

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

松藤泰代⁽¹⁾, 宅間真佐代⁽²⁾, 下村久美子⁽²⁾

An Attitude Survey and a Report of Dietary Educational Practice regarding “Hakata Jidori”

by

Yasuyo MATSUFUJI⁽¹⁾, Masayo TAKUMA⁽²⁾, Kumiko SHIMOMURA⁽²⁾

【キーワード】食育、食文化、継承、食品流通、消費、実践活動

I. 緒 言

我が国の食料をめぐる状況は、大きく変化している。現在では、食品流通の発達により各県の食材が簡単に手に入り、さまざまな国の食材も輸入され、いろいろな料理が巷にあふれている。しかし、一方で地域独自の食文化が希薄となりその継承が課題となったことから平成12年、文部科学省、厚生労働省および農林水産省において「食生活指針」10項目が策定された。その中に「食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も」の項目があり、地域の産物、行事食を取り入れること、食材に関する知識や技術を身につけることなどを推奨している¹⁾。また、平成17年「食育基本法」においても「伝統のある優れた食文化の継承や地域の特性を生かした食生活に配慮すること(第7条)」があげられ、我が国の伝統ある優れた食文化の継承活動を推進している²⁾。

平成20年度内閣府「食に関する意識調査」³⁾によると「地域や家庭で受け継がれてきた料理や味の伝承において」「伝えたいものがある」とする人は約7割で3人に2人である。しかしながら、「実際に伝えている人」は、3人に1人で全体の1/3でしかなく、「伝えたいものがあるが、実際に伝えていない」や「伝えたいものがない、知らない」、「わからない」を含めると全体の2/3になっている。また、居住地に愛着を持っている人ほど地域や家庭で受け継がれてきた料理や味を実際に伝えている割合が高いという結果であった。

平成20年総務省統計局の家計調査年報では、食品品目支出額で鶏肉支出金額が京都市に

受理日：平成23年11月24日

(1) 純真短期大学食物栄養学科 助教

(2) 純真短期大学食物栄養学科 教授

ついで、福岡市は第2位であった⁴⁾。福岡では、鶏肉はよく食べられており、鶏肉を使用した郷土料理も多い。福岡で生産される鶏肉には、地鶏として「はかた地どり」、銘柄鶏として「はかた一番どり」や「古処鶏」、「華味鶏」などがある。

「はかた地どり」は、福岡県の畜産物であり、郷土料理である「はかた水炊き」や「がめ煮（筑前煮）」をもっとおいしくしようという発想が原点となって誕生した。昭和62年に福岡県農業総合試験場で開発された国内在来種軍鶏とホワイトプリマスロックを掛け合わせた地どりである。郷土料理に適したコクと旨みを兼ね備え、肉の赤身が強く、歯ごたえがある。はかた地どりの生産体制は「はかた地どり推進協議会」を中心に生産から販売まで一貫した体制を確立している。九州で第1号の特定JAS認定地鶏肉である⁵⁾。

本学食物栄養学科では、平成20年度より食育の観点から地域の特産物の一つである「はかた地どり」を調理学実習や給食実務実習で使用し、伝統的な食文化の継承、地域の特性を生かした食生活の実施を図ることにより、食料自給率の向上に寄与しているところである。

そこで、本研究では、福岡の食文化の継承を目的に、食教育を受けた学生による地域の特産物「はかた地どり」に関する情報提供、郷土料理の試食およびアンケート調査を実施したので報告する。

【研究発表会会場および郷土料理の試食風景】

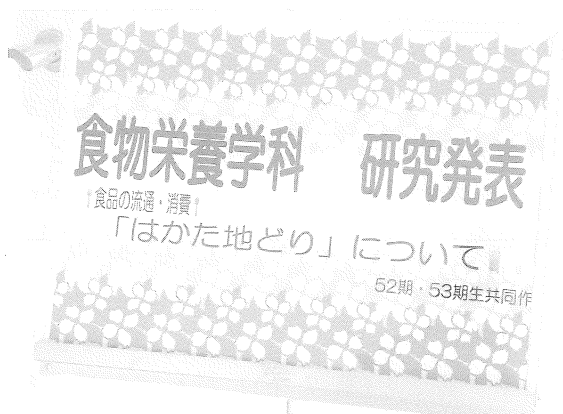


表1. 調査対象者の属性

	全体		性別			
	(n)	(%)	男性		女性	
	(n)	(%)	(n)	(%)	(n)	(%)
10 歳代	44	34.1	3	11.1	41	40.2
20 歳代	45	34.9	7	25.9	38	37.3
30 歳代	20	15.5	7	25.9	13	12.7
40 歳代	9	7.0	2	7.4	7	6.9
50 歳代	8	6.2	6	22.2	2	2.0
60 歳代	0	0.0	0	0.0	0	0.0
70 歳代	3	2.3	2	7.4	1	1.0
合 計	129	100.0	27	100.0	102	100.0

n : 人数

II. 方 法

1) 調査対象および調査時期

調査時期は、平成 21 年 10 月 24 日・25 日の 2 日間、福岡市内にある純真短期大学学園祭において開催された食物栄養学科学生研究発表会の参加者（「食品の流通・消費」受講生含む）を対象に調査を実施した。

2) 実施内容

実施内容は、パネル展示、試食およびアンケート調査である。

パネル展示については、学生が事前に「はかた地どり」の生産者との交流を図り、食品の流通や消費など現状を把握した上で研究発表パネルを使い情報提供を行った。研究発表パネルは、「食品の流通・消費」1・2 年生合同授業において、1 班約 6 名で構成され 15 班に分かれ、福岡の農産物については「福岡県の農産物マップ」というテーマで、地どりについては「全国地鶏マップ」「地鶏・銘柄鶏の特徴」「はかた地どりの消費と生産」「地どりの一生とその結果」「地どりについて(歴史)」「はかた地どりの安全性」「はかた地どりが食卓へのぼるまで」「鶏の豆知識」「九州の地鶏」のテーマで展示発表を行った。また、地どりを使った料理では、「地どりを使ったメニュー」「から揚げ」「筑前煮」「はかた地どりソーセージ」「水炊き」についての展示発表を行った。研究発表パネルの特徴は、一般の方に興味をもってもらえるようになるべく文字は少なく視覚に訴えるような工夫を行った。試食には、郷土料理である「がめ煮（筑前煮）」、「水炊き」を提供した。アンケート調査は、入場時に 144 枚のアンケート用紙を配布し、回答の得られた 129 枚を調査対象とした。有効回収率は 89.6%であった。

対象者の属性を表 1 に示した。最も多い年代は 20 歳代(45 名)で、続いて 10 歳代(44 名)、30 歳代(20 名)、40 歳代(9 名)50 歳代(8 名)70 歳代(3 名)の順であった。参加者は、学生（純真短期大学以外の学生も含む）77 名、学生以外（一般参加者、事務職員、教員）52 名であ

った。性別は、男性 27 名、女性 102 名であった。

3) アンケート調査内容

アンケート調査内容

①鶏料理について

鶏料理が好きですか（嗜好）、鶏料理を週に何回食べますか（頻度）、良く食べる調理方法および良く食べる料理名

②「はかた地どり」について

はかた地どりを知っていましたか（認知度）、はかた地どりを食べた事がありますか（現状）、はかた地どりを試食してどうでしたか（体験）、はかた地どりを購入しようと思いませんか（今後）

③食の情報提供について

パネル展示はいかがでしたか、「食に関する情報」の提供は必要ですか、学生による研究発表のパネル展示で一番良かったパネルの投票

4) 解析方法

統計解析には、SPSS17.0 を使用した。対象者を、伝承を受ける側の「10～20 歳代」と伝承を行う側の「30 歳代以降」の群に分けて集計し、 χ^2 検定を行い $P<0.05$ にて有意差ありと判定した。

Ⅲ. アンケート調査結果

表 2～5 に「10～20 歳代」と「30 歳代以降」の結果を示した。

表 2. ①鶏料理について

	参加者の区分				χ^2 検定
	10～20 歳代		30 歳代以降		
	(n)	(%)	(n)	(%)	
Q. 鶏料理は好きですか(嗜好)					
はい	86	96.6	39	97.5	0.070 ns
いいえ	3	3.4	1	2.5	
Q. 鶏料理を週に何回食べますか(頻度)					
ほぼ毎日	6	6.8	7	17.5	6.539 ns
時々食べる	71	79.8	32	80.0	
あまり食べない	10	11.2	1	2.5	
食べない	1	1.1	0	0.0	
無記入	1	1.1	0	0.0	

n: 人数

ns: 有意差なし

①鶏料理について（表 2）

鶏料理は好きですか（嗜好）の質問に関しては、ほぼ全員の方が好きと答えた。10～20 歳代 96.6%、30 歳代以降 97.5%であり、鶏料理に対する嗜好では、両年代間で有意な差は認められなかった。

鶏料理を週に何回食べますか（頻度）の質問では、時々食べるが一番多く 10～20 歳代では 79.8%、30 歳代以降は 80%で、ほぼ毎日食べる人は、10～20 歳代では 6.8%、30 歳代以降では 17.5%で、あまり食べない人は、10～20 歳代では 11.2%、30 歳代以降では 2.5%で、鶏料理の摂取頻度に両年代間で有意な差は認められなかった。

良く食べる調理方法と良く食べる料理名の結果を、表 3、図 1、図 2 に示す。

10～20 歳代では、一番多い調理方法は焼き物(61.2%)であった。続いて揚げ物(57.4%)、煮物(35.7%)の順であった。30 歳代以降では一番多いのは揚げ物(24.8%)で、続いて焼き物(20.9%)、煮物(18.6%)の順であった。焼き物のみ両年代間で有意差($P<0.01$)が認められた。

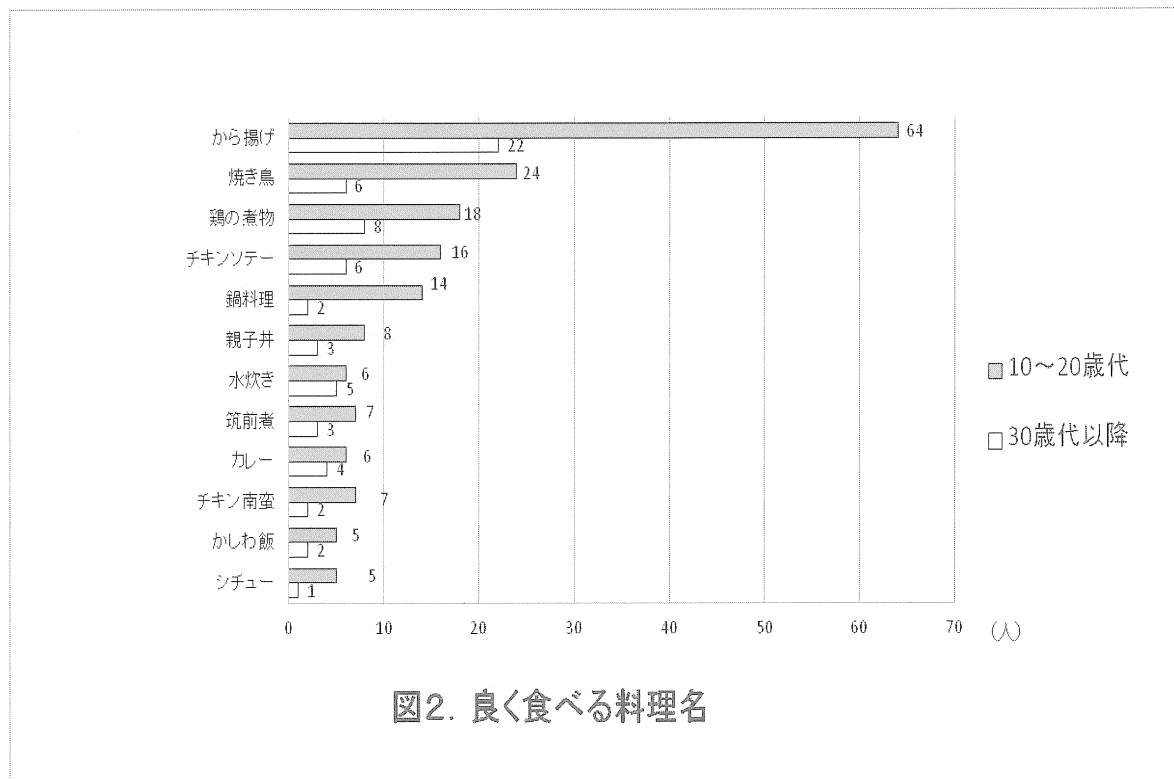
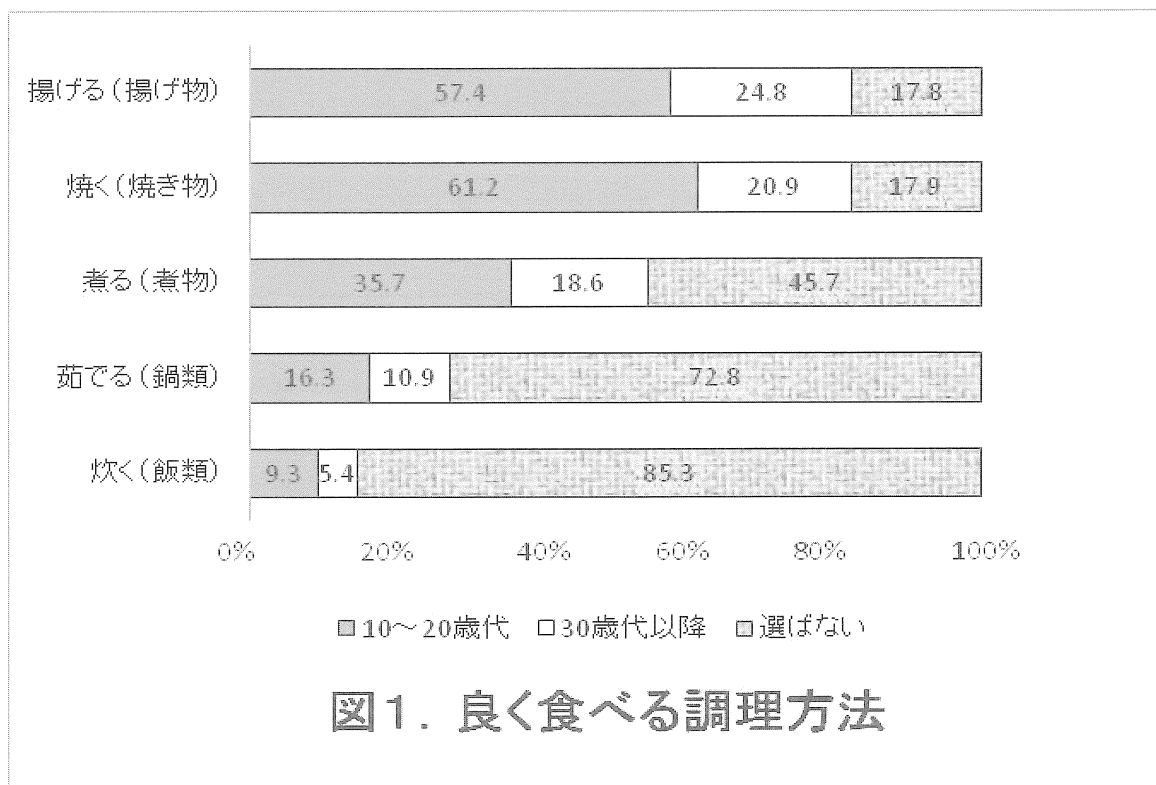
良く食べる料理名については、10～20 歳代では、から揚げが一番多く 64 名、焼き鳥 24 名、鶏の煮物 18 名の順であった。30 歳代以降では、から揚げ 22 名で、続いて鶏の煮物 8 名、焼き鳥 6 名、チキンソテー 6 名の順であった。

表 3. 良く食べる調理方法

参加者の区分					χ^2 検定
10～20 歳代		30 歳代以降			
(n)	(%)	(n)	(%)		
揚げる(揚げ物)					0.186 ns
食べる	74	57.4	32	24.8	
食べない	15	11.6	8	6.2	
焼く(焼き物)					8.517**
食べる	79	61.2	27	20.9	
食べない	10	7.8	13	10.1	
煮る(煮物)					0.769 ns
食べる	46	35.7	24	18.6	
食べない	43	33.3	16	12.4	
茹でる(鍋類)					1.815 ns
食べる	21	16.3	14	10.9	
食べない	68	52.7	26	20.1	
炊く(飯類)					0.355 ns
食べる	12	9.3	7	5.4	
食べない	77	59.7	33	25.6	

n: 人数

** $P<0.01$ ns: 有意差なし



②「はかた地どり」について（表4）

「はかた地どり」を知っていましたか（認知度）の質問では、10～20歳代では知っている59.6%、30歳代以降では90%が知っていると答えていた。認知度に関しては、両年代

間で有意差 ($P<0.01$) が認められた。

「はかた地どり」を食べた事がありますか(現状)の質問では、10～20 歳代では食べた事があるが 40.4%と低く、30 歳代以降では 72.5%が食べた事があった。現状に関しては、両年代間で有意差 ($P<0.01$) が認められた。

「はかた地どり」を試食してどうでしたか(体験)の質問では、おいしかったと答えた人がほとんどで、10～20 歳代は 92.1%、30 歳代以降では 85%であり、両年代間では、体験による有意な差は認められなかった。

「はかた地どり」を購入しようと思いますか(今後)の質問では、10～20 歳代では購入しようと思うが 74.2%、30 歳代以降では 95%が購入しようとしていた。購入意思では両年代間に有意差 ($P<0.01$) が認められた。

表4. ②「はかた地どり」について

	参加者の区分				χ^2 検定
	10～20 歳代		30 歳代以降		
	(n)	(%)	(n)	(%)	
Q. はかた地どりを知っていましたか(認知度)					
はい	53	59.6	36	90.0	11.960**
いいえ	36	40.4	4	10.0	
Q. はかた地どりを食べた事がありますか(現状)					
はい	36	40.4	29	72.5	11.340**
いいえ	53	59.6	11	27.5	
Q. はかた地どりを試食してどうでしたか(体験)					
おいしかった	82	92.1	34	85.0	1.550 ns
無記入	7	7.9	6	15.0	
Q. はかた地どりを購入しようと思いますか(今後)					
思う	66	74.2	38	95.0	7.673**
思わない	23	25.8	2	5.0	

n:人数

** $P<0.01$ ns:有意差なし

③食の情報提供について (表5)

パネル展示についていかがでしたかの質問には、10～20 歳代では良かったが 76.4%、30 歳代以降では良かったが 97.5%であり、両年代間で有意差 ($P<0.01$) が認められた。

今回のような「食に関する情報」の提供は必要ですかの質問には、10～20 歳代では 77.5%が必要と考え、4.5%が必要と思わない、18%がわからないと結果であった。一方、30 歳代以降では 95%が必要と考え、5%がわからないであった。「食に関する情報」提供に関しては、両世代間に有意差 ($P<0.05$) が認められた。

表5. ③食の情報提供について

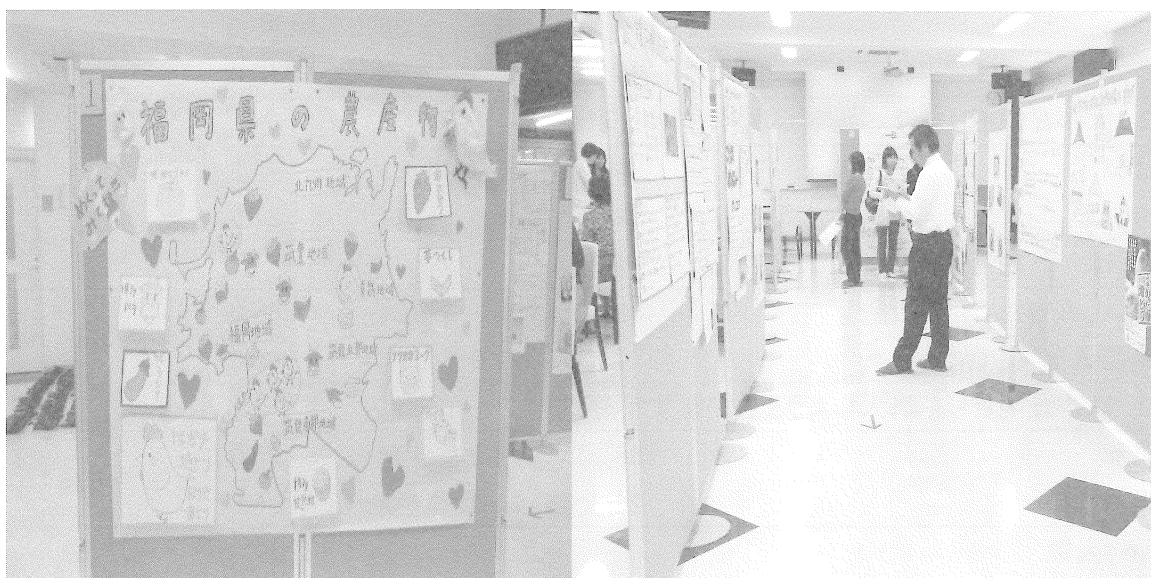
	参加者の区分				χ^2 検定
	10～20 歳代		30 歳代以降		
	(n)	(%)	(n)	(%)	
Q. パネル展示についていかがでしたか					
良かった	68	76.4	39	97.5	13.144* [*]
普通	21	23.6	0	0.0	
無記入	0	0.0	1	2.5	
Q. 今回のような「食に関する情報」の提供は必要ですか					
必要	69	77.5	38	95.0	6.144* [*]
必要と思わない	4	4.5	0	0.0	
わからない	16	18.0	2	5.0	

n : 人数

* $P < 0.05$ ** $P < 0.01$

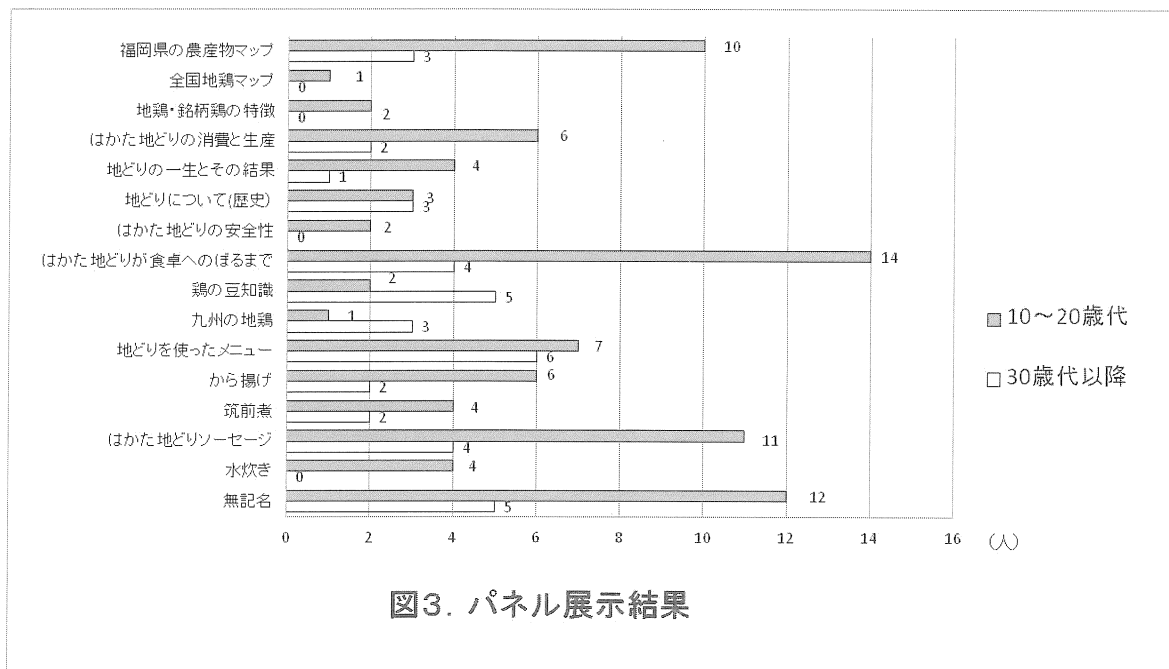
【パネル展示】

【会場の様子】



パネル展示結果を図3に示す。

パネル展示において一番良かったパネルは、10～20 歳代では、「はかた地どりが食卓へのぼるまで」が14名、続いて「はかた地どりソーセージ」11名、「福岡県の農産物マップ」10名の順であった。30 歳代以降では、「地どりをを使ったメニュー」6名、「鶏の豆知識」5名、「はかた地どりソーセージ」と「はかた地どりが食卓にのぼるまで」は、各4名の順で全体的に分散していた。全ての年代では、「はかた地どりが食卓へのぼるまで」、「はかた地どりソーセージ」、「地どりをを使ったメニュー」の順であった。



IV. 考 察

① 鶏料理について

食文化の継承は、親から子、子から孫へとお正月やお祭りなどの行事を通して培われてきたが、平成20年度内閣府「食に関する意識調査」³⁾からもわかるように、「伝えたいものがあるが、実際に伝えていない」や「伝えたいものがない、知らない」人が多く、現代社会において継承の機会が失われている状況である。今回の調査で「鶏料理」はほとんどの人が好きだと答え、鶏料理の嗜好、頻度に有意差はなかった。また、10~20歳代の「伝承を受ける側」、30歳代以降の「伝承を行う側」で調理方法は、「焼き物」のみ有意差が認められた。両世代とも「焼き物」や「揚げ物」、3番目に「煮物」が上位を占めていた。料理名については、「唐揚げ」や「焼き鳥」などが記入されており、油を使った料理と短時間で出来る料理が好まれる傾向であった。郷土料理の「がめ煮（筑前煮）」「水炊き」を記入する人は少なかった。昭和62年発行「聞き書 福岡の食事」⁶⁾では、『博多の料理で一般にちょっとした集会などには、がめ煮、ぬたえ、かしわ飯、吸い物の四種類。』『かしわ飯は、なにか事あるごとに炊く。ちょっとした客にも、会合の時にも、また運動会や祭り日にもがめ煮と切り離せないくらい良く炊く。』と紹介されている。しかし、今回の調査結果では、「炊く」という調理方法が選択されていなかった。「炊く」などの調理方法は時間や手間がかかることから敬遠されているのか、または料理を知らないのか、あるいは調査時期の問題か否かを今後検討する必要があると考えられた。

② 「はかた地どり」について

「はかた地どり」の認知度は、10~20歳代で低く、30歳代以降で高い結果であった。購入意思については、10~20歳代で購入意思は低く、30歳代以降は高かった。10~20歳代において、はかた地どりの認知度が低いことは、食に関する情報が不足し知識が十分に備わっていないことが考えられる。今後、食育の観点から地域の特性に配慮した教育の場が重要であると考えられた。また、購入意思については、商品の品質よりも経済的側面から低価格を選択するのではないかと考えられた。

③食の情報提供について

食に関する情報の提供の必要性については、必要と思う人が多数であった。しかし一方で、10～20 歳代において情報の提供が「必要と思わない」4 人（4.5%）、「わからない」16 人（18%）と答えていた。今回の発表会に参加した中にも必要性を感じない人がいたことは、問題であり、食に興味関心が持てるような、食教育の必要性を感じた。また、伝承を受ける側と伝承を行う側の求める情報には違いがあった。伝承を受ける側で票が多かったのは「はかた地どりが食卓へのぼるまで」であったのに対し、伝承を行う側は「地どりを使ったメニュー」の票が多く、伝承を行う側は、より実用的なものを求めている事が考えられた。また、どの年代においても「はかた地どりが食卓にのぼるまで」や「はかた地どりソーセージ」などの食品の流通や新しい商品についての情報については求める傾向にあった。

「伝承を受ける側」と「伝承を行う側」での比較を行ったが、子の年代、親の年代、祖父母の年代で食に関する価値観が異なることから、各年代で調査検討する事が必要であると考えられた。したがって、さまざまな角度から情報を提供する今回のような企画は、各世代が何を求めているかを知る有効な手段の一つであることが示唆された。

また、栄養士を目指す学生にとって、食品の生産から消費に至るまでの食に関する様々な調査・発表を行うことにより、食に関する理解が深まり、食育の推進につながったと推察された。

今後、食文化の伝承が、家庭内だけでなくそれ以外の学校、保育所、地域などのあらゆる場所で実施されることで国民の食に関する知識と理解を深め、適切な食生活の実践につながり、健康の維持・増進が期待できると考えられた。

V. 要 約

福岡の食文化の継承を目的に、食教育を受けた学生による地域の特産品「はかた地どり」に関する情報提供、郷土料理の試食会とアンケート調査を実施した。

対象者は、伝承を受ける側の「10～20 歳代」と伝承を行う側の「30 歳代以降」の群に分けて検定を行った。

①鶏料理は、鶏料理の嗜好、頻度に有意差はなかった。「伝承を行う側」「伝承を受ける側」で調理方法に有意差が認められた。

②「はかた地どり」については、知っているか（認知度）、食べた事があるか（現状）、購入（今後）については、「伝承を受ける側」と「伝承を行う側」に有意差が認められた。

③食の情報提供については、食に関する情報の提供の必要性があると思う人が多数であったが、2 割の人が、「必要性と思わない」や「わからない」という人であった。また、「伝承を行う側」が求める情報と「伝承を受ける側」が求める情報に差異がみられた。

謝 辞

本研究調査にご協力いただいた純真短期大学学園祭（食物栄養学科）「食品の流通と消費研究発表会」参加の皆様、学生の皆様にお礼申し上げます。また、「はかた地どり」についてのご指導ご協力いただきました農事組合連合福栄組合の重松国吉様、梶原健二郎様に深謝いたします。

平成 23 年 5 月 28 日 第 5 回日本食育学会学術大会ポスターセッションにて発表した。

引用文献

- 1) 田中平蔵他：食生活指針，(2000)
- 2) 食育基本法（法律第 63 号）：官報号外第 134 号，(2005)
- 3) 内閣府：「食に関する意識調査」，(2005)
- 4) 総務省統計局：平成 20 年家計調査年報，362，(2008)
- 5) 農事組合法人福栄組合：特定 JAS 認定地鶏肉 はかた地どり 福岡県産推奨品
パンフレット
- 6) 中村正夫他：「日本の食生活全集」40 聞き書 福岡の食事，16-19，(1987)