

小学生の調理技術と食事づくりへの参加の実態に関する研究

下村 久美子⁽¹⁾, 秋永 優子⁽²⁾

Study on the actual condition of the cooking technique and participation in meal preparation of elementary school students

by

Kumiko SHIMOMURA, Yuko AKINAGA

1. 緒言

近年わが国では、核家族化の進行、共働きや就労時間の増加、価値観の変容など社会環境の変化を背景に、外食や中食の利用が増大している。それとともに、調理技術を身につけていない成人が増え、調理技術レベルが低いほど外食や欠食、加工食品の利用が増すことが指摘されている¹⁾。

結婚までにほとんど料理をしたことのない人が主婦となっていると言われていたが²⁾、大学生も、将来伴侶となるべき人に対し料理ができなくても仕方ないと考えている人は、性別に関わらず 10%程度にすぎないことが内閣府の調査により明らかになった³⁾。また、将来自分の子どもに対しては手作りで食事をさせたいと 99.5%の人が思っていることも明らかになった⁴⁾。

一方、平成 27 年 3 月に内閣府が実施した 20 歳以上を対象とした調査では、子どもの頃によく食事づくりに関わった人のうち、90.1%の人がその経験を現在活かされているとされていることが明らかになった。義務教育期に食生活学習で学んだ内容を家庭で実践していた大学生は、知識、調理技術もあり、健康行動が行われやすい傾向にあることも確認されている⁵⁾。義務教育では、「日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付ける」「生活の自立に必要な基礎的・基本的な知識及び技術を習得する」ことを目標に掲げた家庭科の学習が行われており、学習指導要領^{6), 7)}においても調理などの学習活動が一層重視されつつある。

また、中学生に比べて小学生の方が調理頻度は有意に高く⁸⁾、食事の手伝い、料理の手伝いへの参加率も高く^{9), 10)}、食に関する家事実践率は学年が高くなるほど減少する傾向がみられることが明らかになっている¹¹⁾。

したがって、食事づくりのための調理能力を育てるためには、まず小学生の時期に、基本的な調理技術の十分な定着を図ることが望まれる。しかしながら小学生を対象とし、日

受理日 平成 28 年 10 月 31 日

(1) 純真短期大学食物栄養学科 教授

(2) 福岡教育大学教育学部 教授

常的な食事づくりに関する調理技術に関して、具体的な料理を取り上げて行われた調査はいまだに少ない。本田らは、生活習慣病予防に関連する食行動と意識、知識、調理技術等との関連について検討する過程で、ごはんのみそ汁を作ることができる可能性と、家で調理をする頻度について調査している⁸⁾。

また、作ることができる料理について、インスタント食品・冷凍食品を除外せずに、調理技術の習得と異なる観点から考察された結果は、日本スポーツ振興センターによる調査報告^{12), 13)}がみられるに過ぎない。さらに小学生について、日常の食事づくりのための基本的料理の調理技術習得状況と併せて、食事づくりへの参加状況や調理指導を受ける機会に関して検討した研究例は見当たらない。

本研究は、小学生が食事づくりのための基本的な調理指導を受ける機会や方法について検討することを目的とした。この目的を背景に食事づくりに関する調理技術として、小学生が自分一人で作ることのできる料理、家庭における食事づくりへの参加の実態及び調理指導を受けた人について調査研究を行い、その結果をまとめた。

2. 調査方法

(1) 調査対象

福岡市内の2つの小学校の5年生138名、6年生140名の計278名を対象として、質問紙法による調査を実施した。各学校に依頼して、学級担任が配布・回収を行い、児童にその場で記入させた。回収率及び有効回答率は共に100%であった。

(2) 調査期間

平成19年7月16日から7月19日

(3) 調査内容

調査の内容は、主として食事づくりへの参加の状況、食事づくりに関する調理技術及び、調理指導を受けた機会とした。回答方式は選択式とし、食事づくりの手伝いの内容についてのみ自由記述とした。

1) 食事づくりへの参加の状況について

- ① 食事の準備や後片付けを手伝うか否かとその内容
- ② 肉・魚・野菜などの料理の材料を買いに行った経験があるか
- ③ 家で料理を作るのは楽しいか否か

2) 食事づくりに関する調理技術について

- ① りんごの皮を包丁でむくことができるか
- ② 次の各料理を始めから終わり(できあがり)まで自分一人で作ることができるか
 - i ご飯炊き(電気・ガス炊飯器、鍋等どれでもよい)
 - ii おにぎり
 - iii サラダ
 - iv 野菜炒め
 - v みそ汁
 - vi 煮物(肉じゃが、カレーなど)
 - vii 焼き魚

上記の7つの料理は、家庭での食事づくりを想定して、最低限学んでおく必要があると考えられる基礎的・基本的な調理技術を用いて可能で、比較的調理法の簡単なものを選定した。

3) 調理指導を受けた人

今まで誰に料理を習ったことがあるかを、父母、祖父母、兄弟、小学校の先生(家庭科, 料理クラブ), 料理教室の先生, その他, 習ったことがないの7つから, 該当するものを複数回答を可として質問した。

したがって, 包括的な経験として料理を習った人を問い, 個別の料理について習った人を質問してはいない。

(4) 統計処理

各質問に対する回答について単純集計及びクロス集計を行い, グループ間で比較, 検討して, 母比率の差の検定, 母平均の差の検定及び独立性の検定と併せて単相関係数の算出を行った。

3. 結果と考察

(1) 食事づくりへの参加

ふだん食事の準備や後片付けなど, 家庭での食事づくりに関する手伝いをするかどうかについて, 手伝うと回答したのは78.4%で, 6年生(76.4%)と5年生(80.4%)はほぼ同様の傾向であった。

手伝うと回答した児童に対して, その内容について自由記述式で回答を求め, 記述された回答内容を項目別に分類し, 全回答者数278名を母数として項目ごとに該当者の割合を算出した(図1)。

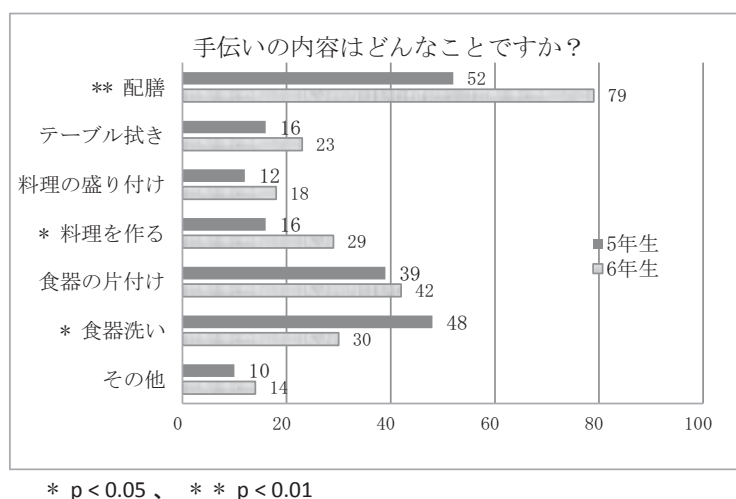


図-1 手伝いの内容

際立って多かったのは配膳で, ほぼ2人に1人の割合で行われており, 続いて食器の片付けと食器洗いが3割近くの児童に見られ, 次いで料理を作ることとなった。

学年別にみると, 配膳については6年生が, 食器洗いは5年生が, 料理を作るは6年生が, 有意に多くあげていた。6年生では難易度の高い作業を実施す

る割合が高いことから, 調理に関する知識や技術を身につけているためであることが予想される。

平成17年度¹⁴⁾及び22年度¹⁵⁾に日本スポーツ振興センターが5年生に家で食事の手伝いをする事項を複数回答で尋ねた結果では, あとかたづけ54.3%, 57.0%, テーブルの準備50.1%, 55.5%, 料理の手伝い34.5%, 41.6%, 食器洗い27.0%, 26.8%で, 本研究結果

に比較して数値が高い傾向がみられた。なお、両年度の数値は若干の増減がみられるものの、大差はなく、多少の順序も同様であった。また、同じ質問項目を使用した野末ら¹⁶⁾の調査でも類似した結果であった。

本調査結果との差は、「料理の手伝い」のように部分的な作業でも該当する項目名がつけられていたため、より多くの児童が当てはまるものとなったことと、回答方法が選択式であったため、より多くの項目があげられやすかったことなどによると考えられる。一方で、部分的な手伝い程度であれば料理作りに何らかの関わりを持つ児童はある程度いるが、「料理を作る」という主体的なもしくは全行程に関わる手伝いをしており、自由記述欄に書き込むほどまではできていない児童がほとんどであるといえる。駒場ら¹⁷⁾の研究結果では、「食事づくり力」質問紙の4つの因子のうち、最も寄与が大きい第1因子は、中学・高校時代の主体的な食事づくり経験であり、次いで第2因子の小学校時代の補佐的な手伝い経験であった。しかしながら駒場らは、小学生に対して主体的な食事づくり経験に関して質問していない。著者らは、小学生について、補佐的な手伝い経験ではなく、主体的な食事づくり経験が「食事づくり力」に大きく寄与すると考える。

日本家庭科教育学会¹¹⁾は、小学校6年生に食べることに関する家事4つをあげて、実践頻度を尋ねている。庖丁で食べ物を切るについては「いつもする」と「ときどきする」の割合は8%と47%、食器を洗うはそれぞれ9%と43%、フライパンやなべを使って料理するは8%と44%、家族の夕食を作るは2%と19%であった。本田ら⁵⁾が6年生に、調理をする頻度を尋ねた結果では、ほぼ毎日作るが11.0%、たまに作るが62.1%であった。それらから、「フライパンやなべを使って料理する」ことは加熱作業を示しているとも考えられ、切ることや加熱という食事づくりにおける部分的な作業は、「家族の夕食を作る」という全行程を包括した作業よりも行われやすいことが改めて確認できる。また、作業範囲を限定していない「調理をする」「料理を作る」という作業の行われやすさは、上記の「フライパンやなべを使って料理する」と「家族の夕食を作る」の中に含まれると考えられる。

頻度に注目すると、日本家庭科教育学会の調査において「いつもする」に比べて「ときどきする」という回答の割合と共に、本田らの調査でも「ほぼ毎日作る」に比べて「たまに作る」の割合が高かった。本研究で用いた「ふだん」という頻度は「毎日」「いつも」に近似したものであり、「料理作り」はときどき行っているかもしれないが、頻繁にしていないということが示されたとも考えられる。

ここで、一人ひとりが携わっている手伝いの種類数に注目すると、2種類の児童が最も多く34.5%で、次いで1種類26.3%、3種類13.7%で、平均すると1.5種類であった。学年別には、5年生1.4種類、6年生1.7種類と、ほとんど差は見られなかった。

次に、肉・魚・野菜などの料理の材料の買い物に行く頻度を尋ねた。表1に示すように、よく行くと回答した児童の割合は38.9%、たまに行くは52.1%で、学年による有意差はみられなかった。

買い物によく行く頻度について、手伝いの種類数との相関を見たところ、 $r = 0.319$ で、中程度の相関が認められ、よく行く児童は1.9種類であったのに対し、行かない児童は0.4種類と少なく、料理の材料の買い物に行く行動は、キッチンでの作業ではないが食事づくりの手伝いの一つと捉えることができる。

表-1 食材の買物状況

		上段：回答者数(名)、下段：(%)			
	総 数	よく行く	たまに行く	前はよく 行っていた	行かない
5年生	137	58	67	7	5
	100	42.3	48.9	5.1	3.6
6年生	140	50	77	7	6
	100	35.7	55.0	5.0	4.3
計	277	108	144	14	11
	100	38.9	52.1	5	4

楽しいと感じているかどうかは、日常の食事づくりへの関わり方と関連があると予想される。そこで、家で料理を作ると回答した人を対象に、楽しいと感じているかと家での手伝いの内容についてクロス集計して表2に示した。家で料理を作るのが楽しいかについて「はい」と回答した児童の方が、食器を洗ったり、食器を片づけたりする割合は有意に高かった(ともに5%水準)。また、料理を作ることや料理の盛り付けの手伝いについては、「いいえ」と回答した児童ではほとんど行っていなかったのに対し、「はい」と答えた児童のうち、2割弱または1割強が行っていたことが確認された。

表-2 家庭で料理を作ることを楽しいと感じるか否か別にみた手伝いの内容
(回答者数 227名)

		上段：回答者数(名)、下段：(%)						
	総数	手伝いの内容						
		配膳	テーブル拭き	料理の盛り付け	料理を作る	食器の片付け*	食器洗い*	その他
家で料理を作ることは楽しいか	はい	229	117	34	30	42	71	72
		100.0	51.1	14.8	13.1	18.3	31.0	31.4
	いいえ	21	7	1	0	1	2	1
		100.0	33.3	4.8	0.0	4.8	9.5	4.8
計	250	124	35	30	43	73	73	23
	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

*p<0.05: 「はい」と「いいえ」の間に有意差

(2) 食事づくりに関する調理技術

まず、食事づくりのための調理技術の基本となる包丁についてどの程度使えるかを確認するため、りんごの皮をむくことができるかについて尋ねた。りんごの皮を包丁でむくことができると回答した児童は50.7%で、やったことがない児童も30.9%いた。学年による有意な差は認められなかった。

次に、日常の食事づくりにおいて基本的と考えられる料理7種類をとりあげ、それぞれについて自分一人で作ることができるかを尋ねた。

自分一人で作ることができると児童が回答した割合は、おにぎりが最も高く90.6%で、ご飯炊き70.5%とサラダ67.6%はほぼ同程度であった。続いて野菜炒めとみそ汁が5割台であった。煮物は、比較的難易度の高い料理だが、設問ではカレーも含むことを明記しており、宿泊研修などの行事で作られる頻度が高い料理であるため、作ることができると答えた児童が4割台にのぼったものと思われる。

学年別にみると、焼き魚を除くすべての料理について一人で作ることができると答えた6年生の割合が高かった(図2)。中でも野菜炒めは約3倍、みそ汁は約2倍で、サラダ、煮物とともに、5年生との間に有意差が認められた。

5年生から家庭科が開設され、ゆでたり、炒めたりする調理や、米飯及びみそ汁の調理を2年間で学ぶこととされている。調査対象の2校が使用した教科書では、掲載された料

続いて、家で料理を作るのは楽しいかを質問したところ、83.3%の児童が「はい」と回答し、学年による差はあまりなかった。

家で料理を作るのを

理は、サラダと野菜炒めが5年生の10月ごろ、鍋を用いた炊飯とみそ汁が6年生の5月ごろという大よその年間指導計画案¹⁸⁾が示されていた。このことが、6年生では、野菜炒めとみそ汁について、作ることができるとした児童が多い要因であると考えられる。

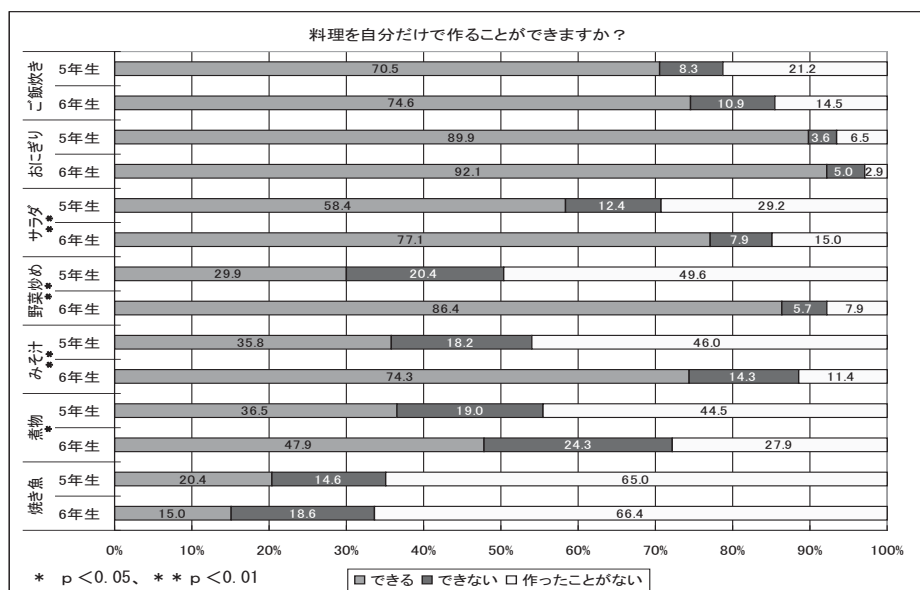


図-2 7種類の料理の調理可能率（5・6年生比率）

5年生と6年生の中間値であることから、使用する教科書や学校による年間指導計画の違いが影響している可能性も考えられる。

磯部ら¹⁹⁾が、5年生に対して5月に調理操作に対する経験・自信度を尋ねた結果、野菜を炒めることについて「自信がとてもある」という回答は33.3%で、本研究における5年生の回答29.9%と近似していた。また、「少しある」という回答は24.3%みられたが、「自分1人で作ることができる」と児童が判断する場合、少し自信があるという程度ではなく、とても自信があるという認識であるということが確認される。一方、飯を炊飯器で炊くことについては、「とても自信がある」と答えたのは18.9%にすぎず、本研究における70.5%とは大きく異なっていた。この差異は、本研究の対象校が6月に宿泊研修を実施する際に、ご飯炊きの学習をしているため生じたと考えられる。

次に本研究結果における児童一人ひとりが、自分一人で作ることができる料理の品目数に注目した。7つの料理とりんごの皮を包丁でむくことができるかをあわせた8品目中、作ることができる料理の品目数を調査し表3に示した。4品目作ることのできる児童が最も多く17.3%、5品目または6品目作ることができる児童も約16%見られ、平均すると4.5品目であった。学年別に見ると、5年生は4品目19.6%に続いて、3品目16.7%、2品目15.2%であったのに対し、6年生は5品目22.9%、6品目または7品目約19%と、品目数が多いことが確認された。また、平均を比較すると、5年生の3.9品目と6年生の5.1品目の間に、1%の危険率で有意差が認められた。

一方、手伝いとして料理作りをする児童について見ると、作ることができる料理の品目数の平均は5.6品目と全体平均よりも1品目多く、料理作りをしない児童の4.3品目との間に、1%の危険率で有意差が認められた。

本田ら⁸⁾が小学校6年生に9月に行った調査では、ごはんを炊くことができる」と回答した児童は71.4%で、本調査結果と近似していた。一方、みそ汁については、作ることができる」とした児童は54.4%で、本調査結果における

表-3 自分一人で作ることのできる料理の品目数 (回答者総数 278名)

		上段：回答者数(名)、下段：(%)										検定
		自分一人で作ることのできる料理の品目数										
総数		0品目・不明	1品目	2品目	3品目	4品目	5品目	6品目	7品目	8品目		
学 年 別	5年生	138	4	15	21	23	27	12	17	10	9	3.9
		100.0	2.9	10.9	15.2	16.7	19.6	8.7	12.3	7.2	6.5	
	6年生	140	5	5	6	6	21	32	26	27	12	5.1
		100.0	3.6	3.6	4.3	4.3	15.0	22.9	18.6	19.3	8.6	
計		278	9	20	27	29	48	44	43	37	21	4.5
		100.0	3.2	7.2	9.7	10.4	17.3	15.8	15.5	13.3	7.6	
**p<0.01												

**p<0.01

日常的に食事づくりに関わることで料理の腕があがるのは当然と考えられ、両者の差は1.2品目にすぎないが、できあがった料理の完成度やバラエティ、難易度などの点で、さらに違いが見られるものと予想される。

前述した家庭での食事づくりに関する手伝いにおいて、6年生の方が、1人で作ることのできる料理数が多く、料理を作る手伝いをする割合なども高かった。これは、家庭科の授業などによって食事づくりに役立てることができ調理技術を身につけている児童が多いことが一つの要因となっていると予想される。そこで、現在までだれに料理を習ったことがあるかを尋ねた。

表4 調理指導を受けた人 (回答者総数 277名)

		上段(名)、下段(%)							
		総数	調理指導者					習ったことがない	
			父母	祖父母	兄姉	小学校の先生	料理教室の先生		その他
学 年 別	5年生	137	117	48	20	56	18	5	6
			85.4	35.0	14.6	40.9	13.1	3.6	4.4
	6年生	140	123	38	13	108	13	9	4
				87.9	27.1	9.3	77.1	9.3	6.4
計		277	240	86	33	164	31	14	10
				86.6	31.0	11.9	59.2	11.2	5.1

(3) 調理指導を受けた人

児童が今までに料理を習ったことのある人(以下、調理指導者)として、最も多くあげたのは父母で86.6%、ついで小学校の先生59.2%、祖父母31.0%であった(表4)。

家庭の教育機能が低下したと言われる現状の中で、父母や祖父母から習ったと答えた児童は予想以上に多かった。日本スポーツ振興センターによる5年生を対象とした平成22年度調査²⁰⁾では、保護者が子どもと料理を作る頻度は、「よく作る」は4.7%にすぎず、平成17年度²¹⁾の5.3%に比べてさらに低下し、「時々作る」52.0%、「あまり作らない」35.5%、「まったく作らない」7.7%であった。一緒に料理を作る頻度は必ずしも高くなくとも、多くの子どもにとって家庭は、料理を教わる機会として認識されていると考えられる。これは、家庭が「意図しない教育」²²⁾の場で、教える側が相手を教えようとする強い意図をもたないため、逆に学びとろうとする力が発揮されることの表れであるとも考えられる。

本研究結果を学年別に見ると、小学校の先生については、5年生40.9%に対し、6年生は77.1%で約2倍と多く、有意差が認められた(1%水準)。この結果は、5年生は、家庭科の学習が開始したばかりのため、まだ調理の学習時間が少ないことによるものと考えられる。また、ゆで卵の調理など初期のごく基礎的な学習では、料理の作り方を学んだという

認識につながらないということも考えられる。一方、6年生の場合、すでに家庭科において数回の調理実習を経験しているはずであるにもかかわらず、料理の作り方を習ったという認識を持っていない児童が2割以上みられた。学校での料理の作り方の学習は、調理実習を主体とすることが多く、その場合通常4~6人の班²³⁾を構成して実施され、個々人が調理指導を直接受けることは少ないために、先生に料理を習ったという認識につながらない児童もいると考えられる。

料理教室の先生に習ったことがあると答えた児童は、5年生で13.1%、6年生で9.3%みられた。そこで、自分一人で作ることができるとする割合に、調理指導者による違いが見られるかどうかを、料理ごとに比較したところ、大きな違いは見られなかった。この結果から、本設問が個別の料理ごとに習った人を問うものではないことに影響しているものと考えられる。

(4) 食事づくりのための調理技術の指導を受ける機会

包丁切断や加熱調理をせずに出来上がるおにぎりやサラダなどは、先に示したように、ことさら学校教育家庭科などで調理指導を受けていない場合でも、自分で作ることができると感じている児童が多かった。しかし、みそ汁や炒め物、煮物など、日常食を構成する料理のほとんどは、調理実習などの学習の場が必要であると言える。また、調理指導を受けた人については、父母をはじめ、祖父母や兄姉など、家庭をあげた児童が多いことも、本研究の結果から明らかになった。

平成16年に出された中央教育審議会答申²⁴⁾には、食に関する問題は、言うまでもなく家庭が中心となって担うものであると記されている。また、食生活の改善や睡眠時間の確保といった生活習慣の確立は、「生きる力」の基盤であり、その第一義的な責任は家庭にある²⁵⁾とされている。その一方で、保護者世代においても、適切な食品選択や食事の準備のために必要な知識・技術が不足しているという結果²⁶⁾がみられ、子育てや教育の問題点として、第一に「家庭でのしつけや教育が不十分であること」が保護者自身にあげられるという現状も指摘されている。

岩村²⁷⁾は、小学生の朝食に連日甘い菓子パンを与えることに対して、食事以上に優先されることとして、毎日のように小学生をお稽古事や塾に行かせ、その送迎をすることなどがあるとしている。その結果、夕食がコンビニおにぎりや出前そばになってしまうことに対して、無頓着になっているとされる。保護者も、自身の親から経験や考え、料理や家事を教えたり伝えたりされておらず、子どもが調理を手伝うことに関して、危ない、邪魔だなどの台所管理上の理由以外に、料理よりもっと別のことをさせたい、保護者自身が調理を知らないなどの理由から、やらせていないという状況も見られる。

以上の結果、家庭で「意図しない教育」として食事づくりの知識・技術を学んでいる子どもは少なくはないが、その頻度や内容、効果は乏しく、親自身の知識・技術も低下しており、食事づくりの場面自体を目にする機会も少ない子どもが増えてきているという現状が確認された。

そこで、家庭での食事づくりの技能を備えるために、家庭以外での教育の機会をさらに充実させる必要性が一層強くなっている。

まず、学校教育において調理の知識・技術を学ぶ機会の充実が求められる。また、家庭科での学びを充実させるとともに、家庭科以外の場で学ぶ機会の設定が望まれる。

小・中、高等学校の家庭科担当教員を対象に行われた調査²⁸⁾でも、対象年齢の低い校種ほど「時間を工夫して、技能技術の習得が十分行えるようにしたい」と考えている割合が高く、「日常生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技能を身に付ける」のに適した時期として、学校現場で努力していることが確認される。一方、小学校家庭科の授業は、専科教員ではなく、全教科を担当するクラス担任による場合がほとんどであるため、実習の題材や指導方法、家庭学習課題設定などとともに、教員の調理指導力の向上を図ることも望まれる。

家庭科以外でも、正課活動としての調理クラブや、栄養教諭・学校栄養職員による指導の場に、より多くの児童が参加する機会の設定も望まれる。低学年から学習機会を得ると、包丁等用具の取り扱いや安全・衛生に関する事柄が身についている場合、家庭科の限られた学習時間を有効に活用できること²⁹⁾が明らかにされている。家庭科の学習開始前には、1・2年生で生活科、3・4年生で総合的な学習の時間が利用されている。「弁当の日」³⁰⁾を実践し、教科との連携を図ることによって、食事づくりの調理技術が指導できる。

地域においては、子どもを対象として、社会教育の範疇では学童保育における長期休み期間中の昼食づくりや通学合宿における夕食づくり、公民館の主催する料理教室、自治体の主催する夏休み料理教室などの実践が見受けられる。また、企業、個人などが主催する料理教室も、目的、内容、方法もそれぞれ異なるものが、まれに開催されている。

地域で実施される調理指導に限定されないが、留意することが求められる基本要素について検討し、以下の3点を提案する。

1) 全員が必修である家庭科や教科に組み込まれた学習以外の場では、通常有志が参加して設定される。そのため、関心の高い子どもや、家で調理する機会のある子どもが参加者となることが多い。それらの子どもを排除することはできないが、特により必要度の高い調理技術が低い子どもが参加する機会をできるだけ増やすことは、留意点の一つであると考ええる。子どもの貧困や格差が問題となる中、飯塚市などでみられる生活体験学校において調理を教えることや、子ども食堂などで子どもと一緒に食事づくりに携わることは貴重な場である。

2) 調理技術の指導の結果、家庭で調理するようになるためには、調理技能の定着とともに、調理を楽しみと感じさせるだけでなく、子どもに自信をつけさせることにも十分配慮することが大切である。例えば、調理技能の向上によって、「何でも料理できそうな気がする」「やればできる」という見通しをもつことができ、その後の調理技能への自信や意欲を育む要因として、調理実習が一つの調理台を囲みグループで行われ、友人の調理の様子を見ることができる環境にあること³¹⁾があげられている。また、一人調理³²⁾や2人一組での調理も有効であるとされている。

3) 食事づくりのための調理指導においては、それぞれの家庭や地域のやり方を基本的に否定しないことは肝要である。各家庭、各地域に特徴があつてよいということは、認識しておきたい。例えば、いりこでだしをとらない家庭のみそ汁は否定しなければならないのか³³⁾という調理指導者からの問題提起もある。

かつては、家族や地域住民とのかかわりの中で生活を営むこと自体が、家族にとって子どもたちへの食習慣の伝承の場であり、また、子どもたちにとって、無意識下での食教育を受ける場であつた³⁴⁾。ところが近代以降、そして戦後ますます、体験をもとに親が教育

できる食の内容と、栄養学などにもとづく学校を中心とした食の教育とのバランスが崩れ、家庭・地域の教育力は、力を失っていった³⁵⁾という考え方もある。並行して地域において、地域自然に根ざした個性豊かな伝統的食文化と異なり、料理講習を通して繰り返し教えたことが、各家々の個性的食文化の伝承そのものを困難にし、食を外部の食品に依存させ画一化する方向に作用した³⁶⁾ともいわれている。現在、母親たちの世代は、「見よう見まね」で身につけて来た料理を「ちゃんと習っていない」「本式ではない」と卑下して、娘に伝えようとしなくなった³⁷⁾とされている。現代において調理指導に当たる者は、この経緯についても肝に銘じて臨む必要がある。

4. 結語

「食を通じた子どもの健全育成のあり方に関する検討会」報告書³⁸⁾には、子どもの「食べる力」を育むための重要な支援方策として、「家族や仲間と一緒に食事づくりや準備に関わる」、「家族や仲間のために、食事づくりや準備ができる」ことがあげられている。

さらに、子どもにとって食事づくりができるということは、食事に関する変化を生ずるにとどまらぬ効果があり、中でもセルフエスティームを培う上で意義深いとされている。

室田は、小学生が食事づくりを任されることは、自尊心を満足させることであり³⁹⁾、自分でも了解できる活動の成果をけなされず、素直に家族によって受け入れられ、評価される体験を積み重ねることで、セルフエスティーム、自己有能感が確認できる⁴⁰⁾としている。坂本⁴¹⁾は、一汁二菜の調理を通して、子どもを信頼して任せることで自分に自信をつけさせることができ、セルフエスティーム、自己尊厳感を育てていく点を重視している。藤沢⁴²⁾は、子どもたちに家事や食事づくりを担わせることは、責任感や自立心を向上させ、自分が家族のために役立っているといった自己有用感を育む上でも大切であると述べている。

食事づくりができるためには、最低限の調理技術を身につけておくことが必要である。高校卒業前に、一汁三菜程度を作れることが理想だが、家でも学校でもその技術を伝えきれていない⁴³⁾と言われている。

食に関する指導は、家庭だけ、あるいは学校だけで完結するものではなく、社会全体で取り組む課題である²⁴⁾。食育という名目で、イベント・行事的活動は増えつつあるものの、日常生活を送る基本的な調理技術を身につけさせるための指導を受ける機会はほとんど設けられていない。大学生を対象とした料理教室⁴⁴⁾、⁴⁵⁾や、若年の社会人や高齢者を対象とした基礎的な食事づくりの料理教室⁴⁶⁾の開催が増え、生涯にわたる調理技術教育プログラムの構築¹⁾も検討されている。子どもたちの食事づくりを支援する調理指導の機会を、家庭、学校、そして地域において増やしていくことが必要であり、効果的な指導法やそのプログラムの作成・実施が望まれる。

引用文献

- 1) 久保加織，堀越昌子，岸田恵津，増澤康男，細谷圭助，中西洋子，成瀬明子：調理技術教育プログラムの構築に向けてのアンケート調査，日本調理科学会誌，40，449-455(2007)
- 2) 岩村暢子：変わる家族変わる食卓，勁草書房，52 (2003)
- 3) 内閣府食育推進室：大学生の食に関する実態・意識調査報告書，33(2009)

- 4) 田中亜実, 秋永優子: 大学生の将来の食生活に対する意識と調理技術, 福岡教育大学紀要(投稿中)
- 5) 本田藍, 中村修, 片渕結子: 義務教育における学習と大学生の食生活, 生活習慣病予防態度との関連, 日本食育学会誌, 4, 91-101(2010)
- 6) 文部科学省: 小学校学習指導要領解説 家庭編, 東洋館, 8, 7 (2008)
- 7) 文部科学省: 中学校学習指導要領解説 技術・家庭編, 教育図書, 38, 8 (2008)
- 8) 本田藍, 甲斐結子, 秋永優子, 保坂稔, 中村修: 小中学生の生活習慣病予防に関連する食行動と食に対する意識, 知識, 調理技術等との関連, 日本食生活学会誌, 22, 28-34(2011)
- 9) 日本スポーツ振興センター: 平成 17 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書, 58(2007)
- 10) 日本スポーツ振興センター: 平成 22 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書, 311(2012)
- 11) 日本家庭科教育学会編: 家庭科で育つ子どもたちの力, 明治図書, 21-22 (2004)
- 12) 日本スポーツ振興センター: 平成 17 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書, 162(2007)
- 13) 日本スポーツ振興センター: 平成 22 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書, 312(2012)
- 14) 日本スポーツ振興センター: 平成 17 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書, 161(2007)
- 15) 日本スポーツ振興センター: 平成 22 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書, 418(2012)
- 16) 野末みほ, 石田裕美, 裕野佐也香, 中西明美, 山本妙子, 西信雄, 村山伸子: 小学校 5 年生の家庭での食事の手伝いと保護者のゆとり感や子どもの共食の状況との関連, 栄養学雑誌, 73, 195-203(2015)
- 17) 駒場千佳子, 武見ゆかり, 中西明美, 松田康子, 高橋敦子: 女子大学生の「食事づくり力」測定のための質問紙の開発, 栄養学雑誌, 72, 21-32(2014)
- 18) 新しい家庭編集委員会・東京書籍株式会社編集部: 新しい家庭 5・6 教師用指導書 研究編, 東京書籍, 10(2005)
- 19) 磯部由香, 早川巳貴, 平島円: 小学生を対象とした料理教室を通じた食教育, 日本食育学会誌, 6, 207-213(2012)
- 20) 日本スポーツ振興センター: 平成 22 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書, 431(2012)
- 21) 日本スポーツ振興センター: 平成 17 年度児童生徒の食生活等実態調査報告書, 181(2007)
- 22) 江原絢子編著: 食と教育, ドメス出版, 13(2001)
- 23) 秋永優子: 家庭科で子どもたちの暮らしを明日へつなぐ ～食生活・食物学の領域から～, 日本家政学会誌, 66, 360-365(2015)
- 24) 中央教育審議会: 食に関する指導体制の整備について(答申)(2004)
- 25) 中央教育審議会: 教育課程部会におけるこれまでの審議のまとめ(2007)
- 26) 健康・栄養情報研究会: 国民栄養の現状(平成 11 年国民栄養調査結果), 第一出版, (2001)

- 27) 岩村暢子：変わる家族変わる食卓，勁草書房，77(2003)
- 28) 高崎禎子，齋藤美重子，河野公子：調理実習の実態と家庭科担当教員の意識調査結果からみる課題，日本家庭科教育学会誌，55，172-182(2012)
- 29) 古田豊子：家庭科につなぐ1年生からの食物体験学習，日本家庭科教育学会誌，53，194-198(2010)
- 30) 竹下和男：「子どもだけで作る”弁当の日”」-親は手伝わないで！で深まる家族の時間-，日本調理科学会誌，41，154-157(2008)
- 31) 河村美穂：「調理ができそう」という自信をもつ要因についての研究—小学5年生におけるはじめての調理実習の観察調査から—，日本家庭科教育学会誌，53，163-174(2010)
- 32) 本田藍，秋永優子，八尋美希，糖須海圭子：大学の教員養成課程における調理実習にみられる課題と実施形態の検討，日本家庭科教育学会誌，58，249-259(2016)
- 秋永優子：家庭科で子どもたちの暮らしを明日へつなぐ ～食生活・食物学の領域から～，日本家政学会誌，66，363(2015)
- 高橋容史子，山下綾子，河村美穂：ペア学習による家庭科教育実践に関する研究，埼玉大学教育学部附属教育実践総合センター紀要，9，111-120(2010)
- 33) 秋永優子：一緒に考えよう 食教育，第37回筑後地区小学校家庭科教育研究大会講演要旨(2011)
- 34) 今田節子：地域における食の伝承，「食と教育」(江原絢子編著)，ドメス出版，70-92(2001)
- 35) 江原絢子編著：食と教育，ドメス出版，231-235(2001)
- 36) 農文協文化部：短命化が始まった，農山漁村文化協会，57-77(1986)
- 37) 岩村暢子：〈現代家族〉の誕生，勁草書房，41(2005)
- 38) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局：「食を通じた子どもの健全育成のあり方に関する検討会」報告書『楽しく食べる子どもに～食からはじまる健やかガイド～』，20(2004)
- 39) 室田洋子：家族を育てる食卓-食卓からみえる子どもの心・家族の姿-，芽ばえ社，118-119(2000)
- 40) 室田洋子：心を育てる食卓-食卓の家族論-，芽ばえ社，119-121(1995)
- 41) 坂本廣子：食の自立は「本物の食」を基本に～「台所育児」から「高齢者ひとりクッキング」まで～，日本食育学会誌，3，113～121(2009)
- 42) 藤沢良知：子どもの心と体を育てる食事学，第一出版，95-96(2006)
- 43) 朝日新聞：一人暮らし 全食コンビニ 安い「ひと皿外食」人気，2010年4月3日付け
- 44) 北野直子，我如古菜月，川上育代，池上由美，沼田貴美子，中嶋名菜，江藤ひろみ：大学生における調理に対する意識の現状と料理教室参加後の調理に対する意識および調理技術の変化，日本食生活学会誌，22，308-314(2012)
- 45) 久保加織，竹本真理子，堀越昌子：男子大学生に対する調理実習体験の食育効果，日本食育学会誌，3，307-316(2009)
- 46) 毎日新聞：「基礎」料理教室 若者に人気，2011年11月30日付け
- 宗像市：赤ちゃん一家のごはん作り教室，タウンプレスむなかた，2011年8月15日付け

日本の食卓文化に関する報告 —福岡と大阪の短期大学生の比較—

松藤 泰代⁽¹⁾, 草尾 賀子⁽²⁾

The Report of Japanese Dining table culture — Comparison of junior college student in Fukuoka and Osaka —

by

Yasuyo MATSUFUJI ⁽¹⁾, Yoshiko KUSAO ⁽²⁾

Abstract

[Purpose] This study was conducted to clarify a subject on education related to food culture at a junior college. Food culture focused on Japanese utensils, dining ware and table ware using in home was evaluated by comparing with Fukuoka and Osaka.

[Method] A questionnaire survey was conducted in May, 2014. A total of 142 students study at a junior college in Fukuoka city and 95 students in Osaka city were participated in this study.

[Results] Individual Chopsticks are used in Osaka more frequently. In addition, Sushi-Oke (Sushi-Tub) and Makisu (a bamboo mat) are often used in Osaka. On the contrast, Kyusu (a small teapot) and Tosoki (a small pot for flavoring New Year's sake) are used in Fukuoka more frequently. The least frequent use is Chataku (a teacup holder) of which few students feel a necessity.

[Conclusion] This study revealed that many Japanese traditional utensils and dining or table ware are not used in spite of possession at home. It is important for students to be inherited and deepen understanding of Japanese traditional food culture by increasing opportunities to use.

I. 緒 言

和食器や食具、作法などの日本の食卓文化を学ぶことは、食分野を学ぶ学生にとって、基本である。和食器や食具は、料理を盛るだけでなくデザイン性、機能性を兼ね備えており、季節に合ったものを選ぶことは、食卓の印象を変えるだけでなく、おいしくいただくための大切なアイテムである。

平成 25 年「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。¹⁾

受理日 平成 28 年 10 月 31 日

(1) 純真短期大学食物栄養学科 講師

(2) 大阪成蹊短期大学調理・製菓学科 准教授

この機会に日本人は、和食文化を再認識し、次世代に向けて保護、継承していく必要がある。²⁾ 和食には、「自然の美しさや季節の移ろいの表現」「正月などの年中行事との密接な関わり」などの特徴がある。これまで和食文化は、日本の家庭で行事などを通して、家族や親戚が集まり一緒に調理し、同じ料理を食べることで維持されてきた。しかし、こうした機会が年々減り、伝統の継承は、各家庭で難しくなりつつある。^{3~6)}

また、日本の食卓文化の特徴として、食器を手を持ち食べることがあげられる。そのため、個人所有の箸、飯碗、味噌汁椀、湯呑み（属人器）を使用してきた。平成 5 年熊倉氏は、講演「近代の食卓をめぐる文化」において、「個人所有の箸、飯碗、湯呑みは、7, 8 割かたが個人所有だが、みそ汁椀は大分崩れている。」⁷⁾ と述べている。さらに現在、核家族化、食生活の洋風化、多様化の時代となり、一汁三菜の基本的な日常の和食の形式が薄れてきつつある。

そこで本研究では、各家庭で使用する和食器や食具などの食卓文化に着目し、福岡と大阪の短期大学生の現状を比較検討し、短期大学で食に関する専門教育を行う上での課題について検討することを目的とした。

II. 方 法

1. 調査対象および調査時期

平成 26 年 5 月に、福岡市内の短期大学 142 名と大阪市内の短期大学 95 名を対象に、自記式アンケート形式で調査を実施した。

なお、本研究は、事前に大阪成蹊短期大学倫理委員会の審査で承認を得た。

2. 調査項目

1) 対象者の属性

出身都道府県、年齢、性別、祖父母との同居の有無の 4 項目とした。

2) 調査内容

① 家庭での来客者の飲食状況

家庭での来客者の飲食状況については、「ある」「たまにある」「ほとんどない」「ない」の 4 肢から回答を得た。

② 個人専用の和食器・食具（属人器）

個人専用の和食器・食具については、飯茶碗、汁椀、湯呑みおよび箸の 4 項目について「使用している」「使用していない」の 2 肢から回答を得た。

③ 夕食の盛り付け

夕食時に料理を一人ずつお皿などに盛り付けをするかについては、「する」「たまにする」「ほとんどしない」「しない」の 4 肢から回答を得た。

④ おせち料理とお雑煮の喫食状況と喫食場所

おせち料理とお雑煮の喫食状況については、「毎年食べる」「食べる年もある」「ほとんど食べない」「食べたことはない」の 4 肢から回答を得た。喫食場所については、「自宅」「祖父母宅」「親戚宅」「旅行の宿泊先」「お店」「その他」の 6 肢から回答を得た。

⑤ 和食器・調理器具について

和食器・調理器具については、重箱、屠蘇器、急須、茶こし、茶托、箸置き、

お盆、醤油差し、杯、蒸し器、卵焼き器、すり鉢、寿司桶および巻きすの 14 項目について、「使っている（入れている）」「あるが使っていない」「ない」「あるか知らない」の 4 肢から回答を得た。

⑥ 今後使いたい食具について

今後使いたい食具については、14 項目からの選択により回答を得た。また、複数回答を可とした。

3) 解析方法

解析対象者は、自記式アンケートを提出した者「福岡」140 名「大阪」95 名合計 235 名（回収率 99.1%）のうち、比較検討の為「男子」および「21 歳以上の学生」を除外し、各項目において欠損がなかった 185 名（有効回答率 78.7%）とした。

対象者の属性を表 1、出身都道府県を表 2 に示す。解析には、統計解析ソフト SPSS17.0 を使用した。対象者を「福岡」と「大阪」の群に分けて集計し、 χ^2 検定および Fisher の正確確率検定を行った。有意水準は 5%（両側検定）と設定した。

表 1. 対象者の属性

短期大学所在地	n=185 人数(%)				
	年齢			祖父母同居	
	18 歳	19 歳	20 歳	はい	いいえ
福岡	49 (44.5)	54 (49.1)	7 (6.4)	23 (20.9)	87 (79.1)
大阪	32 (42.7)	36 (48.0)	7 (9.3)	21 (28.0)	54 (72.0)

表 2. 出身都道府県

		n=185											
福岡	福岡	熊本	宮崎	長崎	佐賀	大分	鹿児島	山口	沖縄	愛媛	滋賀	東京	
	51	15	13	8	7	6	3	3	1	1	1	1	
大阪	大阪	兵庫	京都	和歌山	広島	三重	奈良	滋賀	鳥取	愛知	埼玉	愛媛	岡山
	50	5	5	3	2	2	2	1	1	1	1	1	1

III. 結果

① 家庭での来客者の飲食状況

家庭での来客者の飲食状況を表 3 に示した。その結果、約 40% の学生が「ある」「たまにある」と回答し、福岡と大阪間で有意差は認められなかった。

② 個人専用の和食器・食具（属人器）

個人専用の和食器・食具について全体の使用状況を図 1 に示した。茶碗は 73.5%、汁碗は 37.3%、湯呑みは 61.6%、箸は 70.3% が専用のものを使用していた。

個人専用の和食器・食具について、福岡と大阪における使用状況の比較を図 2 に示した。専用の茶碗、汁碗および湯呑みについて、福岡と大阪間で有意差は認められなかった。しかしながら専用の箸は、福岡は「使用」63.6%「不使用」36.4%、大阪は「使用」80.0%「不使用」20.0%と、福岡と大阪間で有意差（ $P < 0.05$ ）が認められた。

表3. 家庭での来客者の飲食状況

n=185 人数(%)					
	ある	たまにある	ほとんどない	ない	χ^2 検定
福岡	7 (6.4)	36 (32.7)	36 (28.2)	31 (32.7)	n.s
大阪	5 (6.7)	25 (33.3)	22 (29.3)	23 (30.7)	

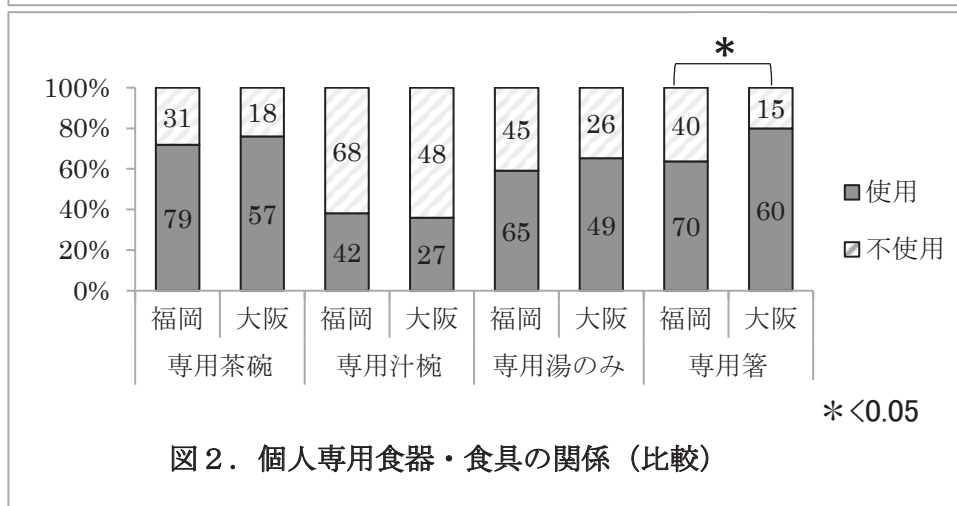
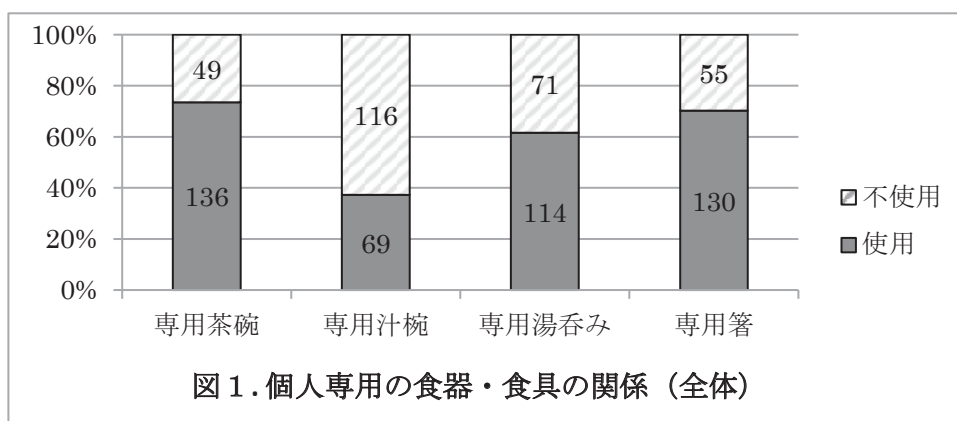


表4. 夕食時の料理の盛付

n=185 人数(%)					
一人ずつ盛り付け					χ^2 検定
	する	たまにする	ほとんどしない	しない	
福岡	53 (48.2)	39 (35.5)	15 (13.6)	3 (2.7)	n.s
大阪	30 (40.0)	33 (44.0)	8 (10.7)	4 (5.3)	

表5. おせち料理とお雑煮の喫食状況

n=185 人数(%)									
おせちの喫食状況						お雑煮飲食			
	毎年食べる	食べる年もある	ほとんど食べない	毎年食べる	食べる年もある	ほとんど食べない	χ^2 検定		
福岡	80 (72.7)	20 (18.2)	10 (9.1)	94 (85.5)	10 (9.1)	6 (5.5)	n.s		
大阪	63 (84.0)	6 (8.0)	6 (8.0)	64 (85.3)	8 (10.7)	3 (4.0)			

表6. おせち料理とお雑煮の喫食場所状況

n=185 人数(%)

おせち場所										お雑煮場所							χ^2					
自宅										祖父母		親戚宅		宿泊先		自宅		祖父母		親戚宅		検定
福岡	58	(52.7)		47	(42.7)		4	(3.6)		1	(0.9)		68	(61.8)		39	(35.5)		3	(2.7)		n.s
大阪	47	(62.7)		26	(34.7)		1	(1.3)		1	(1.3)		53	(70.7)		21	(28.0)		1	(1.3)		

③ 夕食の盛り付け

夕食時の料理の盛り付け状況を表4に示した。その結果、一人ずつ盛り付ける家庭は、福岡では48.2%、大阪40%で、福岡と大阪間で有意差は認められなかった。

④ おせち料理とお雑煮の喫食状況と喫食場所

おせち料理とお雑煮の喫食状況と喫食場所を表5と表6に示した。おせち料理の喫食状況では、毎年80%前後が食べており、お雑煮については喫食が約85%とおせち以上であった。おせちの喫食場所は、自宅が55%前後、約40%前後が祖父母宅であった。お雑煮も自宅、祖父母宅の順で、喫食状況と喫食場所で福岡と大阪間で有意差は認められなかった。

⑤ 和食器・調理器具について

和食器・調理器具の使用状況を図3に示した。使用状況については、卵焼き器、醤油さしの使用頻度が高く、箸置き、茶托、杯、屠蘇器の使用頻度が低かった。

福岡・大阪の使用状況の比較を図4に示した。屠蘇器の使用頻度は福岡が高かった ($P=0.001$)。一方、巻きすの使用頻度は大阪が高く ($P<0.01$)、急須の使用頻度は福岡が高かった ($P<0.05$)。また、寿司桶の使用頻度は大阪が高く、福岡が低かった ($P<0.05$)。今後使いたい和食器・食具を図5に示した。福岡では、蒸し器、重箱、巻きす、箸置きの順に使用希望が多く、大阪では、蒸し器、杯、巻きす、箸置きの順に使用希望が多かった。

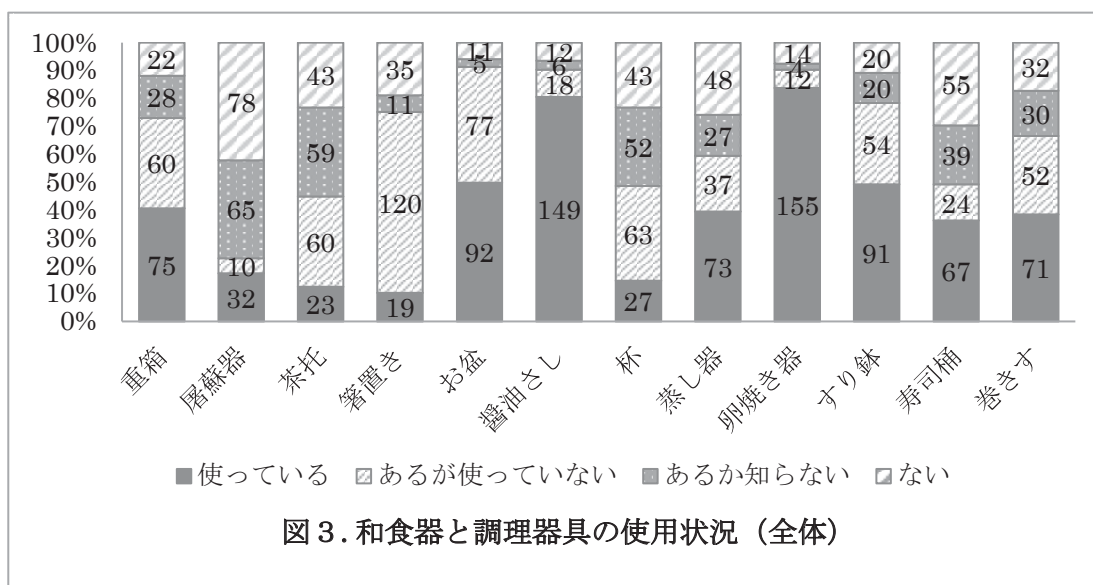
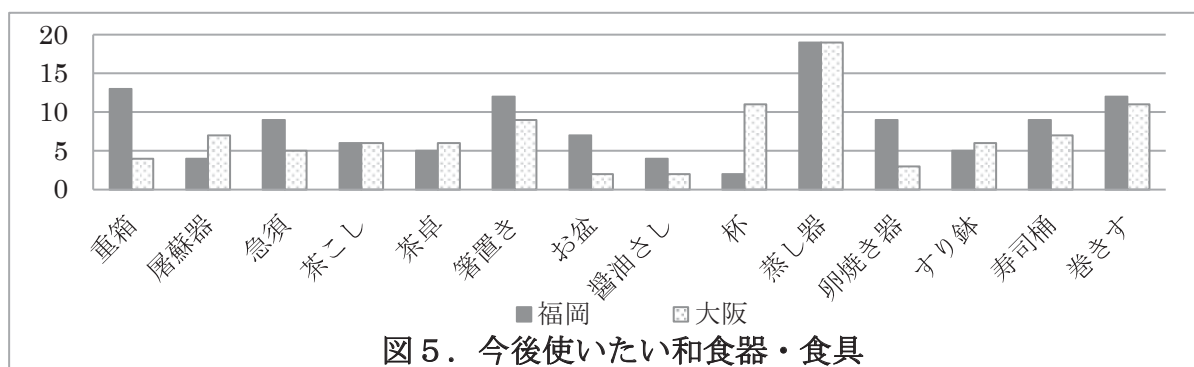
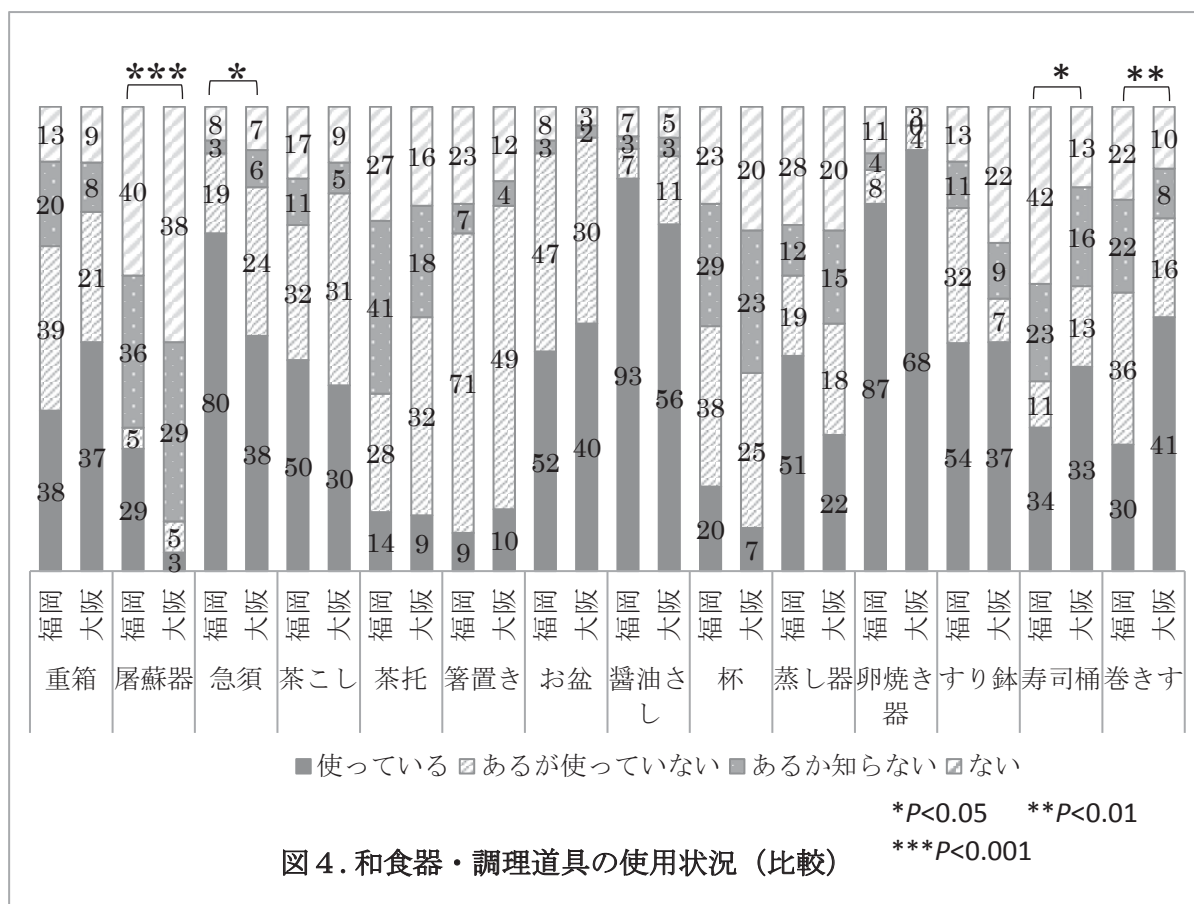


図3. 和食器と調理器具の使用状況 (全体)



IV. 考 察

本研究では、平成26年に福岡と大阪の短期大学に在籍した18歳から20歳の女子学生を対象に家庭で使用する和食器や食具など食卓文化の現状を比較検討した。

その結果、まず家庭での来客者の飲食状況では、約4割が「たまにある」「ある」と答え、「ない」「ほとんどない」が約6割と飲食を共にする機会が少ないことが見受けられた。このことから、来客時のおもてなしである、お茶の出し方が受け継がれる機会やお盆や箸置きを使用する機会が少ないと考えられる。

個人専用の和食器・食具（属人器）に関しては、茶碗・箸は約7割、湯呑みは約6割が専用のものを使っていた。一方、汁椀に関しては、個人専用は約4割であった。平成5年の熊倉氏の講演「近代の食卓をめぐる文化」⁷⁾から約20年経過して、汁椀に関しては半数以上（6割以上）が専用の器を使っていないこと、また湯呑みについても個人専用が減

る傾向にあることが示唆された。また、福岡と大阪で地域を比較したところ、専用の茶碗・汁椀・湯呑みの使用については有意差がなかったが、箸については、福岡で約 4 割が個人専用ではなく、福岡と大阪で有意差が認められた。日本人は、箸の使い方（提供）には特に敏感で、^{8~9)} 外食では主に割り箸を使用している。一方、自然保護の観点から学食や事業所給食では、箸の使い方（提供）が個人専用ではなく、再利用型に変化してきている。今回の結果から、家庭においても個人専用の箸を使用しない人がいることがわかった。

また現在、価値観の変化などに伴い、食器や食具の選択が無頓着になっているように感じられる。そのため、和の食器・食具の特徴や和の精神を理解して、大切に扱う教育が必要である。

夕食時の料理の盛付では、一人ずつ盛り付けを行う家庭は全体の半数以下であった。盛り付けの方法には、個別盛り、大皿盛り、ワンプレートを使った盛り付けがあるため、引き続き食器の組み合わせや盛り付けに関する教育が必要である。

おせち料理は、約 7~8 割の学生が、お雑煮は、約 8~9 割の学生が毎年食べていた。喫食場所としては、自宅に続いて祖父母宅が多く、この他、親戚宅や旅行の宿泊先もあった。このように、食分野を学ぶ学生においても、約 1 割がおせち料理をほとんど食べないことや、祖父母宅での喫食が多いことから、真部ら^{10~12)}の研究と同様に、家庭での次世代への伝統文化の継承が難しいことが考えられる。また、喫食状況と重箱の使用状況からおせちの購入など食の外部化も示唆された。

和食器・調理器具の使用状況については、「あるが使っていない」道具では、箸置きやお盆が多かった。一方、全体で 5 割以上が「持っていない」「あるか知らない」道具としては、屠蘇器、茶托、杯、寿司桶の順に多かった。福岡と大阪の使用状況の比較では、屠蘇器、巻きす、寿司桶および急須に有意差があった。屠蘇器に関しては、坂本ら¹³⁾「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」近畿支部の結果と同様に、大阪が福岡より使用頻度が低く、伝承されてない現状であった。巻きすおよびすし桶に関しては、大阪が福岡より使用頻度が高く、寿司桶に関しては、福岡では「持っていない」「あるかどうか分からない」が 5 割以上であった。その理由として、押し寿司などの文化の違いが関与していることが考えられる。また、急須に関して、福岡の使用が多い理由として、九州には八女茶・嬉野茶・知覧茶などのお茶の生産地が多いことが一因と推察される。

さらに、茶托に関しては、読み方も知らない学生もあり、使用頻度が低く、今後使いたい和食器としても関心が低かった。このことから、お客に提供するお茶の出し方に関する教育の必要性を感じた。

これらのことから、「フードコーディネート」の授業では、一汁三菜など基本的な和食のセッティングの指導、重箱や屠蘇器のようなハレの食器の積極的な使用および基本的なお茶の入れ方や出し方の指導が必要である。「調理実習」の授業では、年中行事や季節感を献立に取り入れ、一人ずつの料理の盛り付けを習慣づけるためのセッティング指導の実践、蒸し器、すり鉢、寿司桶、巻きすを使用した実習メニューの強化が必要である。また、和食器・食具・器具などの歴史文化を知ることが、美しく盛り付けを行うことと同様に、和食文化の伝統を伝えていくために必須であることが示唆された。

なお、本研究にはいくつかの問題点がある。まず、研究対象が福岡と大阪の短期大学在籍した 18~20 歳の女性のみであること。2 点目に福岡出身者や大阪出身者だけでないと

いうこと。3 点目に一汁三菜の盛り付けについての質問に限界があること。さらに、和食の道具について、和包丁や布巾などの使用が明らかにできていないことである。

以上のような問題を有するものの、家庭で使用する和食器や食具など、福岡と大阪の短期大学生の現状を調査比較検討し、短期大学で食に関する専門教育を行う上での課題を明らかにすることができた。

V. 要 約

本研究は、家庭で使用する和食器や食具、調理器具などの使用調査アンケートをもとに福岡と大阪の食卓文化の現状を比較し、短期大学で食に関する専門教育を行ううえでの課題を明らかにすることを目的とした。

その結果、個人専用の食器には有意差が認められなかったものの、個人専用の箸は、大阪が福岡より多く使用され、道具ではすし桶や巻きすが、大阪で多く使用され有意差が見られた。急須や屠蘇器では、福岡が大阪より多く使用され有意差が見られた。このように福岡と大阪では、明らかな地域性があることが示唆された。また、両方ともに使用頻度の低い和食器は茶托で、今後も使いたい和食器としても必要と感じている者は極めて少数であった。

このように現在の食卓文化の現状についてのアンケートから、和食器や調理道具はあるが使用していない状況が明らかとなった。

今後、授業を通して和食器や和の調理器具に触れる機会を増やすとともに、食分野を学ぶ学生に対して、日本の食卓文化に対する理解を深めさせると共に伝統を伝えていくことが必要である。

謝 辞

純真短期大学・大阪成蹊短期大学の学生の皆様に深謝いたします。

なお、本研究の概要は 2014 年第 36 回日本家政学会関西支部研究発表会にて発表したことを付記します。

引用文献

- 1) 厚生労働省 <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/>
- 2) 江原絢子：「ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化とその保護と継承」, 日本調理科学会誌, 48(4), 320-324 (2015)
- 3) 名倉秀子, 長坂慶子, 高野美幸, 大越ひろ, 茂木美智子：「正月の食生活の実態（第 1 報）三が日の喫食料理の時系列解析」, 日本家政学会誌, 47(1), 49-58 (1996)
- 4) 菅原久美子, 菊池和美, 木下教子, 酒向史代：「北海道の行事食・儀礼食の特徴および親子間における伝承」, 日本調理科学会誌, 47(1), 31-41 (2014)
- 5) 松藤泰代, 宅間真佐代, 下村久美子：「はかた地どりに関する意識調査および食育実践活動報告」, 純真紀要, 52, 1-11 (2011)
- 6) 中嶋名奈, 北野直子, 福山豊, 中嶋康博, 松添直隆：「阿蘇地域における行事食・郷土料理の年齢別喫食状況の把握」, 日本調理科学会誌, 47(5), 247-253 (2014)
- 7) 熊倉功夫：講演会記録「近代の食卓をめぐる文化」, 調理科学会誌, 26(2), 149-154 (1993)

- 8) 石毛直道編著：「日本の食文化史-旧石器時代から現代まで-」，岩波書店，85 (2016)
- 9) 江原絢子編著：「和食と食育」，アイ・コーポレーション 181 (2014)
- 10) 真部真理子，橋本慶子：「正月料理の準備と喫食にみる伝統の継承と変化」，日本調理科学会誌，32(2)，120-127 (1999)
- 11) 飯島久美子，小西史子，綾部園子，村上知子，富永典子，香西みどり，畑江敬子：「年越し・正月の食習慣に関する実態調査」，日本調理科学会誌，39(2)，154-162 (2006)
- 12) 名倉秀子，大越ひろ，茂木美智子：「1986年～2005年の正月における喫食料理からみた外食の分析」，日本家政学会誌，57(8)，533-542 (2006)
- 13) 坂本裕子：特別研究「調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」近畿支部，日本調理科学会誌，45 (3) 231-234 (2012)