

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

n=185 人数 (%)

短期大学所在地	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

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%、汁椀は 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、汁椀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)	

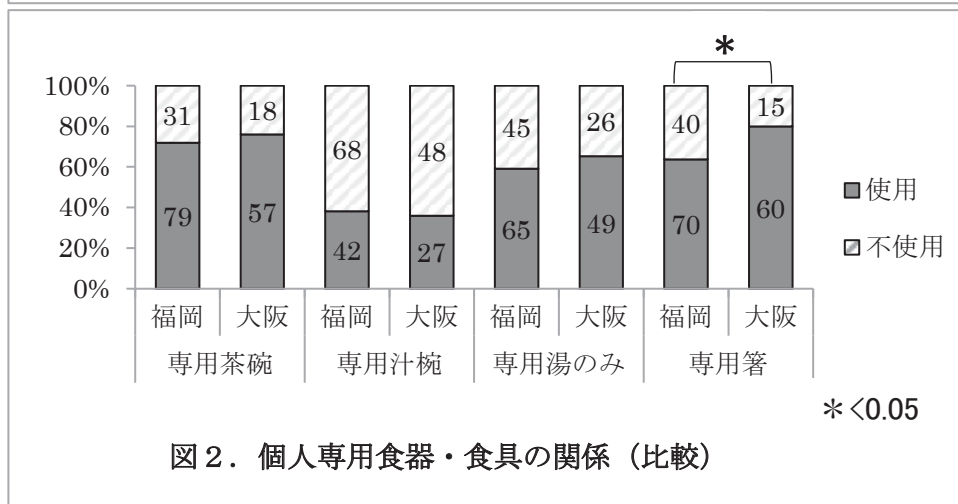
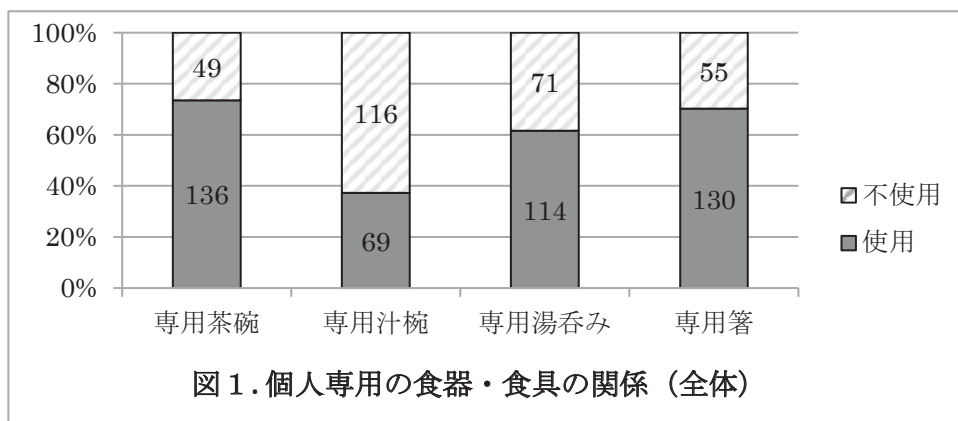


表4. 夕食時の料理の盛付

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			χ^2 検定
	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	
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 検定
	自宅	祖父母	親戚宅	宿泊先	自宅	祖父母	親戚宅		
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。

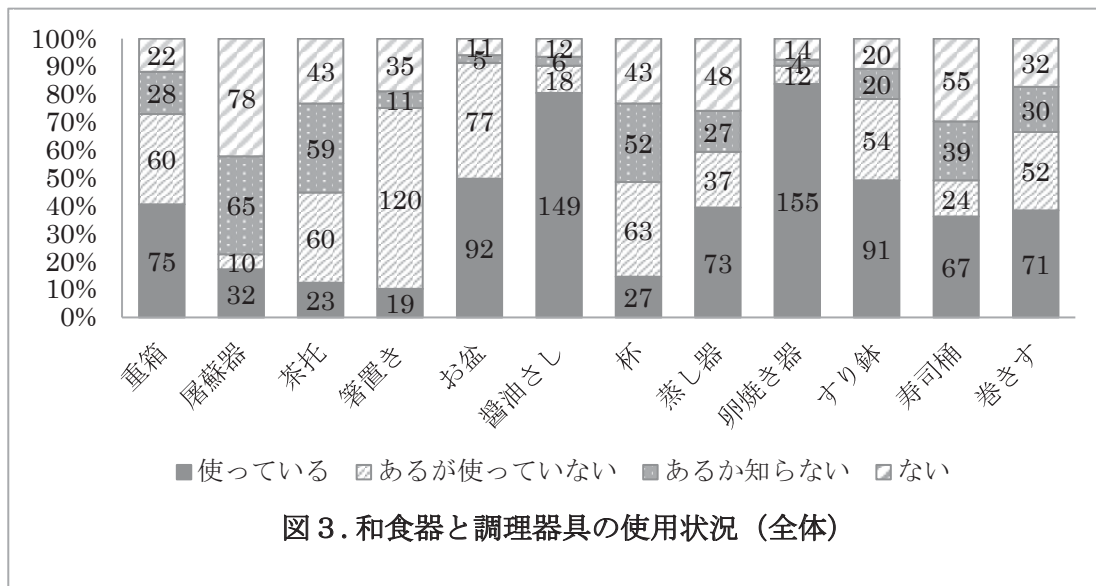


図3. 和食器と調理器具の使用状況 (全体)

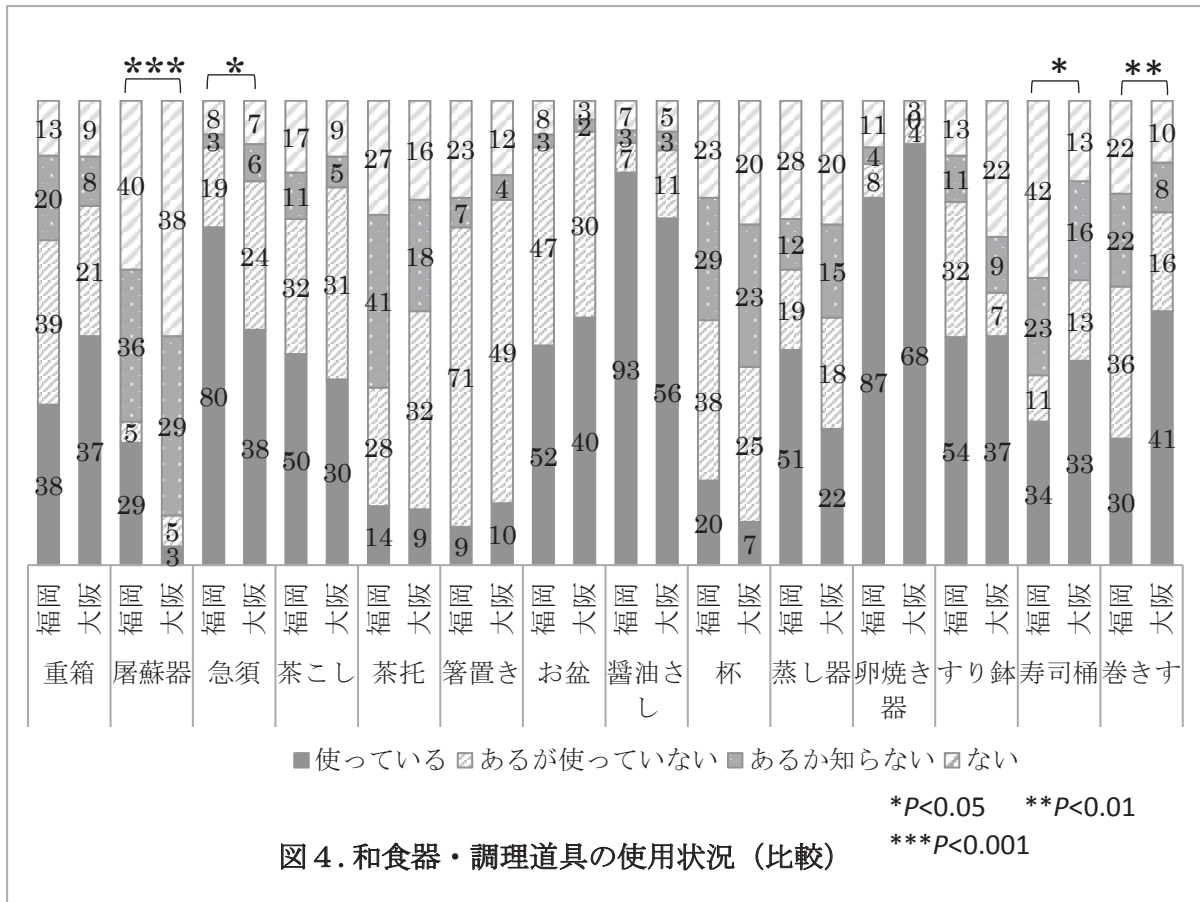


図4. 和食器・調理道具の使用状況（比較）

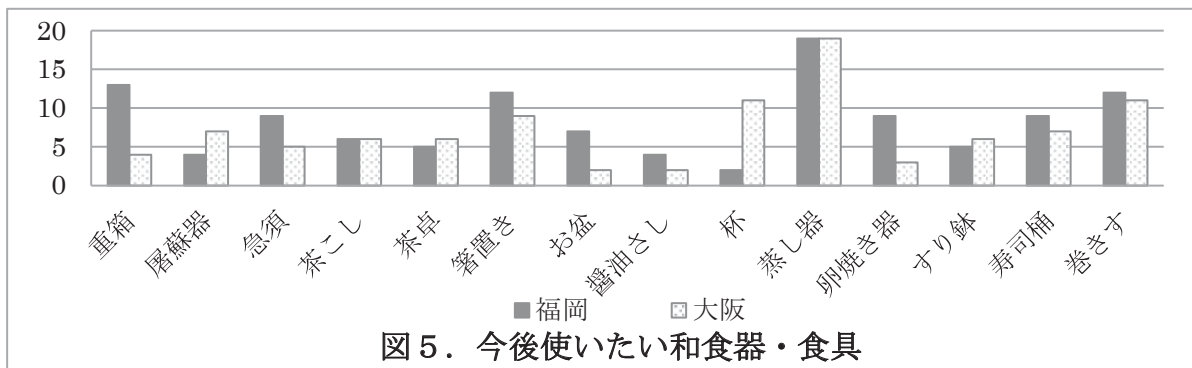


図5. 今後使いたい和食器・食具

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。

夕食時の料理の盛り付けでは、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おり、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ター」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)