の創立90周年記念にあたり、改めて今迄の教育のあり方をふり返えり、将来への展望を
考えて見ることは意義あるものとする。

昭和50年4月に本学へ奉職して以来、「女子短期大学（短大と略す）食物専攻および関連分
野は高等学校教育と四年制大学教育との谷間に置かれている」という感じを深くしている。短
大は毎年多くの卒業生を社会に送り出しているため、その責任は決して軽いものではない。その教育内
容は文部省の短大設置の最低基準を満たし、各短大の内部事情にまかされているが、その大
部分は短大を構成している教官の責任であると思う。終戦後 昭和20年代に設立された短大の
食物専攻では食料事情の悪かった時代の感覚が現在尚残されているようである。

今後の方向を探るためには、新しい世代の長所と短所を知り、現在の社会の状況と将来の
（少なくとも10年ぐらい）変革を予測し、教育内容が吟味されなければならないと思う。しかも
現在でさえ家庭生活と社会生活とは物心両面で深くかかわり合っており、殊に食料問題に関し
ては世界的視野が必要である。

1 女子学生の立場

短大の大衆化の中で女子短大の学生（学生とする）は与えられたカリキュラムを2年間でこ
なし、卒業証書を受取るが、教科内容について批判力を持たない。国鉄や私鉄運賃の値上げで
は大衆はサービス改善を要求する。これに反し、学生は毎年授業料が値上がりしても教科内容の
向上を要求するものはいない。従って、全く無防備である。ごくわずかの学生が能動的である
以外は殆んど受動的である。ここに後で述べる教官の立場が大きく広がる可能性がある。

2年間という限られた期間に専門知識を得るのであるから、基礎を充分習得することは不可

能である。従って浅い専門知識ながらも家庭及び社会生活に還元できるものを持たせる必要がある。講義に出席し、試験に合格し、単位を取るだけの型にはまったことをするだけでは応用能力を身につけることはできない。現代の社会で問題にされていることなどへの関心を持たせ、積極性を養う必要がある。過去の卒業生も社会のレベルアップに一役買っていると思うが、今後は社会の変化のテンポが早いだけに、これからの学生には今迄以上に積極的な要素を与えるよう努力が払われなければならないと思う。

また、今の若い世代は我が国の高度成長時代に育ち、使い捨てるの習慣があり、経済的感覚に乏しい。これは昔とは違った合理的な消費経済教育の中で育てていく必要があると考える。現在の学生達は（一部の受験生を除いて）比較的のびのびとしていて、物事にこだわらない性格のようで、今後とも大いに伸ばしたいものである。他方、過保護による甘えと礼義をわきまえないという批判がある。これは家庭教育の中で是正されたい。

2. 食生活の現状と将来の見通し

1) 若い世代の栄養状態と体力

学校給食のおかげで体位は良くなっているが、外国人に比べ体力が足りない。25年前に比べれば食料は非常に豊富になっているが、毎日の食生活での栄養のバランスは適切であるとは言えない。昭和50年度の食料需給表によれば、日本人1人1日当りの穀類、いも類からの熱量供給は50%以上で、¹⁾アメリカ人の2倍である。動物性タンパク質（肉と魚介類合計）からは8%で、アメリカ人の $\frac{1}{3}$ 以下である。またFAO(世界食糧農業機構)の48年度の調査結果では日本人の動物性タンパク質摂取は西ドイツ等、¹⁾ヨーロッパ諸国の $\frac{1}{3}$ である。50年代に入り、食肉の需要は伸びているので、よくなっていると考えられるが、牛肉や魚介類の価格が高くなっているため、一時的に満腹感を与える炭水化物系食品にかたよる傾向がある。殊にラーメン等簡便なインスタント食品が出回るようになりこの傾向が強い。これについては既になくなったと思われていた脚気が最近問題にされるようになってきていることから伺える。

他方、若い世代は従来からいわれている主食を副食にし、副食を主食にする傾向があり、欧風化の食生活に変ってきている。これは栄養のバランスの見地から大いに助長されなければならない。味覚の点ではあるいは古い世代に比べ劣るであろうが、以下に述べることを考え合わせると、栄養面を優先させる科学的な考え方が必要であると思う。これに関係して関西で有名な「しもふり肉」についての話がある。日本人の嗜好に合わせたしもふりの肉の牛を今、アメリカで飼育しているといわれているが、飼料代が非常に高くつく。このような牛を飼育している農場主もしもふり肉のおいしさを認めているが、赤身の肉の方が栄養的によいから、米国人は高価な肉は食べないと述べている（NHK放送による）。しもふりは動物性脂肪が細かい筋になって肉の間に拵がっている。最近この動物性脂肪は人体の体脂肪として

蓄積し、臓器、殊に心臓の動きをにぶらせ、心臓病等の原因になることが明らかにされている。従って米国人は嗜好よりも栄養の方を大切にするという一端が伺え、日本の若い世代もこの方向に進んで、スタミナをつけてもらいたい。

2) 将来の食料問題

現在の我が国の食生活の中で、将来食料不足が来るという実感は湧いてこない。然し、世界人口の増加と食料生産能力の増加を併せた最近の推計の数字を見ると、食料不足の時代が来ることは明らかである。現実に国連のFAOおよび他の関連機構はこの問題に取り組んでいる。

菊池氏によると²⁾、肉を基準としたアメリカ人並食生活では17億人が養え、日本人並食生活では44億人養える。昭和52年の世界の実質人口は42億人であるから、アメリカ人並では既に25億人分の食料不足になり、日本人並では2億人分の食料の余裕があるにすぎない。昭和75年(2000年)には世界人口は70億を越えるであろうから、日本人並食生活でも26億人分の食料不足になる。現在日本は重要なタンパク質資源である肉類、大豆そして小麦は殆んど輸入にたよっている。貿易黒字国として、現在ではこれを充分購入できるが、世界の状況との関係で果して何時迄この状態を保つことができるであろうか、昭和49年に開かれたFAO会議は「飢餓及び栄養不良撲滅のための世界宣言」を採択しており、飢餓の撲滅と栄養改善はすべての国の共通の目的であるとしている。従って、この食料不足の問題は次の世代に大きくのしかかってくると考えられ、日常の食生活の中で食料経済および栄養面を十分に考慮するような指導が必要である。

3) 食品材料の多様化

食品材料の形や扱いは昭和20~30年頃のように畑や海からとれた生鮮物とは可成り異ってきている。肉類は冷凍肉のブロックとして輸入されておる。200海里時代を迎え、魚介類も遠くは南アメリカ、アフリカから運ばれてくる。この場合、輸送費の節約から、船上で切身にし、冷凍パックが行われる。野菜ではハウス物が多くなり、季節感を失わせている。さらに食品工業の発展にともない、便利な半調理加工食品が増加している。ここで問題になるのはインスタント食品類で、栄養面が不十分で、先に述べた脚気の原因の一つでもある。これらはさらに調理加工して栄養のバランスをとるよう指導が必要である。

このように食品が工業化のペースに入れば当然流通機構に乗せられ、価格の問題、そして安全な食品の選択などに関する知識が必要になってくる。人の手を加えない、あるいは農業を用いないで栽培した野菜等と称して、「自然食品」あるいは「天然食品」とレッテルをつけて高価に売りつけられたのも消費者の無知につけこんだ商法であった。現在では規制が加えられようとしているが、こうした新しい時代に対応できるような指導が必要である。

4) 燃料形態の変化

燃料も昭和20年代から比べると、電気、ガスの普及、さらに電子レンジという新しい加

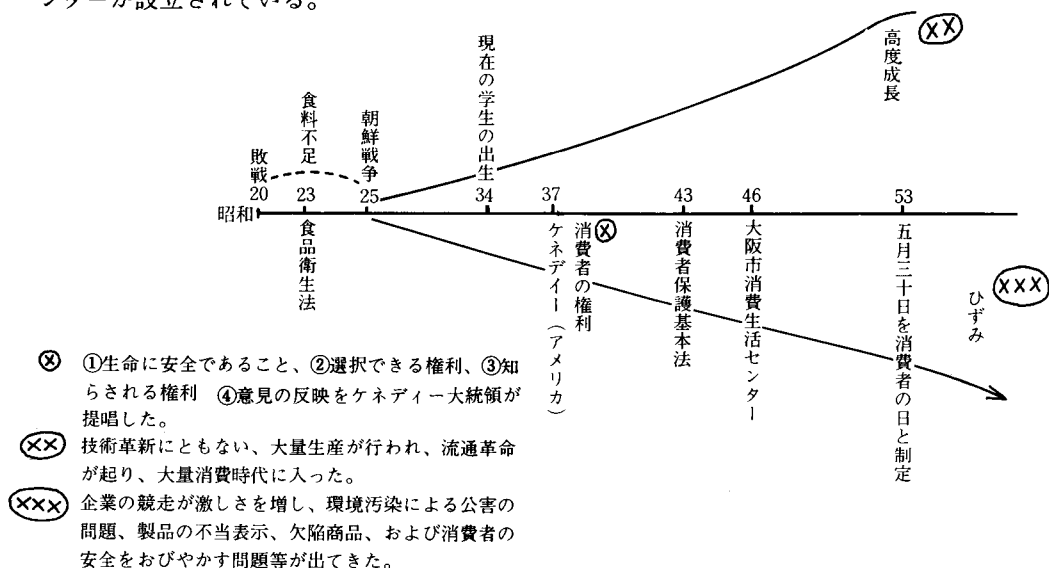
熱方式が導入されるなど、大きく変化してきた。石炭、石油の欠乏を予測し、世界は原子力時代、次いでクリーンエネルギーとして太陽熱、地熱などの実用化へ懸命な努力がなされている。過去30年間の変遷より、これからの30年間の移り変りは電子技術の進歩にともなって大きく変わるであろう。身近な例をとれば炊飯である。昔は炊飯は調理実習の主役であったと言っても過言ではない。デンプンのα化条件を科学的に究明し、これに電気、ガス等の温度と時間の調節技術が加わり、誰にでも上手に炊飯ができるようになった。其他エネルギーの節約では高圧釜やなべ類が導入されるであろう。

エネルギー形態の変化は調理加工技術の変化へつながる。他方、省エネルギーの観点からは燃料の節約により、大量生産へと動くことが予想される。従って短大では食品の栄養面への配慮と、おいしさを考慮した調理の基本が重要になってくる。

5) 食品消費と食品の安全性

前述のように食料が大量生産→流通機構のペース乗せられれば、食品の価格、および選択がより複雑になってくる。そしてこれに関する情報を如何にして集め、科学的により良い判断を下すか新しい知識が必要になってくる。これに関して、昭和43年に消費者保護基本法ができ、以来各都道府県、市町村に市民のための消費生活センターが設立されるようになった。このセンターでは食品のみならず他の消費物資も扱うが、日常生活の中では食品の重要性は他のものに比べて大きく、食品：衣料では6：4あるいは7：3ともいわれる。

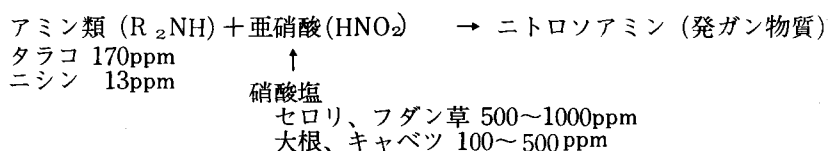
下図に我が国の高度成長とそれとともなって出てきた生活面のひずみを示す。このひずみを少しでも是正しようとするのが消費生活センターの役割である。現在全国で170余りのセンターが設立されている。



上に示した図のひずみの中で食生活に関して大きな問題は食品材料の汚染である。魚介類

の水銀汚染による水俣病、米のカドミウム汚染によるイタイイタイ病典型的な例である。世界の海はPCBで汚染されているといわれ、近畿地区では牛乳および母乳の汚染さえもあったと報告されている。その他、大量生産にともない、保存料等、種々な食品添加物が用いられ、人体への影響が問題である。殊に食品に用いられる着色料や発色料などは食品衛生法で取締り、また安全基準の再検討がなされているとはいえ、消費者として、悪徳商品を自ら監視しなければならないのが現状である。

タラコやハム、ソーセージ等の発色料として用いられていた亜硝酸および硝酸塩が発ガンの原因になると注目されて以来、食品中の硝酸塩濃度の検索が行われ、最近日本人の嗜好にかかわる問題が明らかにされた。日本人の胃ガン発生率は外国人より多い（3倍という説もある）ところから食習慣を調べたところ、奈良に多い茶がゆ、東北地方の塩分の多い漬物、魚の干物、塩蔵物などに関係が深いことがわかった。大根や白菜およびそれらの漬物には硝酸塩が多く、これをアミンを多く含んでいる魚とその干物や塩辛を食べ合わせると体内で発ガン性物質に変化するという説が出されている。魚介類のアミン類は焼いたり煮たりすると、⁴⁾10～15倍増加するといわれている。



日本人の年間1人当りの塩分の摂取量は10kgであるのに対して外国人は1.8～2kgで、日本人の高血圧症に関係があるといわれている。御飯をおいしく食べさせるのは塩分の多い副食であり、おむすびのおいしさは典型的な例である。これは高血圧に関係するばかりでなく、栄養のバランスをそこねる原因にもなる。古い世代は馴れた食習慣からは脱出できないであろうが、若い世代には合理的な考えに基づいた嗜好を取り入れてもらいたいものである。

3. 教官の立場

ここで述べることは私のように停年退職後再就職した者が新しい言葉で「老人公害」を出さない為に自分自身に言い聞かせていることであることを断って置く。

give and take のバランスを考えるならば、教官は無防備の学生に奉仕する立場にあり、彼らを守る義務があると考え。「教えてやる」のではなく、如何にすれば彼らの我儘を抑え、学ぶ心に積極性を持たせ、応用能力を身につけるように奉仕できるかが柱であると思う。この柱を軸に具体的な手段を考えるには過去の経験を生かして創意工夫を凝らす必要がある。

今迄に食物関係の多くの教科書に目を通したが、主として四年制大学で教えておられた人の書かれた本を短大で用いておられる場合が多い。また短大の現役教官として書いておられる著

書もあるが、「本」という型にこだわっているためか、盛り沢山で学生が消化しきれない嫌がある。最近になって、ようやく「短大生のための……」と題した教科書が出るようになった。これらのことは先にも触れたように、短大教育が今迄置き去りにされていたことを意味する。

2年間の縮図の中で、学問的に系統立てられている食物学、栄養学を修めるのであるから、科目間の密接な関連が必要で、学生がその内容をまとめたものとして受取れるようにし、食生活に応用できるように工夫する必要がある。ここに短大独特の方法が考えられてよい。「まとめた内容」ということでは昭和40年代に吹き荒れた大学紛争の中で四年制の家政系学部で問題になったことがある。短大生は紛争は起さないが、教官側が学生により良い奉仕をするという立場をとれば、当然カリキュラムに反映される筈である。また前述の社会変化を考慮すれば教科内容について改革をしなければならない。また教育方法についてはベストというものはないから、try and error で常に是正が行われる必要がある。

ここで大きなあい路は教官の持つ原則ともいえるべき「内政干渉」の問題である。学生にとって「まとめた内容」にするには関係教官の間での話し合いは当然で、お互いの長所短所を補い、学生のために効果的な方法を探究することになる。科学者としてのオープン方式で討議することは前述の効果以外に自分自身の内面生活の開発にも大きなプラスがある。

短大は安易に（片手間）勤務できるところのように一般に考えられている。研究日と称するものが週当たり1～3日設けられていて、その使い方は教官により異なるので、安易な考え方も生まれるものと思われる。殊に私のように再就職した者では余生を楽しみながらという安易な考え方が出てくる。このことも短大生を社会の谷間に置いている原因の一つであろう。短大経営の面から高齢者を迎えるのも仕方ないとして、今後高齢者社会に入る我が国として、これらの人が多くなってくる可能性は大きい。従って、今後は安易に勤めようとする人ではなく、新しい短大教育に熱意のある人を選択してもよいと思う。これは無限の可能性を有する若人の資質の向上に、また経済的資金の効率のよい消費に寄与するものと考ええる。

「研究日」を字の如く受取れば、四年制大学に比べ恵まれている。研究を行うということは教える行為から生じやすい人間のおごる気持を学ぶという謙虚な気持にさせてくれる。また自ら疑問を抱き、積極的に解明しようと努力させてくれる。この世界では感情を抑え、他の批判に堪え、理論的に、また科学的に思考する力を養ってくれる。このようなことは本学のように宗教教育をしているところでは同じ方向をみざすと考える。唯、科学的アプローチの利点は、自己の欠点を容赦なく数値や結果が示してくれることで、素人に適していると考ええる。自己の内面生活の向上は先に述べた短大で「まとめた内容」の教育方法の検討には欠かせないと思う。残念に思うことは研究日が研究のために利用できない、あるいは利用されていない場合が多いことである。

4. カリキュラムとその内容

短大設立の目的が如何に立派でも、その目的を果すのは教官であり、その人達によってつくられるカリキュラムとそれらの内容である。昭和50年に改正された文部省の短期大学設置基準は各短大の任意性を認め、必修単位をゆるやかにし、且つ視野を広くするための総合科目を設けることを助言している。然し、新しい総合科目を設ける以前の問題として、短大生のために必要な科目間の内容を総合して、まとまったものにするのが残されていると思う。この中には先に述べた学生の立場、および社会状況の変化が加味されなければならない。

今迄のカリキュラムを見ると、殊に食物では四年制の大学のそれを短大に移行させているようである。2年間で浅い専門教育をすれば、そのあり方は四年制とは異なるものがあったとしてもよいと考える。食物専攻の中の主流になると思われる科目のみについてまとめると次表のようになるのではないかと考える。これは文部省の示す形式にとらわれなくて、学生の理解力を中心にして考えたものである。其の他の関連科目については割愛する。

	短大の食物専攻	四年制の食物学科
目 標	浅い専門知識を与え、食生活に 응용できる能力を身につけさせる。学問の成果を人間に奉仕させる。	理論的要素を重視し、理解力、応用能力を与える。研究を通じて学問に奉仕し、成果を社会に還元する。
応用科目	調理および食品加工関係科目（食生活学としてもよい）	食品と栄養関係科目
基礎科目	食品および栄養関係科目	物理学・化学・生物学等

栄養士の資格をとる学生は別として、普通コースの学生は一般教育科目として設けられている化学、および物理学を敬遠する。科目としてこれらを習ったとしても、学生の頭の中では難しいものとして遊離しており、独自の力で、食物や栄養に結びつけることは困難である。そこで上の表に示したように食品および栄養関係科目の中で、必要に応じて化学や物理学的要素を扱えば、理解できるのではないかと考える。これらの要素は表に示した応用科目の内容にも含まれるので、自然に、理解が深まると思う。生物学の一部も同様にして食品材料学の中で扱うこともできるが、食品材料学の重要な内容は新しい冷凍食品、半加工食品、およびパッケージングした生鮮食品などで、現状に即したものでなければならない。

次に、これらの基礎科目の内容が食生活から遊離しないためには応用科目としての実習の中に生かされなければならない。然し、従来から設置されている科目の中で扱うことは困難であるので新しい科目が必要になってくる。その一つには調理科学がある。調理の理論だけでは充分理解できない面が多い。これを実験的に調理科学の中で扱えば、殊に物理学的現象を調

理に結びつけて理解できる。またおいしさの評価については統計学的処理が必要で、数学を嫌う学生も、食べる楽しみにつられて、数学的処理に馴染み、科学的評価を知るようになる。従って彼等が難しいと思っている物理学の一部を、食品を調理する鍋や、まな板の上で理解するようになる。

もう一つの新しい科目で、現在及び将来重要になるとと思われるものは食品消費科学である。先にも述べたように食品材料が多様化し、調理加工するまでに必要な材料の選択、保存方法、および経済的感覚（栄養面を含める）等、身近な問題に関する知識が必要である。即ち良い消費者としての基礎知識は将来多様化する食品や其他の消費物資をより適切に扱うことができるようになると思う。現在ではメーカーが市場をリードし、消費者は受身の立場にあるが、将来は賢い消費者により消費者の意志をメーカー側に反映させるようにならなければならない。そのためにもこのような分野の教育は現在必要であり将来卒業生達が消費モニターとして活躍してくれることも考えられる。

従来から行われている調理実習関係科目の内容は、やゝ技術習得に偏し、食品化学や栄養関係の内容を含めることがおろそかにされていた嫌がないでもない。昭和20～30年頃の食料不足の時代には花嫁修業的な技術習得が行われていたが、今は食品材料は豊富になり、調理方法も便利になり、人間は食べることから、人間開発に重点を置くようになってきている。ここで、技術に重点を置き、それにすぐれることを目的としている専修学校との区別を認識して置く必要がある。戦前の家事技術教育から早く脱脚しようとしているのが今日の家政学で、昭和45年に日本家政学会は「家政学」の意義を以下のようにまとめている。「家政学は家庭生活を中心として、これと緊密な関係にある社会事象に延長し、さらに人と環境との相互作用について、人的、物質的両面から研究して、家庭生活の向上とともに人間開発をはかり、人類の幸福増進に貢献する実証的、実践的科学である。」

そこで、応用科目としての調理関係科目の意義は食物の基礎科目の内容を総まとめにし、食生活への窓口にすることにあると考える。そして食べるという楽しみを基に、学生達に実験、実習に積極的に参加させ、基礎科目との関係づけをし、自らまとめたものとして把握するところにも大きな意義がある。従って、実習で沢山の料理を扱う必要はなく、日常必要な最小限の応用に留め、残りは学生の自由意志により、参考書を利用して学ぶ方法が考えられてよいと思う。他の科学実験でもこの主旨に添って行われている。これに関し、大阪私立短大協会、昭和53年度食物研修会で調理実習の今後のあり方について討議が行われ、興味ある報告があった。或る短大でのアンケート調査では、学校で習った料理を家庭で作るとした学生は7%であったという。また実習の中に食品材料、例えば米などの品種、産地、価格等を吟味する方法を取り入れたり、あるいは食物史的な調査をさせるなど、学生の積極参加を求める方法を実施しているところもあった。また或る短大では表に示した応用科目の内容をまとめ「食生活学」として、基礎科目の内容および、前述の新しい科目の内容をも含めて指導することを考えている。

如何にして教えるかについては終点はない。try and errorで研究していかなければならない。これには科目名に余りこだわらないで新しい発想が必要である。余り知りすぎていると既成概念に捕われ、発想が出にくい場合がある。これに関して、三島氏は余り経験⁶⁾を積んでいない人程、時代感覚に添った新しい発想を出すと述べている。

学生数の多い短大では学生1人1人にテーマを与えて研究させることは困難である。近畿の短大の中には失敗したところもあるが、積極的に取り組んでいるところも可成りある。このような方法は受動的である現在の学生に積極性を持たせるのに有効である。各教科目の中で積極性を持たせながら、大学生活の締めくくりとしての研究参加は彼らの印象に強く残るものと思う。浅い専門知識を基にするのであるから四年制大学の卒業論文に相当するものはできないが、少なくとも特別研究報告程度はできると考える。これには教官の労を惜しまない積極参加が必要である。

先にも述べたが、制度的に異なる専修学校と短大に対する今後の社会的評価がどのように変化するか、考えて置く必要があると思う。現在アメリカでは専修学校が非常に盛んになっているといわれている。日本の社会人の考え方はアメリカ人とは異なるが、外国の影響を受けやすい我が国の社会であるから今後どのように変化するかによって、この両者が比較の対象にならないとは限らない。従って、現在のように短大が何んとなく存在するのではなく、短大生の資質の向上を内部の努力ではかる必要があると考える。

昭和53年8月23日付、朝日新聞の「33年目の夏」の欄の第9回に「神々の復権・私はこう見る」の中に書店主・山本七平氏が次のように書いておられ、私の注目を引いた。「日本人は変革を外圧で強制されると、変革を拒否しようと一致団結してきた。自分で変ろうとしないから、何んでもいいから外圧を払いのけるという感情的な反応が出てくるのがこわい」。また「西洋には、あるべき未来を理論的に構想し、現実をそれに合わせていこうとするが、日本人の理解するのは目前の現実だけで、ある時突然外圧がきて感情的に反応するというパターンになる。そういうわれわれの性格を自覚し、克服することが「神々の復活」を防ぐ第一歩ではなからうか。」短大の変革にも耳を傾けてよいのではなからうか。

5. 大学および女子短期大学の将来

新聞紙上で女子と名のつく、大学および短期大学の問題が取りあげられている。前述のことにも関係するところがあるので、私の考え方の一端を述べて見る。

この問題が取上げられるのが不思議である。私自身は男女共学の大学で学んだが、科学分野における女子学生の存在は稀で、よろこばれなかったことは確かである。家政系の大学で女子学生を教えて見て、女子大学の存在は現段階では必要であると考えようになった。それには3つの側面があると思う。(1)歴史の重み、(2)現在の社会人の思考、(3)科学的見地からの女性の思

考。

- (1) 歴史の重み：洋の東西を問わず、歴史の背景から、体力的に弱い女性は一般的に言って、従の立場に置かれ、体力的に勝る男性の横暴（歴史的人物に見られる）にふりまわされてきたようである。思想的に野蛮な時代には男性の持物のように扱われていた。今尚その思想は残留していると思う。我が国の歴史を見ても女性の参政権獲得、国立大学への進学許可は昭和に入ってからである。従って数千年の歴史の重みは現在の女性の上に厳然としてのしかかっているのである。
- (2) 現在の社会人の思考：これは前項の歴史の重みの影響が残っているためと思われる。先ず一般家庭では「女の子だから短大ぐらいでよい」という通念がある。これには結婚生活という短期的な視野と歴史の織りなした既成概念にとらわれているためで、男性と同様に長い人生を送らなければならない女性を一人の人間として尊重する心に欠けている。現在の社会一般人はこうした思考は当たり前であるとして、その中に埋れている。女性自身もこうした考え方の中に安易な生活を見、安住しようとする気持ちがある。また婦人の家庭内の労働に対する評価は男性の社会での労働より低く評価され、最近になって、ようやく経済学者が家事労働の評価を数値で示すようになった。然し、評価は低く、既成概念を打消すことはできない。さらに女性が社会で働いたとしても責任ある職責は男性程容易には得られない。勿論これには女性の側にも責任はあるが、社会の認識不足も一因である。次に若い人は社会生活に入る前に、社会人の中に種々モデルを求める。男性の場合には多くのモデルがあるが、女性の場合には結婚というスクリーンがあって、しかもその向う側にあるモデルが少ない。後者のためのモデルはこれから作られるのであって、当分の間はその基礎作りが必要である。スクリーンの向うの生活では、男性が社会生活で伸びるのと同程度に女性も成長することにより、バランスのとれた社会のレベルアップが達成できるものと考えている。
- (3) 科学的見地からの女性の思考：「女子と小人は養いがたし」という句は果して歴史の重みの中ではぐくまれたものか、女性の生理現象から生れてきているものか興味深いものがある。一般的に男性は思慮が深く、将来を見通す能力にすぐれ、女性は目先が利くかわりに思慮が浅い。また男性は抽象的な思考を要する数学や物理学などにすぐれた能力を持つが、女性は不得手で、感情的な判断をする。女性と男性の生理作用の違いは性ホルモン等では明らかにされているが、脳細胞の働きについての両者の相違点は未だはっきりしていないと思う(文献を調べていないので断言はできない)。人間科学および人間生態学などの研究分野が開かれたのもごく最近のことで、問題点が明らかになるのは今後のことであろう。然し、このような先天的な要素があるとしても、生活環境や訓練により、或る程度変革できることは心理学的に知られている。従って、女性に男性と同程度の教育レベルを与え、社会活動を促すことは、今迄いわれてきた女性の欠点を補い、一般社会生活の向上

に寄与すると考える。また先に述べた問題点（科学的証明）の究明が進むにつれて、女性に適した社会活動の分野が明らかになり、若い人の求めるモデルも多くなり、そして男女平等の評価がなされるようになるであろう。遠い将来のことかも知れないが。

我々の国民性として「セッカチ」さがある。数千年の歴史の重みからの脱出が30年少々の月日ではできるとは考えられない。もっと大らかな気持で女性を「女子」と名のつく大学や短大で育てよと考える。そして社会全体の構成員に本質的に平等な思想と平等な評価が定着するような時がくれば、女性は自らの手で女子大学あるいは女子短期大学から「女子」を取下げたであろう。但し、現状のように何んとなく「女子大学等」が存在する限り、その日が来るのは遠い遠い先になるであろう。

参 考 文 献

- 1) 農産物の長期見通し 財団法人農林統計協会 昭和50年
- 2) 菊池俊英 人間の生物学 理工学社 昭和51年
- 3) 荒川芳太郎 大阪市消費者センター 昭和53年7月15日公演
- 4) 伊藤誉志男 大阪府立消費者センターニュース No.104 (昭和53年4月)
- 5) 家政学読本 稲垣長典編 東洋経済 昭和53年
- 6) 三島彰 家庭科学研究16 (No.7) 昭和49年

(本学教授 - 調理科学)

