

行事食に関する調査研究 第3報

山下 浩子・山村 涼子・眞谷 智美・高松 幸子

Survey of Foods for Special Events and Rites: 3rd Report

YAMASHITA Hiroko, YAMAMURA Ryoko,
MAMIYA Tomomi and TAKAMATSU Sachiko

The Japan Society of Cookery Science conducted a research study on “foods for special events and rites” as a special research related to “the regional characteristics of cooking culture and cooking science” for fiscal 2009 to 2011.

As expansion of this study, the author et al. carried out a questionnaire survey on “local dishes in the region” from the perspective of food education. Junior college students in nutritionist teacher-training course and nursery teacher-training course were surveyed.

This report is going to report on the survey results such as eating experience, eating situation and cooking situation of “GAMENI”, a local dish in Fukuoka prefecture. For people who have lived in Fukuoka for 10 years or more, they have a high percentage of eating experience. Regarding eating situation, some people eat it as an event meal on New Year's Day, while others eat it regularly. Regarding cooking situation, they have a tendency to eat homemade one. For all the surveyed students, 61.3% of the nutritionist teacher-training course students can cook the dish against 31.9% of the nursery teacher-training course students.

It would be necessary to continue learn-by-doing teaching such as cooking local dishes to inherit food culture to younger generation.

Key words : food education, local dishes, food culture, inheritance

キーワード : 食教育, 郷土料理, 食文化, 継承

はじめに

日本調理科学会は、平成21～23年度「調理文化の地域性と調理科学」に関する特別研究として、「行事食・儀礼食」について調査研究を行った。本研究は、本学会員284名が調査員となり、全国都道府県の各地域を担当した。調査対象は、担当地域の住民、学生とその親、祖父母世代を含む一般とした。調査は全国統一の調査票を用いて行い、データベース化した。調査結果は報告書¹⁾にまとめた。

筆者らは、行事食に関する世代間比較や地域性について、久留米信愛女学院短期大学研究紀要^{2), 3)} および本学会⁴⁾にて発表した。

本報では、本研究の展開として、食教育の視点から「地域の郷土料理」について、アンケート調査を行ったので報告する。

目 的

本研究の目的は、栄養士および保育士養成課程の学生（以下、「栄養士課程生」、「保育士課

程生」という)における、福岡県の郷土料理「がめ煮」⁵⁾の喫食経験、喫食状況、調理状況等の実態を把握し、食文化の継承に繋がる食教育法を一考することとした。

方 法

1. 「がめ煮」について

「がめ煮」は、福岡県を代表する料理の一つで、「筑前煮」、「筑前炊き」の名もある。里芋、大根、ごぼう、蓮根、人参、筍、干し椎茸など多種類の具にこんにゃく、かしわ(鶏肉)を入れるのが決まりで、砂糖と醤油で味付けした煮物である。正月やお祭りなどの行事や冠婚葬祭、その他の祝い事、客のある時と、何かあると必ずといっていいほど作る料理である⁵⁾。

また久留米市は、「がめ煮」を郷土料理として、市民意識調査⁶⁾や『久留米市食育推進プラン』^{7), 8)}の各項目に挙げている。

2. 調査対象

調査対象は、久留米信愛女学院短期大学の栄養士(平成22, 23年度入学)および保育士(平成22年度入学)課程生である。

3. 調査時期

1) 福岡県の郷土料理「がめ煮」について
平成22年度入学栄養士課程生には、平成22年6月に調査を行った。

平成23年度入学栄養士課程生および保育士課程生には、平成23年11月に調査を行った。

2) 「食育」について

全対象者に平成24年2月に調査を行った。

4. 調査内容

1) 福岡県の郷土料理「がめ煮」について

「がめ煮」の喫食経験、喫食状況、調理状況等について質問した。

2) 「食育」について

「食育」の認知度、関心度等について質問した。調査票は、平成22年度久留米市民意識調査⁶⁾に準じた。

5. 調査方法

各質問項目についてはプリコード式を用いた。調査は集合自記式にて行った。

結 果

1. 調査対象

調査対象者数は、栄養士課程生71名、保育士課程生59名、合計130名である。有効回答者数は、栄養士課程生62名、保育士課程生53名、合計115名であった(88.5%)。

対象者の居住地域(寮・下宿生は実家とする)は、多い順に「福岡県」(75.7%)、「熊本県」(16.5%)、「佐賀県」(4.3%)、「大分県」(1.7%)、その他であった(表1)。

居住期間10年以上の者は、全体の9割を占めた。

2. 福岡県の郷土料理「がめ煮」について

1) 喫食経験度

喫食経験度は表2のとおりである。「食べ

表1 調査対象者数一覧 (人)

居住地域	福岡	熊本	佐賀	大分	鹿児島	北海道	合 計
栄養士課程生	53	7	2	0	0	0	62
保育士課程生	34	12	3	2	1	1	53
合 計	87	19	5	2	1	1	115

表2 「がめ煮」の喫食経験度 (人)

喫食経験	あ り	な し	合 計
栄養士課程生	51 (82.3%)	11 (17.7)	62 (100.0)
保育士課程生	47 (88.7)	6 (11.3)	53 (100.0)
合 計	98 (85.2)	17 (14.8)	115 (100.0)

たことがある」者が8割を占めた。福岡県居住期間10年以上の者の喫食経験度は高かった(96.2%)。

一方、「食べたことがない」者のほぼ半数が福岡県居住者であった。

2) 喫食状況

喫食状況は、「毎年食べる」者が90.8%、「時々食べる」者が9.2%であった。正月の行事食として、また日常食として喫食していた。

3) 調理状況

調理状況は、表3のとおりである。「家庭で作る」が約9割を占め、家庭の手作り度が高かった。また、「もらう」・「親戚などで食べる」場合も、「手作り」であった。

3. 「食育」について

1) 認知度

「食育」について、「言葉も意味も知っている」者は75.7%、「言葉は知っているが、意味は知らない」者は21.5%であった(図1)。

2) 関心度

食育の関心度は、「関心がある」および「どちらかといえば関心がある」者は85.4%と高かった。

一方、「あまり関心はない」、「関心はない」者もいた(図2)。

3) 手作り能力

調査対象者の「がめ煮」の手作り能力は、栄養士課程生61.3%に比し、保育士課程生31.9%であった(図3)。

なお、各図には参考データとして、平成22年度久留米市民意識調査の結果⁶⁾を併記した。

考 察

本研究の目的は、栄養士および保育士課程生における、福岡県の郷土料理「がめ煮」⁵⁾の喫食経験、喫食状況、調理状況等の実態を把握し、食文化の継承に繋がる食教育法を一考することとした。

調査対象を栄養士および保育士課程生としたのは、将来、栄養士および保育士として、「子

表3 「がめ煮」の調理状況 (人)

調理状況	家庭で手作り	もらう／親戚などで食べる	合 計
栄養士課程生	47 (92.2%)	4 (7.8)	51 (100.0)
保育士課程生	39 (83.0)	8 (17.0)	47 (100.0)
合 計	86 (87.8)	12 (12.2)	98 (100.0)

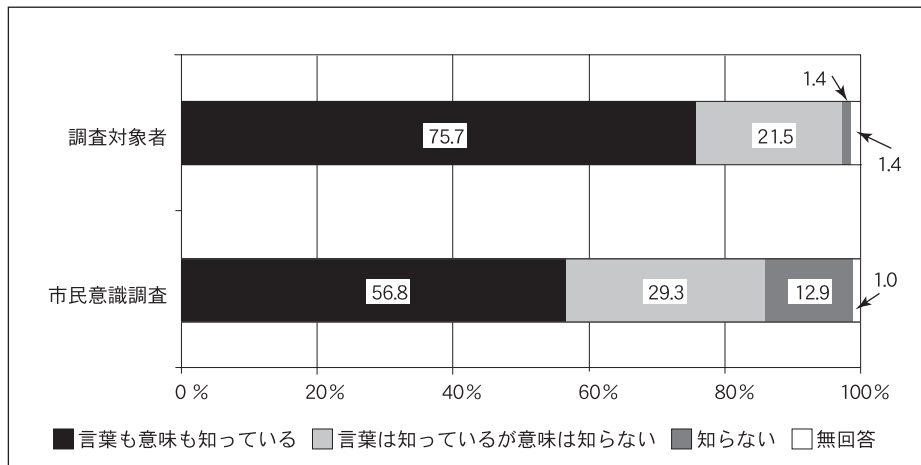


図1 食育の認知度

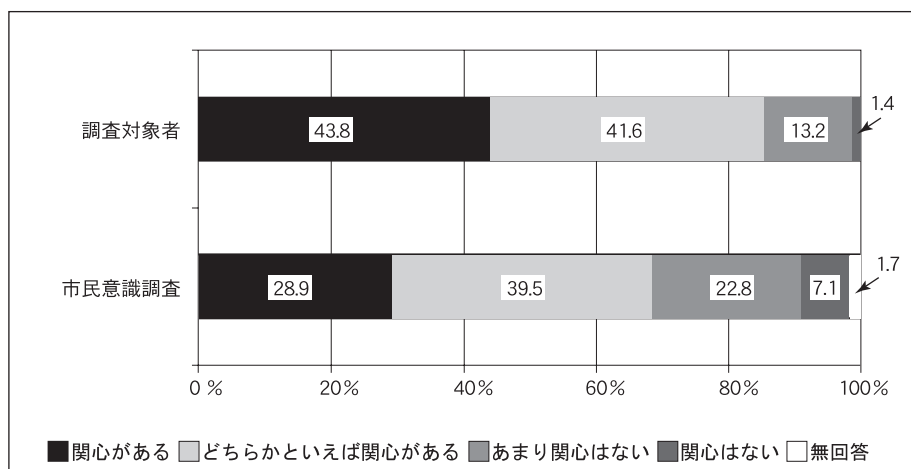


図2 食育の関心度

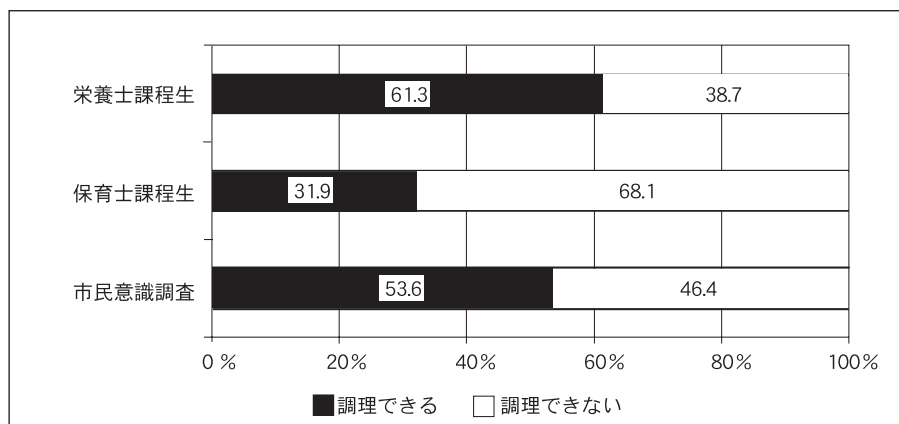


図3 「がめ煮」の手作り能力

どもの教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組まなければならない^{9), 10)} からである。

筆者らは、本研究の前報^{2), 3)} において、行事食に関する世代間比較や地域性についてまとめ、次世代への食文化の継承の必要性を示唆した。

また久留米市では、食育基本法⁹⁾ 制定（平成17年）後、『久留米市食料・農業・農村基本計画』¹¹⁾（平成18年）、『第1次久留米市食育推進プラン』⁷⁾（平成19年）を策定し、食育推進に取り組んできた。さらに『第2次食育推進基本計画』¹²⁾

（平成22年）を受け、『第2次久留米市食育推進プラン』⁸⁾（平成23～27年度）を実施している。各計画の食育目標においては、「地域の食の継承」として、「がめ煮」の認知と調理法の習得が挙げられている^{7), 8)}。

対象者の居住地域は、「福岡県」が8割弱を占め、その居住期間10年以上の者の喫食経験度は高かった。喫食状況は、正月の行事食として、また日常食として喫食しており、家庭の手作り度が高かった。このことから、若い世代も地域の食文化である郷土料理を食べる経験はしていることが分かった。しかし、「がめ煮」を調理

できる者は、全対象者の5割弱に留まり、喫食経験のない福岡県居住者もいたことは、食教育の視点から、今後の課題である。

その「食育」について、認知度は「言葉も意味も知っている」者が7割台、関心度は「関心がある」、「どちらかといえば関心がある」を合わせて8割台と高かった。しかし、「あまり関心はない」、「関心はない」者もいた。本学の各養成課程では、筆者らが担当する科目において、食教育（「がめ煮」の調理実習を含む）に取り組んでいるが、さらなる食教育のあり方が問われるところである。

今後、若い世代への食文化の継承には、郷土料理作りなど実践教育の継続が必要と考える。

ま と め

日本調理科学会は、平成21～23年度「調理文化の地域性と調理科学」に関する特別研究として、「行事食・儀礼食」について調査研究を行った。

筆者らは、本研究の展開として、食教育の視点から「地域の郷土料理」について、アンケート調査を行った。調査対象は、栄養士および保育士養成課程の短期大学生である。

本報は、福岡県の郷土料理「がめ煮」の喫食経験、喫食状況、調理状況等についての報告である。福岡県居住期間10年以上の者の喫食経験度は高い。喫食状況は、正月の行事食として、また日常食として喫食している。調理状況は、家庭の手作り度が高い。調査対象者の手作り能力は、栄養士課程生61.3ポイントに比し、保育士課程生31.9ポイントであった。

今後、若い世代への食文化の継承には、郷土料理作りなど実践教育の継続が必要と考える。

参 考 文 献

- 1) 「調理文化の地域性と調理科学」特別研究委員会：平成21～23年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」報告書、平成23年
- 2) 山村涼子・山下浩子・眞谷智美・高松幸子：行事食に関する調査研究第1報、久留米信愛女学院短期大学研究紀要, 34, 59-67, 平成23年
- 3) 山下浩子・山村涼子・眞谷智美・高松幸子：行事食に関する調査研究第2報、久留米信愛女学院短期大学研究紀要, 34, 45-49, 平成23年
- 4) 日本調理科学会：日本調理科学会平成23年度大会研究発表要旨集、平成23年
- 5) 農山漁村文化協会編：日本の食生活全集（全50巻）、昭和62年
- 6) 平成22年度久留米市民意識調査報告書、久留米市、平成23年
- 7) 第1次久留米市食育推進プラン、久留米市、平成19年
- 8) 第2次久留米市食育推進プラン、久留米市、平成23年
- 9) 食育基本法、平成17年
- 10) 保育所保育指針、厚生労働省、平成20年
- 11) 久留米市食料・農業・農村基本計画、久留米市、平成18年
- 12) 第2次食育推進基本計画、平成22年

(2012年3月30日受稿)