

購入商品の管理と生活様式の関連に関する研究

平田 道憲 岩重 博文 木下 瑞穂
片山 徹之 一ノ瀬孝恵 日浦美智代

はじめに

1999年に改訂された高等学校家庭科の学習指導要領において、消費生活分野は、普通教科の家庭科のどの科目においても学習すべき内容となっている。これは、1989年の改訂からの継続であるといえる。ただし、学習すべき内容は改善が図られている。1999年改訂の『高等学校学習指導要領解説 家庭編』では、今回の改訂で、消費者教育および環境教育を充実する視点から、従前の「家庭一般」、「生活技術」および「生活一般」における「家庭経済と消費」を「家庭基礎」および「生活技術」では「消費生活と環境」へ、「家庭総合」では「消費生活と資源・環境」へと改め、消費生活や消費行動と環境とのかかわりに関する内容の充実を図っていることが述べられている¹⁾。

前回の改訂においても、消費生活の内容を単なる家庭経済的な側面だけでなく消費者としての自覚や生活情報の活用を含めたものとしていた。今回の改訂は消費生活における環境との関わりをより積極的に意識したものとなっている。消費生活というものは、家計所得によって生活に必要なものを購入しそれを消費して営まれているという家庭経済的な側面をもつことはいうまでもない。これは消費生活における生活水準と関連している。しかしながら、消費生活には、ものやサービスを消費することによってどのように生活の質を向上させていくかという側面もある。これは消費生活による生活様式の創造である。消費生活の目標は生活の質の向上にあるものの、消費生活のありかたによっては、生活の質を低下させてしまう結果になる場合もある。

家庭科教育において消費生活の内容を家庭経済的な側面だけでなく広い視野から学習するためには家庭経済を含む家庭経営分野だけでなく、衣食住、保育といった家庭科のあらゆる分野から消費生活を見通していくことが必要である。われわれは、家庭生活全般を総合的に把握するための教材化を目標として、これまでに、家庭科教育における二つ以上の分野を関連づけるような教材のあり方について検討してきた。前回および今

回の学習指導要領の改訂にみられる消費生活分野の教材化の検討はわれわれの目標に合致したものと見える。

昨年度の研究においては、食生活分野における消費生活について検討した²⁾。この研究では、食生活分野を題材として、食品の購入形態と保存や廃棄との関連をとらえることを目的とした。食生活分野の消費生活を営むためには、消費期限、食品添加物、成分表示など食品購入にあたっての多様な知識が必要である。このような知識を習得することの必要性は、家庭科教育における新しい消費生活の学習において認識されてきている。このことの重要性をふまえたうえで、購入した食品が創る食生活のありかたをとらえようとしたのが昨年度の研究であった。

食生活分野を題材とした昨年度の研究をふまえ、本研究では、食生活だけでなく、衣食住生活に範囲を広げて消費生活のありかたの教材化を考える手がかりを得るための検討を行うことを目的とした。そのために、衣食住各分野において、購入した商品の管理が生活様式の創造とどのように関連するかについての考え方を整理した。本稿では、はじめに家庭経営の視点から購入商品の管理について検討し、次いで食生活、衣生活、住生活における購入商品の管理と生活様式との関連について述べる。

I 家庭経営としての購入商品の管理

本研究において、購入商品の管理とは、商品の購入計画、購入行動、その後の保存、収納、廃棄といった一連のプロセスを指している。購入後の保管といった狭い意味での管理だけを指しているのではない。このプロセスは家庭を単位としてみた場合は家庭経営、個人を単位としてみた場合は生活経営の一部を構成しているといえる。

システムズ・アプローチによる家庭経営の考え方によれば、家庭経営はシステムであり、環境と相互依存をしている³⁾。商品の購入は商品市場との相互依存である。多種多様な商品のなかから購入すべきものある

いはすべきでないものを選択し、その結果、購入したものは家庭経営のインプットとして物的資源となる。ここで、何を購入し、何を購入しないかを決めるのが意思決定である。意思決定は家庭経営システムの中核をなすものである。

この意思決定では、多様な情報や知識を必要とする。ここでは次の四種類の知識に分類して考えることにする。第一は家庭経済的な知識である。その商品の購入が家庭経済的にみて可能で合理的なものであるかどうかの判断である。価格や販売方法、支払方法についての知識も家庭経済的な知識に含まれる。家庭科における家庭経済学分野の学習によって、こうした知識を習得することができる。第二は商品に関する知識である。ものやサービスの品質の善し悪しを判断しなければならない。ものであれば、購入後の保存やメンテナンスに関する知識も意思決定には欠かせない。家庭科における衣食住分野の学習はこうした知識の習得にかかわっていると見える。第三はその商品を購入して創造する生活様式についての知識である。どのような生活をするためにその商品が必要なのか。これは、価値や目標に関する知識であり、システムズ・アプローチによる家庭経営では意思決定にとってもっとも重要な要素の一つである。日本の家庭科教育において、価値や目標の重要性は少しずつ認識されてきてはいるものの、具体的な教育プログラムの開発には至っていない。第四はそのような生活様式が外部の環境に与える影響についての知識である。家庭経営システムは環境に対する多様なアウトプットをとおして環境に影響を与える。プラスの影響もあればマイナスの影響もある。1999年の高等学校家庭科の学習指導要領の改訂では消費生活のこの側面の知識の学習を充実させようとしている。

ここで述べた四種類の知識は家庭科教育と密接に関連している。そのなかで第三、第四の知識についての学習は家庭科教育がこれから力を入れていくべきものである。本研究では、とくに第三の生活様式に関連する知識について検討を加えようとしている。そのとき、最終的には価値や目標についての知識を学習することが必要である。しかしながら、商品の購入によってどのような生活様式が創造される可能性があるのかについての知識が欠けたままでは、価値や目標についての正しい意思決定も難しい。そこで、本研究では、購入商品の管理と生活様式の関係衣食住の分野について検討することにした。

商品とは、ものやサービスである。衣食住分野の検討にはいるまえに、ここで、ものやサービスの購入が生活様式に与える影響を、ものやサービスの購入と時間使用との関連についての研究から考えてみたい。経

済的に豊かになってもものやサービスを多く購入できるようになったのにちっとも時間的ゆとりが増えないという実感は多くの人がもっているのではなかろうか。このことを説明したのが経済学者ベッカーとリンダーの理論である⁴⁾⁵⁾。この理論によれば、経済的ゆとりによるものやサービスの購入の増加は時間の希少性を増大させる可能性があることが示されている。その理由は、ものやサービスを購入すれば、それを使うための時間が必要であるからである。ゴルフ道具を購入すればゴルフをする時間が必要である。音楽会のチケットを手に入れても音楽会に行く時間がなければただの紙切れにすぎない。ものによっては、使う時間に加えてメンテナンスの時間が必要なものもある。自分で洗車する人にとっての自動車がその例である。このように、購入するものやサービスの量が増えるほどそれを使ったりメンテナンスしたりする時間も増えてくる。少々の自由時間の増加では追いつかない場合も多いのである。

これは、ものと時間に関する一般理論からくる結論である。本稿の以下の部分では、購入商品の管理と生活様式の関連について、食生活、衣生活、住生活の各分野について、具体的に検討する。

II 食生活における購入食品の管理

食生活における食品の購入とその管理とは、昔ながらのいい方をすれば、食物の獲得とその貯蔵という言葉で言い表せる。現代の食生活における購入食品の管理について検討するために、まず、食品の貯蔵についておおまかに概観する。次に、食品貯蔵と食生活および生活様式との関連について検討する。最後に、現代社会における食品の貯蔵あるいは管理の状況について家庭を対象として検討したい。

(1) 食品の貯蔵

食生活における食品の管理という考え方は原始時代より存在する。それは、食品の貯蔵ということばで表現することができよう。食品の貯蔵とは、食品の原材料をそのまま、または適度に加工した状態で保存し、食品の品質、腐敗を防止することである。きびしい自然環境の中で動植物を採って生活していた狩猟・採集時代はもちろんのこと、より積極的に食物を生産するようになった牧畜や農耕時代においても、人間の行動のほとんどは食物の獲得に費やされていた。また、食料としての農水畜産物は、収穫したままの状態では腐敗しやすい。これを貯蔵するために、様々な工夫がなされてきた。このような貯蔵のための加工技術は、食べられる時期をのばしたり、余剰物を蓄えるなどの意味がある。従来、食生活における食品の管理すなわち

貯蔵は生死にかかわる重要な問題であり、食生活にしろめる比重もかなり大きいものであった。

古くから存在する代表的な貯蔵法としては、低温貯蔵、乾燥、塩蔵、くん製および缶詰、びん詰などがある。これらの貯蔵法について具体的に述べて、その発展してきた地域性あるいは自然環境との関連について述べてみたい。

1) 低温貯蔵⁶⁾

人類が低温を食品の貯蔵に応用した歴史は古く、すでに紀元前にギリシャやローマで天然水を用いた記録がある。19世紀にはいって人工的に低温を作製する技術が開発されて、食品の低温貯蔵は広く行われるようになった。低温貯蔵の原理は、低温では食品腐敗の原因となる微生物が増殖しにくくなること、および酵素作用やその他品質の劣化をもたらす化学的変化をおさえられることにある。材料が生鮮状態で保存できることは、その他の方法と違った大きな特徴である。

2) 乾燥⁶⁾

乾燥には、太陽熱や風力などの自然条件を利用した自然乾燥と乾燥を促進する条件を人工的に作成する人工乾燥がある。乾燥は、微生物増殖の必要条件の1つである水を減らすことによって保存期間の延長をはかろうとするものである。

3) 塩蔵⁶⁾

食塩を用いて魚肉や畜肉などを貯蔵することは、古く紀元前から行われていて、元来、食塩含量の高い製品が多かった。塩蔵すると貯蔵性が増すのは、食塩の脱水作用によって原料中の水分が減少すること、および濃厚食塩溶液の高浸透圧による微生物の原形質分離によるものである。また、食塩水に対する酸素溶解度の減少による好気性菌の増殖阻止や塩素イオンの防腐効果などもある。

4) くん製⁶⁾

くん製品は、原料食品をくん煙にかけて独特の風味と貯蔵性を持たせたものである。くん煙操作によって食品の貯蔵期間を延長させ得るのは、ホルムアルデヒドやフェノール類などのくん煙中の殺菌成分によるものと思われる。

5) かん詰め、びん詰め⁶⁾

かん詰めとびん詰めは、食品を詰める容器は違うがその原理は同じである。かん詰め歴史の根源は、1795年ロシアへと兵を進めていたフランス軍が、食料保存の技術を国民に募集したことに端を発するといわれている。

6) 貯蔵法の発展と自然環境⁷⁾

上記した貯蔵技術の三本柱というべきものは乾燥(天日)、くん製および塩蔵で、これらは19世紀の前

半まで貯蔵技術の主流として重要な位置を保ちつづけた。食品貯蔵は、食品の獲得ということを抜きには考えられず、食品の獲得と貯蔵との間には密接な関係があり、これは食品の購入と管理の関係といえる。気候風土により生産される食物が異なるのは自明の理である。さらに、食品貯蔵の難易度じたいも熱帯と寒帯あるいは乾燥地帯と湿潤地帯とで異なってくる。したがって、食品の貯蔵技術は、世界の各地にその気候風土と関連して、それぞれの地域別に独自の発展をとげたようにも見受けられる。さらに、食品貯蔵の難易度じたいも熱帯と寒帯あるいは乾燥地帯と湿潤地帯とで異なってくることも、もちろん関係している。

寒冷の地帯は食物の貯蔵が容易である。北氷洋岸のエスキモーはトナカイの肉を無造作に生活の周辺に蓄え、肉食を主にした食生活を営んでいる。冷蔵庫なしでも食生活を営みうるのである。しかし、大量の肉を商品として長期貯蔵しようとするれば、太陽光線の乏しい寒帯や亜寒帯では天日乾燥などを適用することは難しい。このような背景のもとに、くん製法はスコットランドのニシンの漁場で工業化に成功した。熱帯地方にあるインドでは、宗教上の問題として牛や豚のと殺と肉食を禁じている。これは肉類の腐敗の進行の早い地方での伝染病の危険から身を守るための叡智ではないかと考える人もいる。わが国は温帯から亜寒帯にわたる南北に細長い地形と、暖流、寒流の交流によって複雑な気候変化を生み出している。このため地域別に特徴のある多様な貯蔵法が並立して発達した。温暖乾燥の瀬戸内海沿岸や四国、九州の太平洋岸では、乾燥食品が発達した。カツオブシなどは、わが国独自のすぐれた乾燥食品である。夏季に温暖湿潤の中央部から東北部にかけては、梅雨期の腐敗を防ぐ塩蔵が発達した。このような食品貯蔵技術の地域性は、食生活の多様性につながっているとさえいえる。

(2) 食品貯蔵と食生活あるいは生活様式との関係

ここでは、食品貯蔵と食生活あるいは生活様式との関係について考察してみたい。

人間生活の中で食生活は、いうまでもなく必須のものであり、食生活の安定や充実なくして人間生活の充実を考えることは極めて困難である。経済学的にもエンゲル係数にみられるように、食生活は人間生活を考える上でひとつの重要な指標となりうるであろう。食生活の安定や充実という場合に、まず考えなければならないことは、食品の獲得あるいは購入とその管理あるいは貯蔵ということである。食品管理の中心にある食品貯蔵の進歩は、食生活ひいては生活一般に影響を与えうる。一方、食生活あるいは生活様式の変容が食品管理あるいは食品貯蔵ということに影響を与える面

もある。上記した貯蔵技術と自然環境との関係性についても、採集狩猟民、農耕民、遊牧民のいずれであるかによって、あるいは定住的であるか遊牧的であるかによって別種の貯蔵法が発展したという見方ができるのである。

食品貯蔵の意義は食品の確保と安定供給という意味合いがあったといえる。したがって、食品貯蔵法の確立や進歩により食生活は安定してきたといえよう。さらに、食物は入手してもそのままでは、食べにくいものが多く、おいしく、食べやすくする加工技術や調理が多くなる場合に必要となる。食品貯蔵法の進歩や開発は、食品の加工技術や調理にも応用され、影響を与えてきた。したがって、食品貯蔵法の進歩が、人間の食生活全般に大きな影響を与えてきたといえる。その結果、食生活は豊かとなり、やがて民族の地域的发展の支えとなり、都市が興り、科学が芽生え、そこから人間生活の近代化への道がひらけた。

都市が発展して、食料生産者と消費者の間に分業が成立し、食料が次第に交易の対象に変わってくると、食料は遠隔の農村漁村から都市へ運搬する必要を生じ、従来より保存性が要求されるようになってきた。我が国でも諸国から京都に運ばれた食品は保存食品が多く、乾燥や塩蔵されたものが主であった。食品貯蔵法の確立による食品寿命の延長は、ある食品が産地でのみ摂取されるばかりでなく、遠隔地へ輸送し、食されることも可能としてきた。このことは、食品貯蔵ということが、食品に対する時間的な側面からのみでなく、空間的な広がりを与えたという言い方もできる。その結果として、食生活様式の変容につながっていったという見方ができよう。また、上述したインドの例などに代表されるように、食生活が生活様式とかわりがあるとすれば、生活様式にもながしかの影響を与えてきたといえよう。

(3) 家庭生活における購入食品の管理と食生活および生活様式

現代のわが国における食品の貯蔵すなわち管理ということについて、食生活および生活様式と関係させながらその状況や課題等を家庭を対象にして考察してみたい。なお、ここではとくに食物学的な観点からの課題について検討した。

1) 家庭内における食品貯蔵と管理

現代のわが国において、貯蔵は食品の生産、流通、消費の流れを円滑に運ぶための重要な手段としてはほぼ確立しているといえよう。その結果、実際的な貯蔵法として家庭内に残っている方法は、冷蔵庫による冷蔵が主体であり、地域的な特異性もうすれ、画一化しつつある。その他の方法は貯蔵というよりは、食品をお

いしく食べようとする食品加工あるいは調理という意味合いが強い。また、食品貯蔵ということが、われわれの生死にかかわる深刻な問題ではなくなってきた。さらに、食品管理ということが食品貯蔵技術そのものからかい離してきたと見ることができよう。すなわち、われわれの家庭内においては量的、質的に食品をどのように購入し、どのように消費するかということが、食品管理そのものになってきた。ファーストフードやコンビニエンスストアが氾濫している今日の家庭生活においては、貯蔵における技術としては画一化していても、食品管理自体は必ずしも画一化してきたとはいえず、これまでには考えられなかった課題や問題も生じつつあろう。以下にこれらの課題のひとつを挙げてみたい。

2) 現代社会における家庭内食品管理の課題

家庭内での食品管理を問題にする場合に、上記したように食料不足による生死にかかわるような問題となる場合はほとんど見られなくなった。わが国において家庭内食品管理を考える上で重要になってきていることは、賞味期限ということであろう。したがって、間接的に食品の貯蔵技術が現代においても家庭内食品管理に影響をしているとも考えられる。

経済性を重んじれば一度に大量購入することが効率的である。しかし、家庭内での消費量と賞味期限すなわち食品の寿命を念頭に置く必要がある。経済性を重んじて行きすぎると食べ過ぎなどにつながり、生活習慣病などの要因にもなりうる可能性もある。このようなバランスをどのようにとっていくかということが、今日のわれわれの食品管理における課題のひとつではなからうか。

Ⅲ 衣生活における購入商品の管理

ポリエステル、ナイロンアクリルなどの合成繊維は私たちの生活のなかで欠くことのできない材料となっているが、日本において、1950年代後半から、生産が始まり、その優れた力学的性質、速乾性、耐久性などの理由により広く用いられるようになった。しかし初期の合繊は風合いなどの点で天然繊維に劣っていたため、様々な加工が考え出され改良され続けて今日に至っている。一方綿やウールをはじめとする天然繊維についても、その欠点を補うために、あるいは新たな機能を付加するための多くの加工法が考案され使用されている(例:形態安定加工、防縮加工等)。また天然繊維と合成繊維を混紡、混織してそれぞれの長所を生かすなどの方法もおこなわれている。さらに、テンセルなどの新しい再生繊維やポリ乳酸繊維などの新規の合成繊維なども次々と開発されている。ところで、衣料

品は、家電製品などとは違い、実際に人体に着用し、また洗濯・アイロンがけ等の手入れを必要とするため、消費者がその素材についてある程度の知識をもつことが要求される。熱、水分、湿気に対する性質、洗剤や漂白剤との相性など個々の服地の特性についてはもちろんのこと、紫外線遮蔽や抗菌といった機能性の付与を目的とした加工についても、どのような加工であるのか、どのような条件下でどの程度の機能を期待できるのか、安全性はどうかなどの判断も場合によって必要となろう。このような素材に対する認識は、商品の購入・管理とともに、廃棄、リサイクルをどのように考えるかということにも大きな影響があると考えられる。合成繊維のリサイクル方法には、古着としてリサイクルされる他は、大別するとケミカルリサイクル、マテリアルリサイクル、サーマルリサイクルの3つの方法があり、ケミカルリサイクルが理想的な方法ではあるが、極々一部しか行われていないのが現状である。ここにトウモロコシデンプンを原料とした生物分解プラスチックを使用した繊維が登場し、大量生産が始まろうとしている。被服に限らず、日常生活で使われ、多くの地方自治体で「燃やせないゴミ」として埋め立て処理されているプラスチックフィルム類にとって代わることができれば、ゴミに対する考え方が変わる可能性もある。

以上のように、ひじょうに多様化した、また次々と開発される新しい素材について逐一学習するのは到底無理なことであり、一部の重要な素材や加工法、機能発現の原理などのみを学習することになると思われる。したがって、実際に商品を手にしたときに、品質表示のタグや店員の説明を参考に、どういう素材なのか、どのような加工が施されていてどのような機能が期待できるのか、またカタログ販売などでカタログに書かれている情報を正確に読みとり本当に自分が必要としている商品かどうか判断ができるかは疑問である。いい換えれば学習内容と実際の製品の間ギャップがある可能性が高いわけで、これらのギャップを埋めるのに利用可能ではないかと考えているのが、インターネット上の各メーカーのWWWサイトである。多くの繊維メーカーやアパレルメーカーでは、新しい技術や素材を用いた製品については、素材の特徴、加工法や機能の原理、安全性といったことについて各社のWWWサイトにおいて消費者にわかりやすく説明していることが多い。また、絹や綿、ウールなどの天然繊維などについても、日常使用するための注意事項や手入れの仕方などに加え、従来は専門書などでしか得られなかったような詳細な情報の提供もおこなっている。これらのサイトの内容は、一つには宣伝という目的があるの

で多少割り引かなければならないところもあるものの、説明やデータがそのメーカーや団体のオリジナルなものであること、一般消費者を対象としているために、写真やイラストなどを豊富に使用しわかりやすい、書物に比べて情報が新しいなどの特徴がある。

これらのサイト内容を衣生活の学習に取り入れることにより、教科書的な内容と実際の商品の間のギャップをある程度埋めることができ、学習内容も豊かになると同時に興味あるものになるのではないかと考える。インターネットに接続できる端末さえあれば、いつでも情報を得ることができるため、時間的制約も緩和されると思われる。

教える側が内容を選択して教材の一部として使用するとか、学ぶ側に積極的にインターネットを使わせて学習させるかといった、利用の形態については考えなければならないことも多いと思われるが、衣生活に関連した企業、団体のWWWサイトの情報は、衣生活の学習、とくにその素材等に関してはかなりの部分に関して利用することができ、また利用することによって学習の効率も上がるのではないかと考える。

参考：Ⅲの部分に関連したWWWのURL

- 1) 「日本化学繊維協会」
<http://www.fcc.co.jp/JCFA/>
- 2) 「日本化学繊維検査協会」
<http://www.kaken.or.jp/>
- 3) 「日本綿業振興会」
<http://www.cotton.or.jp/index.html>
- 4) 「日本絹業協会」
<http://nsl.silk-center.or.jp/>
- 5) 「ザ・ウールマーク・カンパニー日本支社」
<http://www.wool.co.jp/>
- 6) 「繊維に関する情報 INDEX」
http://coe.shinshu-u.ac.jp/links/tindex_j.htm

IV 住生活における購入品とその管理

(1) 住宅の購入取得について

われわれ一般消費者にとってきわめて高価な購入品は住宅の取得である。人口の集中する首都圏における建売住宅の平均価格、および首都圏における新規売マンション価格の平均値(70㎡換算)を京浜地区の勤労者世帯の年間収入でそれぞれ除したものを住宅取得の年収倍率として検討する。1985年頃から、一戸建ておよびマンションいずれの年収倍率も上昇し続け、1990年にはいずれも年収の約8.5倍に達した。しかし、1990年をピークにして低下が始まり、1995年には一戸建ては6.7倍、マンションは5.1倍にまで低下している。

われわれ消費者にとっては好ましい傾向であるが、まだ高いと感じる。

(2) 住宅の述べ床面積の推移

日本における住居の平均述べ床面積は1973年には70.18㎡であったが、1993年には91.92㎡となり、20年間に約22㎡の増加があった。このように住居の面積は徐々に広がる傾向にあり、住生活における面積の改善がわずかながら進展していると考えられる。

(3) 住生活の耐久消費財とその普及

住宅に直接設置される設備としてはシステムキッチン、洗面化粧台、温水洗浄便座、応接セット、ベッド、ユニット家具、食卓セット、じゅうたん・カーペットなどがある。しかし、家庭生活において共通して使用される物（家事用器具）として電化製品が耐久消費財の多くをしめている。1999年度の調査によると、住居設備の普及率はシステムキッチン39.9%、温水洗浄便座41.0%、洗面化粧台43.9%、応接セット38.1%、ベッド56.7%である。

これらに対し、主要な電化製品の普及率は電気洗濯機99.3%、カラーテレビ99.0%、電気掃除機98.2%、電気冷蔵庫98.0%、電子レンジ94.0%、ルームエアコン86.2%、VTR78.4%、プッシュホン75.4%、ミシン72.0%、温風ヒーター69.4%、電気カーペット67.9%、CDプレーヤー61.8%、ステレオ55.5%などであり、住居の設備より普及率はかなり高い。その他カメラ83.8%、乗用車83.6%などがある。

(4) ライフスタイルと普及の傾向

電化製品の普及はかなり急速であるのに対し、住居の設備の普及にはやや時間を要するといえる。これはわれわれ日本人の起居様式の変化が住居の設備を変化普及させるものであり、個人の好みと社会的傾向とに依存しているためとも考えられる。明治初期から導入され始めた応接セットも現在38%程度であり、イス坐化（洋風化）の象徴とされるベッド（56.7%）と共に緩慢な増加を示している。清潔なガス化、電化されるキッチンは比較的短期間のうちにシステムキッチンとして39.9%の普及をとげている。これは、1945年頃まで続いていた「台所を住居の『ケ』の領域」とする考え方を改め、その後「キッチンに住居の『ハレ』の領域」とみなし、家人が使うだけでなく人にも見せるキッチンとなった一つの形である。その他、近年きわめて普及の速いものの例が洗面化粧台と温水洗浄便座である。これは衛生面と機能性の両面からその良さが消費者に受け入れられたためであろう。

(5) 設備の大型化

近年、システムキッチンにみられるように住居設備のトータル化およびユニット化が進んでおり、結果的

には大型化している。また、電化製品においては冷蔵庫・冷凍庫にみられるように大型化が進んでいる。これは夫婦共働きや、郊外型スーパーマーケットの発達により食料品のまとめ買いの傾向が認められ、大型電化製品が好まれる場合が多いためであろう。

(6) 家庭の電力消費

電化製品の普及率が極めて高い今日の日本においては、各製品において省エネルギー対策が取られているとはいえ、その使用品目の多さゆえ電力消費は多い。また電化製品のリモートコントロールは機能的ではあるがその待機電力は無視できず、家庭においてはその利用頻度を減少すべきと考える。

大型電化製品は必然的に電力の消費も多く、電力の消費効率を高めるため住宅内に200ボルトを配線使用する傾向にある。すなわち、100および200ボルトのいずれも使用できるよう設備しておきクーラーなどの大型製品を200ボルトで運転するものである。

(7) 自然との調和と人工環境

電力の大量消費に限らず、化石燃料の使用は温暖化の要因となっていることはいうまでもない。都市部において夏季の夜間みられるヒートアイランド現象はわれわれがエネルギーを大量使用するため生ずる現象である。これらの現象を少しでも減少させるためには自然の冷気を活用し、涼を採る努力が必要である。

また現在、われわれは一般家庭においても日常的に人工的環境の中で生活することが多い、すなわち室内を密閉し、冷暖房機を駆動して人工的な室内気候をつくりその中で生活することが多い。その結果としてシックハウス症候群など、従来オフィスでのみ見られた新鮮空気不足の現象が家庭内でも発生している。

(8) まとめ

住居の設備として直接設置されるシステムキッチン、応接セットやベッドなどはわれわれのライフスタイルにあった起居様式の変化に対応して緩やかに普及している。しかし、電化製品による人工的室内環境は外部の自然環境との調和の関係を崩壊させる可能性があり留意する必要がある。

一方、携帯電話を中心とする情報通信網はわれわれの家庭生活を徐々に変えようとしている。

V おわりに

消費生活や消費行動と環境とのかかわりに関する充実に図ろうとする新しい家庭科の学習指導要領においても、「環境負荷の少ない生活を目指して生活意識や生活様式を見直」すと記述されている¹⁾。家庭経営や生活経営をシステムと考えれば、そこでは、多様な資源をインプットとして取り入れ、生活の質の向上につ

ながるような生活様式をアウトプットとして生み出せるよう、意思決定が行われている。ここでの資源には、物的資源だけでなく人的資源が含まれることはいまでもないが、消費生活という側面からとらえると商品の購入という形で入手するものやサービスという物的資源のもつ役割が大きい。

生活様式を見直すことはもちろん重要であるけれども、商品の購入によってどのような生活様式が可能なのか、その生活様式は商品の変化やメンテナンス方法の変化によってどのように変わりうるのかということがわからなければ、そもそも生活様式を見直すことはできない。最終的にはどのような生活様式を創造すればいいかという価値や目標に関する探求も必要不可欠である。

本稿では、食生活、衣生活、住生活における商品の管理と生活様式との関係について検討した。本稿での検討と授業実践ですぐに役立つ教材の開発との間にはまだかなりの距離があることは自覚している。この距離を埋めることを今後の課題として研究を継続させていきたいと考えている。

引用文献

- 1) 文部省、『高等学校学習指導要領解説 家庭編』開隆堂、2000年
- 2) 平田道憲, 岩重博文, 木下瑞穂, 片山徹之, 一ノ瀬孝恵, 日浦美智代, 「食品の購入形態からみた食生活に関する研究」, 『広島大学教育学部・関係附属学校園共同研究体制研究紀要』第28号, 179-186頁, 2000年
- 3) 近代家庭経営学研究会(今井光英ほか)編, 『近代家庭経営学』家政教育社, 1975年
- 4) Becker, G. S., 'A Theory of the Allocation of Time.' *Economic Journal*, 75:493-517, 1965
- 5) リンダー著 江夏健一・関西生産性本部訳, 『時間革命』好学社, 1971年
- 6) 渡辺忠男編, 『食品学』講談社サイエンフィック, 1990年
- 7) 岡啓次郎, 『貯蔵学』朝倉書店, 1970年

参考文献

- 1) 日本家政学会編, 『日本人の生活』建帛社, 1998年
- 2) 年鑑事典編集部編, 『朝日年鑑』朝日新聞社, 1999年
- 3) 小谷・伊藤編, 『消費経済と生活環境』ミネルヴァ書房, 1999年
- 4) 日本統計協会編集・発行『統計でみる日本2001』, 2000年