

日本介護福祉士養成施設協会
令和4年度全国教職員研修会

第2分科会 コロナ禍における
進化・深化する感染症教育

家政教育の現状と コロナ禍における感染症教育の 取り組み

静岡県立大学短期大学部 奥田 都子

家政教育の現状と コロナ禍における感染症教育の取り組み

本日は話すこと

1. 介護福祉士養成における家政学の役割
2. 新カリキュラムにおける家政系教育の現状
「介護福祉のための家政学を考える会」の調査から
3. コロナ禍の家政系教育

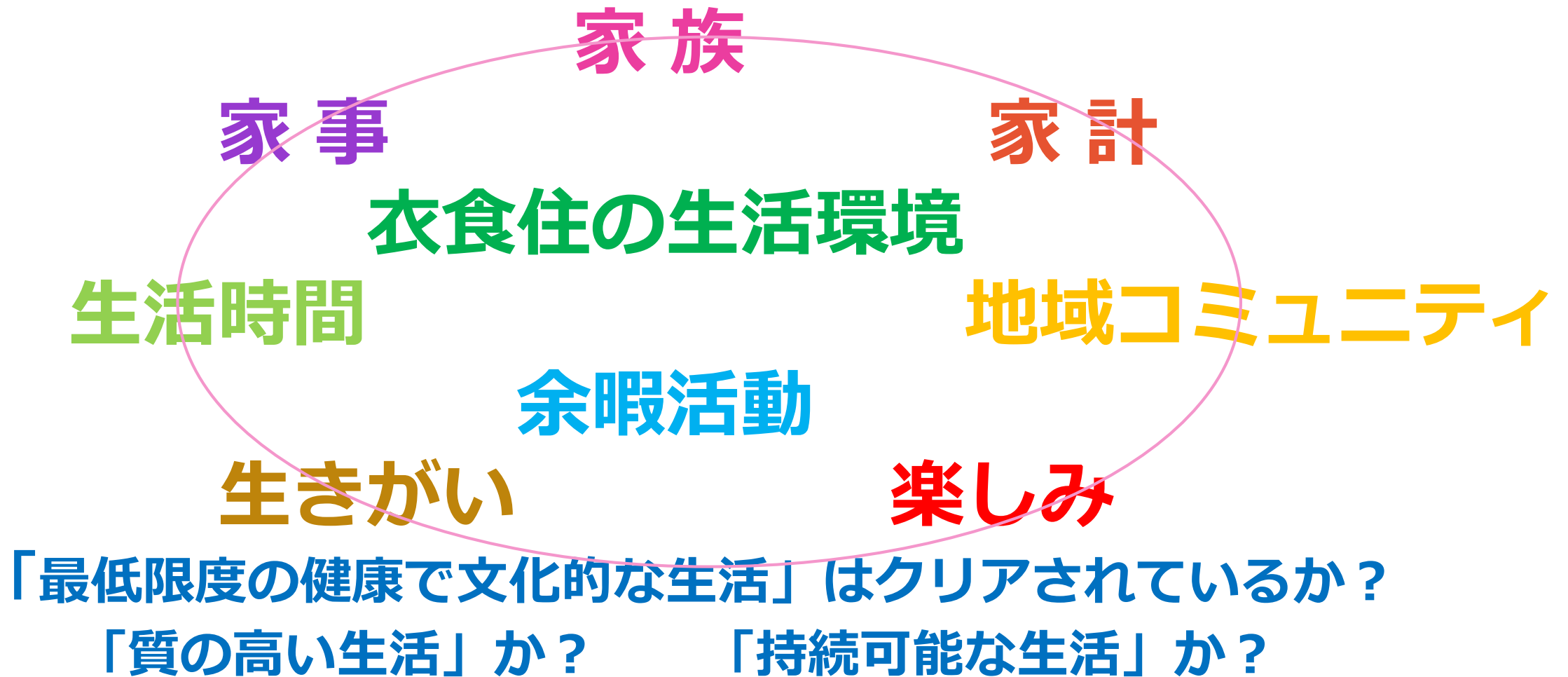
静岡県立大学短期大学部 奥田都子
「介護福祉のための家政学を考える会」代表

1. 介護福祉士養成における家政学の役割

- ▶ **家政学**は心身の健康維持と日常生活の問題解決に有用な科学的知識と技術を提供し、**利用者及び学生自身の生活の自立**を支える。
- ▶ 生活を総合的にとらえ、生活の質をアセスメントする視点をはぐくむ。

家政学の視点

生活をトータルにとらえる生活者の視点



2. 現行カリキュラムにおける家政系教育

旧カリキュラム「家政学概論」「家政学実習」の廃止

➡旧カリの家政学の内容から何をどの程度教授するかは各養成施設が判断。

現カリの教育に含むべき事項には家政学の内容に該当するものも残るが 部分的であり、必ずしも家政学の視点から教授されているわけではない。

調理・裁縫・洗濯・清掃(環境整備)等の生活技術に関する演習についても、養成校間に格差があり、旧カリの150時間分を家政系教育にあてる養成校は少ない。

現行カリキュラムにおける家政系教育の現状

(介護福祉のための家政学を考える会によるメンバー校の実態調査から)

■共通する学習項目

大項目30項目中18項目(6割)

生活経営 4項目/9項目中

食生活 6項目/8項目中

被服生活 5項目/7項目中

住生活 3項目/6項目中

■授業時間数

A校 90時間(30時間×3科目)

B校 150時間

C校 30時間

養成校間での教育内容のばらつきや、授業時間数の差が大きい。

実施していない項目も各校に5～7項目みられた。

資料出所:日本家政学会第74回大会報告(2022)

奥田・百田・田崎・倉田・大塚・中川ほか

「福祉・医療職のための家政学の教育内容の検討(1)

一学生の評価にみる生活経営・食生活領域の有用性一」より

領域	大項目	A校 (生活科学)	A校 (生活技術)	A校(楽しみ・家事生活)	B校(生活 支援技術)	C校 (家政学)
		全学科	介護福祉 専攻	介護福祉 専攻	全学科	全学科
生活 経営	1. 家族の意義と機能	●			●	●
	2. 家族の変容	●			●	●
	3. 家族と法律	●			●	●
	4. 生活史			●	●	
	5. 家計	●			●	●
	6. 消費者問題	●			●	
	7. 生活時間と家事労働					●
	8. 社会的ネットワーク			●		
	9. 生活福祉情報					
食生活	1. 食生活の機能と食文化			●	●	●
	2. 栄養素の機能と消化・吸収・代謝	●			●	●
	3. 栄養素と食事摂取基準				●	●
	4. 食品の分類と選択	●		●	●	●
	5. 食品の安全と食中毒			●	●	●
	6. 健康と食生活	●			●	●
	7. 献立作成	●			●	●
	8. 調理				●	●
被服 生活	1. 被服の役割と機能	●	●		●	●
	2. 被服の素材	●	●		●	●
	3. 被服の選択	●	●	●	●	●
	4. 下着・寝具・靴		●	●		●
	5. 被服の管理① 品質表示・洗濯		●	●	●	●
	6. 被服の管理② シミ抜き・漂白・収納・保管		●	●	●	●
	7. 縫製の基礎と被服の修繕		●	●	●	
住生活	1. 住まいの役割と機能	●	●	●	●	●
	2. 住生活と生活空間 - 生活空間と同線計画		●	●	●	●
	3. 住まいの室内環境	●	●	●	●	●
	4. 住まいの維持管理		●	●		●
	5. 住生活と安全 - 安全に暮らすための生活環境				●	
	6. 住まいと地域生活					
授業時間数		30時間	30時間	30時間	150時間	30時間

問題意識 コロナ禍の家政系教育をどう進めるか

- ▶ **養成教育全体の課題**： **学生自身の感染予防**のみならず**利用者の命と暮らしを守る専門職**として、自分自身の生活や利用者の生活支援に応用できる教育内容をどう担保するか？
- ▶ **家政系教育の課題**➡教育内容と時間数の削減の中で、生活をトータルにとらえ評価する視点や、学生自身の生活の自立と利用者の生活支援を実践する力をどう育成するか？

介護福祉士に必要な家政学を求めて

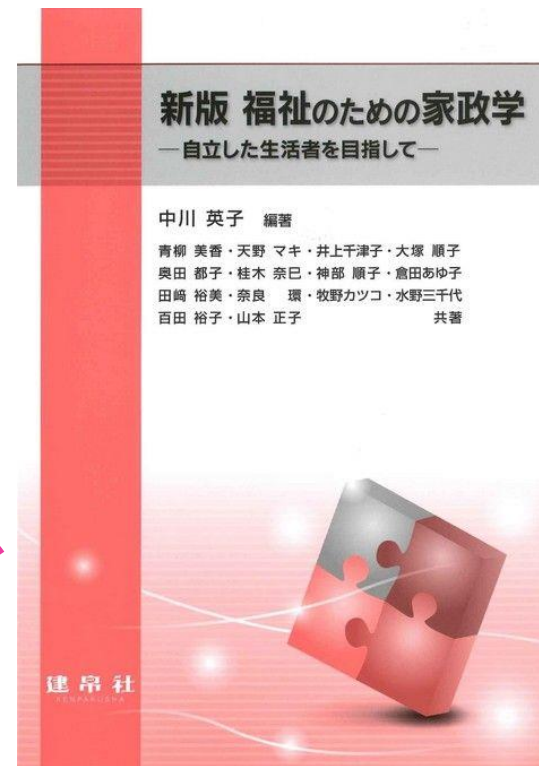
●介護福祉のための家政学を考える会の取り組み

家政学の縮小化

➡少ない時間数で教育効果を上げる教育内容の
精選（何に重点を置くか）・授業方法の模索

➡介護福祉のための家政学テキストの刊行

生活者の視点から問題解決をめざす科学であるからこそ、
生活を支える専門職として介護福祉士が学ぶべき
家政学の教育内容を追究してきた。



令和4年度シラバスにみる感染症教育の導入状況

「生活支援技術」のシラバスを見ると・・・

- 家政系教員が担当する科目では、感染症教育の内容や教育目標が明記されたものはほとんど見当たらない。

（備考欄に感染症への注意事項が示される程度）

- 「教育に含むべき事項」にないことも一因？

感染症教育をどのように授業に取り入れるかについて、
各養成校ともまだ試行の段階にある。

3. コロナ禍の家政系教育

- ▶「介護福祉士養成のための家政学を考える会」ではテキスト『新版・福祉のための家政学』の改訂にあたり、感染症教育も取り入れた内容を構想中である。
- ▶これまでの教育内容を、コロナ禍の教育の中でどのように進化させているか、今後どのように深化すべきと考えているのか、メンバー教員の実践例と今後の課題について紹介し、ご意見をいただきたい。

感染症に関する教育実践例 ①家庭経営分野

感染症に関する教育の実践例	感染症教育の面から今後加えるべき内容
SDGs教育において、ごみの削減や正しいごみ処理・分別方法を学び、自己のごみの分別方法が正しいかを確認させる。その中で、マスクの正しい着用法や処分方法、感染した場合のごみの処分方法等を厚労省の資料や学校所在地のごみ処理に関する資料を用いて確認させている。	感染して外出できなくなった場合の必需品の購入方法や家庭内感染のリスクを減らす生活様式の検討。 家庭に感染者が生じた場合の動線計画、生活空間を分離する方法や、生活行動・生活時間の見直し、生活設計の視点からの検討も必要。

感染症に関する教育の実践例	感染症教育の面から今後加えるべき内容
「食の安全と食中毒」の項目で、食中毒の原因となる細菌とウイルスについて教えている。教科書の記載内容に加えて、厚生労働省のHPの資料を参照している。 コロナウイルスについては、国立感染症研究所の公開データを用いて説明した後、ワークシート学習で確認させている。	これまで、ウイルスについての知識は〈食中毒の原因ウイルス〉として、ノロウイルスをとりあげる程度だったが、生命・健康・安全を脅かす新型コロナウイルスの感染拡大を経験し、ウイルスについての知識は、“人類の福祉向上”を目的とする家政学にとって、不可欠な知識(技術)だと考える。 今後は、食生活分野だけでなく、住生活分野等でも、衛生面などの観点から感染症について教育項目が必要。

現行テキスト「新版 福祉のための家政学」における記述

表 2-12 主な食中毒の種類

	名 称	主な生育場所	予 防	症状・その他
感 染 型	腸炎ビブリオ	海水 魚介類	真水で洗う 加熱調理	腹痛・下痢
	サルモネラ	豚・鶏・鶏卵 ペット	低温での保存 加熱調理	嘔吐・腹痛・下痢・発熱
	カンピロバクター	牛・豚・鶏 犬猫などのペット	加熱調理	下痢・発熱・嘔吐・腹痛・筋肉痛
細 菌 毒 素 型	黄色ブドウ球菌	空気中 皮膚の傷口	低温保存 加熱調理 (ただし毒素は残る)	嘔吐・腹痛 症状は毒素エンテロトキシンが原因
	ボツリヌス菌	土壌や海、川などの 泥砂	加熱調理 (120℃ 4 分間)	嘔吐、神経障害 嫌気性菌で、缶詰や容器包装食品等が原因 1 歳未満は乳児性ボツリヌス症の危険があるため、はちみつは与えないこと
	病原性大腸菌 O157	牛などの腸内や糞便	加熱調理	腹痛・下痢・下血・ 溶血性尿毒症症候群 (重症の場合) 症状はベロ毒素が原因
中 間 型	ウェルシュ菌	牛・豚などの家畜	低温での保存 (熱に強い)	腹痛・下痢
	ノロウイルス	二枚貝 感染者の糞便	加熱調理 塩素系漂白剤での消毒	嘔吐・腹痛・下痢 冬期の発生が多い
ウ ル ス				
自 然 毒	毒きのこ・ジャガイモの芽 (ソラニン)・カビ毒 (アフラトキシン)・ふく毒 (テトロドトキシン) など毒 性動植物の誤食により発生 症状は神経症状、消化器症状などさまざま			
化 学 性	有害金属 (ヒ素、水銀など)・農薬・化学薬品が食品に混入することによって起こる 件数は少ないが、規模が大きく、重篤な後遺症が残ることが多い			

※加熱調理：食品の中心温度75℃を1分以上保つのが基本 (二枚貝などノロウイルス汚染のおそれのある場合は、85～90℃を90秒間以上)

出典) 中川英子ほか編著：『介護福祉士養成テキストII 生活支援技術Ⅳ』，建帛社，p.62 (2009) 一部改変

の3原則がある。①は、まな板などの調理器具を清潔に保ち、調理する際に食品に微生物をつけないようにする。②は、食品などを適切な環境で保存し、微生物を繁殖しにくくする。③は、熱湯をかける、加熱調理をするなどで微生物を死滅させる、などの方法で、家庭でも簡単に行うことができる。

発生時期は冬場で、これはノロウイルスによるものが半数を占める。次いで、高温多湿な時期に多い。高齢者や乳幼児など、抵抗力が弱いので、食中毒にかかる危険性は高くなる。食材の鮮度に気をつけるとともに、まな板などの台所用品、布巾、冷蔵庫内などの衛生管理にも十分な注意が必要である。

なお、ノロウイルスは、学校、福祉施設、病院等での集団感染の危険性の高い食中毒であり、感染した患者の糞便や嘔吐物を介して経口感染する。このため、①家族・施設利用者の健康状態を観察する、②症状があるときは調理関係作業をしない、③手洗いを徹底する (トイレや調理の前後)、④食器・調理器具類等を洗浄・消毒する、⑤責任者を中心に症状のある人の報告の徹底を行うことが大切である。

ワークシート ● こども園での食中毒予防を考えてみよう

【作業】

認定こども園の菜園に、みんなで栽培したじゃがいもがたくさん実りました。そこで、収穫をお祝いして、子どもたちと一緒に、カレーライスを作ることになりました。安全・安心で楽しいクッキングを行うため、ワークシートに沿って、食中毒予防のポイントを考えてみましょう。



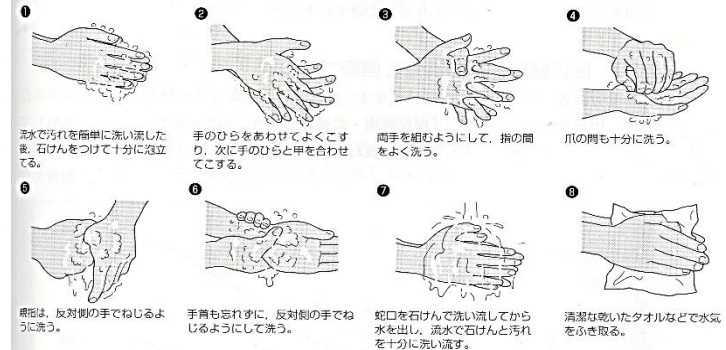
① 食中毒予防のための3原則とはどんなことですか。また、それぞれどんなことに気をつけたいか、考えてみましょう。

1. 菌を _____ 2. 菌を _____ 3. 菌を _____

② ジャガイモの芽や緑色になった部分に多く含まれる毒素について調べ、調理するうえでの注意点、保存するうえでの注意点などについて考えてみましょう。

毒素名： _____

③ 子どもたちにしっかりと手洗いの指導ができるよう、下図を見ながらやってみましょう。



(出崎裕美・中川英子編著：『生活支援のための調理実習 第2版』，建帛社，p.26 (2014))

調理前、肉・魚・卵を直接手で扱った後、作業が変わることに、こまめに手洗いをしましょう。

コラム

HACCP (ハサップ) とは

HACCPとは、NASA (アメリカ航空宇宙局) が宇宙食の安全性を管理するために考案した方法で、危害分析 (HA)、重要管理点 (CCP) のことをいいます。製造における重要な工程を連続的に管理することにより、製品の安全性を保障する衛生管理の手法です。

このシステムを家庭の食生活にあてはめると、①食品の購入、②食品の保存、③下準備、④調理、⑤食事、⑥残った食品や料理の保管等の6つのポイントがあります。これらを連続的に管理することで、食の安全が保たれます。

テキストに加えて用いている授業資料

食の安全と食中毒



厚生労働省 / MHLWchannel

厚生労働省HPより転載

<https://www.mhlw.go.jp/www1/houdou/0903/h0331-1.html>

食中毒と細菌・ウイルス



参考

細菌とウイルスの違い特徴

細菌	ウイルス
特徴 食品の中やスポンジなどで増殖する微生物、高温多湿を好むものが多い。	特徴 食品中では増殖できないが体内で増殖する細菌よりも小さな微粒子。気温が低く乾燥すると活発になる。
主な種類 「病原性大腸菌 (O-157)」 「サルモネラ菌」 「黄色ブドウ球菌」 	主な種類 「ノロウイルス」 「ロタウイルス」 「コロナウイルス」 

参考

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) とは？

国立感染症研究所

コロナウイルスとは (NIID.GO.JP) より転載

(2021年09月30日改訂)

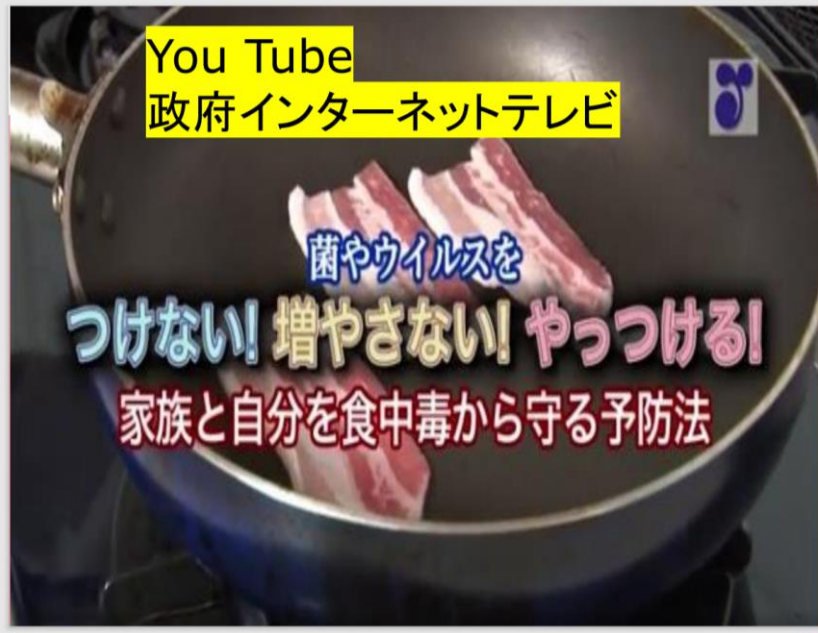
ヒトに感染するコロナウイルス

- ヒトに感染するコロナウイルスは、風邪の病原体として人類に広く蔓延している4種類と、動物から感染した重症肺炎ウイルス2種類が知られている。
- 2019年に発生した新型コロナウイルスは、新たに人類に定着しそうな勢いで感染拡大している。
- これらのコロナウイルスについて、それぞれの特徴を下に記載する (表1)

テキストに加えて用いている授業資料

表1 ヒトに感染するコロナウイルスの特徴

ウイルス名(呼称)	HCoV-229E, HCoV-OC43, HCoV-NL63, HCoV-HKU1 (風邪のコロナ)	SARS-CoV (サーズ)	MERS-CoV (マーズ)	SARS-CoV-2 (新型コロナウイルス)
感染症名	風邪	SARS 重症急性呼吸器症候群	MERS 中東呼吸器症候群	COVID-19 (新型コロナウイルス感染症)
発生年	毎年	2002年～2003年(終息)	2012年～現在	2019年～現在
宿主動物	ヒト	キクガシラコウモリ (中国南部に棲息)	ヒトコブラクダ (中東、アフリカに棲息)	不明
発生地域	世界中で人間に蔓延している	中国広東省	アラビア半島とその周辺地域。全症例の80%以上はサウジアラビアからの報告。中東以外の国では輸入例が報告されている(韓国、イギリスなど)。	中国武漢市、全世界に感染拡大。
死亡者数/感染者数	不明/77例	774/8,098 終息	935/2,578	455万/2億2千万(2021年9月)
感染者の年齢	多くは6歳以下、全年齢に感染する	中央値40歳(範囲0-100歳)* (子供には殆んど感染しない)	中央値52歳(範囲1-109歳)* (子供には殆んど感染しない)	中央値39歳(範囲0-133歳) (子供に感染するが重症化しない)
主な症状	鼻炎、咳、上気道炎、下痢	咳、高熱、肺炎、下痢	咳、高熱、肺炎、腎炎、下痢	咳、高熱、肺炎
重症者の特徴	通常は重症化しない	糖尿病等の慢性疾患、高齢者	糖尿病等の慢性疾患、高齢者	糖尿病等の慢性疾患、高齢者
感染経路	咳、飛沫、接触	咳、飛沫、接触、便	咳、飛沫、接触	咳、飛沫、接触
ヒト-ヒト感染	1人→多数	1人から1人以下、スーパーブレッダーにより、多数へ感染	1人から1人以下、スーパーブレッダーにより多数へ感染	1人→多数
潜伏期間	数日(不明)	1-10日	2-14日	1-14日
取除実験陽性	BSL2	BSL3	BSL3	BSL3
感染症法(拡大防止策)	指定なし	二種感染症	二種感染症	新型インフルエンザ等感染症
感染症法(病原体管理)	指定なし	二種病原体	三種病原体	四種病原体



家庭で行うHACCP —宇宙食から生まれた食品の衛生管理手法—

HACCP (ハサップ) とは?

NASA (アメリカ航空宇宙局) が作成した
食品の安全性を確保するための方法

日本では食に関するすべての事業者を義務化

最終製品の検査によって安全性を保証しようとするのではなく、製造における重要な工程を継続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理の手法のこと

家庭での調理法=食中毒予防6つのPOINT

You Tube 家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

政府インターネットテレビ



感染症に関する教育実践例

③被服生活分野

感染症に関する教育の実践例	感染症教育の面から今後加えるべき内容
布の素材と織り方、名称・特徴等を、サンプルを渡して一覧表を作成しながら学ばせる際、織布と不織布の違いと共に、コロナ禍以降は、布やポリウレタン製ではなく、ポリプロピレンやポリエステルの不織布マスクが推奨される理由も学習させている。 洗濯実習では、基本の洗濯を行うことに加え、ノロウィルスによる嘔吐等で被服を汚染してしまった場合の洗濯・消毒方法をワークシートによって学んでいる。	感染症については、教職課程の学生は必修の公衆衛生学で学び、中学高校でも保健体育等で学んでいるはずだが、現実感がないため、正しい知識として理解しにくいのではないかと思われる。 介養協が、介護福祉士養成課程における感染症予防の手引きを作成したが、介護福祉士に限らず、保育士・社会福祉士にも福祉職として最低限の感染症に関する学びが必要。

感染症に関する教育実践例 ④住生活分野

感染症に関する教育の実践例	感染症教育の面から今後加えるべき内容
感染症対策等に関係する実習は、具体的に扱ってはいないが、室内環境の学習において、効率的な換気、衛生管理の方法(消毒など)、室内の温熱環境の工夫などについて説明している。	感染症については、在宅生活での衛生管理等が重要だが、住まいの形態の違いや室内環境の違いによる柔軟な対策、換気や衛生環境整備の部分についてその人の生活空間や生活習慣に応じて、必要な対策、気を付けるべきことは何かを、具体的に柔軟に検討できる基礎知識の習得が必要。 今後必要な教育内容としては、家族の1人が感染症に罹患した場合の住居内での隔離や、感染を家族間で蔓延させないための最低限の備えの仕方や、家族間介護の場合の感染リスクへの対策等を、模擬的に検討することなどが考えられる。

感染症に関する教育の実践例	感染症教育の面から今後加えるべき内容
実習に伴う飛沫感染及び接触感染のリスクを理解し、リスクを低減させる対応方法を科学的論拠と共に理解し、実習前後にチェック表で確認する。具体的な実施内容は以下の通り。 ●入室前の体調確認と手指消毒 ●調理実習前はマスクを新しい物に交換する ●実習中は三密を避ける人数配置 (通常の4人席⇒対角線で1.5m空けて2人席とし、クラス数を増やす) ●室内換気の工夫 ●共用品の禁止又はビニル手袋の使用 ●実習前後は実習台のアルコール消毒 (除菌スプレーは食品用と通常用を分ける) ●調理は味見等で、料理は容器で持ち帰る。	ウイルス等の感染症対策に関する知識は、“人類の福祉向上”を目的とする家政学にとって、不可欠な知識(技術)であり、科学的論拠を基に、具体的な生活支援の場面でどのように対応すべきかを、考えて実践する習慣が身に付くよう、授業内容を工夫すると共に、養成教育の他科目との連携をさらに強化する

感染症に関する教育実践例

⑤衣食住生活の実習

感染症に関する教育の実践例	感染症教育の面から今後加えるべき内容
洗濯実習では、ウィルス感染が疑われる嘔吐物や排泄物の付いた衣類をどのように 扱うかを演習で行っている。(コロナ前は実習として取り組ませた)	(再掲) ウィルス等の感染症対策に関する知識は、“人類の福祉向上”を目的とする家政学にとって、不可欠な知識(技術)であり、科学的論拠を基に、具体的な生活支援の場面でどのように対応すべきかを、考えて実践する習慣が身に着くよう授業内容を工夫すると共に、養成教育の他科目との連携をさらに強化する

介護福祉養成における 家政学分野の感染症教育のこれまでとこれから

感染症に関する教育内容

コロナ以前から、食中毒やノロウィルス感染症の知識や対応方法を教授。

コロナウィルス感染症その他の感染症教育の必要性についても認識は一致。

どのように組み込むかについての方針は、各校における感染症教育体制により異なってくる。

家政学として最低限教育すべき内容や他科目との連携において実践力を高める方法についてはこれからの検討課題。

家政学部の異分野連携実践演習から学ぶこと

異分野連携実践演習のとりくみ

日本女子大学家政学部で2020年度後期から導入された。

「生活」の視点から各専門分野を学習してきた学生が、さまざまな課題を抱えた人々の日常生活を支える方法について、学科の垣根を越えて複数の分野で連携し、異なる視点から問題提示や解決策の提案を行う。

初年度は食物学科と住居学科の学生が「COVID-19(新型コロナウイルス)と共に生きる暮らしの提案」を課題として、暮らしの質を維持しつつ、衛生的な安全に配慮した生活を実現する工夫について、家政学の視点から議論を進めた。

<https://mainichi.jp/univ/articles/20201223/org/00m/100/003000c>



『生活者の視点』を大切にする家政学の学びを、家庭生活や社会生活にどう生かすか、自分の生活にどう応用するかを分野を超えて学生が探求する取り組みであり、介護福祉教育における家政学の感染症教育にも応用したい。

介護福祉士養成における家政学の感染症教育—おわりに

- ▶ 家政学は、人類の福祉向上を目的として、健康で安全・安心な生活を送るための衣食住、消費経済、家族関係等の知識・技術を提供し、生活の改善向上に貢献してきた。
- ▶ 生活を総合的にとらえる視点と、その知識・技術は、介護福祉を学ぶ**学生自身の生活自立**と、それをふまえた**利用者の生活支援**に欠かせないものとする。
- ▶ 介護福祉士には栄養・調理の知識はさほど必要ではないという意見もある。しかし、利用者の命と健康を守るには、栄養士と連携するために共通言語としての知識が必要であり、コロナ禍でも安全に楽しんで食べられる支援が提供できるように、消毒の知識や調理内容、食材についての知識も備えたい。
- ▶ 学生自身と利用者の生活を感染症のリスクから守るために、家政学の視点から生活を点検し、**学生自身の生活自立と利用者の生活支援**に有用な教育内容と、具体的かつ効果的な教育方法を、**介護福祉のための家政学を考える会**として、今後も探求していきたい。

ご清聴ありがとうございました。