

三重短期大学・三十三総研主催
第16回 小論文・作品コンクール

「SDGsの実現に重要な『多様性』の視点から
～誰もが認め合える社会と安心して暮らせる明るい未来を目指して～」

/入賞作品集/

2023年3月

三重短期大学・三十三総研

目次

1. 第16回小論文・作品コンクール 「SDGsの実現に重要な『多様性』の視点から～誰もが認め合える社会と安心して暮らせる明るい未来を目指して～」	1
(1) 実施概要	1
(2) 入賞作品	3
最優秀賞：日本の味噌を世界へ発信!! ～飢餓ゼロのために～ (武部 沙里)	3
学長賞：麻の素材を用いたミニハウス (モレル アリス)	9
優秀賞：スルッととろけるレアチーズケーキ (加見 美優希)	12
優秀賞：男性の育児休業と長時間労働の削減について (山本 菜月、奥山 恋珠)	15
新人賞：自由な婚姻の実現について考える (高山 未有)	23
佳作：冷たくても美味しいもちもちドーナツ (小谷 真鈴)	27
佳作：日本の児童虐待における現状と課題 (沼野 真琴)	30
佳作：幸福度ナンバーワンへの第一歩－ワーケーションと共に歩む未来－ (奥村 美咲子、寺本 菜摘、西川 里美)	36
奨励賞：乳・小麦不使用のあったかグラタン (宮本 楓)	43
2. 参考資料	47
応募ポスター	48
募集要領	49
表彰式次第	50

1. 第16回小論文・作品コンクール

「SDGsの実現に重要な『多様性』の視点から

～誰もが認め合える社会と安心して暮らせる明るい未来を目指して～

(1) 実施概要

三重短期大学と三十三総研では、産学連携事業の一環として、三重短期大学生を対象に「SDGsの実現に重要な『多様性』の視点から～誰もが認め合える社会と安心して暮らせる明るい未来を目指して～」というテーマで、小論文、レシピやデザインなど作品を募集し、合計31点の応募をいただきました。

選考委員会による厳正な選考の結果、下記の通り、最優秀賞1作品、学長賞1作品、優秀賞2作品、新人賞1作品、佳作3作品、奨励賞1作品が選出されました。

入賞者の皆様にお祝い申し上げますとともに、ご応募いただきました学生の皆様に感謝申し上げます。

賞別	作品数	賞額
最優秀賞	1作	賞金5万円
学長賞	1作	賞金3万円
優秀賞	2作	賞金3万円
新人賞	1作	賞金3万円
佳作	3作	賞金2万円
奨励賞	1作	賞金2万円



2023年1月26日 三重短期大学・三十三総研主催 第16回小論文・作品コンクール表彰式
三重短期大学 校舎棟4階41教室において

審査結果

各賞氏名(順不同、敬称略)

最優秀賞(賞金5万円) 1作品

- ◎「日本の味噌を世界へ発信!! ～飢餓ゼロのために～」
武部 沙里 (食物栄養学科 2年)

学長賞(賞金3万円) 1作品

- ◎「麻の素材を用いたミニハウス」
モレル アリス (生活科学科 居住環境コース 2年)

優秀賞(賞金3万円) 2作品

- ◎「スルッととろけるレアチーズケーキ」
加見 美優希 (食物栄養学科 2年)
- ◎「男性の育児休業と長時間労働の削減について」
山本 菜月、奥山 恋珠 (法経科第2部 2年)

新人賞(賞金3万円) 1作品

- ◎「自由な婚姻の実現について考える」
高山 未有 (法経科第1部 法律コース 1年)

佳作(賞金2万円) 3作品

- ◎「冷たくても美味しいもちもちドーナツ」
小谷 真鈴 (食物栄養学科 2年)
- ◎「日本の児童虐待における現状と課題」
沼野 真琴 (生活科学科 生活福祉・心理コース 2年)
- ◎「幸福度ナンバーワンへの第一歩－ワーケーションと共に歩む未来－」
奥村 美咲子、寺本 菜摘、西川 里美 (法経科第2部 2年)

奨励賞(賞金2万円) 1作品

- ◎「乳・小麦不使用のあったかグラタン」
宮本 楓 (食物栄養学科 1年)

選考委員・審査委員 紹介

選考委員長 : 村井 美代子
選考委員 : 藤枝 律子
選考委員 : 浅野 和也
選考委員 : 相川 悠貴
選考委員 : 笠 浩一朗
審査委員 : 阿部 稚里
審査委員 : 福安 智哉
審査委員 : 木下 誠一

(2) 入賞作品

最優秀賞：日本の味噌を世界へ発信!! ～飢餓ゼロのために～

食物栄養学科 2年 武部 沙里

1. はじめに

現在、世界で飢餓が深刻になっている。全世界を苦しめている新型コロナウイルスの影響により、生産量の低下や物流の停止など、栄養不足が急増し始めたことがその理由の一つにある。2015年に「国連持続可能な開発サミット」¹⁾で採択された「持続可能な開発目標(SDGs: Sustainable Development Goals)」では、その一つとして2030年までに「飢餓をゼロに」²⁾という目標を挙げている。しかし、この新型コロナウイルスのため飢餓がさらに加速してしまい、また、紛争や内戦、自然災害などにより人々の暮らしが苦しくなっている。そのため、少しでも栄養不足を解消し、世界の人々が手軽に使用できる食品を考え、栄養を補う必要がある。そこで長寿国として知られる日本の伝統的な食品の中から、世界に発信できる食品を探したところ味噌に思い当たった。

味噌にはたんぱく質や糖質など多く栄養素が含まれており、特に大豆の豊富な栄養素が酵素によって分解されて、体内に消化、吸収がされやすくなる。このような優れた特長を持つ豆味噌を使った食品を世界に発信することによって飢餓が減少する可能性があるのではないかと考えた。そこで本小論文では栄養不足を補うための食品として、味噌の可能性について述べていく。

2. 世界飢餓の原因について

2022年現在、世界飢餓の原因の一つにコロナウイルスによるパンデミックがある。2019年に新型コロナウイルスの流行が始まり約6億9000万人の人々が食べる物が不足し、栄養不良で困難な生活をおくっている³⁾。しかし、新型コロナウイルス流行以前、飢餓人口の割合はほぼ同じ数字だったが、パンデミックが起きた2019年の8.0%から、2020年で世界人口の9.3%、2021年では9.8%も急増し、約8億2800万人の世界の人々が食料不足で栄養が摂取できず、食べて生きていくことができない状態になっている⁴⁾。SDGsの1つとして2030年までに「飢餓をゼロに」²⁾の目標を掲げられているが、このままでは達成できない可能性が高いだろう。

世界飢餓の原因は新型コロナウイルスだけではない。他の原因として気候変動性と極端な気象現象(自然災害)も考えられる。

例えば、気候変動の影響により、アフリカなどでは干ばつが起こっている。気候の変化から農業に影響をうけ、食物が作れない地域では異常気象により、栄養不足が拡大している⁵⁾。2011年から2016年の5年間で農作物の栽培地域では気温が異常に高まり、猛暑が多く発生している⁵⁾。そのため、農業生産への被害により食料入手が困難になってしまったことも、飢餓の原因の一つとして推察されている。

3つ目に紛争および内戦の影響である。紛争の影響がある地域では4億8900万人の人が飢餓にあっている⁶⁾。この影響により、最も栄養不良に陥るのは妊産婦や子どもたちである。栄養不足による低身長が見られる5歳未満の子どもは2012年に約1億6500万人、2017年では約1億5100万人で子どもの発育障害について改善が見られていない⁷⁾。これは子どもが栄養不良にならず、発育障害を起こすこともなく、安心して成長していけるのかどうかかなり不安が残る数字で

ある。

そして、前述の通り、世界の現状ではコロナウイルスにより、物価が世界的に上昇して食料を購入することができなくなってしまい、飢餓が増加する傾向にもある。そのような栄養不足を補うための食品として、日本の伝統的な食品が貢献できないかと思い、調べたところ、味噌が良いのではないかと思い当たった。そこで次に味噌について述べていきたい。

3. 味噌の定義、および世界の味噌について

味噌の定義は大豆及び、米、麦等の穀類を蒸煮して麹菌を培養したものを加えたもの、又は大豆を蒸煮して麹菌を培養したものに米、麦等を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、発酵・熟成させた半固体状のものであり⁸⁾その種類には米味噌、麦味噌、豆味噌、調合味噌があるとされている。その中でも、私が住んでいる三重県を始めたとした東海地方では豆味噌が有名である。豆味噌は味噌球に直接、麹菌を付けて食塩と混ぜて仕込むため、米麹や麦麹を使った米味噌や麦味噌に比べて夏場の高温多湿でも酸敗が起りにくい⁹⁾。

日本のみならず世界には様々な味噌がある。日本でもよく知られている味噌として、韓国のコチュジャン、中国の豆板醤などがある。しかし、これらの味噌は辛味が強いという特徴がある。例えば豆板醤は、吸水させた脱皮そらまめを蒸さずに麹とし、塩漬けにして発酵させ、ごま油、唐辛子味噌、ごま味噌、小麦味噌、香辛料、砂糖等を加えて熟成させたものであり四川料理によく使われる¹⁰⁾。これらの味噌は見た目にも辛そうであり、子どもが常食する味噌となると難しい。

表1に、日本の豆味噌と中国の豆板醤のエネルギーおよび栄養素の比較をまとめた。豆板醤に比べて日本の豆味噌はエネルギー、たんぱく質、脂質、食物繊維、炭水化物が多いことが分かる。一方で、日本の豆味噌はビタミンの含有量が少ない。

また、2つの味噌の塩分を比較すると、豆味噌の方が豆板醤より、100g当たり6.9g少ないことが分かる。しかし、私は両方とも塩分は低いとは言えないと思う。なぜなら、味噌汁はお椀一杯分の味噌の量で塩分が1.2gである。それに比較して麻婆豆腐で使用する豆板醤の塩分量は1.3gであり、どちらも1食の塩分量としては多いと思われるからである。鉄分の量はどちらも十分とは言えない。そのため、味噌料理では野菜や肉などを入れ、工夫してビタミンや鉄を補うことが伝統的に行われてきたと思われる。

4. 味噌のメリットと栄養素について

日本の味噌は海外でも注目をあびている。2018年の味噌の輸出量は約1700万kg¹¹⁾であり、それと比較して2021年の輸出量は約1900万kg¹²⁾と増加している。なぜなら、和食の人氣が世界的に上がってきているからである。日本の味噌のメリットは捨てずに使い切ることができ、長く保存することが可能な点である(甘味噌が3~6カ月、辛口味噌と麦味噌、調合味噌が3~12カ月、豆みそが6~12カ月)¹³⁾。

また、味噌には様々な栄養成分や健康効果がある。味噌の主原料は大豆で水分やタンパク質、脂質、糖質、ビタミンB₁、ビタミンE、カリウム、マグネシウム、カルシウム、リン、葉酸、鉄、亜鉛、銅、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、食物繊維など栄養素が含まれている。大豆を麹で発酵させることにより、微量であったアミノ酸やビタミン類を多量に生成することができる¹⁴⁾ため、大豆のままよりも栄養価がさらに高くなり、栄養不足の解消に近づく可能性が高い。具体的には大豆たんぱく質が酵素によって、分解され、フェニルアラニン、ロイシン、バリン、ヒ

スチジン、トリプトファン、リシン(リジン)、メチオニン、イソロイシン、スレオニンなどの必須アミノ酸9種類が生成される。

一方、味噌には塩分(塩化ナトリウム)が含まれており、大量に摂取すると塩分過多の可能性もあるが、日本では味噌と一緒に野菜を摂取することにより、野菜に多く含まれるカリウムがナトリウムの排泄を促進している。世界3億4000万人の子どもたちがビタミンや鉄分などの栄養素が不足している¹⁵⁾。その不足している栄養素を補うために例えば味噌汁の中に野菜などを入れたり、味噌鍋に魚や肉類などを入れたりすることでビタミンや鉄分などを補うことができるのではないかと私は考えた。そうすることにより、今後少しずつではあるが、栄養不足解消へと繋がることのできるのではないだろうか。

5. 味噌のデメリットと課題について

味噌のデメリットは前述の表1の通り、塩分が多く含まれていることである。日本の豆味噌の塩分を表1で見ると「可食部100g内での食塩だと10.9g」ということが記されている。味噌汁一杯分の味噌の量は1人前120gの出汁を作る際に7.5g(大さじ1/2)であり、その中に含まれる塩分量はおよそ1.2gである¹⁶⁾。しかし、食塩は保存性を高めたり、酵素作用を制御したりする働きがある。そのため味噌の中の塩分(食塩)はなくすことはできない。

また世界に味噌を発信する課題として、実際に味噌を作るのに適した気候については留意する必要がある。日本は湿度が高く、味噌を作るのにちょうど良い気候である。しかし、国や地域によっては味噌を作るのに適した気候ではない可能性もある。そのため日本と同じ手法で味噌を作ることは難しいかもしれないが、大豆を作る国は多いため、豆味噌を加工した味噌を作ることはできるかもしれない。世界の多くの国で大豆は栽培されており、2015年の大豆生産量は1位 アメリカ、2位 ブラジル、3位 アルゼンチン、4位 中国、5位 パラグアイ、6位 インド、7位 カナダ、8位 ウクライナ、9位 ウルグアイ、10位 ボリビア、日本は18位であった¹⁷⁾。この大豆を使用することにより、製造する場所を考える必要はあるが、現地の気候にあった工場を建設して大豆味噌と野菜などを組み合わせた味噌汁を作れば、より多くの人々に提供することできると考える。

6. 味噌の有用性を世界に発信

私は味噌の有用性を世界に発信することにより、世界の飢餓で悩んでいる人々の栄養不足を少しでも解消することができるかもしれないと考えた。様々なメリットやデメリット、味噌を作る気候の課題などがあると思う。だが私の案として、味噌を野菜に直接つけて栄養補給をしたり、味噌やインスタント味噌汁を作って海外の方へ発信したり、国内に在住している外国人の方に日本の味噌についての説明を行ったりすることを提案したい。そして実際に日本の味噌を使った料理を管理栄養士、栄養士と一緒に作って、日本の味噌はこんなに栄養素が多く含まれていて美味しいと認知し、発信してもらおう。そうすることにより、日本の味噌の認識がより良くなっていき、栄養不足を解消するための日本の味噌として貢献ができるのではないかと私は考えた。

また、宗教上で食べてはいけない物があるケースもある。例えばイスラム教であれば豚肉などを食べることを禁じられている。食べてはいけない物の代わりに食べても良い物を選択して味噌汁の中に入れることにより、栄養補給をしていくことで栄養不足を補える。SDGsでは17の目標の一つとして2030年までに「2 飢餓をゼロに」²⁾するという目標をあげてきた。日本の味

噌の原材料は植物性であり、宗教の多様性にも対応できる。今後、コロナ禍と並行しながら、「飢餓をゼロに」²⁾と「宗教、食の多様性」に向けて味噌の可能性が広がるだろう。

7. おわりに

現在でもコロナウイルスの影響により、多くの人々が苦しんでいる。コロナ禍や発展途上国で「飢餓をゼロに」²⁾という方向に近づくためには、少しずつでも皆が協力し合い、貧しい人たちを助けていく必要がある。それとともに「食の多様性」を並行して考えながら栄養不足を解消しなければいけない。今後の課題として、日本の味噌の発信と、世界各国の食文化に合わせた味噌の開発があげられる。そのためには管理栄養士・栄養士などの栄養の知識をもった私たちが考えなければ始まらない。

引用文献

1) 国連広報センター2030年アジェンダ

https://www.unic.or.jp/activities/economic_social_development/sustainable_development/2030agenda/ (2022年11月27日アクセス)

2) United Nations (国際連合) 持続可能な開発 <https://sdgs.un.org/goals> (2022年11月27日アクセス)

3) 世界の飢餓人口 増加続く 2030年の「飢餓ゼロ」達成困難のおそれ、ユニセフなど、国連5機関が新報告書 <https://www.unicef.or.jp/news/2020/0173.html> (2022年11月3日アクセス)

4) 食料安全保障 最新報告書 世界で8億2,800万人が飢餓に直面 新型コロナ流行以来、1億5,000万人増加 <https://www.unicef.or.jp/news/2022/0136.html> (2022年11月3日アクセス)

5) 世界の飢餓人口の増加続く 最新国連報告書 「気候変動と極端な気象現象が飢餓に及ぼす影響」 <https://www.unicef.or.jp/news/2018/0151.html> (2022年11月5日アクセス)

6) unicef 「世界の栄養と食料安全保障ユニセフなど、国連5機関が最新報告書発表 飢餓人口は8億1500万人 世界の飢餓人口が再び増加傾向 栄養不良による危機にさらされている子どもは数百万人に」 <https://www.unicef.or.jp/news/2017/0197.html> (2022年11月6日アクセス)

7) 世界の飢餓人口の増加続く 最新国連報告書 「あらゆる形態の栄養不良の撲滅」 <https://www.unicef.or.jp/news/2018/0151.html> (2022年11月6日アクセス)

8) みそ品質表示基準改正ポイント

https://www.cao.go.jp/consumer/history/01/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/110824_shiryoul-3.pdf (2022年11月27日アクセス)

9) 今昔、豆の加工品。：農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2102/spe1_03.html (2022年11月27日アクセス)

10) 日本食品標準成分表 2020年版(八訂)：文部科学省

https://www.mext.go.jp/content/20201225-mxt_kagsei-mext_01110_011.pdf P500 (2022年11月13日アクセス)

11) 統計で見る日本：農林水産物輸出入統計

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/attach/pdf/houkoku_gaikyou-22.pdf P40
(2022年11月30日アクセス)

12) 統計で見る日本：農林水産物輸出入統計

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/attach/pdf/index-102.pdf> P39
(2022年11月30日アクセス)

13) 全国味噌工業協同組合連合会 味噌の賞味期限表示に関するガイドライン
zenmi.jp/date/osirase/misonosyomikigen-gaidorain20180327.pdf P2(2022年10月23日アクセス)

14) みそ健康づくり委員会

https://miso.or.jp/museum/pdf/new-learn_about_miso.pdf P26 (2022年10月30日アクセス)

15) ユニセフ「世界子供白書 2019」栄養不足、隠れ飢餓、過体重…現代の栄養問題に焦点
<https://miso.or.jp/www.uicef.or.jp/news/2019/0143.html> (2022年11月23日アクセス)

16) 和食の旨み <https://www.kobayashi-foods.co.jp/washoku-no-umami/miso-soup-amount#:~:text=みそ汁一杯分の味,さじ1/2です。> (2022年11月23日アクセス)

17) 特集1大豆(1)：農林水産省 https://www.maff.go.jp/pr/aff/1606/spe1_01.html (2022年11月25日アクセス)

(表1) 豆板醤と豆みその栄養素を比較

食品番号	食品名	重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食物繊維総量 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	鉄 (mg)	レチノール活性当量 (μg)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)
17004	<調味料類> (辛味調味料類) トウバンジャン	100	49	2.0	2.3	4.3	7.9	17.8	2.3	120	0.04	0.17	3
17048	<調味料類> (みそ類) 豆みそ	100	207	17.2	10.5	6.5	14.5	10.9	6.8	(0)	0.04	0.12	(0)

武部 沙里

「日本の味噌を世界へ発信!! ～飢餓ゼロのために～」に対する講評

選考委員 相川 悠貴

本作品は、目標2「飢餓をゼロに」の目標の達成に繋がる提言であり、「食の多様性」を組み入れながら、栄養不足解消を目指すことを言及しています。そのために、わが国の伝統的食品である「味噌」に着目して、論が形成されています。わが国で生まれ育った者ならば誰もが知る題材を論じた本作品は、現代社会学、食文化、食品学、栄養学の視点が明快に繋がっており、興味深いかつ幅広い知識を含む内容となっていることが、高評価に繋がりました。

本作品の構成を紹介することで、興味深いかつ幅広い知識を含むということを理解していただけたと思います。内容は全7章で構成されており、1章「はじめに」と7章「おわりに」は割愛します。2章「世界飢餓の原因」は、感染症、農業生産、紛争・内戦の情報をもとに論じています。3章「味噌の定義、および世界の味噌」は、製造方法、食形態、栄養価の違いを記しています。4章では「味噌のメリットと栄養素」が記され、5章では「味噌のデメリットと課題」について、栄養価に加えて生産量や気候にも触れられています。6章「味噌の有用性を世界に発信」は、宗教についてまで論じられております。このような幅広い内容を取り扱いながら、適切にまとめた本作品は、非常に良作だと言えます。

本作品の締め文は、「管理栄養士・栄養士などの栄養の知識をもった私たちが考えなければ始まらない。」です。最優秀賞受賞をお祝いするとともに、素敵な思考をもつ作者の今後の活躍を期待しております。

学長賞：麻の素材を用いたミニハウス

生活科学科 居住環境コース 2年 モレル アリス



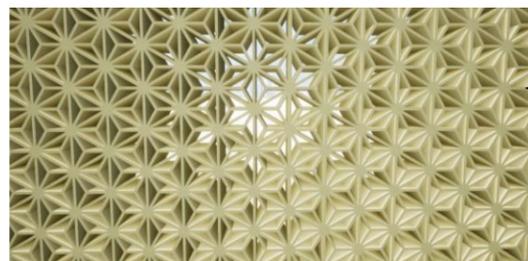
～Concept～

南伊勢町で栽培されている麻の素材を用いた一人暮らしができるようなミニハウスを提案した。敷地は三重県鈴鹿市平田東町7に配置しました。周辺環境は住宅地で落ち着いた場所であり、駅や中央道路道路付近にあるため、集いやすい場所であるため麻の素晴らしさをアピールするためにはちょうど良い場所だと思い、この敷地を選択した。麻の素材としてヘンプクリート、麻の断熱材、麻塗料、ヘンプボード、麻壁紙を用いた。

大麻は主に二種類あり、産業用の大麻（ヘンプ、麻）と医療用（マリファナ、カナビス、嗜好品として有名である。日本では法律上固く禁じられている）に分かれる。日本では1万年以上の産業用の大麻（ヘンプ、麻）の歴史がある。つまり米の文化より長い歴史がある。主に、紙や服として使われており、神社でしめ縄として使われ、産業用の麻（ヘンプ）を長い間栽培してきた。一方マリファナなどの嗜好品は使われる習慣はなかった。

海外では、環境に優しく持続可能な素材であるヘンプ（麻）の建築素材は注目されている。日本では歴史的建造物で茅葺屋根として使われていた。ヘンプ（麻）の建築素材は様々な用途があり、コンクリート代わりのヘンプクリートや断熱材、漆喰、塗料、麻炭、麻壁紙ヘンプボードなどある。特徴的なのは、自然そのものであるのに断熱性能や耐火性、吸音性、耐害虫性などに優れており、とても軽く頑丈な素材である。廃棄物が少ない、土に還る建材であるなどメリットがたくさんある建材である。実際アメリカ合衆国で、素材を用いた建物で過ごした際、居住者は従来の建物より快適に過ごすことができたとされている。

麻は建材だけではなく、石油の代わりになるバイオ燃料や服、紙、健康や美容のコスメ商品など様々な産業商品をつくることができる。麻を栽培するメリットとしては、土壌改良、砂漠緑化、重金属を吸収するなどの地球環境を浄化することや、農薬不要、化学肥料は不要、多量の水資源は不要、汚水が少ないなどの地球環境負荷が少ないことから、まさに持続可能な植物である。実際日本では法律上、麻の栽培は少ないのが現状である。近年、大麻取り締まり法の緩和により、伝統的な栽培のみならず、国産の産業用の麻の栽培が可能であろう。今後日本では麻の産業物の需要が高まるだろう。今回の提案では建物を快適に過ごすことができ、地元産業も栄えられる。



塀；目隠し；麻の模様



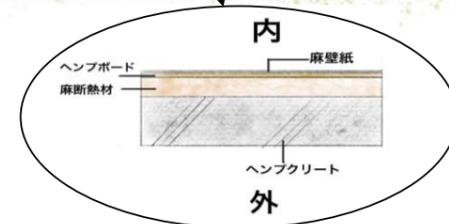
寝室



洗面所



平面図



敷地：三重県鈴鹿市平田東町



リビングルーム



キッチンルーム

麻塗料使用

麻について

・ヘンプクリート（麻壁）

1. 材料

麻壁は、麻チップ専用石灰と水、砂、麻チップで混合し、出来る。



引用文献：<https://www.hempbuild.ie/shop/hempcrete-blocks-150mm/>
麻 自然の恵みと精神文化

・麻の建材の特徴

密度(g/cm³)

麻は軽い！



引用文献；自然の恵みと精神文化

熱伝導率(W/m・K)

麻は断熱性が高い！



・麻の断熱材



マット状で天井、壁、床など様々なところで利用できる。温度を調節する機能があり、室内環境を健康的に快適に保つ。施工時に呼吸器障害をもたらす微細繊維の心配なく、素手で取り扱うことができる。有害物質含まないだけでなく、製造過程での環境負荷が少ないことなども評価されている。

引用文献；<https://www.thermo-hanf.de/wp-content/uploads/2021/10/Thermo-Hanf-Vorteile.pdf>
麻 自然の恵みと精神文化

麻の建材のメリット！

- ・ 自然そのものの素材だから、シックハウス症候群になりにくい。
- ・ 建設業が最もCO₂を排出しているため、麻の素材を用いることでCO₂削減を貢献できる。
- ・ 産業廃棄物としても自然そのものだから汚染されない。

・麻の素晴らしさ



SDG s の目標

- ③健康（麻の医療薬品）
- ⑦エネルギー（エタノール燃料など）
- ⑧成長と雇用（農業、産業が発展する）
- ⑪都市（麻の建材で住み心地の良い建物）
- ⑬気候変動（CO₂の削減の貢献）
- ⑮陸上資源（土壌改良）

つまり、麻を栽培することにより、建材だけではなく農業や産業が発展でき、麻の素材は優れており、かつ地球の環境にやさしい。まさに持続可能な作物であり、雇用も増える機会可能性があるだろう。麻は多様性があり、様々な用途があるため、明るい未来を築くことができるだろう。

画像の参考文献；<https://ise-asafuku.jp/aboutasa/>

モレル アリス

「麻の素材を用いたミニハウス」に対する講評

選考委員長 村井 美代子

日本で古くから栽培され、様々に活用されていたものの、現在ほとんど栽培されなくなっている麻に着目し、麻の素材を用いたミニハウスが提案されています。

リビング、キッチン、寝室からなるシンプルな間取りは、一人暮らしに最適で、敷地を鈴鹿市内に設定し、南伊勢町で栽培されている麻を利用するなど、提案に具体性がある点、また玄関口の目隠しとなる塀に麻の文様をほどこし、地元産の素材の素晴らしさをアピールするなど、地域や環境を思う視点を評価しました。

麻の栽培の歴史に加え、麻の建材は軽く、断熱性が高いことなど、麻の特徴を丁寧に調べた上で、シックハウス症候群や産業廃棄物処理など、現在多用されている建材による様々な問題の解決にもつながるとの主張には説得力があります。また、建材として優れているだけでなく、麻の栽培による農業や産業の振興、エネルギーや環境、健康に関わる問題の改善など、SDG s が掲げる複数の課題の解決につながる可能性が感じられる作品で、学長賞にふさわしいと判断しました。

今後も、本学で修得された専門分野の知識に加え、地域や環境の将来を思う優しい心を大切に、研鑽を積まれて一層成長されることを期待しています。

優秀賞：スルツととろけるレアチーズケーキ

食物栄養学科 2年 加見 美優希

出来上がり写真



献立の対象者とコンセプト

総人口に占める高齢者人口の割合の推移をみると、ⁱ1950年(4.9%)以降一貫して上昇が続いており、1985年に10%、2005年に20%を超え、2022年は29.1%となっている。高齢者が増加傾向にあるということは嚥下障害、フレイル、低栄養などの体の機能低下による身体の問題もこれから増加していくと考えられる。また、高齢者の増加に伴い高齢者の嗜好の幅も広がるだろう。嗜好に適応したものを食べられるということは生活の質も向上すると思われ、高齢者が好むイメージのある和菓子だけではなく洋菓子のバリエーションを増やそうと思った。

SDGsの17の目標の中に「すべての人に健康と福祉を」という項目がある。これに対して身体に障害のある人でも健常者と同じものを食べることで食の面から目標にアプローチできる。そこで考案したのがこのレアチーズケーキである。このレアチーズケーキはⁱⁱ「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021」の嚥下調整食1jに対応しており若干の食塊保持と送り込み能力のある方なら美味しく安全に食べることができる。味のおいしさは保ちつつ全体を滑らかに仕上げた為、高齢者に限らず幼児から大人の方のおやつとしても適している。

作り方

材料（直径4cmのセルクル1個分） ※3個分が作りやすい量

材料	1個分
<ビスケットムース>	
ビスケット	10g
牛乳	11g
<クリームチーズムース>	
クリームチーズ	20g
牛乳	20g
上白糖	7g
レモン果汁	0.3g
ゼラチン	0.9g
水	10g
<オレンジゼリー>	
オレンジジュース	7g
ゼラチン	0.2g
水	3g
<オレンジソース>	
オレンジジュース	3g
上白糖	1g
レモン果汁	2g
ミント（飾り）	1枚

下準備 クリームチーズは常温にしておく。

ゼラチンは水と合わせてふやかしておく。

- ① お皿にセルクルをのせておく。
- ② ビスケットムースを作る。細かく砕いたビスケットに牛乳を加えふやかし、よく混ぜる。①のセルクルに敷き詰め冷蔵庫で冷やす。
- ③ クリームチーズムースを作る。クリームチーズを滑らかになるまで混ぜ、上白糖、牛乳を加えてよく混ぜる。鍋に移し、鍋の周りが沸々としてきたら火を止めゼラチンを加え泡立たないようにやさしく混ぜる。水を張ったボールに浸けながら攪拌し、人肌になるまで冷ます。②のうえに流し込み再び冷蔵庫で冷やす。
- ④ オレンジゼリーを作る。鍋にオレンジジュースを入れ、鍋の周りが沸々としたら火を止めゼラチンを加えて泡立たないように攪拌する。水を張ったボールに浸けながら攪拌し、人肌になるまで冷ます。ゆるく固まった③のうえに流し込み再び冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ オレンジソースを作る。小さいフライパンにオレンジジュース、上白糖、レモン果汁を加え、弱火にかける。よくかき混ぜゆるいとろみがついたら火を止め冷蔵庫で冷ます。
- ⑥ ④がしっかりと固まったら濡らして温めた清潔な布巾でセルクルの周りを温め、セルクルを外す。ミントとオレンジソースを飾り付けて完成。

栄養価

エネルギー	173 kcal
たんぱく質	4.3 g
脂質	10.6 g
炭水化物	17.5 g
食物繊維	0.2 g
食塩相当量	0.2 g
カルシウム	51 mg
鉄	0.1 mg
ビタミンA	77 μ g
ビタミンD	0.1 μ g
ビタミンB ₁	0.03 mg
ビタミンB ₂	0.10 mg
ビタミンC	6 mg

i 統計局ホームページ <https://www.stat.go.jp/data/topics/topi1321.html>

ii 栄養指導Navi https://healthy-food-navi.jp/?post_type=search&p=75

加見 美優希

「スルッととろけるレアチーズケーキ」に対する講評

審査委員 阿部 稚里

「スルッととろけるレアチーズケーキ」は高齢社会に伴う食嗜好の多様性に応えようと、高齢者が好むイメージのある和菓子ではなく洋菓子のバリエーションを増やす目的で考案されました。本レシピは高齢者を対象としながら、見た目や食感が幼児から大人、さらに嚥下困難者にも対応した点を評価しました。これは本文でも触れられているように、SDGsの目標の1つである「すべての人に健康と福祉を」に該当します。食材もごく一般的なものを使用しているため、誰でも用意することができる点も高評価につながりました。二次審査での味、見た目の評価も高く、優秀賞に相応しいレシピでした。一方栄養価に関しては、高齢者向けであることを考慮してエネルギー、たんぱく質、カルシウム当たりの強化が出来ればさらに良かったと思います。また調理工程がやや難しく、普段料理をしない高齢者が自分で作るのは難しい気がしました。上記の2点を改善するレシピを考案するとさらに良くなると思います。

優秀賞：男性の育児休業と長時間労働の削減について

法経科第2部 2年 山本 菜月、奥山 恋珠

はじめに

今年度前期にゼミで学んだ、「フィンランドの心地いい働き方」¹の一つとして、男性の育児休業取得について触れられていた。ワークライフバランスという言葉がもはや使われないほど、働き方と生活のバランスの取れたフィンランドでは、現在8割の父親が育児休業を取るのが当たり前で、取らないと人間性が疑われるほどだそうだ。対して、日本ではまだまだ男性の育児休業取得に動き出したばかりだが、育児休業制度自体は、十分整っているといえる。²そこで、正しく実行される環境を整えば、日本も男性の育児休業取得に関して、トップクラスの国を目指せるのではないかと考えた。そして、“育児休業を取りやすい”職場環境や制度を充実させていくことで、SDGs項目の「ジェンダー平等を実現しよう」「働きがいも経済成長も」「人や国の不平等をなくそう」の達成にも大きく作用し、これらの項目の目標達成に向け前進できると考えた。

そこで、本稿では

- 1 日本において男性の育児休業取得が進まない原因
 - 2 男性の育児休業取得が進んだ「その後」に起こり得る問題
- といった2つの異なる視点から、男性の育児休業取得について見ていこうと思う。

1-1 育児休業制度³と取得率⁴

先ほど、育児休業制度自体は十分整っていると述べたように、日本の現在の育児休業制度は、2022年4月・10月のタイミングで大きく変わった。そこでは、育児休業制度を取り巻く職場環境の改善や、男性の育児休業制度の改善につながる項目が多いように見受けられる。

例えば、職場環境の改善として2022年4月から、休業取得についての意向確認を個別に行わなければならないなくなった。また、男性の育児休業に関して、2022年10月頃から、子どもが生まれて8週間以内に4週間まで「産後パパ育休」というものが取得できる仕組みになったことに加えて「産後パパ育休」とは別に、原則子が1歳（最長2歳）まで分割して2回の育児休業を取得することができるようになった。

¹ 堀内都喜子『フィンランド人はなぜ午後4時に仕事が終わるのか』ポプラ社、2020年、第3章、108ページ。

² Yahoo!ニュースオリジナル「男性の産休」新設が決定——男性の育休・産休取得の課題について、みんなはどう考えた？」<https://news.yahoo.co.jp/special/childcare-leave/>（2022年11月16日アクセス）を参照。

³ この項目については、厚生労働省ホームページ「育児・介護休業法について」<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130583.html>（2022年10月18日アクセス）を参照。

⁴ この項目に関する、データの数値・結果は、nippon.com「男性の育休取得率過去最高だけど、まだ13.97%：政府目標は「25年までに30%」」<https://www.nippon.com/ja/japan-data/h01413/>（2022年10月18日アクセス）を参照。

そして、これらが正しく機能しているのか可視化するために、2023年4月から、常時雇用する従業員が1,000人を超える会社は、育児休業等の取得の状況を年1回、自社のホームページなどで公表することが義務づけられることになった。

上記3点は改革の一部に過ぎないが、この改正によって、母親が育児休業を取得した後にバトンタッチして父親が育児休業を取得でき、同時に二人の手を止めなくとも仕事と育児が両立できるという新しい形が台頭したといえるだろう。

次に、育児休業の取得状況である。(図1参照) 2021年度の男性の育児休業の取得率は、13.97% (前年より+1.32) と過去最高となったが、政府が掲げた「25年までに男性育休30%」にはまだまだ程遠いといえる。また、取得期間に関して、(図2参照) 男性は「5日～2週間未満」の26.5%が最も多いのに対して、女性は、「1年～1年半」の34%が最も多く、男女との差は一番短くとも約300日あることが分かる。

この結果を踏まえ本稿では、男性の育児休業取得率が低いままなのは、性別役割分業が根付いていることに加え、男性の労働時間が長いからという仮説をたて、考察していく。

1-2 男性の長時間労働と女性の社会進出について⁵

実際に、日本の男性の労働時間がどうなっているのか、短時間労働者を除いた15～64歳男性の、休日も含めた1日当たりの平均労働時間(図3参照)をみると、2014年時点で日本はOECD諸国で1位の375分であった。これは全体平均と比べると116分、つまり2時間近くも長い労働時間であることが分かった。

次に、同じくOECDによる「世界の無償労働時間⁶」が示されたデータ(図4参照)を見ると、日本女性が224分と、世界の平均である女性の262分は下回っているが、男性の136分と比べると、やはり男女間の差が目立つ結果であることが分かった。

これらのデータから、男性の労働時間がもっと短くなるだけで、女性のワンオペ育児が解消され、夫婦でともに家事を行うことが可能となることがわかる。

また、男女関わらず、育児休業ないし有給休暇・生理休暇など「休暇」のイメージが「さぼりやズル・みんなが取っていないから取りづらい」という感情ではなく「趣味や身体を休め、家族の成長に必要な時間」と捉えられることができるようになれば、男性の育児休業の取得率が上昇するだけではなく、性別役割分業ではない、女性に対する育児休業の価値観を変えることにつながり、女性の社会での活躍のしやすさにもつながるのではないか。

⁵ この項目に関する、データの数値・結果は、働き方改革ラボ「日本の労働時間が世界と比べて長い理由とは？ リスクや対策方法を解説」<https://workstyle.ricoh.co.jp/article/workingtime.html> (2022年11月9日アクセス)を参照。

⁶ 無償労働時間とは「家事、育児、介護、育児、買い物、ボランティア活動などの時間の合計。」All About 暮らし「日本人男性の家事・育児時間は1日たったの41分！ 育休取得率、家事・育児の意識変化は？」<https://allabout.co.jp/gm/gc/487324/> (2022年11月16日アクセス)

2-1 男性の育休取得が進んだ時に起こり得る問題とは

次に、男性の育児休業取得が進んだ「その後」に起こりうる問題についてみていきたい。様々な問題が考えられるが、ここでは3つを取り上げる。

まず1つ目に、パタハラである。パタハラとは「パタニティ・ハラスメント」の略で、父親の育児休業取得の妨害や、嫌がらせ等を指す言葉である。⁷この問題の原因としては、上司や使用者が、育児休業取得による人員の減少を恐れていることにある。さらに今後、似たような事が転職活動の際にも起こり得ると感じる。例えば、20～30代の女性が転職活動をする際、結婚や出産の予定を企業側が懸念しているケースは今も多く、女性自身もまた両立について悩み、考えている。今までであれば同年代の男性においては、家族を支えていくために頑張ることを応援されてきたが、それも育児休業取得が普通になれば、女性と同じようになる可能性が出てくるだろう。

2つ目は、育児休業取得に伴う収入の減少である。子供が生まれれば、これまで以上にお金が必要になることは明らかである。にも関わらず収入が減ってしまうのでは、所得が低い家庭ほど先行きが不安になり、子を持つことを諦めてしまう理由にもなるのではないだろうか。育児休業取得推進が少子化の一因となるような事態を防ぐべく、なんとか収入を保障する方法が必要となる。

3つ目は、パピートラックである。これは「産休・育休から復職した際に、自分の意思とは無関係に職務内容や勤務時間が変わったり、その結果社内における出世コースから外れていったりする」⁸ マミートラックの父親版である。育児休業を取る男性に対して、上司が勝手に仕事へのやる気がないと決めつけたり、今までのように仕事をできないだろうと思いつき込んで、勝手に道を狭められることなどが原因とされている。

これらの問題について考えた場合、男性の育児休業取得が進んでも、このままでは、いま女性の抱えている問題が夫婦で倍増するのではないかと感じる。しかし、もし解決することができれば、男性の育児休業の取りやすさだけでなく、性別役割分業の考えを減らし、日本社会における女性活躍にまでつながる可能性も秘めているのではないだろうか。

2-2 問題解決に向けた対策案

では、具体的にどういった対策が必要となるだろうか。

まず、パタハラについては、上司や使用者が人手不足や計画が立てにくいことなどを理由に「休ませたくない」と考えなくて済むよう、人員確保を徹底し、仕事のシステム化をさらに進めるなどの工夫が必要である。

育児休業は、事前に申請さえ行われれば、ある程度準備期間を設ける猶予があるといえる。根本的に使用者側の意識を「何らかのタイミングや理由により、人が抜けるのは当たり前のこと」というものに変え、ぎりぎりの人数で仕事を回すことを辞めることが重要である。

⁷ 日本経済新聞ホームページ「男性の育休に嫌がらせ、4人に1人が被害経験 厚労省調査」 <https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUF240D60U1A520C2000000/> (2022年11月15日アクセス)を参照。

⁸ The Asahi Shimbun SDGs ACTION! 「マミートラックとは?問題点と企業に求められる対応を社労士が解説」 <https://www.asahi.com/sdgs/article/14732621> (2022年9月30日アクセス)を参照。

また、誰でも仕事をこなせる、代われるようなシステム作りをして、「予期せぬ」事態をなくすことが必要だろう。これは、1-2で述べた長時間労働の改善にもつながる。さらに学生インターンの活用や、非正規社員から正社員になる機会へとつなげる仕組みができれば、日本の雇用問題自体の解決のチャンスにもなる。その結果として長時間労働の是正ができれば、諸外国と比べきわめて多い、日本固有の過労死の撲滅などにもつながるのではないか。冒頭で述べたフィンランドでは、実際に学生インターンの活用や、非正規社員の採用が活発である。自分が休む時の代理を指名し、依頼することを大切にしており、夏には6月から3か月間、学生や定職についていない人をインターンとして積極的に雇い、社会人同等の存在として扱う。そして双方が気に入り、空きができれば、その後その企業に就職する可能性があるそうだ。⁹

次に金銭面での問題について。まずは、数年前に検討¹⁰された、育児休業給付金を賃金の8割にまで引き上げる案を実現させるべきである。育児休業給付金は非課税で、一時的に税金の負担が減ることもあり、親の不安はかなり軽減するだろう。

また、補助金以前に賃金を上げ、社会保障制度を充実させることが必要であることは、育児休業の問題からだけでなく、日本の制度の問題点として多くの専門家や国民が訴えていることである。ちょうど、本年(2022年)の11月12日には、時短勤務者への現金給付が検討されるとして話題になった。しかし、このような一時的な政策ばかりではなく、長期的なサポートとなるような政策も取らなければ、子を持ちたいと「思う」ことから、実際に子を持つところまでシフトしないと感じる。具体的には、義務教育中の医療費の軽減や、保育料や学費の無償化等であれば、長期的である上に、どの家庭も平等にサポートを受けている感覚を持てるのではないだろうか。

最後に、パピートラックを改善するには、育児は女性が行うもの、という性別役割分業の考えを改めることが最も重要である。また、固定概念に縛られず、人それぞれの価値観や働き方を認められるようになることが必要である。こういった意識の改善については、教育の持つ力がかかなり大きいと考えられる。仕事は「休業」でも、育児休業は、ただ休むだけではない。出産後の母親の身体は交通事故と同じくらいダメージを受けているということや、母乳を出すこと以外は、父親も同じようにできることを、まずは知る必要がある。また、大変なことだけでなく、育児休業の時間は、家族として子の成長に携わることができ、家族である喜びを共に感じられる貴重な時間なのである。これらを皆が心から理解し、男性が育児や家事を手伝うのではなく、共に行うことが当たり前だと感じられるように、子供の頃から学び、自分で考える機会を設けることで、社会全体の意識変革もより一層進めることができるのではないだろうか。

⁹ 堀内都喜子『フィンランド人はなぜ午後4時に仕事が終わるのか』ポプラ社、2020年、第4章141, 142ページ参照。

¹⁰ 日本経済新聞ホームページ「育休給付金引き上げ検討 政府、賃金の最大8割案」
<https://www.nikkei.com/article/DGXMZ05443080Z00C20A2MM0000/> (2022年11月1日アクセス)を参照。

まとめにかえて

男性の育児休業について考えていくと、年々改正されている育児休業制度と反して、日本が長年変えられていない、根本的な社会の仕組みに問題があると考えざるを得ない結果となった。

例えば、性別役割分業が成り立っていたと言われる高度成長期ですら、本当の意味で成り立っていたといえるのだろうか。その陰では、男性の長時間労働と大黒柱とならなければならないプレッシャー、女性のワンオペでの家事・育児、男女共に休暇や睡眠時間を削る生活など、たくさんの問題を抱えていたはずである。しかし、失われた30年とも言われ始めている現在でも、社会保険や税の制度などは、少しずつ変化はあるとはいえ、およそ性別役割分業の時代のままである。時代の変化と共に改革が必要な時期は、もうとっくに過ぎているだろう。

共に家事育児をしたいという男性も増えている今こそ、子を持ちたいと思える、子を持つ国にしていくべきだ。新型コロナウイルスの影響で、テレワークやフレックスタイム制の導入等、企業も働き方を大きく変えざるを得なかった。コロナ終息後、これを「元に戻す」のではなく、うまく活用すれば、家事育児と仕事の両立、男女の格差を変えていくこの上ない転機とできるのではないだろうか。

SDGsとは、誰のために、何を目指して普及活動がなされているのか、今一度皆で考えても良いのではないかと感じる。

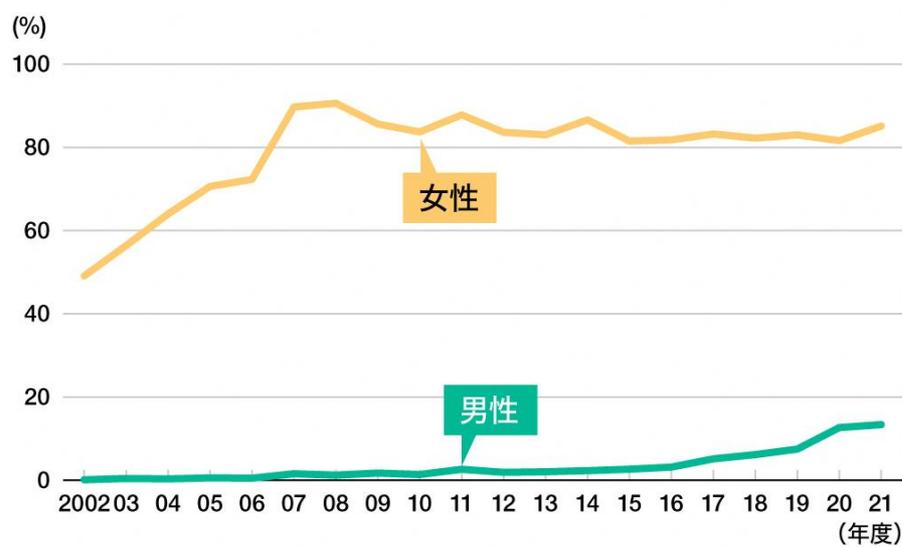
参考・引用文献、新聞記事、ウェブページ

- ・堀内都喜子『フィンランド人はなぜ午後4時に仕事が終わるのか』ポプラ社、2020年
- ・「育休給付金引き上げ検討 政府、賃金の最大 8 割案」『日本経済新聞ホームページ』<https://www.nikkei.com/article/DGXMZ055443080Z00C20A2MM0000/> (2022年11月1日アクセス)
- ・「育児・介護休業法について」『厚生労働省ホームページ』<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130583.html> (2022年10月18日アクセス)
- ・「男性の育休取得率過去最高だけど、まだ 13.97%：政府目標は「25年までに 30%」」『nippon.com』<https://www.nippon.com/ja/japan-data/h01413/> (2022年10月18日アクセス)
- ・「男性の育休に嫌がらせ、4人に1人が被害経験 厚労省調査」『日本経済新聞ホームページ』<https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUF240D60U1A520C2000000/> (2022年11月15日アクセス)
- ・「男性の産休」新設が決定——男性の育休・産休取得の課題について、みんなはどう考えた？」『Yahoo!ニュースオリジナル』<https://news.yahoo.co.jp/special/childcare-leave/> (2022年11月16日アクセス)
- ・「日本人男性の家事・育児時間は1日たったの41分！育休取得率、家事・育児の意識変化は？」『All About 暮らし』<https://allabout.co.jp/gm/gc/487324/> (2022年11月16日アクセス)
- ・「日本の労働時間が世界と比べて長い理由とは？リスクや対策方法を解説」『働き方改革ラボ』<https://workstyle.ricoh.co.jp/article/workingtime.html> (2022年11月9日アクセス)
- ・「マミートラックとは？問題点と企業に求められる対応を社労士が解説」『The Asahi Shimbun SDGs ACTION!』<https://www.asahi.com/sdgs/article/14732621> (2022年9月30日アクセス)

関連の図表

図1

育児休業取得率の推移

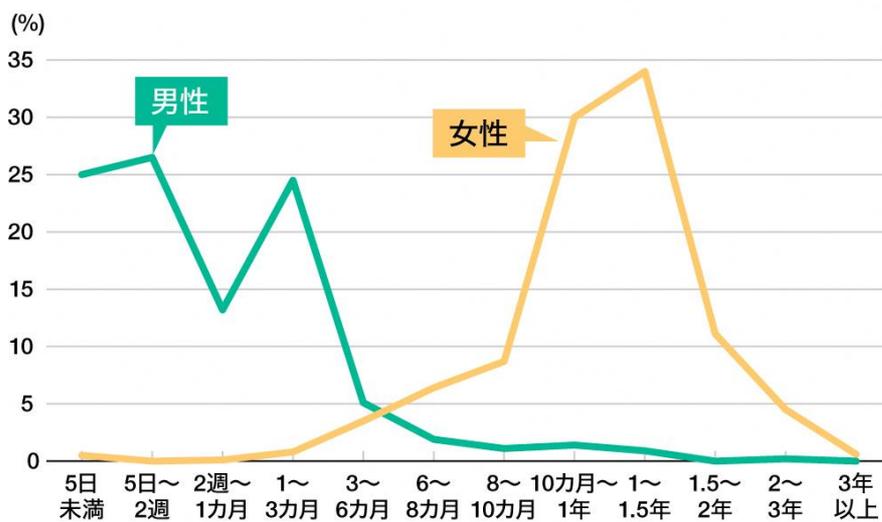


出所：厚生労働省

nippon.com

図2

男女別の育児休業の取得期間(2021年度)



出所：厚生労働省

nippon.com

図3

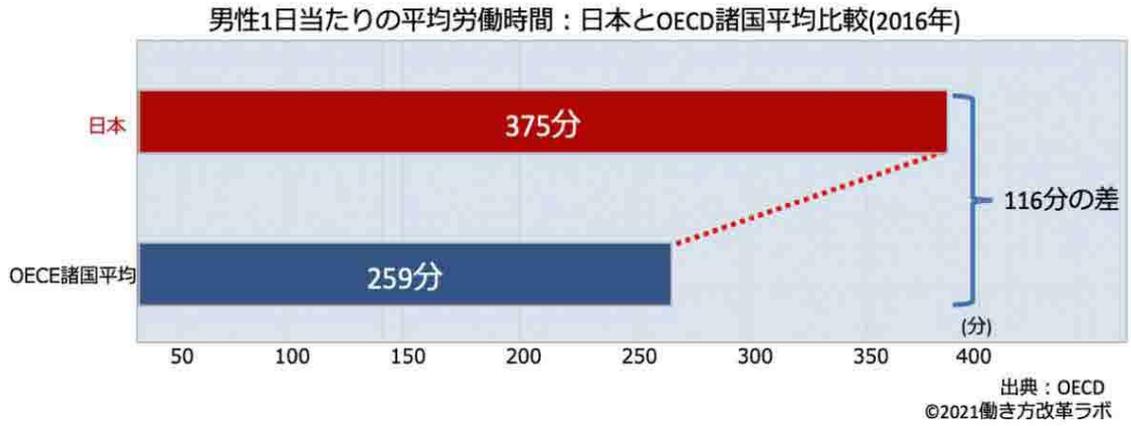
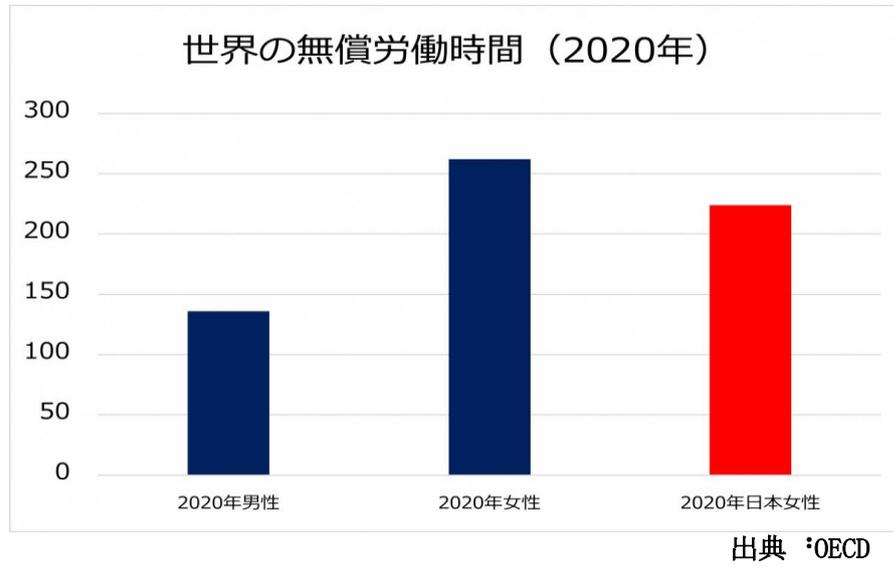


図4



山本 菜月、奥山 恋珠

「男性の育児休業と長時間労働の削減について」に対する講評

選考委員 藤枝 律子

改正育児・介護休業法により、男性が育児休業を取りやすくなる出産時育児休業制度が2022年10月から始まりました。本論文は、非常にタイムリーなテーマについて、多くの文献を使って論証しており、高く評価できます。男性が育児休業については、企業も取り組むようになってはきていますが、まだまだ課題は多く、普及には時間がかかりそうです。男性の育休取得率を2025年に30%にするという政府目標達成のためには、企業側はもちろん、男性側の意識改革も必要です。

本論文では、制度が整えられつつあるにもかかわらず、男性の育休取得が進まない理由と男性の育休取得によって生じる不利益という点から、男性の育休取得率が上がらない構造的な問題について考察を進めています。

また、単に問題を指摘するだけにとどまらず、問題解決に向けた対策案として、仕事のシステム化や、金銭面からの支援策、さらには、私たち一人ひとりの意識改革にまで言及しており、この問題について幅広く、また深く考えを巡らせていることが良く伝わってきました。これからも、視野を広く持って勉学に励んでいていただきたいと思います。

新人賞：自由な婚姻の実現について考える

法経科第1部 法律コース 1年 高山 未有

はじめに

私がこのテーマを選んだきっかけは、2022年に選択的夫婦別姓制度や同性婚の法整備について裁判が行われたことである。現行の婚姻制度では、夫婦別姓や同性婚は認められていない。この制度ができたころと比べて生活が簡便化され、女性は社会進出をしている。そのほかにもたくさんの変化がある。変化した今の社会環境に婚姻制度が合っていないことが訴訟につながったと考えられる。制度の見直しを行い、このずれを修正する必要がある。晩婚化が進んでいる中で誰もが自由に好きな人と結婚できるようにするには、どうすべきなのだろうか。今回は婚姻制度から多様性の実現について検討する。

第一節 婚姻制度の現状

日本の現状では法律婚をする場合、届出義務が発生する。しかし、「婚姻は両性の合意のみに基づいて成立する」（憲法24条）「夫婦はどちらかの姓を名乗ること」（民法750条）これらの規定があることから、夫婦別姓や同性婚を望む人は事実婚という形をとらざるを得ない。しかし、事実婚は法的な制度として認められていないため、法律婚と同じ法的保障はない。例えば、配偶者控除や相続税の基礎控除などが受けられず、税法上不利益となること。事実婚のカップルの間では相続権がないことなどが挙げられる。事実婚の相手に財産を承継させるためには遺言が必要であるが、承継できても相続税がかかる可能性がある。また、このカップルの間に子供ができた場合、父母がともに親権を持つ「共同親権」にできず、どちらか一方が持つ「単独親権」となっている。婚姻関係のない夫婦の間で生まれた子どものことを「非嫡出子」といい、分娩の事実から母親の親子関係は認識できるが、父親が改めて認知という手続きをしない限り、法的な父子関係は成立しない。認知していないと非嫡出子に遺産を相続することができなくなる。

夫婦別姓や同性婚が認められていないために、このような不利益がある事実婚を選択しなければならないカップルがいることが考えられる。

世界では同性婚の合法化が進んでおり、先進7か国の中で認めていないのは日本だけとなっている。同性婚を認めない民法などの規定は憲法違反であると起こされた訴訟では2022年11月30日、東京地裁が「違憲状態にある」と指摘しているⁱ。憲法が同性婚について想定していない以上、規定を変えなければ同性カップルへの個人の尊重はできないだろう。近年、同性カップルの人のためのパートナーシップ制度が地方自治体で導入されてきているが法的拘束力がないため、これらのデメリットはカバーできていない。

夫婦同氏制は世界の常識ではなく、現在も採用しているのは日本だけであるということを知らない人も多いだろう。この制度では男性か女性どちらかが姓を変えるという規定であるが、厚生労働省が平成28年度に行った婚姻に関する統計では、実際に結婚をする際に姓を変えるのは96%が女性であることが分かったⁱⁱ。ではなぜ、統計結果にこのような極端な偏りが生じたのだろうか。これは、女性が姓を変えるという考えが昔からの伝統や風習として今もなお残っており、常識のようになってきているからである。図1ⁱⁱⁱの統計結果から、ほとんどの年代で男性よりも女性の割合が高く、制度を変えることに期待を持っている人は声を上げていないだけで、49歳以下は女性の半

数近くいることが分かる。昔と比べて、女性が社会で活躍しており 15～64 歳の女性の 7 割以上が就業している^{iv}。そのため、姓を変えることで仕事に支障をきたす人もいることが考えられる。結婚することで、今まで築いてきたキャリアを失うというリスクがある。

このように、法律婚の規定から、排除されていたりその後の生活の妨げとなったりしてしまうカップルがいる。

第二節 未婚率の上昇による影響

現在の日本は法律婚のハードルが高く、誰でも自由に結婚することができなくなっている。よって、晩婚化・未婚化が急速に進んでおり、その影響から少子化が深刻になっている。図 2^vからわかるように日本では非嫡出子の割合が他国に比べて極端に低い。では、なぜ事実婚の夫婦は子どもをもたないのか。それは、今も非嫡出子への社会的な偏見があるからだと考えられる。結婚をしてから出産という順番が日本の社会の慣習となって、今も残っているのだ。

一方、スウェーデンやフランスでは半分以上が非嫡出子となっている。これは、サンボ法やパックス法という制度で、性別関係なく事実婚のカップルに権利を保障していることが関係している。よって、非嫡出子にも嫡出子と同等の権利を保障している。この制度を導入したことでこれらの国は合計特殊出生率を回復させ、問題となっていた少子化を改善することができた。

しかし、日本では少子化対策として、子育て支援に重点を置いている。事実婚のカップルが子どもを持つことは共同親権にできないという法的に保障されないことだけでなく、社会環境の中の偏見を受けなければならないという不利益を被ることになる。

第三節 持続可能な社会を目指して

選択的夫婦別姓制度の導入や、同性婚の法制化を進めていくべきだと考える。そもそも、婚姻は個人間のことであり、それを国が制限して法的保障をしないということには違和感がある。人々のライフスタイルは多様化している。共働き夫婦が増加しているように社会環境は常に変化しており、変化に応じて多様化された一人一人のライフスタイルに対応できる法制度に変えていくべきである。これが、晩婚化・未婚化を改善する方法の一つとなるかもしれない。法律婚を自由にできるようになれば、現在、事実婚をしている夫婦でもこれらの制度をつくることで、法律婚をする人がいるだろう。

また、事実婚のカップルの権利を保障する制度も必要である。法律婚だけでなく事実婚という選択肢もあれば、カップルのそれぞれの条件に合わせて最適な方法を見つけることができる。そのためには、事実婚であっても法的に保障されていなければならない。

これらをするのが晩婚化・未婚化の対策になり、結果として少子化の課題を解決することができる。持続可能な社会を実現するためにはこれらの社会問題は必ず解決していかなければならない。この問題を解決するうえで、多様性を法律で認め、人々が受け入れることが重要となる。

よって、私は選択的夫婦別姓制度の導入や同性婚の法制化、事実婚の権利の保障を行い、結婚の選択肢の多様化、誰もが自由に結婚できる環境を作ることが必要であると考えます。

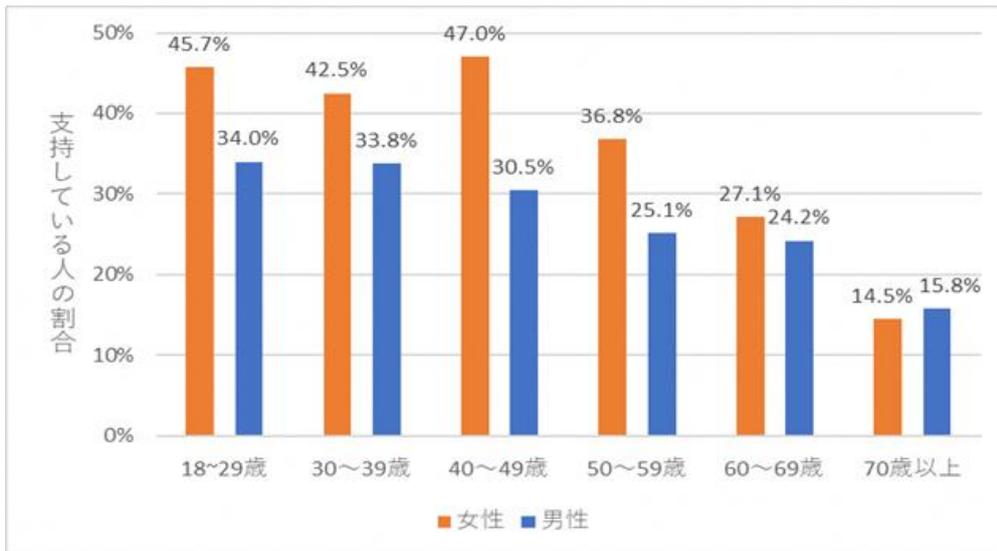


図 1 選択的夫婦別姓制度の導入を賛成している人の割合（男女別・年齢別）

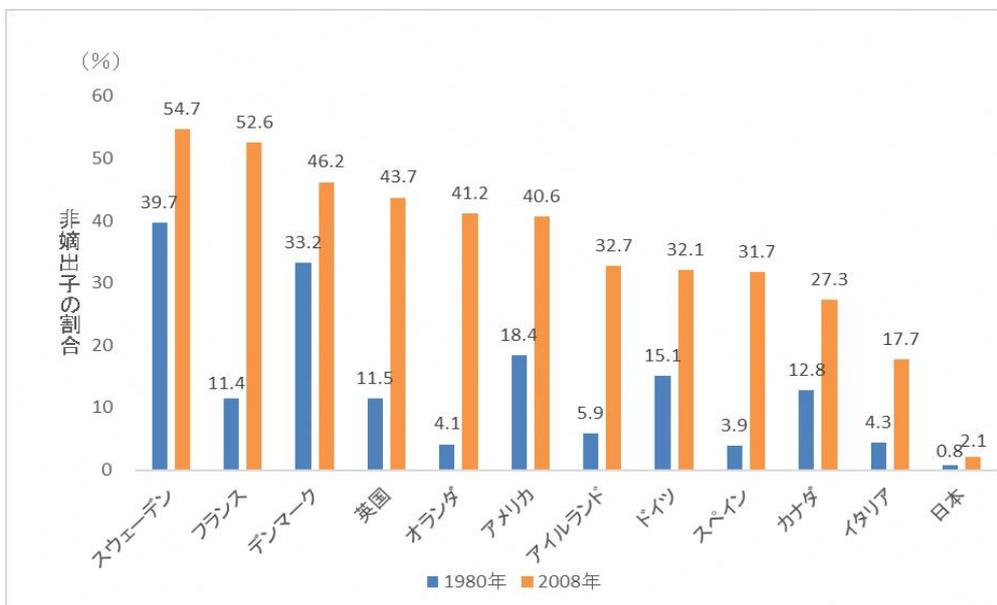


図 2 世界各国の婚外子割合

資料：日本については、厚生労働省大臣官房統計情報部「人口動態統計」、その他の国については、アメリカ商務省「Statistical Abstract of the United States 2012」より厚生労働省政策統括官付政策評価官室作成

（注）ドイツの1980年は1991年のデータである。

2008年について、英国・アイルランドは2006年、カナダ・イタリアは2007年のデータである。

（参考文献）

i 伊吹早織・吉田遙、『【速報】同性婚訴訟、東京地裁が「違憲状態」と指摘「家族となる法制度がないのは重大な障害で脅威」』、BuzzFeed、<https://www.buzzfeed.com/jp/saoriibuki/marriage-for-all-20221130>、（2022年12月4日）

-
- ii 厚生労働省、『婚姻に関する統計』結果の概要、平成 28 年度人口動態統計特殊報告、p 10、<https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/jinkou/tokusyuu/konin16/dl/01.pdf>、(2022 年 1 月 4 日)
- iii 法務省民事局『令和三年度実施「家族に関する世論調査」夫婦の氏に関する調査結果の整理』、令和 4 年 4 月、p 4～p 5、<https://www.moj.go.jp/content/001373638.pdf>、(2022 年 1 月 4 日)
- iv 内閣府男女共同参画局、『第 2 章第 1 節 就業をめぐる男女の 就業者数及び就業率の推移 (I-2-1 図)』状況男女共同参画白書 令和 3 年版：令和 2 年度男女共同参画社会の形成の状況
https://www.gender.go.jp/about_danjo/whitepaper/r03/zentai/html/honpen/b1_s02_01.html (2022 年 1 月 4 日)
- v 厚生労働省、『図表 2-2-1 世界各国の婚外子割合』(2022 年 1 月 4 日)
https://www.google.com/url?sa=t&ret=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiv_ry12uD7AhVGFKYKHSzLBHgQFnoECCQQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.mhlw.go.jp%2Fwp%2Fhaku-syo%2Fkousei%2F13%2Fbackdata%2Fdl%2F1%2F2%2F2-2-1.xls&usg=AOvVaw3XoQwpPl0LxQsSnLpXsu7d
- 中島さおり、(2010)、『なぜフランスでは子どもが増えるのか—フランス女性のライフスタイル』、講談社
- 渡辺淳一、(2011)、『事実婚 新しい愛の形』、集英社
- 阪井裕一郎、(2021)、『事実婚と夫婦別姓の社会学』、白澤社
- 浅井春夫、(2020)、『包括的性教育—人権、性の多様性、ジェンダー平等を柱に』、大月書店

高山 未有

「自由な婚姻の実現について考える」に対する講評

選考委員 笠 浩一朗

高山さんの論文は、日本の婚姻制度から多様性の実現について検討したものであり、コンクルのテーマである SDGs の実現に重要な「多様性」の視点を取り入れている点が高く評価されました。

論文では、まず日本の婚姻制度の現状について述べており、憲法と民法により同性婚と夫婦別姓を望む人は事実婚という形をとらざるを得ないことを指摘しています。さらに、事実婚は法的な制度として認められていないため法律婚と同じ法的保障がないことを指摘しています。また、婚姻に関する法整備の課題に言及するだけでなく、日本の事実婚の夫婦が子供を持つことを躊躇う理由として、非嫡出子への社会的な偏見があるからではないかと指摘しています。最後に、高山さん自身は選択的夫婦別姓制度の導入と同性婚の法制化、事実婚の権利の保障を提案しています。

高山さんは、論文のテーマを選んだきっかけが、選択的夫婦別姓制度と同性婚の法整備に関する裁判のことを知ったことだったようです。日頃から社会の問題について関心を持ち、課題解決について考えることは社会の一員として必要な姿勢だと思います。今後も是非、社会の問題に関心を持ち続けていただきたいと思います。

佳作：冷たくても美味しいもちもちドーナツ

食物栄養学科 2年 小谷 真鈴

【献立名】

冷めても美味しい！さつまいものもちもちドーナツ (卵・小麦・牛乳 不使用)

【出来上がり写真】



【キーワード】

- ・デザート
- ・冷めてももちもち
- ・三大アレルギーフリー
- ・一口サイズ
- ・ベーキングパウダー不要
- ・子供と一緒に簡単に作れる

【提供する対象者と献立の特徴】

栄養指導論実習で幼児期の食育の1つであるクッキング保育について興味を持ちました。クッキング保育とは子どもたちが自分で調理して食べるところまで体験する食育のことです。しかし、アレルギーにより調理して食べることのできない子どもたちがいます。その子どもたちでも一緒に調理し食べられるレシピを考えたいと思い、卵、牛乳、小麦を使わないおやつを考案しました。

今回のレシピのポイントは長芋とさつまいもを使ったところです。長芋を入れることで、冷めても、もちもちの食感で食べることができます。試作で白玉粉やだんご粉を利用してみました。その中でも冷めても一番もちもちしていたのは長芋をいれたレシピでした。

さつまいもはエネルギーのもととなる糖質を多く含み、腹持ちがいいのでおやつにぴったりです。この他にも子どもの成長に必要な多くの栄養素も含みます。また、さつまいもは熱を加えることで甘みが増すため、子供が喜ぶおやつになります。

今回は三重短期大学の園芸サークルで育てたさつまいもを使用しました。子どもの食育においても、野菜を育て、調理して食べる経験を大切にしたいと思います。

【栄養素】	
エネルギー	106kcal
たんぱく質	0.8g
※ ¹ 脂質	5.3g
炭水化物	14.6g
食物繊維	0.5g
カルシウム	10mg
鉄	0.2mg
レチノール活性当量	0 μg
ビタミンB ₁	0.03mg
ビタミンB ₂	0.02mg
ビタミンC	6mg
食塩相当量	0g
※ ¹ 油の吸収率は15%で計算しております。	
分量	さつまいも 20g
【一人分】	長芋 4g
	米粉 5g
	砂糖 2.5g
	絹ごし豆腐 2.5g
	油（揚げ油） 適量
	[トッピング]
	粉砂糖 1g
【作り方】	<ol style="list-style-type: none"> 1. さつまいもの皮をむき、1 cm～2 cmの輪切りにする。 2. ボウルに輪切りにしたさつまいもを入れ、被るくらいの水を注ぎ、5分～10分水にさらす。（注1） 3. 水にさらした後、水を入れた蒸し器にさつまいもを並べ、蓋をして強火にかける。（注2） 4. 沸騰したら火を少し弱め、竹串がすっと通るまで10～30分蒸す。 5. 蒸したさつまいもはボウルに入れ、なめらかになるまでつぶす。 6. 長芋の皮をむき、すりおろす。 7. ボウルに、すりおろした長芋、つぶしたさつまいも、絹ごし豆腐、砂糖、米粉を入れて混ぜる。 8. 生地を直径2 cmぐらいに丸める。 9. 揚げ油を中温（170℃くらい）に熱し、丸めた生地を落とし入れ、途中返ししながら5分ほど、きつね色になるまで揚げる。 10. 最後に粉砂糖をふったら完成。

【ポイント】

- (注1) さつまいもは長く水につけておくとビタミンC やカリウムなどの成分が水に溶け出してしまうので、水につける時間は5分から10分がお勧めです。
- (注2) 今回のレシピでは蒸したさつまいもを使っていますが茹でたさつまいもでも作れます。

佳作：日本の児童虐待における現状と課題

生活科学科 生活福祉・心理コース 2年 沼野 真琴

はじめに

近年、親からの虐待によって子どもが死亡してしまう事件や、児童相談所にたいしての相談件数が約20万件と昔と比べて非常に多くなっていることを知り、日本ではなぜ児童虐待がこんなに多く起こるようになってしまったのか、児童虐待を防止するために日本政府はどんな政策を立て実行しているのか、外国と比較して日本の児童虐待防止策に足りないところは何かを見つけ、政策を提案することで、児童虐待を少しでも減らすことが出来ると考え、このテーマを設定した。

1. 児童虐待の現状

まず初めに児童虐待の現状として、児童虐待の報告件数が増加し、児童相談所への相談も増加していることが令和2年度厚生労働省福祉行政報告例(図1)からわかる¹⁾²⁾。そして、虐待には心理的虐待、身体的虐待、ネグレクト、性的虐待といった多くの種類の虐待があり、児童虐待の半分以上が心理的虐待である。また、虐待者の割合を調べてみると、実母47.4%、実父41.3%。実父以外の父親5.3%、実母以外の母親0.4%、その他5.6%となっており(図2)、実母からの虐待が高い割合を占めている。最後に、虐待を受けている年齢層としては、小学生34%、3歳～学齢前児童26%、0歳～3歳未満19%、小学校入学前の子どもの合計が45%と高い割合を占めている(表1)。

2. 虐待が子どもに与える影響

虐待を受けた子どもは発育が遅れることが多い。その理由の1つとして、十分な食事や栄養が与えられないため発育不良に陥ることが挙げられる。それだけでなく、保護されて栄養が十分に与えられるようになっても、発育が十分になされないことも少なくない。これは、幼いころから虐待を受け続け、養育者から愛情を注がれなかった心理的影響が発育面にも影響を及ぼしているということが考えられる。また、頭を殴打される、強く揺さぶられるといった頭部への外傷を加えられることにより、脳や神経系に障害が加えられた結果、知的障害になることがある。傷害を加えられなかった場合でも、親から虐待を受け続けたことによって心理的な影響や、発達に不可欠な幼少期の好奇心を満たす「遊び」が暴力的に抑圧されるため、虐待を受けている子どもは、虐待を受けていない子どもより知的な発達が遅れる。それだけでなく、虐待を受けた子どもは、虐待されたことを繰り返し突然に思いだし苦痛を感じる(侵入性症状群)や、虐待に関連する事項、人、活動などを回避し、記憶が抜け落ちる(解離性健忘)、まるで別人になってしまったかのようにふるまうという(解離性同一性障害)など(回避・麻痺性症状群)ささいな刺激で非常に激しい怒りを持ち、その怒りを暴力的衝動や破壊的行動で表現したり、あるいは自分自身の体を傷つける自傷行に走ったりするなど(過覚醒症状群)の様々な障害、劣等感や無力感、良好な人間関係を築くことが困難になるなどの心理的影響が生じてしまう可能性がある³⁾。

3. 日本の児童虐待に対する政策

日本では現在、子育て世代包括支援センターの整備や要保護児童対策地域協議会の設置、市町村子ども家庭総合支援拠点の設置、児童相談所の体制強化を行うなど、児童虐待の発生予防として、妊娠・出産・子育てに関する相談がしやすい体制の整備や、地域の子育て支援サービスの充実が図られている⁴⁾。

また、児童虐待防止を推進する取り組みとして、児童相談所虐待対応ダイヤル「189」や、児童相談所専用ダイヤル「0120-189-783」などの相談窓口の設置が実施されている。

しかし児童虐待の通報後、子どもは施設に預けるか里親に預けられるか選べないため、施設や里親との相性が悪かった場合、さらに多くのストレスがかかることが懸念される。

4. 海外の児童虐待に対する政策

フィンランドの出生率は、1.71と日本の1.42に比べて高い水準（2014年）にあり、子どもの虐待死件数も減少している⁵⁾。なぜ児童虐待が減少したのか気になったため、日本の児童虐待政策の比較対象としてフィンランドの政策を調べることにした。

フィンランドでは、妊娠中から子どもが7歳になるまで妊産婦健診、乳幼児健診、予防接種および一次医療、子ども・家族への情緒支援などの母子保険サービスをすべて無料で受けることが出来る「ネウボラ」という制度がある⁵⁾⁶⁾。それだけでなく、保健師、医師、助産師、心理師等の専門職がチームとなってサービスを提供している。子どもの検診だけでなく、親とのカウンセリングの時間を確保している。EEPPによって、妊娠中から家族のアセスメントが繰り返し実施され、家族のニーズに応じた支援が実施されている⁶⁾。

5. 日本における児童虐待の課題

日本はフィンランドと比べ、親への支援の不足が児童虐待の課題として挙げられる。それだけでなく、日本の男性育児休暇制度は先進国の中で1番充実していると言われている（図3）にもかかわらず、男性の育児休暇取得率は女性の85.1%と比べて13.97%と少なく⁷⁾、女性の育児負担が大きいままであるということも課題であると考えられる。

6. 日本の児童虐待課題への支援策

以上のことから、私は4つの支援策を提案する。まず、特に初めての子を持つ親に対しての妊娠中から出産後まで身体面、精神面の相談ができる体制の確立である。少子化が年々進んできた日本において、初めて子を持つ親自身が、きょうだいが少ない、または一人っ子であることが多いため、自分の子を持つまで乳児の世話の経験がないことが一般的になってきた。そのため、自分の子を初めて持つ親にとって、子どもの発達や育児について正しい知識を得られること、気になることをすぐにたずねることができる人（助産師、看護師だけでなく、子育てにひと段落した年配の方）を各自治体に配置することで、母親の子育てに対しての不安を取り除くことができるだけでなく、日々のストレス対処につながると思われる。次に、母親に育児負担が集中しないように、日本にお

ける児童虐待の課題としても挙げた 13.97%と非常に少ない男性の育児休暇取得率を増やす必要があると考え、男性の育児休暇取得率が90%を超えているノルウェーや、80%まで上昇したスウェーデンのように「パパ・クォーター制度」を取り入れることを提案する。パパ・クォーター制度とは、育児休暇の一定期間を父親である男性に割り当てる制度である⁸⁾。もし父親が育児休暇を取らなければ休暇や給付金をもらう権利が消滅してしまうため、多くの父親が育児休暇を取得することが期待できる。このとき支給される給付金は、給料の80~100%であるため、高い給付金を得られ、育児休暇中の経済的負担が少なくなると思われる⁸⁾。

そして、子育てと仕事の両立を図るため、親に集中する子育て負担を軽減するために、保育園を今以上に子どもをもつ親が利用しやすいように変化させることである。現在の日本では、子どもを保育園に入れることができず、仕事に復帰できないという待機児童問題が生じているからである。さらに、子どもを保育園に入れる難しさが、就労している母親と専業主婦である母親とでは大きく異なるという問題も生じている⁹⁾。それだけでなく、子どもを保育園に入れることができた後も、送迎の負担や週末の布団の持ち帰り、オムツの名前書きなどの着替えの準備など細かな負担も多いという問題や、入所希望者の多い園では、きょうだい異なる園になってしまうなど多くの問題が起きてしまっている。最近、鹿児島県枕崎市は「手ぶら登園」を可能にする紙オムツのサブスクサービスを導入する取り組みを行っているが¹⁰⁾、こうした毎日の負担を減らしていくことも効果的である。

最後に、虐待をしてしまった親に対するプログラムの充実を図ることである。虐待をしてしまった親に対するサインズオブセイフティ^{11) 12)} というソーシャルワークは親支援プログラムとして有効であるとされているが、一般の人には認知されているわけではない。自分をコントロールできず虐待をしてしまうことに悩んでいる時に、このようなプログラムを受けたいと考える親に情報を提供できるという意味でも、親の相談を定期的に受けられるフィンランドの「ネウボラ」の制度を日本も取り入れるのというのは良いのではないだろうか。

まとめ

児童虐待は貧困などの社会的要因と非常に密接に関係している。児童虐待問題を解決するには、貧困問題の解決とともに、母親の子育ての負担や子育ての不安やストレスを軽減することが重要であると思う。育児休業取得率を上げ、男性の育児参加率を上げることで母親に子育ての責任が集中することが避けられると思う。一人親が子どもを安心して育てるには、子どもを預ける保育所の充実も重要である。子どもの預け先が確保できれば、仕事への復帰もしやすいため女性の貧困対策にもつながるだろう。また、児童虐待をする親の性格の問題ととらえるのではなく、困難な状況に置かれ追い詰められてしまうと、誰にでも起こる可能性がある問題として考えることが必要である。そして、共働きでも、ひとり親でも、また経済的な状況がどのような場合でも、親が精神的に孤立しないことが、虐待を減らすことにつながると考える。

参考文献

- 1 [児童虐待現状報告 | 公益財団法人 SBI 子ども希望財団 \(sbigroup.co.jp\)](#) 児童虐待現状報告
- 2 [令和2年度福祉行政報告例の概況 | 厚生労働省 \(mhlw.go.jp\)](#) 厚生労働省 令和2年度福祉行政報告
- 3 [虐待が子どもに与える深刻な影響と心の傷のケアが必要な理由 | Think Kids \(シンクキッズ\) こどもの虐待・性犯罪をなくす会](#) 虐待が子どもに与える深刻な影響と心の傷のケアが必要な理由 こどもの虐待・性犯罪をなくす会 児童虐待が引き起こす児童への影響
- 4 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kodomo/kodomo_kosodate/dv/index.html 厚生労働省 児童虐待防止対策 児童虐待防止のための取り組み
- 5 https://www.huffingtonpost.jp/2015/12/04/neuvola_n_8722440.html HUFFPOST フィンランドで出生率を伸ばし、児童虐待を激変させた「ネウボラ」つながる育児支援に日本も注目
- 6 鈴木香代子・岡光 基子・廣瀬たい子・大久保功子 (2015) フィンランドにおける子どもの虐待防止のための育児支援—看護職による活動を中心に— 小児保健研究.第74巻 第3号, 2015, pp447-452.
- 7 <https://woman.nikkei.com/atcl/column/22/103100008/103100001/> 日経 woman 男性育休の日欧比較 「取得率」だけでは測れない
- 8 <https://world-family.co.jp/cetimes/newborn/education/article-118.html> 子ども英語タイムズ 外国のパパは育休取得率が高い！日本と何が違うの？
- 9 <https://hoiku.mynavi.jp/contents/hoikurashi/childminder/knowledge/9659/> ほいくらし保育と暮らしをすこやかに 専業主婦は保育園を利用できない？入園が難しい理由と対策
- 10 <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000034.000038762.html> PRTIMES 全国で初の取り組み！鹿児島県枕崎市が自治体からの補助事業として紙おむつのサブスク「手ぶら登園」を起用 ～市内全ての私立認可保育施設に手ぶら登園を無償提供し、子育てを支援～
- 11 [jidousoudan.pdf \(niph.go.jp\)](#) 児童相談所における保護者支援のためのプログラム活用ハンドブック
- 12 [虐待が起きた家庭のやり直しを支える | こどもの虐待 どう救うのか? | ハートネット TV ブログ:NHKhttps://www.nhk.or.jp/hearttv-blog/1600/151656.html](#) 虐待が起きた家庭のやり直しを支える

図3 児童虐待の相談種別件数の年次推移

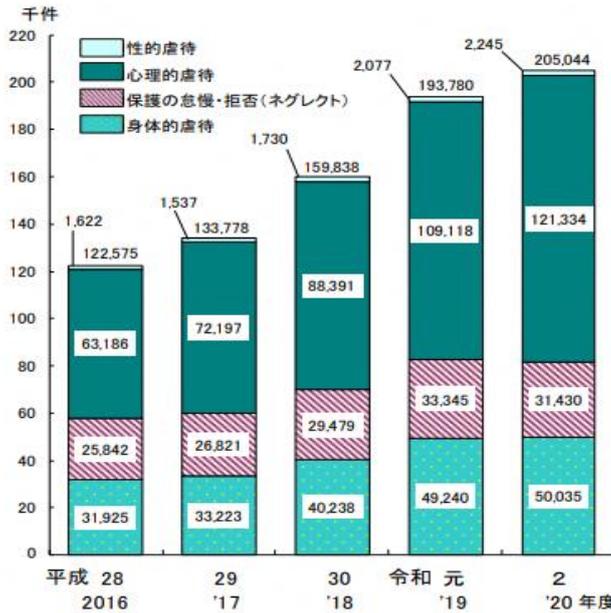


図1 児童虐待の相談種別件数 (厚生労働省 令和2年度福祉行政報告図3より引用)

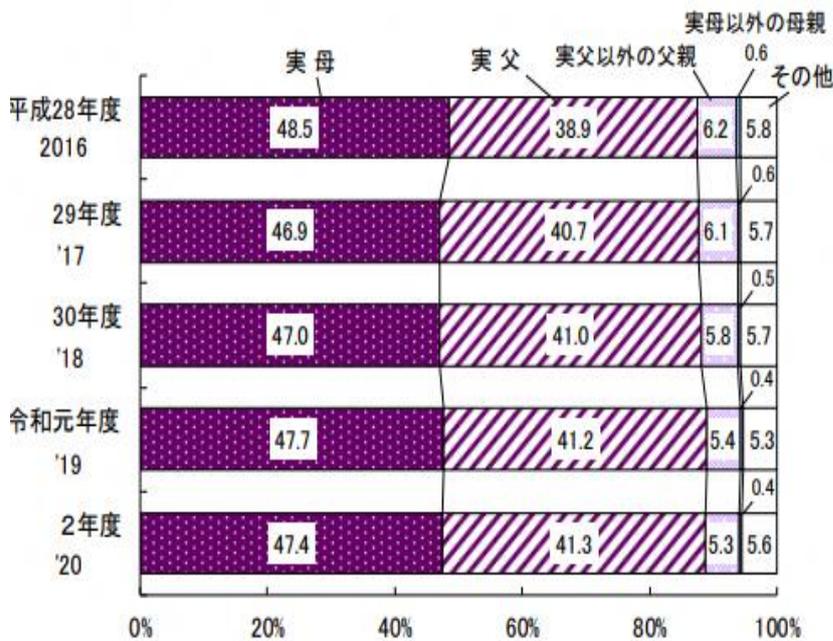


図2 虐待者の割合 (厚生労働省 令和2年度福祉行政報告図4より引用)

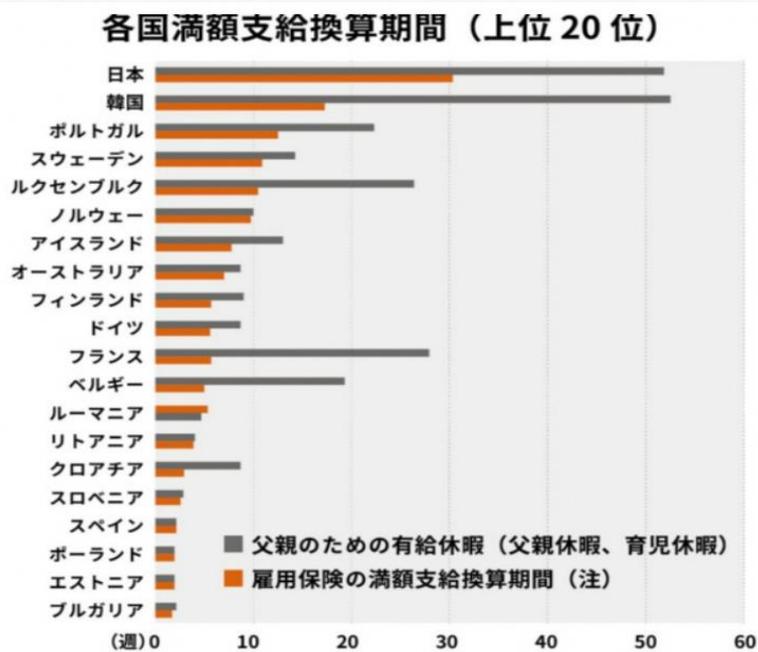


図3 男性が給付金を受給できる育児休業期間における給与満額支給相当の換算期（日経 woman 男性育休の日欧比較 「取得率」だけでは測れない より引用）

(単位：件)

	平成28年度 (2016)		29年度 (’17)		30年度 (’18)		令和元年度 (’19)		2年度 (’20)		対前年度	
	数	構成割合(%)	数	構成割合(%)	数	構成割合(%)	数	構成割合(%)	数	構成割合(%)	増減数	増減率(%)
総数	122 575	100.0	133 778	100.0	159 838	100.0	193 780	100.0	205 044	100.0	11 264	5.8
0歳	7 541	6.2	8 787	6.6	10 296	6.4	11 768	6.1	12 397	6.0	629	5.3
1歳	8 072	6.6	9 195	6.9	11 021	6.9	12 901	6.7	13 376	6.5	475	3.7
2歳	8 326	6.8	9 064	6.8	10 985	6.9	13 157	6.8	13 885	6.8	728	5.5
3歳	8 208	6.7	8 990	6.7	11 184	7.0	13 107	6.8	14 195	6.9	1 088	8.3
4歳	7 957	6.5	8 693	6.5	10 316	6.5	12 728	6.6	13 184	6.4	456	3.6
5歳	7 506	6.1	8 209	6.1	9 961	6.2	11 943	6.2	12 738	6.2	795	6.7
6歳	7 661	6.3	8 158	6.1	9 629	6.0	11 882	6.1	12 484	6.1	602	5.1
7歳	7 508	6.1	7 956	5.9	9 657	6.0	11 440	5.9	12 529	6.1	1 089	9.5
8歳	7 439	6.1	7 886	5.9	9 140	5.7	11 438	5.9	11 931	5.8	493	4.3
9歳	7 133	5.8	7 601	5.7	9 213	5.8	11 105	5.7	11 772	5.7	667	6.0
10歳	6 733	5.5	7 276	5.4	9 072	5.7	10 977	5.7	11 559	5.6	582	5.3
11歳	6 554	5.3	7 109	5.3	8 530	5.3	10 679	5.5	11 305	5.5	626	5.9
12歳	6 352	5.2	6 739	5.0	8 185	5.1	10 320	5.3	11 015	5.4	695	6.7
13歳	6 448	5.3	6 889	5.1	7 909	4.9	9 920	5.1	10 567	5.2	647	6.5
14歳	5 963	4.9	6 294	4.7	7 552	4.7	8 834	4.6	9 464	4.6	630	7.1
15歳	4 998	4.1	5 494	4.1	6 386	4.0	7 955	4.1	8 040	3.9	85	1.1
16歳	4 131	3.4	4 654	3.5	5 501	3.4	6 700	3.5	7 066	3.4	366	5.5
17歳	3 254	2.7	3 868	2.9	4 506	2.8	5 787	3.0	6 167	3.0	380	6.6
18歳	791	0.6	916	0.7	795	0.5	1 139	0.6	1 370	0.7	231	20.3

表1 児童虐待相談における被虐待者の年齢別件数の年次推移（厚生労働省 令和2年度福祉行政報告表12より引用）

佳作：幸福度ナンバーワンへの第一歩－ワーケーションと共に歩む未来－

法経科第2部 2年 奥村 美咲子、寺本 菜摘、西川 里美

1. はじめに

私たちが「ワーケーション」について調べようと考えた理由は、新型コロナウイルスの感染拡大を受けて”テレワーク”といった働き方が急速に推進されたと同時に広く知られるようになり、私たちが理想とするフィンランド流の”ゆとりある生き方”を、日本でも実現できる可能性を秘めているのではないかと興味を持ったからである。

また、SDGsの観点から日本では長時間労働が美德とされがちで、「ブラック企業」や「過労死」などというような言葉は未だに社会の中に残っている。そこで、「ワーケーション」の取り組みを促進させることで現代日本の働き方を見直し、ワークライフバランスのとれた心地いい生活を目指すことができるのではと考えた。仕事だけでなくそれ以外の時間も大切にすることが仕事の効率性や生産性を高め、開発目標の8番「働きがいも経済成長も」の達成をも可能とするだろう。本稿では、そんなワーケーションの魅力やワーケーションの抱える課題を紐解いていく。

2. ワケーションとは

観光庁のHP¹によると、ワーケーションとは「Work（仕事）とVacation（休暇）を組み合わせた造語で、テレワーク等を活用し、普段の職場や自宅とは異なる場所で仕事をしつつ、自分の時間も過ごすこと」と定義している。有給休暇を利用して観光地等でテレワークを行う休暇型と、地域課題の解決を共に考えたり、場所を変えて職場のメンバーと議論を交わす合宿型やサテライトオフィスのように使用する業務型に分けられる。また、業務型では出張先等で滞在を延長するなどして余暇を楽しむ、Business（ビジネス）とLeisure（レジャー）を組み合わせた造語として「ブレジャー」という言葉も作られている（図1）。さらに三重県²ではWorkとInnovationを組み合わせた言葉として独自の定義を行っており、「社会の変化の中で、時や場所を選ばない自由な働き方で新しいライフスタイル実践の契機となり、組織に縛られることなく人が個性を発揮し、社会変革、イノベーションにつながるための仕掛け」としている。

ワーケーションは2000年代にアメリカで生まれた概念と言われているが、日本に入ってきたのは2017年頃からと言われ、日本航空が導入したのがきっかけと言われている。日本で急激な広がりを見せるのは難しいと思われたが、2020年のコロナ禍を機に多くの企業でテレワークが急速に導入されたこともあり、そのハードルが下がり、認知度が上がっている。しかし、日本でのワーケーションの取り組みの認知度が高まっていることに反して、実際の

¹ 観光庁 HP <https://www.mlit.go.jp/kankocho/workation-bleisure/>

² 三重県 HP <https://workation.pref.mie.lg.jp/>

ワーケーションを体験した人は非常に少ない。導入企業の実態として、観光庁の調査によると、企業におけるワーケーションの認知度は約8割と非常に高まっており、ある程度普及している。さらには、ワーケーションの前提となるテレワーク導入率は38.3%とコロナ禍の影響もあってか、急速に進んでいることが分かる。だが、実際にワーケーションを体験した人は全体の4.3%となり、テレワークの実施率32.2%と比較してもまだまだ少ない状況である(図2)。これは、「テレワークができない仕事だから」といった理由や「休暇中や旅行中は仕事をしたくない」、「旅行先で仕事をしても効率が落ちそう」など様々な理由でワーケーションには関心のない人が多く、職種による適否や、個人の休暇に対する意識の違いが強く影響しているためである。ワーケーションというのは、送り手である企業側のニーズや利用者となる労働者側のニーズだけでなく、地域の受入環境がどの程度整っているかの3点が重要であり、その地域らしい受入環境の整備と中長期的な計画が大切になる。先進的な取り組みをしている都道府県としては、和歌山県が挙げられる。和歌山県は全国に先駆けてワーケーションに向けた施設や観光地の整備を行い、利用者の誘致を行って実績をあげている。

私たちが本稿の制作にあたってさまざまな県にワーケーションへの取り組みに関する質問をメールで問い合わせたところ、和歌山県からのみ快くご対応頂ける旨の返信が届き、ワーケーション活動に対する熱意や本気度を実感した。

3. 三方良しの取り組み

ワーケーションは、企業、労働者、地域の三方にとってメリットのある革新的な取り組みである。まず、企業は生産性を向上でき、会社の魅力を高め、人材の確保もスムーズになることが考えられる。例えば、ワーケーションの先駆けとなる取り組みを実施している会社に「ユニリーバ」³がある。「ユニリーバ」では、2016年7月より働く場所や時間を社員が自由に選べる新しい働き方として「WAA」(Work from Anywhere and Anytime)を導入しており、上司に申請して業務上の支障がなければ理由を問わず会社以外の場所での仕事ができるよう認められている。同社では、平日5時から22時であれば勤務時間や休憩時間は自由であり、一日の労働時間は決めずに、1ヶ月の所定労働時間を設け、労働時間が足りない月があれば翌月に調整することが可能である。特に育休中の社員からは会社を辞めずに子育てができ、家族を大切にできると好評であるという。同社が制度導入から10ヶ月後(2017年4月)に実施した調査では、回答者の92%が同制度を利用しており、75%が「生産性が上がった」、33%が「幸福度が上がった」と回答し、従業員エンゲージメントの向上が考えられる。このような取り組みを行っている企業は、社外からも高い評価を受け、採用活動でも優位にたち、優秀な人材の確保にもつながることが考えられる。

続いて労働者は、ワーケーションにより多様な働き方が可能となり、生活の質(QOL)の向上が図れる。要するに、有給休暇を気兼ねなく積極的に取得でき、心身のリフレッシュも叶

³ ユニリーバHP : <https://www.unilever.co.jp/planet-and-society/be-yourself/chiiki-de-waa/>

えることができる。私たちがゼミで学んできたフィンランドの生活では国全体がワークライフバランスを重要視しており、充実した制度の中で仕事の時間も仕事以外の時間も自分らしく生きることができる。おかげで国民の幸福度は5年連続で世界1位である。日本との社会システムや文化は大きく異なっているものの、ワーケーションの取り組みが日本国民の生活をよりよくする重要な要素であることは間違いないと考えている。

最後に地域にとっては、労働者を呼び込むことにより、地域活性化が図れる。例えば、空き家の活用は、SDGsの11「住み続けられるまちづくりを」の観点からも有益である。加えて、高齢化や後継者不足といった問題に悩む1次産業に希望の光を灯し、ただ生産するだけではなく文化や歴史なども同時に生み出している業界を再び盛り立てることができると見込んでいる。

4. キーワードは”テレワーク”

このようにワーケーションは、企業、労働者、地域にとって素晴らしい取り組みである。しかし、このままでは今後日本にワーケーションが浸透していくとは考え難い。なぜなら、テレワークありきのワーケーションであるが、テレワークの実施率は伸び悩み始めているからである。公益財団法人日本生産性本部の調べでは、コロナ禍の影響で2020年5月には31.5%まで拡大したテレワークは、2022年1月には18.5%まで落ち込んでしまっている(図3)。せつかく、導入が加速されたテレワークであるが、上司が部下の仕事の向き合い方を気にする、会社側の労務管理の整備が難しい、従業員のコミュニケーションの欠如といった課題により、コロナの終息に伴ってオフィスワークへの回帰を進める企業が多い。

しかし、工夫によってこの課題は解消できると考える。2008年創業の株式会社テレワークマネジメントでは、「F-Chair+」というバーチャルオフィスのツールを導入し、社員が「いつ」「どこで」「どんな仕事」をしているかを把握しつつ、社員が安心して働くことができる環境を整えている。このツールにより、従来のタイムカードによる入社/退社の時間管理ではなく、着席/退席ボタンにより、より細やかな時間の管理が可能となっている。これにより、例えば、子供の参観や親の介護といった時間も柔軟に退席が可能となり、しなやかな働き方が実現されている。また、離れた場所でもバーチャルオフィスで一緒に仕事をしている感が得られ、密なコミュニケーションも取れる。こういったツールを導入することでテレワークへのハードルが下がり、ワーケーションの実現・促進も加速されるだろう⁴。

5. 先駆的な和歌山の取り組みから

先日、和歌山県のご厚意で「Wakayama Workation Symposium」に参加した私たちは、さらなるワーケーションの発展に向けて、2つの案を掲げてみる。1つ目は、1次産業をワーケーションの働き方スタイルに積極的に導入し、視覚と聴覚しか用いないテレワークに味覚・嗅覚・触覚といった刺激を加えて五感で勘案することで、仲間意識や信頼度を高めようとい

⁴ 田澤由利『テレワーク本質論』幻冬舎、2022年

うものである。また、シンポジウムに登壇されていた株式会社 YeeY の島田氏によると、ワーケーションの【ワーク+バケーション】のバケーションには「vacant=からっぽ」という意味が含まれており、ただ休むのではなく、単一作業などに没頭・没入して前頭葉を活性化させることで、よりリラックスして”楽しい”という感情が芽生えるとのことであった。例えば、和歌山県では実際に 1 次産業として特産品の梅の収穫作業体験をワーケーションとして取り入れているそうだ。そこで、三重県では名産品である松阪牛の牧場体験をワーケーションに取り入れることでワーケーションの可能性を広げることができるのではないかと考えた。

2 つ目は、地方への本社機能の移転である。大企業では、東京に本社を構える企業が多いが、敢えて地方へ本社機能を移すことで、ワーケーションの場所の在り方を覆し、都会に拘らない柔軟な会社経営が実現できる。例えば、芸能事務所のアミューズ⁵は山中湖に移転することで、“見つけて・育てて・広げる”プロデュース力に一層磨きをかけて、地元の方々と力を合わせて山梨県を、日本を盛り上げ世界へと発信していくこと、ここ AMUSE VILLAGE から新時代へ向けて挑戦していくことを高らかに宣言した。就いては三重県も、豊かな山々や広い海辺を活かして企業を誘致して、どんどん魅力を発信していこうではないか。

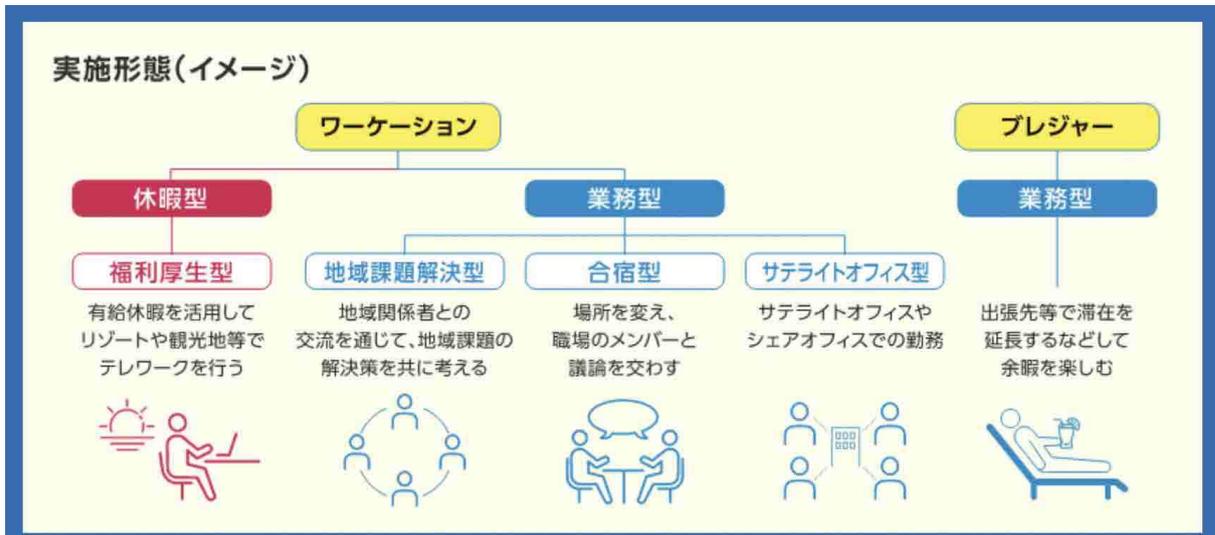
6. 終わりに

本稿では、ワーケーションについて考え、その利点と課題を考察した。コロナ禍や景気後退など閉塞感の漂う今、ワーケーションのような新しい働き方を導入することで、より生産性を高め、イノベーションを起こすことが可能である。さらには、転職サービス「doda」が 2021 年に 20～30 代の会員を対象に実施したアンケートでも、転職をする際に「テレワークの有無や制度・環境の充実を重要視するか」という質問に「重要」と回答した人の割合は 2020 年の調査から 6 ポイント上昇し、54.4%であった（図 4）。要するに、20～30 代の 2 人に 1 人が転職時にテレワークの有無を判断材料にしていることがわかる。海外に働きに行く人、転職をする人が増えているこの状況で、日本の会社の魅力を高めるためにこれからは、柔軟な働き方ができる居心地のいい企業が選ばれていくことだろう。「会社に通うことがあたりまえ」という意識に変化が起きたコロナ禍では、働き方の見直しは、企業成長に欠かせない戦略になっていくかもしれない。そして私たちは、これからの日本企業が変化を恐れない気持ちを持てるかどうかで、日本もフィンランドのように幸福度ナンバーワンを目指すことができると信じている。

⁵ アミューズ HP https://www.amuse.co.jp/topics/2022/10/45_amuse_village.html

関連の図表

図 1



観光庁 HP より <https://www.mlit.go.jp/kankocho/workation-bleisure/>

図 2

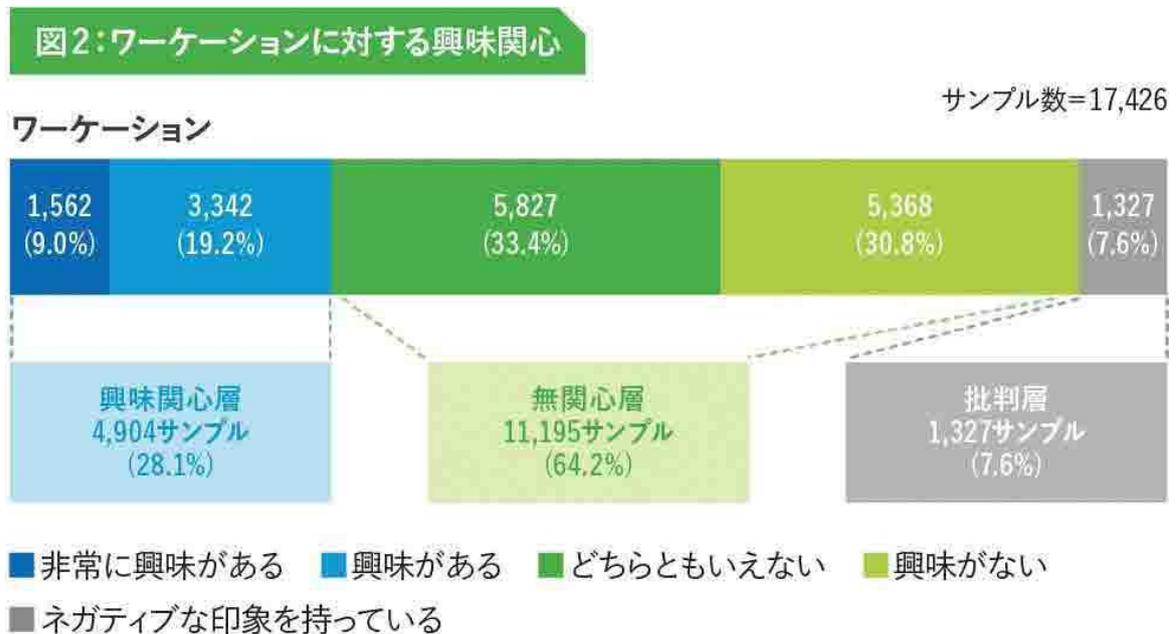
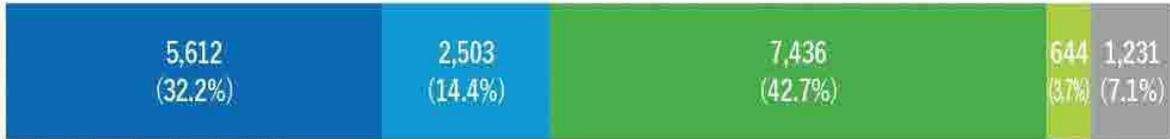


図3:テレワーク/ワーケーションの認知と経験有無

サンプル数=17,426

【参考】テレワーク



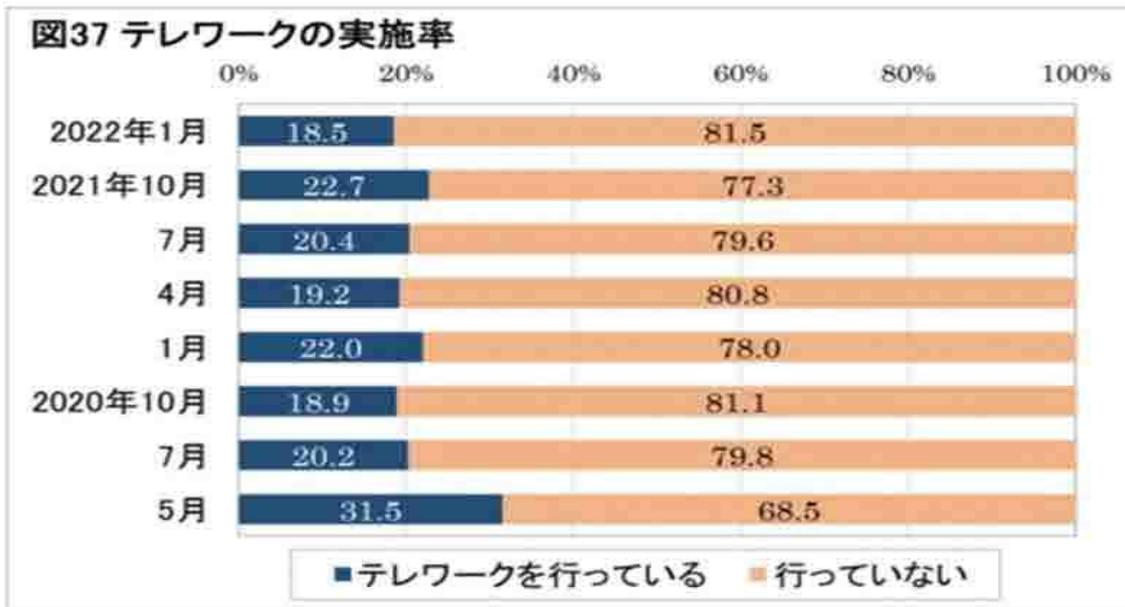
ワーケーション



- 実施した経験がある ■ 会社では実施しているが自分は経験がない
- 会社でも実施されておらず自分も経験がない ■ 聞いたことはあるが意味を知らない
- 聞いたことがない・知らない

<https://www.mlit.go.jp/kankoch/workation-bleisure/tourist-spot/>

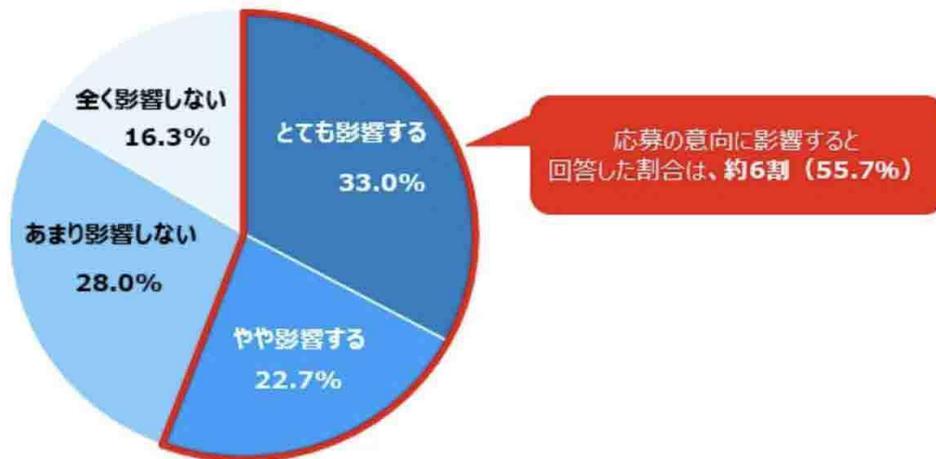
図3



<https://xtech.nikkei.com/atcl/nxt/column/18/00001/06666/>

図 4

【図①】転職を検討する際にリモートワーク・テレワークを実施しているかどうかは、応募の意向に影響しますか（N=361）



※転職サービス「doda」、「第3回リモートワーク・テレワーク企業への転職に関する調査」

https://www.hrpro.co.jp/trend_news.php?news_no=1816

奨励賞：乳・小麦不使用のあったかグラタン

食物栄養学科 1年 宮本 楓



1. 対象者とコンセプト

現在、世界では「SDGs」の実現に向けてさまざまな取り組みが行われています。日本では、17の指標が掲げられており、今回はその中の「すべての人に健康と福祉を」を取り上げ、食物アレルギーについて考えてみました。

食物アレルギーは、本来、体に害を与えない食物に免疫反応が過敏に働いてしまう現象で、症状としては、蕁麻疹、むくみ、ひどい場合には意識障害などのアナフィラキシーショックを起こすこともあります。¹⁾ とくに原因食物としては卵、牛乳、小麦であり、幼少期に発症するケースが多いです。アレルギーがあると、普段私たちが何気なく食べている食品も食べることができず、幼児期に重要な食体験を身に付けることができなくなってしまうことが考えられます。そこで、アレルギーがあっても季節を感じ、「食」に興味を持ってもらえるようなアレルギーフリーレシピを考案しました。

牛乳の代わりに豆乳、薄力粉の代わりに米粉、パン粉の代わりにコーンフレークを使用し、乳・小麦アレルギーの方でも食べられるグラタンにしました。また、じゃがいもで作るニョッキがマカロニの代わりとなり、マカロニが食べたくなった時に手軽に作れるところもひとつのポイントです。

2. 1人分の分量^{2) 3)} 400mlの四角形グラタン皿

《じゃがいものニョッキ》

- ・じゃがいも…60 g (小サイズ1個)
- ・米粉…50 g
- ・水…25 g ~ (調整必要)
- ・ベーコン…17 g (1枚)
- ・玉ねぎ…20 g (8分の1個)
- ・にんじん…20 g
- ・エリンギ…10 g
- ・かぶの根…30 g (小サイズ2分の1個)
- ・かぶの葉…15 g
- ・オリーブ油…3.4 g (材料の3%)
- ・食塩…0.7 g (野菜の0.7%)
- ・こしょう…0.03 g
- ・豆乳…168 g (材料の150%)
- ・米粉…9 g
- ・コーンフレーク…10 g

3. 料理方法

①オーブンを **210~230℃** (オーブンによって異なる) に予熱しておく。

豆乳は室温に出しておく。

②じゃがいもを洗って芽を取り除く。十字に切り込みを入れる。

鍋にじゃがいもが隠れるくらいの水を入れ、竹串がスッと入るようになるまでゆでる。

※電子レンジで加熱して柔らかくする方法でも良い。

③玉ねぎ、エリンギは薄切りにする。にんじん、かぶの根は半月切りの薄切りにする。

ベーコンは短冊切りにする。

④かぶの葉は茎も含めて細かく刻む。

⑤フライパンを中火で熱して、オリーブ油をひく。

にんじん、玉ねぎ、ベーコン、かぶの根を炒める。

野菜に火が通ってきたら、エリンギ、かぶの根も加えて炒める。

⑥塩こしょうで調える。

⑦じゃがいもがゆであがったら、皮をむいて熱いうちにマッシャーで潰す。

そこに米粉 (ニョッキ用) を入れ、水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいの硬さになるようにこねる。

- ⑧ラップの上に⑦を置いて、直径2~3 cmの棒状にする。
それを一口サイズ間隔ぐらいに切り、フォークの背を押し付けて跡をつける。
- ⑨鍋に湯を沸かし、⑧をゆでる。
浮き上がってきたらざるにあげて置いておく。
- ⑩⑥に米粉を加え、木べらで混ぜる。
ゆっくり混ぜながら、豆乳を少しずつ加える。
- ⑪そこにニョッキを入れて、全体にとろみがつくまで弱火で加熱する。
※ニョッキが「とろみのもと」となり、とろみがつきやすくなる
- ⑫とろみがついたら消火し、グラタン皿に入れる。
コーンフレークを粗めに砕いてその上に散らす。
- ⑬オーブンで焦げ目がつくくらい（5分程度）焼く。

【調理上のコツ】

- *野菜は火が入りやすいような薄さに切る
- *ニョッキは早くからゆでるとひっつきやすいため、タイミングを考える

4. 栄養価

食品番号	食品名	重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食物繊維 総量 (g)	炭水化物 (g)	食塩 相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	レチノール 活性当量 (μg)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)
02017	くいも類>じゃがいも 塊茎 皮なし 生	60	35	1.1	0.1	5.3	10.4	0.0	2	0.2	0	0.05	0.02	17
01158	こめ [うるち米製品] 米粉	59	210	3.5	0.4	0.4	48.3	0.0	4	0.1	(0)	0.02	0.01	(0)
11183	<畜肉類>ぶた [ベーコン類] ばらベーコン	17	68	2.2	6.6	(0.0)	0.1	0.3	1	0.1	1	0.08	0.02	6
06153	(たまねぎ類) たまねぎ りん茎 生	20	7	0.2	0.0	0.3	1.7	0.0	3	0.1	0	0.01	0.00	1
06214	(にんじん類) にんじん 根 皮なし 生	20	6	0.2	0.0	0.5	1.7	0.0	5	0.0	138	0.01	0.01	1
08025	(ひらたけ類) エリンギ 生	10	3	0.3	0.0	0.3	0.6	0.0	Tr	0.0	(0)	0.01	0.02	0
06038	かぶ 根 皮なし 生	30	6	0.2	0.0	0.4	1.4	0.0	7	0.1	(0)	0.01	0.01	5
06034	かぶ 葉 生	15	3	0.3	0.0	0.4	0.6	0.0	38	0.3	35	0.01	0.02	12
14001	(植物油脂類) オリーブ油	3.4	30	0.0	3.4	0.0	0.0	0.0	Tr	0.0	1	0.00	0.00	(0)
17012	<調味料類> (食塩類) 食塩	0.7	0	0.0	0.0	(0.0)	0.0	0.7	0	Tr	(0)	(0.00)	(0.00)	(0)
17065	<香辛料類>こしょう 混合 粉	0.03	0	0.0	0.0	-	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0
04052	だいず [その他] 豆乳 豆乳	168	74	6.0	3.4	0.3	5.2	0.0	25	2.0	(0)	0.05	0.03	Tr
01137	とうもろこし コーンフレーク	10	38	0.8	0.2	0.2	8.4	0.2	0	0.1	1	0.00	0.00	(0)
	合計	413.13	480	14.8	14.2	8.2	78.4	1.3	86	3.0	175	0.26	0.15	43

5. 参考文献

- 1) [食物アレルギー | 国立成育医療研究センター \(ncchd.go.jp\)](https://www.ncchd.go.jp)
- 2) 香西みどり、綾部園子『流れと要点がわかる 調理学実習 第3版』 光生館
- 3) 『日本食品成分表 2022 八訂』 医歯薬出版株式会社

2. 参 考 資 料

[応募ポスター]

[募集要領]

[表彰式次第]

<応募ポスター>

三重短期大学・三十三総研主催



第16回

小論文・作品コンクール

テーマ「SDGsの実現に重要な『多様性』の視点から
～誰もが認め合える社会と安心して暮らせる明るい未来を目指して～」



※イラスト制作:中村萌那(居住環境コース)

作品募集

表彰

- 最優秀賞 (賞状、副賞5万円) 1作
- 学長賞 (賞状、副賞3万円) 1作
- 優秀賞 (賞状、副賞3万円) 2作
- 新人賞 (賞状、副賞3万円) 1作
- 佳作 (賞状、副賞2万円) 3作
- 奨励賞 (賞状、副賞2万円) 1作

※「新人賞」「奨励賞」は1年生が対象となります。

応募期間

2022年
7月1日(金)

12月5日(月)

提出先

〒514-0112 三重県津市一身田中野157
三重短期大学事務局大学総務課
「第16回小論文・作品コンクール」係(持参、郵送とも可)

協賛

三重法経学会、生活科学研究会、食物栄養学会

問合せ先

三重短期大学「第16回小論文・作品コンクール」
大学総務課内地域連携センターTEL:059-232-2341

【詳細はこちら】



募集要領

三重短期大学・三十三総研主催

第16回 小論文・作品コンクール

SDGsの実現に重要な「多様性」の視点から
～誰もが認め合える社会と安心して暮らせる明るい未来を目指して～

趣 旨 三重短期大学と三十三総研の地域貢献を目的とする産学連携推進事業の一環として、学生の新鮮な知性・感性を活かした小論文・作品コンクールを実施します。

テ ー マ 「SDGsの実現に重要な『多様性』の視点から
～誰もが認め合える社会と安心して暮らせる明るい未来を目指して～」
2015年9月の国連サミットで採択された2016年から2030年までの国際目標である持続可能な世界を実現させるための17のゴールであるSDGsは「地球上の誰一人として取り残さない」という理念に基づいており、SDGsのベースには誰もが認め合う「多様性の理解・受容」があると云えます。多様性の理解・受容が進めば、マイノリティ(少数派)にとっても安心して暮らせる社会が実現すると同時に、人や価値観の新たなコラボレーションが生まれ、新しい発想やイノベーション(変革)のきっかけになることが期待されます。

募集部門 ●小論文部門
SDGsにおいて多様性が重要であるものの、その内容には生態系から働き方、文化まで幅広いジャンルがあります。人について言えば、性別・年齢・国籍などの「属性」の多様性と、宗教的信仰・政治観・性的指向といった価値観やライフスタイルなどの「思考」の多様性があります。社会を取り巻く環境、情勢、課題に目を向け、多様性を受け入れることを通じて安心して暮らせる明るい未来を実現するための方策・考えをお寄せ下さい。

●レシピ部門
アレルギーや宗教上の理由から口にできる料理に制限があることなどを理由に、「食べない、食べられない」ものがある人の数は相当数に上るとみられ、食の多様性にどう対応するかは非常に重要な課題となっています。アレルギー体質の人の食事を考えた「アレルギーフリーレシピ」、誰もが作りやすい「バリアフリーレシピ」など、多様性を考慮したレシピ案をお寄せ下さい。

●デザイン部門
持続可能な社会では、年齢や性別、障がい等の有無や人種のみならず、経済的に貧しい人や自然環境の厳しい地域に住む人など、これまで製品・サービスの対象から排除されてきた人々の深いニーズや価値観を掘り起こし、解決することが求められます。多様な人々を視野に入れるインクルーシブデザインの考えを取り入れた製品のほか、誰もが暮らしやすいまちづくりや住宅建築など、多様性を考慮したデザイン案をお寄せ下さい。

応募資格 三重短期大学在学学生(科目等履修生も含む)。グループによる応募も可。

応募規定 表面のQRコード、もしくは以下アドレスよりアクセスし、本規定を熟読の上、ご応募下さい。
<https://www.tsu-cc.ac.jp/chiren/chiren-sangaku/chiren-concour/>

募集期間 2022年7月1日～2022年12月5日 締切厳守
(窓口提出:17:00まで、郵送:当日必着)

提出先 〒514-0112 三重県津市一身田中野157
三重短期大学事務局 地域連携センター(大学総務課内)
「第16回小論文・作品コンクール」係 (持参、郵送とも可)

表彰

	最優秀賞	学長賞	優秀賞	新人賞	佳作	奨励賞
入賞作品数	1作	1作	2作	1作	3作	1作
副賞	賞金5万円	賞金3万円	賞金3万円	賞金3万円	賞金2万円	賞金2万円

※「新人賞」「奨励賞」は1年生が対象となります。(グループの場合も1年生グループのみ)

入賞発表及び表彰式 2023年1月中旬に入賞者を大学掲示板への掲示によって発表し、同下旬に表彰式を行います。
また、入賞作品は三重短期大学HP及び三十三総研HPに掲載するほか、作品集として印刷配布します。

選考 選考委員会を設置した上で、厳正なる審査を実施します。

その他 ●応募作品は返却しません。
●入賞者の所属・氏名は公表します。
●応募にかかわる個人情報は、三重短期大学、三十三総研にて管理し、本コンクール以外の目的には使用しません。

<表彰式次第>

日時：2023年1月26日（木）14:00～15:00

場所：三重短期大学 校舎棟4階41教室

式 次 第

司会：藤枝 律子 （三重短期大学地域連携センター長）

一、 開式

一、 主催者挨拶

コンクール選考委員会委員長 村井 美代子（三重短期大学学長）

一、 募集ポスターデザイン制作者紹介

中村 萌那（生活科学科 居住環境コース）

一、 入賞者表彰

一、 受賞者挨拶及びプレゼンテーション

【小論文・作品部門】

最優秀賞 武部 沙里 （食物栄養学科）

学長賞 モレル アリス （生活科学科 居住環境コース）

優秀賞 加見 美優希 （食物栄養学科）

優秀賞 山本 菜月、奥山 恋珠 （法経科第2部）

新人賞 高山 未有 （法経科第1部 法律コース）

一、 津市講評

津市政策財務部政策課 課長 梅本 和嗣

一、 共同主催者挨拶

コンクール共同主催者 一色 孝三（株式会社三十三総研 代表取締役社長）

一、 閉式