

「料理」「健康」「園芸」 Eテレ長寿番組のメディア展開

メディア研究部 宇治橋祐之 / 大野敏明

2017年に、『きょうの料理』が放送60周年、『きょうの健康』『趣味の園芸』が放送50周年を迎えた。暮らしに身近なテーマを扱ってきたこの3番組は、タイトルやテーマソングとともに、多くの人に親しまれ続けている。

共通するのは、豊かな生活を送るために役立つジャンルで、時代に合ったテーマを扱いつつ、放送番組らしく、少し先んじた内容も取り上げてきたことである。また、番組と連動したテキストや、ウェブページなど他のメディアへの展開も先進的に進められてきた。

『きょうの料理』で紹介された料理は約4万品。基本の料理を紹介しつつ、時短料理など時代への対応も進め、制作者と講師で試行錯誤を重ねたレシピは、番組からウェブサイト、ショート動画、SNSに展開してきた。

『きょうの健康』の放送回数は50年間で1万回以上。伝染病の防疫から、近年の生活習慣病やがん対策まで、健康維持と予防に努めてきた。その積み重ねがウェブサイト「NHK健康ch」につながっている。

『趣味の園芸』は、時代に合わせて盆栽、ガーデニング、野菜作りなどを取り上げつつ、育てるだけでなく、飾ったり撮ったりなどの楽しみ方を提案、視聴者のコミュニティー作りも進めている。

ソーシャルネットワーク時代を迎え、メディアが多様化する中、現在、Eテレで放送中の3番組は、老舗番組のブランド、シンプルな演出を守りつつ、新たなメディアへの展開を続けている。

〈目次〉

はじめに

1. 3番組に共通する制作スタイル

2. 日本の食卓の豊かさを支えて60年

『きょうの料理』

2-1 番組の歴史 その1

毎日の献立をテレビで決める時代に

2-2 番組の歴史 その2

多様化する食卓ニーズに応じて

2-3 番組の歴史 その3

献立はネットで 問われる番組の存在意義

3. 病気の原因、治療、予防を伝えて50年

『きょうの健康』

3-1 番組の歴史 その1

求められた「健康な家庭生活」

3-2 番組の歴史 その2

高齢化社会とがんへの対応

3-3 番組の歴史 その3

CGの活用と双方向サービス

3-4 健康情報提供のあり方

4. 園芸の楽しみ方を伝えて50年

『趣味の園芸』

4-1 番組の歴史 その1

季節の花の楽しみ方や育て方を伝える

4-2 番組の歴史 その2

番組で取り上げられた花や草木

4-3 番組の歴史 その3

ターゲットを明確にした関連番組

4-4 テキストとウェブサイトへの展開

5. ソーシャルネットワーク時代のメディア展開

おわりに

「料理」「健康」「園芸」関連年表

はじめに

2017年に、『きょうの料理』が放送60周年、『きょうの健康』『趣味の園芸』が放送50周年を迎えた。暮らしに身近なテーマを扱ってきたこの3番組は、タイトルやテーマソングとともに、多くの人に親しまれ続けている。

『きょうの料理』といえば、「♪タンタカカタカタンタンタン」というテーマ曲を思い出す人も多いかと思うが、富田勲が作曲したこのテーマ曲は、NHKのみならず民放でも料理シーンになるとよく使用される。『きょうの料理』が日本の料理番組のスタンダードであることの証であろう。60年間で紹介した料理の数は約4万品、出演した料理講師は1,200人余り、放送は1万4,000回に達し、テキストの総売り上げは4億冊にのぼる。その数字が示すとおり、日本の料理番組の中で最も長い歴史があり、最も多くの料理を紹介してきた料理番組である。

「毎日の健康に役立つ確かな情報をお伝えするきょうの健康です」で始まる『きょうの健康』は、50年間で1万回以上の放送を行ってきた。エンターテインメントの要素を強く持つ健康情報番組も数多くある中、確実な医療情報を届けることをモットーに日々の制作が続いている。17年度には50周年を記念して、番組開始当初から30年以上親しまれてきた富田勲が作曲したテーマ曲をエンディングで復活させた。

「季節の花の楽しみ方、育て方をわかりやすく、正確に伝える」というコンセプトで放送を続けてきた『趣味の園芸』の歴史は、戦後日本の園芸史と重なる。盆栽や国内に自生する山野草の紹介から始まり、輸入が容易になった時代には海外の植物をいち早く取り上げた。マンション住まいが増えると、プランターなどを利用した園

芸の方法を伝え、1990年代にはブームになった「ガーデニング」に対応した番組を放送してきた。

3番組に共通するのは、「料理」「健康」「園芸」という、人々の日常生活に密着したテーマと地道に向き合ってきたことである。その時代に合わせたテーマを扱いつつ、放送番組らしく、少し先んじた内容も取り上げてきた。

また、視聴者との双方向性を重視してきた点も共通する。料理の作り方、病気予防のあり方、栽培の方法など、視聴者に応える形で具体的に取り上げ、Q&A形式の番組やコーナーを制作してきた。

そして、3番組とも番組と連動したテキストが発行されていたこともあり、放送に関わるさまざまな情報をウェブサイトで発信する試みを先進的に進めてきた。現在はそれぞれの番組でウェブサイトやSNSへの展開が進められているが、そのメディア展開のあり方も番組の根本とする精神に沿ったものである。

本稿ではこの3番組について、これまでの研究成果やそれぞれの周年記念番組¹⁾、『NHK年鑑』の記述、NHK出版発行のテキスト、NHKアーカイブスやNHKクロニクル²⁾の放送履歴などの調査と併せて、番組制作者・ウェブ担当者などへのインタビューを行い、番組の歴史を振り返るとともに、メディア展開のあり方をみていく。なお執筆については「料理」を大野が、「健康」「園芸」を宇治橋が担当し、それ以外の章については共同で執筆した。また、関連年表を文末に掲載したので本文と併せて参照されたい。

※本稿で登場する出演者等の敬称は略した。

1. 3番組に共通する制作スタイル

3番組それぞれの歴史とメディア展開をみる

前に、共通する特徴を表1に示した番組概要をもとにみている。

まず、2017年度の放送形態だが、『きょうの料理』はEテレで月～木曜の夜の9時から25分間。再放送は翌日の午前11時からで、木曜分の再放送は翌週月曜の午前11時からである。毎月4週16本の放送のうち、13本はNHKエデュケーショナルが制作。残り3本はNHKプラネット近畿総支社が制作し、京都の料理人や、関西で活躍する料理研究家が出演している。

『きょうの健康』はEテレで月曜から木曜の夜の8時30分から15分間の放送で、再放送は翌週の同じ曜日の午後1時35分からである。制作はNHKエデュケーショナルが担当している。

『趣味の園芸』は、Eテレで日曜午前8時30分から25分間の放送で、再放送は木曜午後0時30分からと金曜午後9時からの2回。制作はNHKエデュケーショナルを中心に、NHKプラネットも担当している。

3番組とも、生活習慣に合わせて視聴時間を選択できるように、日中の時間帯と夜の時間帯に放送されている。また、番組制作は1989年度から順次、関連会社のNHKエデュケーショナルが行っており、それぞれの番組を長期間担当している専門性の高いディレクターが多いのも共通した特徴である。

番組の演出形式も共通する点が多い。それぞれ専門家とアナウンサーを中心に進行する形式が中心だが、長年の放送の中で変化を加えている。

『きょうの料理』の基本となる演出は、アナウンサーと講師の2人によるスタジオ収録だが、料理研究家の自宅キッチンなどでのロケ収録

スタイルも、月2本程度放送される。また、月1本は、インターネットによる投稿を生かした、双方向演出の生放送となっている。

『きょうの健康』は、NHKの男性アナウンサーと女性のフリーアナウンサー、講師の医師か大学教員の3人という形式を基本形として、現在にいたっている。

『趣味の園芸』は、NHKアナウンサーと講師の2人という形式が長く続いたが、柳生真吾などの園芸家がレギュラー出演する時代や、アナウンサーなしの時代を経て、12年度からはスタジオ収録をロケ収録スタイルに変更、俳優の三上真史がナビゲーターとして専門家と進行する形式をとっている。

毎月、NHK出版からテキストを発行しているのも3番組に共通している。テキストの発行は、放送の計画や内容を事前に視聴者に伝えるとともに、実際に料理を作ったり、医療情報を確認したり、花を育てたりする際に、放送内容を振り返るのに役立ててもらうためである。

そのため、放送に先立ってその内容を早い段階から順次決めていく必要があり、番組制作の方法はテキストを発行していない番組とは異なる部分が多い。

『きょうの料理』を例に制作手順をみていくと、企画内容の検討は放送の約半年前から始まる。テレビの制作班とテキスト編集部が協議を重ね、放送時期に旬を迎える食材、季節感に合った調理法、年中行事、視聴者を惹きつける新たな切り口、食卓のトレンドなど、さまざまな要素を加味して企画を固め、それぞれの企画で、最も力を発揮してくれるであろう講師をリストアップする。

放送の4か月前を目処に企画と講師が決まり、実際にレシピの詳細な打ち合わせに入る。

多くの場合、まず企画意図に沿って講師からレシピのアイデアをいくつか提案してもらい、視聴者のより作りたいという気持ちが喚起されるように、そして実際に少しでも作りやすいように、材料やプロセスを整理するなどの議論を重ねながら、レシピを固めていく。さらに、放送の3か月前にテキスト用の写真撮影をすると同時に、テキスト編集部が専門のスタッフとともに実際に試作をし、作りにくい点はないか、講師が作る味を再現できるかをチェックする。こういったプロセスを経て、テレビの収録は本番の約2週間前に行われる。

このように、半年という長い準備期間をかけて協議と試作を重ね、作りたいと思わせ、実際に作ってみると作りやすく、誰にでもお手本の味に限りなく近づけるといって、3拍子揃った質の高いレシピを提案することを目指している。

収録スタイルも、番組がすべて生放送だった時代の伝統が踏襲され、基本的には撮り直しや事後編集はしない。

収録当日は、まずスタジオ横の「料理準備室」で、材料の振り分けや必要な下ごしらえを行う。続いて行うのが、スタジオでのドライリハーサル。料理の手順や、使う道具の出し入れの手順などを、収録に関わるすべてのスタッフが共有する。そして、本番と同じ手順で説明を

しながら料理を作るカメラリハーサル。この段階で放送時間をオーバーしていれば、吹き替え（例えば、3分煮たものがこちら、というようなもの）を用意して時間を短縮したり、手順を省き説明だけで済ませたりする。逆に時間が余ってしまった場合は、説明を丁寧にするなどして、本番は時間ぴったりで撮りきるのである。これは、制作にかかるパワーを最大限に効率化する意味合いが強いが、程よい緊張感も結果としてプラスに作用している。

『きょうの健康』『趣味の園芸』についても、細かいプロセスは異なるが、放送の数か月～1年前に計画を立て、専門家との打ち合わせを重ねながら、正確な情報をわかりやすく伝えるよう努めている点は共通している。また、17年度現在は異なるが、長い期間、番組の収録も生放送に近い形で、ライブ感を大事にしてきた³⁾。

このように、テーマに合わせて専門家を招くというシンプルな演出を長年変えていないこと、放送に先立って計画的に取材や収録準備が進められていること、そして、映像情報である番組と合わせて、紙媒体であるテキストを発行し続けてきたことが、3番組の共通点である。以下、それぞれの番組が、基本となる志を守りつつ、いかに時代に対応してきたかをみていく。

表1 3番組の概要

	きょうの料理	きょうの健康	趣味の園芸
番組開始年	1957 (昭和32) 年11月4日	1967 (昭和42) 年4月3日	1967 (昭和42) 年4月8日
放送時間 (2017) ※いずれもEテレ	放 送: 月曜～木曜 午後9時00分～午後9時25分 再放送: 火曜～木曜 月曜 午前11時00分～午前11時25分	放 送: 月曜～木曜 午後8時30分～午後8時45分 再放送: 月曜～木曜 午後1時35分～午後1時50分	放 送: 日曜 午前8時30分～午前8時55分 再放送: 木曜 午後0時30分～午後0時55分 再放送: 金曜 午後9時00分～午後9時25分
テキスト発行年	1958 (昭和33) 年4月	1988 (昭和63) 年4月	1973 (昭和48) 年4月
番組ウェブサイト	「きょうの料理」1999 (平成11) 年～ http://www4.nhk.or.jp/kyounoryouri/	「きょうの健康」1998 (平成10) 年～ http://www4.nhk.or.jp/kyonokenko/	「趣味の園芸」2004 (平成16) 年～ http://www4.nhk.or.jp/syumi-engei/
関連ウェブサイト	「みんなのきょうの料理」2007 (平成19) 年～ https://www.kyounoryouri.jp/	「NHK健康ch」2017 (平成29) 年～ http://www.nhk.or.jp/kenko/	「みんなの趣味の園芸」2009 (平成21) 年～ https://www.shuminoengei.jp/

2. 日本の食卓の豊かさを支えて60年 『きょうの料理』



2-1 番組の歴史 その1

毎日の献立をテレビで決める時代に

「昭和30年代は卵が高級品。チャーハンのレシピには、卵が使われていなかった」

2017年11月4日、NHK・Eテレで放送された特集番組『祝60歳 きょうの料理伝説60』の中で紹介された、放送開始当初のエピソードである。『きょうの料理』が60年間に紹介した料理は約4万品⁴⁾。その変遷は日本の食卓の変遷そのものでももちろんないが、重なる部分は非常に多い。制作者と講師が、それぞれの時代のニーズに応えよう、もしくは隠れたニーズを掘り起こそうと試行錯誤を重ねてきた結果であろう。

番組の歴史についてはすでに、草創期の制作者、講師、社会学者の共著による『NHK「きょうの料理」きのう・あす』や、30年間にわたり『きょうの料理』の制作に携わるフリーディレクターの河村明子による『テレビ料理人列伝』に詳しい。今回はそれらに加え、番組の放送記録、部内資料、テキスト等をあらためて見直すとともに、特に近年については05年から08年、12年から17年6月まで『きょうの料理』の制作に携わった筆者（大野）の経験も踏まえ、制作者の視座から、その歴史をエポックとなった事柄に絞って振り返る。

番組開始は、テレビ放送が始まって4年後の1957（昭和32）年。南極に昭和基地が開設され、東京都が人口世界一になった年でもある。放送は月～土曜の週6回で10分間の生放送⁵⁾。

初回11月4日のテーマは「今月の食事プラン」、講師は栄養士として日本全国で栄養指導に奔走していた近藤とし子であった。当時は「もはや戦後ではない」と言われながらも、4人に1人が栄養欠陥による身体症候を抱えていた⁶⁾。料理の作り方は紹介せず、食は命であるという考えのもと、栄養バランスの重要性を説くことから番組は始まった。

翌日、初めて料理の作り方が紹介される。メニューは「かき（牡蠣）のカレーライス」だった。当時は番組を録画するVTR設備がなく、テキストも発刊されていなかったことから、そのレシピは長らく不明であった。しかし、07年の放送50周年記念番組⁷⁾制作に際し、講師の榊叔子の娘宅に保管されていた資料の中からレシピが見つかり、50年ぶりに再現されることとなった。

作り方は、かきを香味野菜とともに下ゆでしてゆで汁を取り置く。たまねぎをカレー粉と小麦粉で炒め、かきのうまみが出たゆで汁を加え煮込む。仕上げにかきを戻し入れて牛乳を加える。ご飯もバターとカレー粉で米を炒め、かきのゆで汁で炊くという、今の時代からすると手の込んだものであった。

番組開始1か月間のラインナップにはほかに、ホワイトシチュー、一口カナッペ、エビ入りマカロニグラタン、ロシア風パイといったハイカラな西洋料理、蝦仁豆腐、什景火鍋子、木筆白菜⁸⁾といった本格的な中国料理の名が並ぶ。食糧難から抜け出し、食生活にゆとりが出始めた時代。今に続く「**和洋中を取り交ぜた新たな食卓様式**」の広がりにも、番組が寄り添おうとしていたことがうかがえる⁹⁾。

当時、西洋料理を教えた講師には、飯田深雪、河野貞子、江上トミなど、夫の海外赴任に伴い現地で料理を学んだ方が多い。中国料

理の王馬熙純^{キジュン}は中国ハルビンで生まれ育っている。いずれにとっても、本場の味を知らぬ視聴者に、自分が覚えた味を正しく伝えたいというのが共通する思いであった。一方で、制作者は手に入りやすい食材を使うなどの「実用性」を当初から意識しており、講師との間でせめぎ合いもあった。当時のディレクターは「ホテルにあるような材料で献立をお作りになるのです」「代わりのものはと、いつでもこちらが質問して入れていったみたいなき感じですね」「あまりご機嫌はよくないという感じはしました」と語っている¹⁰⁾。

番組が始まった57年は7.8%だったテレビの普及率が、5年後には79.4%に¹¹⁾。テレビが一般家庭の暮らしに浸透するとともに、番組で紹介するレシピはより「実用性」が問われるようになる。視聴者と向き合おうという姿勢も強く見られるようになり、59年には月に1度、スタジオに視聴者を招いて講師が実技指導を行う「クッキング相談」が始まった。

60年11月には、家計を意識し「4品を100円」という企画が生まれ、その後は毎月「5品を100円」「3品を70円」「4品を70円」と金額を減らしていった。講師は出演数最多の番組の顔、土井勝。4品を1人当たり70円で作る献立は、かきの赤だし、いわしのつけ揚げ、蒸豆腐、焼なますだった。ちなみに当時、うどんが1杯29円50銭である¹²⁾。

ほかにも、フランス料理の村上信夫や、中国料理の陳建民らが、身近な材料で本場の味を作れるように工夫して伝え、そのキャラクターとともに絶大な人気を博す。テレビの普及はスター講師も生み出し、「日々の献立をテレビで決める時代」が到来した¹³⁾。

当時の料理番組の制作について、NHKの

ディレクター向けのハンドブックには「婦人の生活から遊離しないこと 自分自身の生活にとり入れられるという感じを抱かせることが必要である」「半歩前に出る 家事は繰り返したとする偏見を捨てる上にも、新しいものに目を向けていくべきである」と記されている¹⁴⁾。

視聴者の暮らしに寄り添いながら、毎日の暮らしが少しでも豊かになる情報を提供する。今に通じる制作姿勢である。

2-2 番組の歴史 その2

多様化する食卓ニーズに応えて

高度経済成長とともに日本人の食生活が大きく変わる中、1967(昭和42)年、これまでとは違った方向性の企画が反響を呼ぶ。特集「正月料理」である。こぶ巻き、煮豆、栗きんとん、煮しめ、雑煮など伝統の味のリバイバルを打ち出し、講師には京都の懐石料理の第一人者だった辻嘉一、江戸懐石の柳原敏雄をはじめ、土井勝、辰巳浜子、榊叔子と、番組草創期を支えた錚々たる顔ぶれを迎えた。30万冊発行したテキストは売り切れ、番組始まって以来の大反響であった¹⁵⁾。視聴者のニーズを捉えた「日本伝統の味への回帰」。要因には、核家族化が進み伝統の味の伝え手が家庭内に不在となったこと、戦中・戦後の食糧難の時代に、正月料理の伝承が途切れたことなどが考えられる¹⁶⁾。新しいものを提案する役割から、失われつつあるものを伝承する役割へ。振り子のように揺れるニーズを読み取りながら、番組はその歴史を積み重ねていった。

高度経済成長期の食生活の変化は、その反動として人々の健康面にも不安の影を落とした。成人病(=生活習慣病)¹⁷⁾の広がりである。番組では62(昭和37)年、「40歳からの食事」と

いう企画で早くも成人病予防に言及。大きなうねりとなったのは、79年の特集「成人病の食事」である。『きょうの健康』と共同で制作され、監修は当時聖路加看護大学の学長だった日野原重明と、東京都済生会中央病院院長だった堀内光。『きょうの料理』からは堀江泰子、滝口操が参加し、レシピ開発にあたった。放送終了とともに問い合わせの電話が殺到。テキストは100万冊を売り上げ、その後も繰り返し企画された¹⁸⁾。飽食の時代に「**健康的な食卓の実現**」は番組の大きな柱のひとつとなっていく。

70年代後半から80年代、女性の社会進出が進み、86年には男女雇用機会均等法が施行。共働き家庭は増加の一途をたどった¹⁹⁾。忙しい毎日の中では、豊かになった食卓は、調えなければならぬという義務感がむしろ負担になり、^{なか}外食や、調理済み食品を購入し家で食べる中^{しよく}の発展は「料理離れ」に拍車をかけた²⁰⁾。放送開始以来、手作りの料理を推奨し、多様なレシピを提案することで豊かな食卓に寄与しようとしてきた番組が、それまでとは逆に、「**料理の手間と時間を省く**」術を真剣に考えねばならない時代に直面することとなる。

75年には、特集「忙しい時のために」を放送。5日間のテーマは「15分で作るおかず」「保存のきくおかず」「缶詰、インスタント食品を使って」「ビールのおつまみ」「もてなしのヒント」。時短に限らず、さまざまなテーマでレシピが提案されているところに「忙しくても一工夫で食卓を豊かに」という、講師の城戸崎愛と制作者の思いが凝縮されている。さらに77年には「忙しい人のために」が年間シリーズとして登場した。まとめ作り、冷凍食品や電子レンジなどの活用術、万能調味料など、今もたびたび登場するアプローチで便利さを追求したレシピを

提案。2年連続で放送されたのち、85年に復活し90年まで続いた。

そして、この時代に登場し絶大な人気を博した講師といえば小林カツ代である。忙しい毎日を送る人にエールを送り続けた時代の寵児だ。小林カツ代の発案で95(平成7)年にスタートし、今も続く企画が「20分で晩ごはん」である。料理の途中での吹き替えなし、司会も立せず、講師がひとりで20分以内に献立を調える。家庭の台所さながらに、複数の料理を同時並行で仕上げていく段取りを、リアリティーとライブ感を持って見せるのがねらいだ。時間内に料理が出来上がらない、料理が焦げるなどのハプニングも起こるが、実生活に寄り添った企画とテレビならではの演出は、特に若い世代の共感と呼んだ。近年では平野レミがこの企画に登場するたび、ハプニングも含めてネット上を賑わせている。

2000年代に入ると「**料理離れをいかに食い止めるか**」は、制作現場最大のテーマとなり、料理の「楽しみ」や「喜び」を、ターゲットの世代を絞って伝えようという企画が続々と生まれた。人気料理研究家ケンタロウが若者向けのスタイリッシュなレシピを紹介するシリーズ、ファミリー層に向け、歌も交えて料理の楽しさを伝えるグッチ裕三の料理ショー、主婦層にライフスタイルとして料理を楽しむことを提案する栗原はるみのシリーズなどが、年間シリーズとして複数年続く人気企画となった。

多様化するニーズに、毎月バラエティーに富んだ企画で応える中で、11年の東日本大震災以降は「**昔ながらの味**」や「**定番料理**」に回帰する傾向が再び目立つようになる。13年には伝統の保存食を紹介する「ニッポンおいしい手仕事」が年間シリーズに。同年12月放送の鈴木

登紀子の「教えて!ばあば はじめてのきちんとおせち」は反響が大きく、翌年にもアンコール放送された。14年には昭和の味を見直す「おふくろの味定番100」が年間シリーズとなり好評を受け、関連書籍も出版された。そして現在、土井善晴が四季折々の食材を活かした昔ながらの味で人気を博し、『きょうの料理』の新しい顔のひとりとなっている。

2-3 番組の歴史 その3

献立はネットで 問われる番組の存在意義

今や時代は毎日の献立をテレビではなく、インターネットで決める時代となった。2016年の調査によると16歳から30代の料理をする女性の中で、レシピサイトやレシピアプリを参考にする人は75%、テレビを参考にする人は24%にすぎない²¹⁾。

『きょうの料理』がネット展開を始めたのは1999(平成11)年に遡る。教育テレビ40周年を機に始まったワイド番組『今夜もあなたのパートナー』に『きょうの料理』が組み込まれ、そのポータルサイト内に『きょうの料理』サイトを開設した。主な目的は告知や情報補完で、番組のコーナーを書き起こしたコラムや、紹介したレシピを1日1品分掲載。毎週更新され、レシピ検索機能はなかった。

レシピ情報の多メディア展開に本格的に乗り出したのは2007年。放送開始50年の年である。1月には携帯メールマガジン「きょうの料理お買い物メモ」の運用を開始。放送で紹介する料理の材料表を毎日メールで配信するサービスで、携帯電話を買い物のメモ代わりに使ってもらい、料理の作り方はテレビやテキストを見てもらおうという仕組みだ。スマホがない時代のモバイル向けサービスで、登録者は開始1

か月で3万人近くに及んだ。

そして5月には番組公式サイトと並行する形で、レシピ検索サイト「みんなのきょうの料理」が開設された。NHKエデュケーショナルがレシピの二次使用による自主事業として運営するサイトで、過去に紹介された約2万のレシピを検索できる²²⁾。実現の背景には、番組にもともとテキストがあり、レシピが文書化され蓄積されていたことが非常に大きい。

08年のiPhoneの国内発売をきっかけにスマートフォンが爆発的に普及すると、レシピ検索サイトの浸透は急激に進んだ。先行していたレシピ検索サイト「クックパッド」の利用者数は、10年には月間1,000万人を突破²³⁾。レシピの取得源は、テレビからモバイル端末へと移行した。レシピの発信源も、料理番組や料理人、料理研究家といった「プロ」から、ネットにレシピを投稿する「一般ユーザー」へと変化。「料理ブロガー」と呼ばれる存在も現れた。

ネットサービスの圧倒的な利便性や、一般ユーザーによるリアルな生活目線に立った実用性の高いレシピは、「料理離れ」の食い止めに一定の役割を果たしているであろう。しかし一方で、料理番組はその存在意義が問われる時代に立たされているともいえる。

今後は、どのようなデバイスで情報を発信するかももちろん、玉石混交のレシピ情報が氾濫する中で求められる情報とは何か、その情報は本当に人々の暮らしを豊かにするものなのか、今まで以上に突き詰めなければならない。

豊かになったとはいえ、日本の家庭の食卓の未来には食の安全や孤食、料理離れなど、多くの課題が立ちほだかる。『きょうの料理』はいかにその役割を果たしていくのか。今、まさに60年の積み重ねの真価が問われている。

3. 病気の原因、治療、予防を 伝えて50年 『きょうの健康』



3-1 番組の歴史 その1

求められた「健康な家庭生活」

『きょうの健康』の放送が始まった1967年、日本の人口は1億人をすでに超え、国民総生産は1,140億ドルと資本主義国で第3位となっていた。その一方で公害問題が深刻化し、水俣病やイタイタイ病、四日市ぜんそくの原因が、工場からの排水や排煙にあることが明らかになり、「公害対策基本法」が制定された年でもある。

健康をテーマとした番組としてはそれ以前に、『皆さんの健康(ラジオ健康相談)』(1947～65年、ラジオ第1、週5回)や『わが家の健康』(1957～61年、総合テレビ、週1回)などがあった。戦後すぐにラジオで放送された『皆さんの健康』は「伝染病」や「結核」「食中毒」などをテーマに、公衆衛生の啓蒙に努めていた。また、『わが家の健康』はテレビ番組らしくロケや中継も行いながら、家庭向けに「手を洗いましょう」「生水を飲むとどうということになるのか」など、身近な事例をもとに、テレビドクター²⁴⁾が解説を行うものであった。

こうした番組を引き継ぐ形で、「健康な家庭生活を営むのに必要な知識を的確に伝達する実用的予防医学番組」²⁵⁾として、週5回、20分の定時テレビ番組として始まったのが『きょうの健康』である。

67年4月、放送第1週のラインナップは、「わ

が家の健康管理」「赤ちゃんの予防接種」「春とぜんそく」「むちうち症」「薬ずきをしかる」で、子どもたちへの対応や、季節に応じた内容を意識していたようである。放送初年度は他に、まな板とふきん、ごきぶり退治法、腐りやすい食べものなどを扱う「台所の衛生」や、夏の暑さをしのぐ消夏法や汗っかき対策を扱う「我が家の夏バテ対策」、救急手当法などを扱う「家庭看護」などのシリーズが放送された。

その一方で、「わたしはガンに勝った」「糖尿病」などのシリーズも放送している。このころ、最も多い日本人の死因は結核から脳卒中になったところで、がんに対する関心はそれほど高くなく、また55年ごろから厚生省が使い始めた「成人病²⁶⁾」という用語や概念がまだあまり広がっていない時代に「糖尿病」を扱うなど、世間に先んじた内容も取り上げていた。

初期にシリーズとして取り上げたものとしては、68年の「アレルギー」「腎臓病」「卒中のすべて」、69年の「精神衛生」「救急の心得」、70年の「気管支ぜんそく」「血圧と入浴」などがある。

番組ではそれぞれの回でひとつの病気や症状を扱うことが多いが、特定の年代を対象として、その年代が留意すべき健康に関する情報を扱うシリーズも放送している。妊娠や不妊について扱った「結婚シリーズ」(1969年)、小学校1年生を迎える子どもを対象に、虫菌や弱視、病弱などを扱った「新入学を前にシリーズ」(1970年)や、50代の心と体、心臓、脳、眼などを扱う「50代シリーズ」(1972年)、40代について扱う「40代の中からだシリーズ」(1975年)などが放送されてきた。

3-2 番組の歴史 その2 高齢化社会とがんへの対応

国際連合の定義では、65歳以上の老年人口の比率が総人口の7%を超えた社会を「高齢化社会」、14%を超えると「高齢社会」としている。日本は1970年に7%を超え「高齢化社会」となり、95年に14.5%に達し、「高齢社会」となった。

『きょうの健康』でも放送開始の1967年に「老人の貧血」を放送したのをはじめ、「老人食」(1968年)、「冬と老人」(1969年)、「老人と運動」(1970年)、そして72年にはシリーズ「老人の看護」で寝かせ方や身のまわりの世話の方法を取り上げている。77年には、毎週金曜日を高齢化社会への対応として、「老人と健康診断」「老人の不眠」「老人と栄養」など、老人の病気や老化に特化した番組を継続的に放送した。

老化への対応と合わせて、79年には予防と治療のための運動療法シリーズを月2回程度放送している。「腰痛体操」「肩こり体操」「老化を防ぐ体操」「五十肩体操」「便秘体操」「リウマチ体操」「頭痛体操」などの体操が番組で紹介された。

81年には日本人の主要死因が脳卒中からがんになる。このころの番組では定期的にシリーズとしてがんを扱うとともに、「胃がん」「大腸がん」「肺がん」「ぼうこうがん」「乳がん」「食道がん」「皮膚がん」など多様ながんについて扱うだけでなく、「早期発見のすすめ」や「検査の意味」「がん予防12か条」などの放送が行われた。

高齢化が進む中、有病率は増加、慢性病が増えてくる。また結核などの感染症が減って、病気の多くが成人病という時代を迎える。こ

うした時代状況の中、漢方や東洋医学のブームが生まれてきた。番組でも「漢方薬の知識」(1977年)、「漢方薬の常識」(1981年)、「漢方薬の飲み方」(1983年)などを取り上げた。

80年代後半にはエイズ²⁷⁾が社会問題化、さまざまな特集番組が制作されるとともに、『きょうの健康』でも「エイズの検査」(1987年)や「エイズ予防のために」(1987年)、「エイズを防ぐ」(1988年)など、検査方法や感染ルートについての正しい知識を伝える番組がシリーズで制作されている。

そして97年に「成人病」が「生活習慣病」と改称され²⁸⁾、98年にWHOがメタボリック症候群の診断基準を発表する中、番組でも同年にシリーズ「生活習慣病」で高血圧、糖尿病、痛風などを扱ったり、2002年のシリーズ「生活習慣病」で、ライフスタイルのチェックや、高血圧のコントロールなどの対処法を取り上げたりしてきた。

さらに06年には、シリーズ「メタボリックシンドローム」²⁹⁾で脂肪が血糖値や血圧値を上げるリスクを取り上げたのに続いて、シリーズ「40代からの脱メタボ必勝法」(2008年)、シリーズ「ご存じですか?メタボで怖い脂肪肝炎」(2009年)、「あなたも?メタボでないのに糖尿病」(2010年)など、生活習慣病に警鐘を鳴らす番組の放送を続けてきた。

近年は継続的に「がん」のシリーズを放送するとともに、シリーズ「油断は禁物!インフルエンザ対策」(2006年)で新型インフルエンザ対策を訴えたり、「冬は用心 ノロウイルス」(2013年)で、ノロウイルスへの対応法を取り上げたりしている。

さらにここ数年は、シリーズ「正しく向き合う認知症」(2013年)、「認知症をくい止めよう」

(2014年)、「知っておきたい 認知症」(2015年)など認知症に関する番組と、シリーズ「団塊世代のうつ病対策」(2012年)、「うつ病 あなたに合った治療法」(2013年)、「うつ病が治らないあなたに」(2014年)、「うつ病 徹底解説」(2016年)など、「うつ」に関するシリーズを継続的に放送している。

3-3 番組の歴史 その3

CGの活用と双方向サービス

1990年代後半、デジタル時代を迎えるようになり、テレビ番組でCGが使われたり、番組情報をデジタル化したり、番組ウェブサイトを開設するようになってくる。

CG制作の先駆けとなった番組のひとつが、89年に第1集が放送されたNHKスペシャル『驚異の小宇宙・人体』である。「人体」の「肝臓」「骨、筋肉」「免疫」などの回で制作されたCGは、その後、さまざまな医療健康番組で広く利用されるようになる。

『きょうの健康』でも97年、放送に使用する医学医療情報のデータベースのシステム開発と、「リアルタイム人体 CG³⁰⁾」の開発を行った。この成果を生かして98年から放送が始まったのが、『健康ほっとライン』(1998～2003年、衛星第2、54分)である。インターネットやテレビ電話で寄せられた視聴者からの質問に、番組制作で蓄積したNHKの映像アーカイブや三次元人体CG「ボディ」を利用しながら専門医が解説を行う番組である。放送が開始された98年4月には、「気になる心臓の病気」「肥満の悩み解消法」「遠視・近視 眼の病気」「高血圧・低血圧の不安」「幼児の病気と育児法」といったテーマについて、視聴者からの質問に映像を活用して回答していった。

デジタル化してコンピューターに蓄積された医療情報は99年時点で4,000項目に及び、この映像は『きょうの健康』や『健康ほっとライン』だけでなく、特集番組や他の医療健康番組でも利用されていった。

98年には健康に関するウェブサイトを開設し、2001年からは番組での解説に、大画面のパワーポイントを使ったデジタル表示が行われるようになっていった。

03年度に『健康ほっとライン』が終了すると、金曜の夜に教育テレビで新番組『きょうの健康Q&A』(2003～08年)が始まる。月曜から木曜の『きょうの健康』の放送を受け、午後8時から45分間の生放送中に寄せられる視聴者からの疑問や健康相談に、映像やデータベースを使って回答した。03年4月のラインナップは「若さを保て!“活性酸素”撃退術」「今度こそ! 変わるダイエットの常識」「心臓突然死から身を守る」で、視聴者に身近な疑問に答える形で進められた。

『きょうの健康』は、その時々によくの人が罹患する病気に焦点を当てて医療情報や予防法を広く伝えてきたが、併せて、高齢者や乳幼児など、特定の世代に対して必要な情報を届ける番組も放送してきた。こうした取り組みが、Q&A形式で専門家が個別の相談に答える番組や、ウェブサイトで個人が必要な情報を選択できる双方向性を意識した形式につながっていったと考えられる。

3-4 健康情報提供のあり方

2017年9月にNHKの健康に関するウェブサイトが大きくリニューアルされ、「NHK健康ch(チャンネル)」として開設された。

「NHK健康ch」は、『きょうの健康』『チョイ

ス@病気になったとき』(2013年～、土曜午後8時～8時54分)で放送してきた医療・健康情報に加え、特集番組で取り上げた最先端の医学情報をインターネットで視聴者に届けるものである。ウェブサイトが公開された17年9月から全8回シリーズで放送が始まったNHKスペシャル『シリーズ人体～神秘的巨大ネットワーク～』のウェブサイトともリンクして、最新の情報を提供している。

取り上げる記事の特徴として、下記の3点がウェブサイトにあげられている³¹⁾。

1. 医療・健康情報のスペシャリストが作る番組に基づく記事
2. 第一線の専門医・最新ガイドラインに基づく情報
3. 番組未公開情報や最新情報を提供

「健康チャンネル」に掲載する内容は番組そのままではなく、利用者が検索しやすいように、病気の原因や治療法などのいくつかの記事に再構成し、さらに出演した専門家とディレクターが放送後にあらためて内容を確認したうえで掲載する体制をとっている。

掲載記事は、「病気・症状」「食事・栄養」「運動・ストレッチ」「睡眠・ストレス」「女性」「子ども」「リハビリ」「動画」「その他」の9つのカテゴリーに分類されている。「高血圧」や「認知症」「うつ病」といった病名や、「めまいがする」「発疹がでた」「下痢がある」などの症状から検索できるだけでなく、「食で健康づくり」「睡眠の悩み」といった項目から検索することができる。また、「カテゴリー」からだけでなく「病名・症状」「身体の部位」「記事ランキング」からも、情報が探せるようになっていて、例えば「首・肩」「胸・心臓」といった部位から健康情報を探せるようになっている。

最先端の「確かで信頼できる医療・健康情報」をインターネットで、個々のニーズに合わせて入手できることをねらった取り組みである。

マルチメディア時代の健康情報提供のあり方はどうあるべきか。『放送研究と調査』1999年12月号「医学・医療番組は視聴者のニーズにどう応えてきたか」では、NHKの医学・医療番組の系譜を振り返ったうえで、以下の4点を示している³²⁾。

- ①メディアの特性に見合った内容の健康情報提供のあり方を提供する
- ②情報選択の方法や情報の限界を提示する情報を提供する
- ③高齢化時代に健康の概念を広げてみる
- ④健康情報の浸透という観点から、かかりつけの医師を巻き込むことを考える

この提言は今も概ね変わらないと考えるが、17年度の番組制作スタッフは特に、「すべての情報を一定の医学的根拠に基づいて伝えること」「つねに最新の医学情報を伝えていること」の2点が必須であるとしている。

医学的にほとんど根拠のない健康情報が、テレビ、出版、そしてネットにあふれている現代は、病気になったときに、何をよりどころにすればよいのか、ますます不透明になってきているといえる。

医師や専門家への確実な取材を積み重ね放送してきた信頼できる医療・健康情報を、さまざまなメディアを駆使して、人々のもとにあらためて確実に届けることに加えて、情報選択の方法や情報の限界など、メディア・リテラシーについても意識すること、時代状況に合わせて新しい健康の概念を提唱することが、今後ますます必要となるであろう。

4. 園芸の楽しみ方を伝えて50年 『趣味の園芸』



4-1 番組の歴史 その1

季節の花の楽しみ方や育て方を伝える

園芸文化の歴史をひもとくと、18世紀から19世紀、東洋では江戸時代の日本、西洋ではヴィクトリア朝時代のイギリスで特に発展がみられた。四季が明確で、幅広い植生を持つ日本は、多様な植物が育つ国である。同じ島国のイギリスと比べると面積は約1.5倍であるが、シダ以上の高等植物でみると、イギリスが約2,500種に対して、日本は約5,600種と2倍以上になるという³³⁾。こうした環境のもと、特に江戸時代に、園芸愛好家によりボタンやシャクヤク、キク、アサガオなどの新品種が作られていった。

家庭の初心者による園芸が広がっていったのは、昭和40年代になる。戦後しばらくは日常生活で必要なものを得るための生活が中心で、食べるための野菜作りは行われたが、趣味としての花作りはあまり行われず、園芸店も数少なかった。

高度成長期を迎え人々の暮らしに余裕が生まれてきたころである1967年から放送を続けているのが『趣味の園芸』である。放送は毎週土曜日、午前10時30分から30分間であった。67年のラインナップをみると、毎月第1週が「今月の庭仕事」として、その月に必要な庭の管理や手入れについて伝えている。5月に「バラの鉢植え」、6月に「しだ植物を楽しむ」、7月に「朝顔談義」、9月に「秋草の盆栽づくり」、

10月に「洋ラン秋の手入れ」、11月に「観葉植物の冬越し」と続き、翌年1月には「松竹梅」、2月に「サボテン」、そして3月には「花壇の設計」といったサブタイトルが並び、季節に合わせた題材を取り上げていたことがわかる。

放送はスタジオからが中心であったが、月1回程度、野外での中継録画も行われていた。例えば67年6月は東京都調布市の京王百花苑から「花菖蒲をたずねて」、7月は兵庫県宝塚市佐曾利で「ダリアの里をたずねて」、10月は千葉県習志野市の谷津遊園から「秋のバラ」といった内容で放送が行われている。

番組の初期から講師として出演してきた小笠原左衛門尉亮軒さえもんじょうりょうけんさんによると、番組は初心者の方々に季節ごとの木々や花を育て、芽吹く感動を味わってもらいたいとの思いから始まったという³⁴⁾。主に大人の男性が中心だった園芸愛好家だけでなく、広く初心者に、映像を使って講師がわかりやすく解説を行うというスタイルは現在まで続いている。

『趣味の園芸』の前身となる番組には『園芸のしおり』(1958～61年、総合テレビ)、『季節のしおり』(1961～64年、総合テレビ)がある。映像は残っていないが、『園芸のしおり』は一般家庭人を対象に、スタジオに設けた庭園での実演を中心に話を進めたり、「近年急増したアパート生活」や庭の少ない視聴者にも応用できる「一坪園芸」や「ボックスガーデン」の作り方を取り上げたりしたようである。

また、『季節のしおり』は園芸愛好者の増加による、園芸に対する高度な要求に応えるための番組編成を行い、接ぎ木やさし木、種子まきなどの技術を中心に、バラエティー要素も加えて構成していった。

64年に趣味番組を帯で編成するにあたり、

『季節のしおり』から『趣味の園芸』に名称を変更して66年3月まで続くが、66年4月からは毎週異なるテーマを取り上げる『趣味のコーナー』の中の園芸のコーナーとして取り込まれることとなった。『趣味のコーナー』は、第1週「楽しい園芸」、第2週「犬」、第3週「盆栽」、第4週「小鳥(偶数月)」「熱帯魚(奇数月)」、第5週「観葉植物」などで編成されていた。当時の人々が生活の中で楽しんでいたさまざまな趣味がわかるラインナップである。

こうした番組変遷を経て、67年4月、現在に続く『趣味の園芸』がスタート、2017年までに2,500回以上の放送を続けている。

4-2 番組の歴史 その2

番組で取り上げられた花や草木

2017年5月7日に生放送された『趣味の園芸50周年記念番組 育てて、飾って、撮って～新・園芸生活スタート～』では、50年間の番組で取り上げられた植物のベスト5を紹介している。5位が野菜、4位が洋ラン(シンビジウムなどの個別の種類ではなく洋ラン全体)、3位がキク、2位が盆栽、そして1位がバラであった。

長年、日本で親しまれてきた盆栽とキク、そして明治以降、西洋から輸入されるようになった、大きく華やかな花を咲かせる洋ランとバラが、50年間の番組の歴史の中で何度も取り上げられてきたことがわかる。しかし、時代を区切ってみていくと、時代背景に即した特徴的な植物を番組で取り上げている。

番組の放送が始まった1960年代後半から70年代は、観葉植物が広がっていった時期である。都市化が進み、街中で緑を見る機会が少なくなったことや、一軒家よりもマンション

などの集合住宅が増え、庭や垣根に植物を植えることが少なくなったことなどがあり、室内で育てられる観葉植物に関心が高まったと考えられる。『趣味の園芸』でも「観葉植物の冬越し」(1967年11月)、「観葉植物の増やし方」(1968年5月)、「夏の観葉植物」(1969年7月)などのテーマで毎年のように扱っている。

プラスチック鉢が家庭に普及したのもこの時代である。「鉢ものとフレームづくり」(1967年11月)、「つゆ時の鉢物管理」(1968年6月)、「ミニ品種で楽しむ鉢植え」(1969年5月)、「つり鉢で楽しむ」(1970年8月)など、家庭内の限られた空間で、園芸を楽しむ工夫が伝えられてきた。

79年には、鉢の底に水をためて給水させる底面給水鉢が登場。鉢に直接水やりの必要がない底面給水鉢は、水をやりすぎて根腐れさせたり、葉に水や泥をつけて葉が病気になることが多いシクラメンやエラチオールベゴニアの鉢植えでよく利用された。

ちょうど75年に布施明の歌う『シクラメンのかほり』が大ヒットしたこともあり、このころからシクラメンの人气が高まっていった。番組でも「シクラメンとポインセチア」(1978年12月)、「シクラメンのタネまきと植え替え」(1983年9月)などで取り上げている。

80年代になると、シンビジウムやデンドロビュームなどの洋ランが流行する。ライフスタイルの欧米化の影響もあり、豊かな芳香がある、色とりどりの大輪の花が好まれる時代背景もあっただろう。番組でも「デンドロビューム、カトレアの植え替え、株分け」(1983年4月)や、「シンビジウム～花芽をつけるコツ」(1984年6月)、「寒ランを楽しむ」(1984年12月)など、さまざまなランの育て方、楽しみ方

を伝える内容が放送された。

90年、大阪で国際花と緑の博覧会（花博）が開催、世界各国の花が見られる国際庭園や大温室を多くの人々が訪れ、園芸への関心が高まった。

90年代から2000年代はイングリッシュ・ガーデンが注目され、ガーデニングブームを迎えた時代である。97年の流行語大賞に「ガーデニング」が選ばれたこともあり、園芸専門店だけでなく、ホームセンターの園芸売り場が拡大されたのもこのころである。番組でも「夏のガーデニング」（1998年8月）などを放送するとともに、「国際バラとガーデニングショー」を扱ったり、04年には出演者の柳生真吾がイギリスを案内する「イギリスガーデニング紀行」がシリーズで放送されたりしている。

屋外のガーデニングだけではなく、室内のインテリアという形でミニ盆栽やミニ洋ランを飾る人も増えてきた。「ミニ観葉を育てる」（1993年1月）、「ミニ花木の寄せ植え」（1994年3月）、「春のミニガーデンづくり」（1997年3月）などの番組が放送された。

2000年代初めには、流通する植物の種類も増え、合わせて用土や薬剤なども一般の家庭で入手しやすくなってきた。インターネットでの通販が園芸分野でも行われるようになり、気軽に園芸に親しむ人が増えている。

4-3 番組の歴史 その3

ターゲットを明確にした関連番組

2003年9月29日（月曜）から、生活情報番組『生活ほっとモーニング』の放送時間が、総合テレビで月～金曜の午前8時35分～9時23分の48分間の生放送から、午前8時35分～10時59分の2時間24分間の生放送に拡充さ

れた。これにともない、『生活ほっとモーニング』10時台に、教育テレビで放送の『趣味の園芸』とは別に、「趣味の園芸」のコーナーも放送されることになった。

「趣味の園芸」のコーナーは、『趣味の園芸 Q & A』（2004～05年）、『もっと知りたい！趣味の園芸』として、視聴者からのFAXやお便り、メールなどを通して、視聴者が参加するもので、双方向性を高める試みが積極的に行われた。

この『もっと知りたい！趣味の園芸』を全面リニューアルする形で07年から放送が始まったのが『趣味の園芸プラス』（2007～10年、総合テレビ、金曜午前9時30分～9時54分）である。視聴者から寄せられた園芸に関する質問に、専門家が生放送で答えるものである。「洋ラン」「バラ」「観葉植物」などの定番のテーマから、「日陰に強い植物」「男のイキなガーデニング」「ハーブレッスンABC」といったテーマまで、毎回、手紙やFAX、番組ウェブサイトにて募集した質問を取り上げた。併せて、視聴者が育てた植物の写真を紹介する「園芸大好き！」や、講師がとっておきの管理のコツを伝える「園芸プラスメモ」のコーナーも設けられた。

08年からは、『趣味の園芸』に加えて2つの関連番組が教育テレビでスタートする。『趣味の園芸ビギナーズ』（日曜午前8時55分～9時00分）と、『趣味の園芸 やさいの時間』（金曜午後9時30分～9時50分）である。

『趣味の園芸ビギナーズ』は、植物を手軽に楽しむためのちょっとしたコツを伝えるミニ番組。「花束をもらったら」「ガーデンセンターに行こう！」「自分の好きな花選び」「おかあさんに贈る花」「ローラン・ポーニッシュさんに習う花束づくり」といった内容で、花の選び方や飾り

方などの実用情報と、花をモチーフに作品を作るクリエイターやフラワーアーティストの作品も取り上げた。

16年からは同じ放送枠のミニ番組として、『趣味の園芸 グリーンスタイル 京も一日陽だまり屋』という、京都路地裏の園芸店を舞台に、ペープサート人形で繰り広げられる、花と緑を育てる豆知識を紹介する番組が放送されている。

『趣味の園芸 やさいの時間』は、自宅の畑やベランダの家庭菜園で、季節ごとにできる野菜作りの基本やポイントなどのハウツーを伝える番組で、「さあ始めよう ジャガイモづくり」「定番を極める!ナスとピーマンとキュウリ」といった基本的な野菜から、「夏はやっぱりイタリア野菜!」「人気の中国野菜!ミニチンゲンサイ、タアサイのタネまき」など多彩な野菜の栽培方法を取り上げている。また、番組の最後には野菜作りを楽しむ視聴者の姿を「わたしの野菜の時間」と題して写真構成で紹介するコーナーも設けられた。

メインとなる番組『趣味の園芸』が長年変わらずシンプルに、初心者からベテランまで、花と緑を楽しみ、育てる喜びを伝える一方で、関連番組では、ターゲットをより明確にしたり、視聴者との双方向性を大事にしたりした番組制作が行われてきている。

4-4 テキストとウェブサイトへの展開

1967年、『趣味の園芸』の放送開始とともに、NHK出版発行のテキスト『婦人百科』に「趣味の園芸」コーナーができる。そして73年4月にテキスト『趣味の園芸』が創刊、2008年には『趣味の園芸ビギナーズ』と『趣味の園芸 やさいの時間』のテキストの創刊と続く。

テキストは、放送で取り上げられる花や草木の紹介だけでなく、独自の特集や連載を掲載している。例えば17年度は「いちばんやさしい園芸入門」「今、熱い植物」「ガーデンツールの達人」などの連載や、長く掲載されている「今月の管理・作業」「緑の相談所」、そして「植物別 病害虫に使用できる主な薬剤表」などの情報がある。

テキストを発行しているNHK出版では、09年6月にコミュニティーサイト「みんなの趣味の園芸」を開設している。17年8月の会員数は約5万5,000人。月間アクセス数は最高で210万に達している。

「みんなの趣味の園芸」で最もよく利用されているコンテンツは、『趣味の園芸』の講師陣や専門家の執筆による「植物図鑑」である。植物名だけでなく、一年草や二年草といった形態、果樹や球根といった分類、常緑性や落葉性といった特性、花の色や開花期で検索ができる。

この図鑑と併せてよく利用されているのが、登録会員が育てている植物の様子を投稿する「そだレポ」である。個人の記録に役立つだけでなく、同様の植物を育てている人々の間で情報交換が行われている。さらにコミュニティー機能もあり、「多肉を種から育てましょう」などのトピックについて掲示板にコメントが交わされている。

園芸を実際に始めると、水やりや追肥のタイミングといった個別の情報が必要になってくる。図鑑だけでなく、コミュニティー機能があることで、こうした利用者のニーズに応えているのである。番組を見るだけでなく、見て実際に育てた花や花木について情報交換ができる、番組と連動したコミュニティー作りは、ますます必要になると考える。

5. ソーシャルネットワーク時代のメディア展開

1925(大正14)年にラジオ放送が始まって以来、53(昭和28)年にはテレビ放送開始、89(平成元)年には衛星放送開始と、約30年ごとにエポックを迎えてきたNHK。衛星放送開始から30年経った今、次なる大きなエポックは、間違いなく公共放送から公共メディアへの進化であろう。

従来の放送によるサービスだけにとどまらず、インターネットを通じて、より多くの人に質の高い情報を発信し、暮らしを豊かにする役割を果たしていくことは、老舗番組にとっても避けては通れない使命である。

こうした時代に番組がどう向き合ってきたか、『きょうの料理』を中心にみる。

前述のように、一般家庭におけるレシピ情報の取得源が、すでにテレビからインターネットに大きく移行したことで『きょうの料理』にとってネット展開は、もはやなくてはならないものとなった。レシピ検索サイト「みんなのきょうの料理」は、2016年現在で月間のページビューが2,100万、延べ600万人が利用している。さらに、10代から60代の7割以上が、LINE、Facebook、TwitterといったSNSを利用する時代になり³⁵⁾、SNSに展開するサービスが、その重要度を増している。

『きょうの料理』では、15年に公式LINE、公式Twitterの運用を開始した。番組の主たる視聴者層は50代以上だが、SNSで想定したターゲットはそれよりも下の世代。普段からSNSを利用し、スマホからレシピを得ているであろう世代である。ねらいは『きょうの料理』をまず知ってもらいレシピを活用してもらうこと。

加えて、制作者とユーザーがゆるやかにつながり、番組を介したネット上のコミュニティーの中で、家庭料理を一緒に盛り上げ、一緒に楽しもうという空気を醸成することであった。LINEの登録者数は、17年12月現在で56万5,000。30～40代の女性が52%を占める。Twitterのフォロワー数も2万7,000と、双方ともに一定の成果を上げている³⁶⁾。

LINEでのサービスは、毎週月曜日に、その週の放送の中からピックアップしたレシピ4点を配信(番組サイトへのリンク)するほか、番組の顔を売るため、司会の後藤繁榮アナウンサーの十八番であるダジャレを画像とともに配信したり、アンケート機能を使い、取り上げてほしい内容を募る活用もしている。

Twitterでのサービスは、毎日の放送予定をレシピ(番組サイトへのリンク)とともにツイートするほか、「きょうの料理60年トリア」を題し、過去のテキストの中から、時代を感じさせるエピソードを毎日ツイートする放送60年関連企画も行っている。さらに毎月1回、双方向演出の「きょうの料理 生放送COOK9」と連動し、投稿募集にも活用している。生放送では、寄せられた投稿を即座に画面に表示するシステムを運用しており、視聴者はインターネットを通じて、リアルタイムで番組の講師に質問したり、やりとりを楽しむことができる。

従来のレシピ検索サイトのサービスが、食材からレシピを検索するなど、ユーザーが能動的にアクションするサービスであるのに対し、LINEやTwitterでのサービスは、配信されてくる情報を受動的に受け取るサービスである。ネット上にレシピ情報があふれ、その中から、自分のニーズに合ったレシピを探すことは、もはや面倒だと感じられる面もあり、SNSに流れ

てくる情報を受動的に受け取るサービスは、ひとつの流れになっている。

その中で、15年から16年にかけて台頭してきたのが、レシピのショート動画である。SNS上に流れてくる1分間ほどのシズル感あふれるスタイリッシュな動画は、料理を作る流れがひと目でわかり、作ってみようという気にさせる。通信環境が進化し、動画がスマホにおけるサービスの目玉となってきた現在、SNSによる拡散効果もあり、レシピ提供サービスの新潮流となっている。

『きょうの料理』でも、17年から2種類のショート動画のサービスを開始した。ひとつは収録VTRを1分ほどに編集した動画で、17年にオープンした暮らし情報サイト「らいふ」³⁷⁾と、『きょうの料理』の公式サイト³⁸⁾で公開している。

もうひとつが、NHKの新しい動画コンテンツを開発する「1.5ch」チームと制作する「料理助手かんべさんの0.5品」という動画である。講師は番組の裏方歴30年の料理助手。作るのは中途半端に余りがちな食材を使った副菜やおつまみ。「0.5品」という名は、1品作ろうと気負わなくてもできる、手軽なレシピという意味だ。こちらの動画は、NHK1.5chのFacebookや公式サイト³⁹⁾、『きょうの料理』公式ウェブサイトやLINEで配信されている。

ここまで、ソーシャルメディア時代の放送番組のメディア展開のあり方について『きょうの料理』を中心にみてきたが、あらためて3番組のメディア展開の特性を整理してみる。

『きょうの料理』は詳述したように「確かなレシピ」が核である。こんな料理を作りたい!と積極的にテキストやウェブサイトからレシピ情報を得ようとする利用者もいるであろうが、番

組だけでなく、ショート動画、SNSなどで流れてくる情報から、ちょっと作ってみたい、食べてみたいとレシピに向き合う利用者が増えてきている。そのため「確かなレシピ」を中心としつつ、さまざまなメディアでレシピを発信し、ゆるやかなコミュニティーを作るといったメディア展開が進んでいる。

『きょうの健康』では、「確かな医療情報」を大切にしてきた。特に近年、不確かな医療健康情報がネットなどで見られる中、信頼性の高い医療情報に対するニーズは高い。ただ、料理情報と健康情報がやや異なるのは、健康情報は、実際に自分や家族になんらかの具体的な症状や病状がみられたときに、初めて確かな情報を求めようとする利用者も多いことであろう。そのため、データベースから個々の具体的な状況に合わせて、必要な情報を検索できる展開がよくマッチしているといえる。

食や健康という、日々の生活に必要不可欠なもの比べると、園芸は少し事情が異なる。もちろん園芸に関する正確な情報へのニーズはあるが、併せて、自分で実際に種まきから開花・収穫まで育ててみた個人が、そのプロセスを発信したい、同じような園芸作物を育てている人と情報交換したい、というニーズもあり、それに応えるコミュニティーを作ることが有効である。

「料理」「健康」「園芸」は、身近な分野であること、その分野の情報を丹念に取材して発信し続けてきたことが、現在につながっているといえるが、加えて、それぞれの番組に求められる情報の特性に合わせた形で、放送以外のメディア展開を試行錯誤しながら取り組んでいることも、長く番組が続いている要因といえるのではないだろうか。

おわりに

今やネット上には星の数ほどのレシピや健康情報、ガーデニングなどの園芸情報があふれているが、その質は玉石混交である。ニーズを満たし、安全で質の高い、確実な情報を選び出すこと自体が難しくなっているともいえる今の時代、長年の「信頼」は情報選択における大きな強みであろう。

ネットでのサービスを充実させればさせるほど、テレビの必要性が薄れるのではないかという懸念は、制作現場でしばしば議論になる。しかし大事なことは、放送開始以来貫かれてきた「役に立つ情報を、必要としている人に確実に送り届ける」ことであり、テレビだけにこだわらず、さまざまなデバイスに合わせ、その特徴を最大限に生かしたコンテンツを、柔軟な発想を持って展開していくことなのではないだろうか。そうした姿勢は今回取り上げた3番組の歴史の随所にみられた。

ネットサービスには、いつでもどこでも、量の制限なく情報を取得できる便利さがあり、出版物であるテキストには、視認性のメリットや、落ち着いてレシピや健康情報や園芸情報を見直したり、派生するコラムなどを楽しむ読み物としての楽しみもある。そしてテレビには、文字では語りつくせないことを伝え、見ている人の心を動かす力がある。

今回、3つの長寿番組の歴史と現状を取材し、そこに通底することに関して得られた知見をあらためて整理すると、以下ようになる。

- ・番組で取り上げるテーマが人々の生活に密接に関わるものである。
- ・準備期間をきちんと作り、正確な情報を発信するように努めてきた。

- ・視聴者との双方向性を大事にしてきた。
- ・映像情報だけでなく、テキストをはじめとする多メディアへの展開を大事にしてきた。

高度成長時代を経て、長寿化が進み、生活も豊かになったとはいえ、料理でいうと孤食、食の安全、料理離れ、健康でいうと高齢化と認知症、生活習慣病やうつなどへの対応など、多くの課題が立ちはだかり、落ち着いて植物に向き合い楽しめる心の余裕を求める人々がみられる今の日本。人々の暮らし方、メディアとの関わり方が少しずつ変わっていく中、あらためて、老舗番組のブランドが大切であることを実感させられる。信頼できる情報をきちんと出す姿勢を守り続ける努力の部分と、新しいメディアに向き合う多様な挑戦の部分とがあいまったからこそ、この3番組が半世紀を経て現在に続いているといえるのではないだろうか。

「料理」「健康」「園芸」に限らず、どのような情報をどのような形で送り出していくことが、公共放送・公共メディアに求められているのか、制作者に近い立場にある当研究所の特性を生かしつつ、今後も明らかにするべく努めていきたい。

(うじはし ゆうじ/おおの としあき)

注：

- 1) 2017年には以下の周年記念番組が放送された。
 - ・『趣味の園芸50周年記念番組 育てて、飾って、撮って～新・園芸生活スタート～』(Eテレ, 2017年5月7日午前8時～8時55分)
 - ・『祝60歳 きょうの料理伝説60』(Eテレ, 2017年11月4日午後2時～3時)2018年1月には以下の番組の放送が予定されている。
 - ・『50周年特別シリーズ あの人の健康法』(2018年1月8日～11日) 三浦雄一郎, 安藤忠雄, 鈴木登紀子(料理研究家), 日野原重明さん
- 2) NHK(東京)で放送した番組とその内容の歴史を、番組確定表のデータなどで調べられるウェブサイト
<https://www.nhk.or.jp/archives/chronicle/index.html>
- 3) 『きょうの健康』は2016年度から情報の精度を上げ情報量を増やすため、編集などのポストプロを行っている。『趣味の園芸』は2012年度からロケを行い編集するスタイルになっている。
- 4) テキストのみで紹介したレシピも含む。
- 5) 番組はその後、1962年に15分間、63年に20分間、76年に25分間と、放送尺が変更になっている。
- 6) 1957(昭和32)年、ビタミンB1・B2欠乏症とみられる腱反射消失など、栄養欠陥による有症者率は25.9%だった。
厚生省(1958)「国民栄養の現状 昭和32年度国民栄養調査成績」http://www.nibiohn.go.jp/eiken/chosa/kokumin_eiyou/1958.html
- 7) 『きょうの料理50年 時代を映す懐かしの100レシピ』(総合, 2007年3月21日午前9時30分～10時, 午前10時5分～11時49分)
- 8) 「蝦仁豆腐」はえびと豆腐のうま煮, 「什景火鍋子」は五目寄せ鍋, 「木筆白菜」の料理内容は不明。当時の放送確定表にはそれぞれに, 「シャーレンドーフ」「シチンフォコーズ」「ムービーバサイ」とルビがふられている。
- 9) 西洋料理や中国料理は, 大正期に外食として都市部で普及していたが, 全国の家庭の食卓に普

及するのは高度経済成長期。スーパーマーケットの普及や低温輸送などの流通革命, 冷蔵庫, 電気炊飯器, ガスコンロといった台所周りの進化とともに, 主食中心から和洋中を取り交ぜた副食物(おかず)中心の食事様式に移行した。『日本の食文化史 旧石器時代から現代まで』P194～195・P199～201, 『日本人はなにを食べてきたか』P232～235

- 10) 『NHK「きょうの料理」きょう・あす 食卓が変わる女性が変わる家族が変わる』P14
- 11) 内閣府(2004)「消費動向調査 主要耐久消費財の普及率(全世帯)」
<http://www.esri.cao.go.jp/jp/stat/shouhi/0403/fukyuritsu.xls>
- 12) 総務省統計局「主要品目の東京都区部小売価格(昭和25年～平成22年)」
<http://www.stat.go.jp/data/kouri/doukou/3.htm>
- 13) 当時は『きょうの料理』以外にも, 日本テレビが『奥様お料理メモ』, 東京放送が『今晚の家庭料理』, フジテレビが『料理の窓』など, 在京民放各局も昼の時間帯にデイリーの料理番組を放送していた。
『放送学研究9』P182
- 14) 『NHKテレビジョン番組制作ハンドブック 1963年版』P143
- 15) 『テレビ料理人列伝』P97
- 16) 『NHK「きょうの料理」きょう・あす 食卓が変わる 女性が変わる 家族が変わる』P41
- 17) 厚生省(1996)「生活習慣に着目した疾病対策の基本的方向性について(意見具申)」をもとに1997年, 成人病の改称として生活習慣病が提唱された。
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0812/1217-4.html>
- 18) 『テレビ料理人列伝』P154
- 19) 就業者数における女性の割合は1950～70年代前半にかけて下降傾向だが, 75年ごろを境に上昇に転じる。共働き世帯の数は1992年に男性雇用者と無業の妻から成る世帯の数を超える。
総務省統計局「労働力調査 長期時系列データ」

- <http://www.stat.go.jp/data/roudou/longtime/03roudou.htm> (表1a-1)
- 内閣府男女共同参画局「共働き世帯数の推移」
http://www.gender.go.jp/about_danjo/whitepaper/h26/zentai/html/zuhyo/zuhyo01-02-08.html
- 20) 1世帯の食料品支出における外食の支出割合は1973年に10%を超え、87年には15%を超えた。また、85年以降も調理食品や一般外食の割合は上昇、炊事の外部化が進んだ。
総務省統計局「家計調査(家計収支編)長期時系列データ 1963年～2016年(全国)」をもとに算出
<http://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/index.htm#longtime> (18-1)
永井恵子(2016)「我が国の家事外部化の動向を探る——家計調査から見た「家事に関する支出」」『季刊 家計経済研究』第109号 P77
http://kakeiken.org/journal/jjrhe/109/109_07.pdf
- 21) 村田ひろ子, 政木みき, 萩原潤治(2016)「調査からみえる日本の食卓～「食生活に関する世論調査」から①～」『放送研究と調査』2016年10月号, P72の図37をもとに算出
https://www.nhk.or.jp/bunken/research/yoron/pdf/20161001_7.pdf
- 22) <https://www.kyounoryouri.jp/>
- 23) https://cf.cpcdn.com/info/assets/wp-content/uploads/20140306000000/11.4_Q2s.pdf
- 24) 連合軍司令部のアドバイスで、1948(昭和23)年に始まったラジオドクターから始まり、専門医として放送番組で解説を行った。
- 25) 『NHK年鑑1968』P128
- 26) 40歳前後から60歳代の働き盛りの人々に発生率の高い疾患を指し、脳血管障害、悪性腫瘍、心疾患、糖尿病、痛風など、主として非感染性の慢性疾患などが代表的である。
- 27) 後天性免疫不全症候群のこと。1981年6月、アメリカの公衆衛生の専門誌に「免疫力が極度に低下し手の施しようのないヘルペス感染とカリニ肺炎を併発した5人の男性患者」の報告がされ、1982年7月にAIDSと名づけられた。
- 28) 注17参照。
- 29) 内臓脂肪が多くて糖尿病をはじめとする生活習慣病になりやすく、心臓病や脳などの血管の病気につながりやすい状況のこと。
- 30) 心臓や胃などの人体の臓器を3次元CGで、リアルタイムで表示するシステム。番組では専門医の解説にあわせて、オペレーターが、臓器の回転や拡大を行った。
- 31) <http://www.nhk.or.jp/kenko/concept/>
- 32) 野本陸美(1999)「医学・医療番組は視聴者のニーズにどう応えてきたか」『放送研究と調査』1999年12月号, P20～21
- 33) 『花と緑と、20の情熱 日本園芸界のパイオニアたち』P10～11
- 34) 「趣味の園芸」育み半世紀」日本経済新聞2017年6月22日付より
- 35) LINE, Facebook, Twitter, mixi, Mobage, GREEの6つのサービスのいずれかを利用してはいる割合は、2012年の41.4%から、2016年には71.2%まで上昇している。
総務省「平成29年版 情報通信白書」P6
<http://www.soumu.go.jp/johotsusintokei/whitepaper/ja/h29/pdf/29honpen.pdf>
- 36) きょうの料理公式Twitter
https://twitter.com/nhk_ryouri
きょうの料理公式LINE
@nhk_kyounoryouri
- 37) <http://www.nhk.or.jp/lifestyle/>
- 38) <http://www4.nhk.or.jp/kyounoryouri/>
- 39) <https://www.facebook.com/NHKten5/>
<https://www.nhk.or.jp/ten5/>

(URLはすべて2017年11月14日確認)

参考文献：

〈料理関連〉

- ・阿古真里 (2017) 『料理は女の義務ですか』新潮新書
- ・原田信男 (2010) 『日本人はなにを食べてきたか』角川ソフィア文庫
- ・飯田深雪・江原由美子・土井勝・長山節子 (1988) 『NHK「きょうの料理」きのう・あす 食卓が変わる女性が変わる家族が変わる』有斐閣
- ・石毛直道 (2015) 『日本の食文化史 旧石器時代から現代まで』岩波書店
- ・加藤秀俊 (1977) 『明治・大正・昭和 食生活世相史』柴田書店
- ・河村明子 (2003) 『テレビ料理人列伝』NHK出版
- ・小菅桂子 (1997) 『近代日本食文化年表』雄山閣
- ・日本放送協会 (1963) 『NHKテレビジョン番組制作ハンドブック1963年版』日本放送出版協会
- ・日本放送協会放送文化研究所 (1965) 『放送学研究 9』日本放送出版協会
- ・NHK教育番組センター, 日本放送出版協会家庭テキスト部, 放送出版プロダクション土井房子 (1987) 『部内資料 NHKテレビ「きょうの料理」30年の歩み 飢餓から飽食の時代へ』
- ・西東秋男 (2012) 『平成食文化史年表』筑波書房

〈健康関連〉

- ・近藤宏二 (1979) 『歩み 医学放送三十年』健友館
- ・NHK放送文化研究所 (1999) 『部内資料 医学・医療番組は視聴者のニーズにどう応えてきたか〜テーマと演出 73年の変遷』
- ・斎藤博 (2009) 『がん検診は誤解だらけ 何を選んでどう受ける』(生活人新書) NHK出版

〈園芸関連〉

- ・江尻光一 (2002) 『園芸の極意』(生活人新書) NHK出版
- ・江尻光一 (2008) 『至福の園芸』(生活人新書) NHK出版
- ・今西英雄, 福井博一, 内藤重之ほか (2016) 『日本の花 卉園芸 光と影 歴史・文化・産業 (シリーズ・

いま日本の「農」を問う11)』ミネルヴァ書房

- ・椎野昌宏 (2017) 『花と緑と, 20の情熱 日本園芸界のパイオニアたち』淡交社

「料理」「健康」「園芸」関連年表

年 号	NHK (■) と社会の動き (○)	『きょうの料理』(■) と食生活関係の出来事 (○)
1950～ (昭和25)	<ul style="list-style-type: none"> ■ テレビ本放送開始 (1953) ○ 経済白書「もはや戦後ではない」(1956) ○ 東京タワー完成 (1958) ■ 教育テレビ放送開始 (1959) ○ 皇太子ご成婚 (1959) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食糧難の時代を脱し、和洋中を取り交ぜた食事様式が広がる ○ 厚生省「国民栄養調査」で4人に1人は栄養欠陥 (1957) ■ 11月4日放送開始、初回テーマは「今月の食事プラン」(1957) ■ 第2回放送で料理の作り方初紹介「かきのカレーライス」(1957) ■ テキスト創刊 (隔月刊) 定価100円 (1958) ■ クッキング相談 (1959)
1960～ (昭和35)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 池田内閣「所得倍増計画」(1960) ■ カラーテレビ本放送開始 (1960) ■ テレビ放送受信契約1,000万突破 (1962) ○ 東京オリンピック (1964) ○ 白黒テレビの普及率90%を超える (1965) ○ 3億円事件 (1968) ○ アポロ11号月面着陸 (1969) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 「世界の家庭料理」(1964) ■ 「パンをおいしく」(1965) ○ 電気冷蔵庫の普及率50%を超える (1965) ○ 核家族化進み普通世帯の平均人員4.97人 (1955) から4.05人に (1965) ■ 材料が5人分から4人分に (1965) ■ 「今月のつけもの」(1967) ■ 「正月料理」(1967) ■ テキストが月刊化、一部カラー化 (1969)
1970～ (昭和45)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 日本万国博覧会 (1970) ■ 総合テレビ全面カラー化 (1971) ○ 浅間山荘事件 (1972) ○ 第1次オイルショック (1973) ○ 狂乱物価 (1974) ○ カラーテレビの普及率90%を超える (1975) ○ 日中平和友好条約 (1978) ○ 第2次オイルショック (1979) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 電気冷蔵庫の普及率90%を超える (1971) ○ マクドナルド国内1号店開店 (1971) ○ 国民1人1日あたりのエネルギー摂取量戦後最大 (1972) ○ セブン-イレブン国内1号店開店 (1974) ■ 「30分でできるおかず」(1974) ■ 「安上がりな献立」(1974) ○ 就業者における女性の割合が上昇に転じる (1975) ■ 「忙しい人のために」(1977) ■ テキスト全面カラー化 (1977) ■ 『きょうの健康』との共同制作特集「成人病の食事」(1979)
1980～ (昭和55)	<ul style="list-style-type: none"> ○ モスクワオリンピックボイコット (1980) ○ グリコ・森永事件 (1984) ○ ハンディータイプの携帯電話発売 (1987) ○ 国鉄民営化 (1987) ○ 昭和天皇崩御、昭和から平成へ (1989) ○ 消費税3%導入 (1989) ■ 衛星放送本放送開始 (1989) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 「フランス料理の基本ソース」(1980) ○ 「美味しんぼ」連載開始 (1983) ■ 「プロのコツ」(1983) ■ 「男の料理」(1983) ■ 「共働きの食事プラン」(1984) ■ 「作りおきのきくおかず」(1984) ○ 男女雇用機会均等法施行 (1986) ■ 「健康をつくる」(1986) ■ 「毎日の食卓をヘルシーに」(1986) ○ 電子レンジの普及率50%を超える (1987) ■ 「30分のスピード献立」(1988)
1990～ (平成2)	<ul style="list-style-type: none"> ○ バブル崩壊始まる (1991) ○ 湾岸戦争 (1991) ■ ハイビジョン実用化試験放送開始 (1994) ○ 阪神・淡路大震災 (1995) ○ 地下鉄サリン事件 (1995) ○ Windows95発売 (1995) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 『dancyu』創刊 (1990) ■ 「男の料理」枠が独立『きょうの料理 男の食彩』放送開始 (1991) ○ 共働き世帯、専業主婦のいる世帯の数をを超える (1992) ○ 『料理の鉄人』放送開始 (1993) ■ 「20分で晩ごはん」(1995) ■ 「おいしくヘルシー」(1995) ■ 番組ウェブサイト開設 (1999)
2000～ (平成12)	<ul style="list-style-type: none"> ■ BSデジタル本放送開始 (2000) ○ 携帯電話とPHSの契約数、固定電話抜く (2000) ○ アメリカ同時多発テロ (2001) ○ イラク戦争 (2003) ■ ワンセグ放送開始 (2006) ■ NHK オンデマンド番組配信サービス開始 (2008) ○ リーマンショック (2008) ○ iPhone国内発売 (2008) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 「村田吉弘の割合で覚える和の基本」(2000) ■ 「グッチ裕三の早うまレシピ」(2002) ○ 普通世帯の平均人員、3.06人 (1990) から2.58人 (2005) に ■ 「ケンタロウのひとりごはん」(2006) ■ 初心者向けミニ番組『きょうの料理ビギナーズ』放送開始 (2007) ■ 放送50周年 (2007) ■ 携帯メルマガ「きょうの料理お買い物メモ」運用開始 (2007) ■ レシピ検索サイト「みんなのきょうの料理」開設 (2007) ■ 材料が4人分から2人分に (2009)
2010～ (平成22)	<ul style="list-style-type: none"> ○ スマートフォンの保有率6割を超える (2013) ○ 東日本大震災 (2011) ■ 地上テレビ放送完全デジタル化 (2012) ■ ハイブリッドキャストサービス開始 (2013) ○ 消費税8%導入 (2014) ■ 放送法改正でインターネット業務拡大 (2014) ○ アメリカ・トランプ大統領就任 (2017) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「クックパッド」の月間利用者1,000万人突破 (2010) ○ 「和食」がユネスコ世界文化遺産登録 (2013) ■ 「土井善晴のホットするごはん」(2013) ■ 「おふくろの味 定番100」(2014) ■ 「栗原はるみの定番ごはん」(2015) ■ 番組公式Twitter、公式LINEの運用開始 (2015) ■ ネット連動『生放送月刊きょうの料理』放送開始 (2015～2016) ■ 放送60周年 (2017) ■ レシピのショート動画配信開始 (2017) ■ 『生放送 月刊きょうの料理』が『きょうの料理 生放送COOK9』に (2017)

『きょうの健康』(■)と医療・健康関係の出来事(○)	『趣味の園芸』(■)と園芸関係の出来事(○)
<ul style="list-style-type: none"> ○インフルエンザ全国で流行(1955, 1957) ○成人病という用語, 概念が作られる(1956) ■NHK総合テレビで『わが家の健康』放送(1957~61) ○はしか流行(1959) 	<ul style="list-style-type: none"> ■NHK総合テレビで『園芸のしおり』放送(1958~61)
<ul style="list-style-type: none"> ○1960年代初めに国民皆保険達成 ■4月3日放送開始, 初回テーマは「わが家の健康管理」(1967) ○公害基本対策法公布(1967) ○厚生省, 公害病対象地域を決定(1969) 	<ul style="list-style-type: none"> ○1960年代から園芸品店が増加 ■4月8日放送開始, 初回テーマは「今月の庭仕事」(1967) ○1960年代後半から1970年代観葉植物が広がる ○プラスチック鉢の家庭への普及 ■「観葉植物の冬越し」(1967), 「観葉植物の増やし方」(1968), 「夏の観葉植物」(1969) ■「鉢ものとフレームづくり」(1967), 「つゆ時の鉢物管理」(1968), 「ミニ品種で楽しむ鉢植え」(1969)
<ul style="list-style-type: none"> ■特定の年代向け 「新入学を前にシリーズ」(1970), 「50代シリーズ」(1972), 「40代のからだシリーズ」(1975) など ■シリーズ「老人の看護」(1972) <ul style="list-style-type: none"> ○高齢者医療費無料化(1973) ○大蔵省日本初のがん保険認可(1974) ○厚相「一億国民総健康づくり」を提唱(1977) ■毎週金曜日を高齢化社会への対応のテーマで放送(1977) ○総理府「高齢者問題の現状-迫り来る高齢化社会-」発行(1979) ■運動療法シリーズ(1979) 	<ul style="list-style-type: none"> ■テキスト創刊(1973) ○布施明の歌う『シクラメンのかほり』大ヒット(1975) ○底面給水鉢登場(1979)
<ul style="list-style-type: none"> ■定期的ながんについてシリーズで扱う ○(財)健康・体力づくり事業財団設立(1981) ○免疫機能を破壊する新しい病気をAIDS(後天性免疫不全症候群)と命名(1982) ○老人保健法公布, 医療費無料制廃止(1982) ○日本, 世界一の長寿国に(男性74.2歳, 女性79.78歳)(1984) ○厚生省, 痴呆性老人対策本部設置(1986) ■「エイズの検査」(1987), 「エイズ予防のために」(1987), 「エイズを防ぐ」(1988) ○エイズ予防法成立(1988) ■テキスト創刊(1988) 	<ul style="list-style-type: none"> ○1980年代, 洋ランの流行 ■「デンドロビウム, カトレアの植え替え, 株分け」(1983), 「シンビジウム~花芽をつけるコツ」(1984), 「寒ランを楽しむ」(1984) ○バブル時代を迎え, ギフトで花を贈る人が増える
<ul style="list-style-type: none"> ○O-157(腸管出血性大腸菌)指定伝染病になる(1996) ○厚生省, 「成人病」というネーミングを, 生活習慣病に変更(1996) ■医学医療情報のデータベース開発(1997) ■シリーズ「生活習慣病」(1998) <ul style="list-style-type: none"> ○日本初のがん遺伝子治療が東大医学研究所で始まる(1998) ■「健康ほっとライン」放送(1998~2003) ■ウェブサイト開設(1998年) 	<ul style="list-style-type: none"> ○国際花と緑の博覧会, 大阪で開催(1990) ○1990年代からイングリッシュ・ガーデンブーム ○ミニ盆栽やミニ洋ランが流行 ■「ミニ観葉を育てる」(1993), 「ミニ花木の寄せ植え」(1994), 「春のミニガーデンづくり」(1997) ○「ガーデニング」が流行語大賞に(1997)
<ul style="list-style-type: none"> ■『きょうの健康Q&A』放送(2003~08) ■シリーズ「メタボリックシンドローム」(2006) ■「油断は禁物! インフルエンザ対策」(2006) 	<ul style="list-style-type: none"> ○浜名湖花博(2004) ■番組ウェブサイト開設(2004) ■『趣味の園芸プラス』放送(2007~10) ■『趣味の園芸ビギナーズ』放送(2008~) ■『趣味の園芸 やさいの時間』放送(2008~) ■ウェブサイト「みんなの趣味の園芸」開設(2009~)
<ul style="list-style-type: none"> ■うつに関するシリーズ「困塊世代のうつ病対策」(2012), 「うつ病 あなたに合った治療法」(2013), 「うつ病 徹底解説」(2016) ■認知症に関するシリーズ「正しく向き合う認知症」(2013), 「認知症をくい止めよう」(2014), 「知っておきたい 認知症」(2015) ■「冬は用心 ノロウィルス」(2013) ■ウェブサイト「NHK健康ch(チャンネル)」開設(2017) 	<ul style="list-style-type: none"> ○花き振興法が成立(2014) ■『趣味の園芸 グリーンスタイル 京も一日陽だまり屋』放送開始(2016~)