

# 大分県の小学校5年生の郷土料理に関する 認知度・意識調査と食生活状況調査

立 松 洋 子

The Attitudes toward Local Dishes and Dietary Life  
—A survey of the Fifth-Grade Elementary School Children in Oita Prefecture—

Yoko TATEMATSU

## 1 はじめに

朝食抜きや孤食が増え、外食や中食・コンビニ弁当、インスタント食品が重宝される時代になっている。どこでも食に関わる色々な健康情報が入手でき、食品の加工技術・流通が発達したおかげで、食生活に関わる地方の差が少なくなり、全国どこでも、同じ料理を同じ味で食べられるようになった。そのため、郷土料理のように地域性のある料理が家庭で作られなくなっている。それで、郷土料理が今の子どもたちに、どの程度認識されているのか、郷土料理をどのようにとらえているのかを調査することにする。

また、「食育」においては、郷土料理の伝承は、日本独自の文化・食生活の理解を深めるために重要であるといわれて食育基本法や学校給食法で基本施策が出されている。郷土料理の伝承・普及は、現在取り組まれている地産地消の原点でもありと考えられる。地元で生産された物を使って地元の風土に合わせ調理して食べる。まさにその郷土料理がどの程度知られ食べられているか把握し、子どもたちの食育推進のための「郷土料理の指導方法はどのようにあるべきか」という「食に関する指導」の指標としたいと考える。

郷土料理の伝承には家庭、地域や学校（学校給食）が関わっていると予想されるので、家庭、地域、学校が郷土料理の伝承や食育に関わってきた様子がこの調査で把握できると考える。

大分県では今年平成19年4月から栄養教諭が7名配置されたが、この調査は、栄養教諭の活躍が始まる前であることを考慮し調査する。

## 2 調査方法

大分県では地形や気候の特徴から七つの区分に分けられ（図1）、それぞれ独自の郷土料理が発達していると考えられる。

以下具体的な調査内容

- 1) 各地方の郷土料理をどの程度認識しているのかを確認するために、料理の種類を5項目（ご飯もの・汁物・麺類・おかず・おやつ）に分けた。さらに具体的に34種類の地域性のある料理名を掲げ認知度を調査した。それぞれの郷土料理を誰が作ってくれたかを質問した。
- 2) 郷土料理の印象（体によいと思うか・身近な料理と思うか・おいしいと思うか）
- 3) 郷土料理を食べる割合
- 4) 郷土料理は伝えていくべきか
- 5) 郷土料理を作れるようになりたいか

子どもの食生活事情が郷土料理の認知度や意

識度に関わっていると推定されることから外食の回数、果物摂取の回数、芋類・豆類の摂取等の調査を、一緒に調査することで現代の子どもの食生活の実態を深く理解することができる。なお、果物は、大分県果実指導課の調査から若い人の果物離れが進み、0-157の発生で学校給食に生の果物の献立の頻度が減り、学校給食の現場から果物の皮を剥いて食べることを知らない児童も見られる。芋類や豆類は農耕民族である日本の食文化の原点でもある。米に次ぐ主食作物でもある。大分県や各県でも郷土料理に良く用いられる食材料であり、現代栄養素の不足気味である食物繊維を多く含む食材であるので、栄養バランスには欠かせない食材であることから調査の対象とする。

6) 外食をしますか

7) 芋類や豆類を食べますか

8) 果物を食べますか

アンケートの実施学校は、その地域での大規模・小規模、山間部、海岸部の学校を選び、異なった環境の児童を選択した。平成19年1月に県下の1,600人程度(1,437人回収)の小学5年生を対象にアンケート形式の自己記入法で調査し、同時に保護者にも類似アンケートを一緒に記入調査した。調査の7地区の内訳は次の通り

である。

1	国東半島	167人
2	大分	661人
3	豊後水道	209人
4	宇佐	150人
5	日田	56人
6	くじゅう高原	122人
7	祖母傾山系	72人
	合計	1,437人

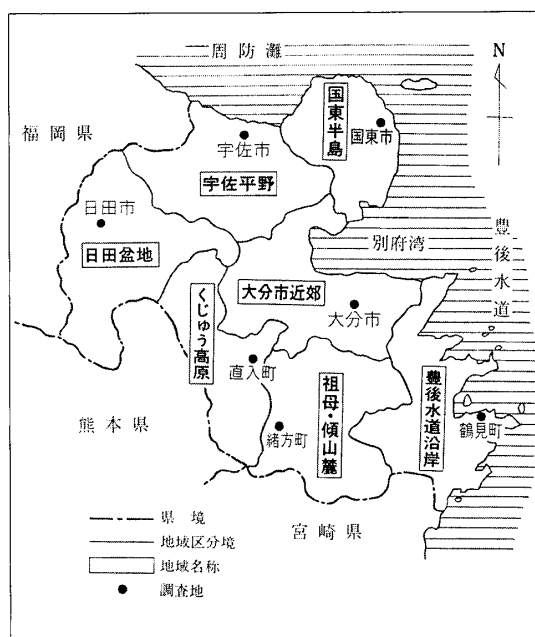


図1 大分の地域区分と地域名称

郷土料理の認知度(人数)と食べた場所(複数回答)

料理名	食べた人	食べた場所				
		学校で食べた	祖母が作った	母が作った	その他	外食
ご飯						
ひじき飯	1,103	612	223	521	54	7
しいたけ飯	479	122	153	209	44	31
高菜ご飯	1,031	343	217	545	62	89
ムカゴご飯	111	13	46	51	10	5
とりめし	1,330	492	369	735	153	237
黄飯	152	90	24	37	10	9
太刀魚寿司	142	10	37	30	20	64
あじ寿司	646	23	229	151	113	235
茶台寿司	25	2	4	9	4	6
物相寿司	23	2	5	11	2	4
りゅうきゅう	654	29	222	360	95	77
さつま	232	52	80	95	36	24
うれしの	36	4	9	16	4	3
あつめし	74	8	16	39	5	8

料理名	食べた人	食べた場所				
		学校で食べた	祖母が作った	母が作った	その他	外食
汁もの						
蟹汁	485	28	157	209	57	107
無塩汁	52	4	19	28	4	2
鴨汁	287	37	65	156	21	37
けんちん汁	1,138	624	333	537	42	21

料理名	食べた人	食べた場所				
		学校で食べた	祖母が作った	母が作った	その他	外食
麺類						
だんご汁	1,358	689	487	784	91	92
ほうちよう	144	35	57	79	11	14
ごまだしうどん	273	75	67	114	26	55
いもきり	72	7	28	21	13	10

料理名	食べた人	食べた場所				
		学校で食べた	祖母が作った	母が作った	その他	外食
おかず						
とりてん	1,348	463	306	909	161	409
がめに・にぐい	526	135	193	325	90	19
田楽	260	27	39	125	16	89
ぎすけ煮	52	35	4	6	7	0
きらすまめし	37	7	16	10	5	4
柿なます	89	8	44	39	6	6
こねり・オランダ	169	12	88	88	10	4

料理名	食べた人	食べた場所				
		学校で食べた	祖母が作った	母が作った	その他	外食
おやつ						
じりやき	287	30	146	112	46	10
やせうま	1,241	613	461	647	138	122
ゆでもち	808	97	307	275	155	148
かぼすゼリー	952	645	50	75	121	144
かんからもち	188	22	75	38	49	30

郷土料理の認識度 (人数)

郷土料理の意識	思う	普通	思わない
郷土料理は体によいか	835	544	23
郷土料理は身近な料理か	435	800	152
郷土料理は美味しいか	839	511	43

郷土料理を食べる割合	毎日	1週間に1回	月に数回	ほとんど食べない
	21	269	849	212

郷土料理を伝えていきたいか	非常に思う	思う	普通	思わない	全く思わない
	232	540	548	54	25

郷土料理を作れるようになりたい	非常に思う	思う	普通	思わない	全く思わない
	243	458	504	136	64

外食をしますか	毎日	1週に数回	1ヶ月に数回	1年に数回	ほとんどしない
	3	103	873	355	73

おうちで芋やまめをたべますか	毎日	1週間に1回	1ヶ月に数回	ほとんど食べない
	69	569	602	175

おうちで果物をたべますか	毎日	1週間に1回	1ヶ月に数回	ほとんど食べない
	327	762	270	61

3 大分県の郷土料理の特徴

大分県は小藩分立の気質のため、各藩がそれぞれ独自に郷土料理を発展させていった。また、山や川が多く物流が不便な事情があり、地域独自の食文化が栄えたと考えられ、県内全体で食べられている郷土料理はあまりなかったのではないかと考えられる。

一般的に大分県内どこでもとれるサツマイモなどの芋類を主としていろいろな料理が発達している。サツマイモは荒れたやせた土地でも良くできることから米のとれない海岸線には良く作られている。(図表2) また、米が良く収穫される宇佐平野で米を素材とした郷土料理が作られている。山間部では山菜や芋、豆、野菜を使った料理や野鳥や猪や鹿等を素材にしている。国東半島の海岸線では海老や蛸や太刀魚、日出や杵築湾では、城下カレイや鯛を代表とす

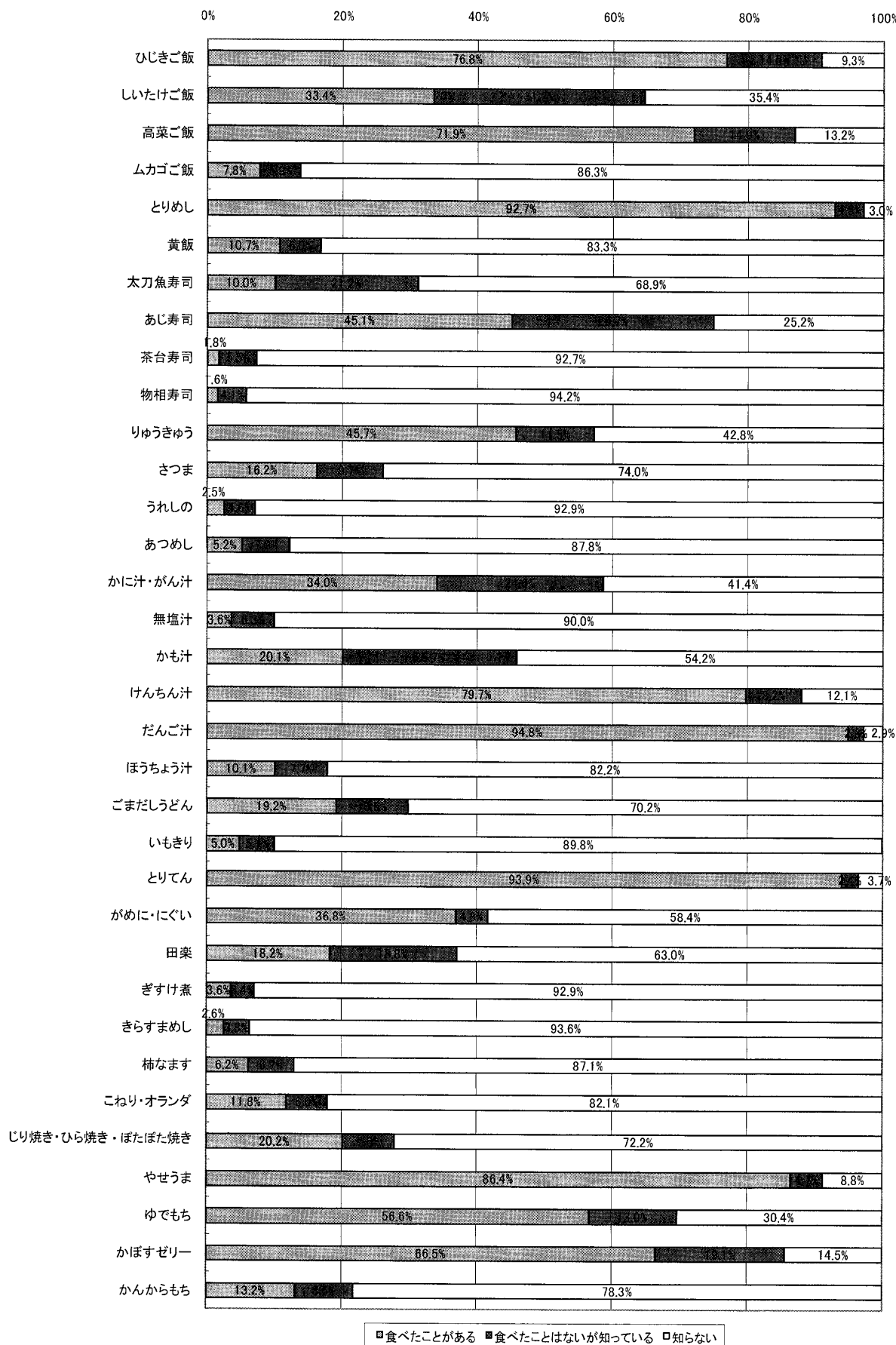
る魚、別府湾の烏賊、豊後水道沿岸の関サバ、関あじなどを代表とする多種類の魚介類が水揚げされている。調理方法は同じ魚の醤油漬けであっても、魚の種類と地域が異なると料理名も異なり、「うれしの」「あつめし」「りゅうきゅう井」「ひゅうが」とよばれている。

また、汁物でも、川では川蟹の汁、海の方では無塩汁(海の魚を使ったもの)、山間部で野菜や特に根菜を使ったけんちん汁、猪や鴨や野鳥などを入れた汁がある。

昔は、大分県は貧困な県だったと考えられるので、素材を大切に調理技術や調理時間も短縮する合理的な料理方法で、包丁を使わずに麺を作るやせうま、だんご汁は、さらに仕事時間を有効に使うため短時間で作るため、手で延ばし、その麺を手で2つに裂き細くし、火の通りを良くする工夫がされている。また、米の収穫が少ないため、平等にご飯を分けるために物相寿司にみられる、物差しを当てたように厚さと

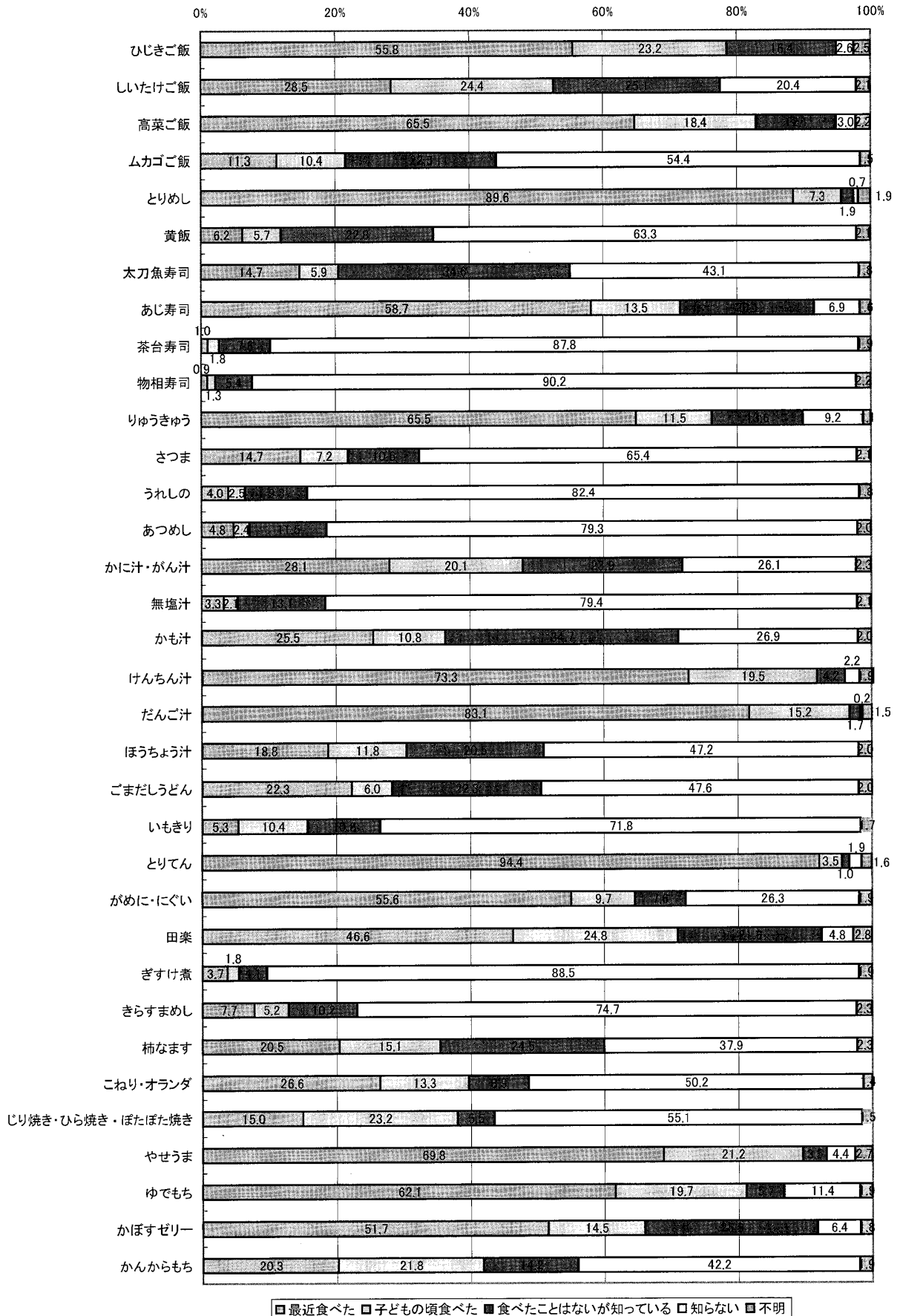
全料理の認知度 (子ども)

n=1428



全料理の認知度 (保護者)

n=1241



幅を均等に切り分け不平等にならないようにする工夫がされている。

日田地域は、天領と呼ばれ、幕府の直轄地でもあったため大分県の中でも「食文化」において特徴がある。今でも、大名の贅沢な料理や商人の贅沢な文化が雛飾り、日田地方の「たらおさ」（お盆に作られる。鱈の骨をもどして煮込む料理）に見られるように、京都料理の、干したニシンで作られる「いもぼう」と似ているところがある。京都と同じように海が遠いため乾燥した魚を使う料理が発達している。また、県内の美味しい水と米は、酒造業を発展させ、今の大分の美味しいお酒があると考えられる。

お菓子は、それぞれの地域で特徴あるお菓子（おやつ）が生まれ、小麦粉や芋、豆や高価な砂糖を使ったものが多い、小麦粉を薄く焼き黒砂糖を巻く「じり焼き」、「ほたほた焼き」など、地域で呼び方が違っている。また、サツマイモをころ切りにし小麦粉でつなぎ、蒸して作る「石垣もち」「石垣まんじゅう」がある。また、寒天はテングサから作られているため海岸部では、お祝いの席や仏事、おやつに寒天やようかん類が用いられている。特に、佐伯地域の海岸沿では、「につけ寒天」が作られている。このような影響から、臼杵や竹田の名産のカボスを利用したカボスゼリーが考案されたと推測できる。

また、お菓子は油で揚げる菓子はあまり食べられていないようである。神饌料理に見られる唐菓子のような物があまりないようである。大分県ではあまり油の原料になる植物を生産しなかったのではと考えられる。大分県の城下町では、お茶菓子や独特な菓子も発達している。特に中津の「けんちん」というお菓子は少々特殊である。

大分県は、前知事平松守彦氏の「一村一品」の県でも知られているように、昭和50年代に各地で地産地消を取り入れた料理が開発され、それから新しい郷土料理が多くなっている。郷土料理とは何かといわれれば、地元の食材を使って受け継がれて食べられている料理と判断していいのではないかと思う。大分特産のカボスゼ

リーだが、今では学校給食や市販で誰もが食べていて新しいようだが、郷土料理としては30年間食べ続けられている。

現在、本県で知名度が高い郷土料理は、とりてん、だんご汁、やせうま、関サバ、関あじ、城下かれい等ではないかと思われる。しかし、大分県の代表とする郷土料理は何かと尋ねられても、大分県全体の郷土料理は、小藩分立の影響が強いためこれというものがない。調査をするに当たり、どれを郷土料理にあげて調査するか迷ってしまうが50年ぐらい前から食べられて現在も各地で食べられている物を取り上げ、地域性がやすい郷土料理を選んで調査の対象としている。

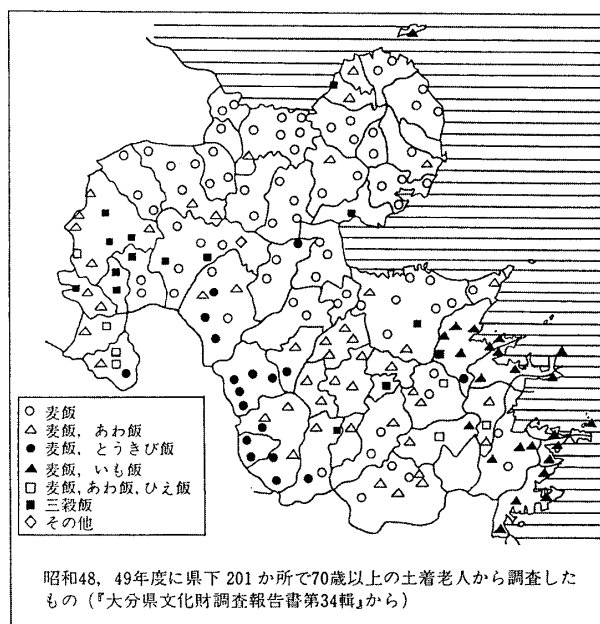


図2 大分県の主食の分布図

#### 4 結果考察

ご飯もの（14種類）について ひじきご飯・椎茸ご飯・高菜ご飯・ムカゴご飯・とりめし・黄飯・太刀魚寿司・あじ寿司・茶台寿司・物相寿司・りゅうきゅう（丼）・さつま・うれしの・あつめし

全県でひじきご飯は食べたことがある者が（1,103人・77%）多く、学校で食べた者が（612人・43%）他のご飯類を学校で食べたと答えた者と比較し一番多い。全県で、とりめしを食べ

たことのある者は(1,330人・93%)と、最も多く、学校で食べた者(492人・25%)よりは、祖母や親(1,102人・55%)から食べさせてもらった者の方が多い。2番目に多い高菜ご飯は(1,031人・72%)給食で食べた者(343人・27%)より祖母・親が作った物を食べた者(762人・60%)の方が多い。大分県の名産椎茸を使った椎茸飯は食べたことのある者(479人・33%)は意外に少なかった。

これらのことから、給食でよく食べられている理由としては、材料が手軽に入手できやすいことや給食室での調理作業が簡単な料理が多いことが考えられる。また、保存性の高い乾物や漬け物を利用した料理で衛生管理がし易い物が給食で提供され、県の全地域で食べられていると考えられる。とり飯は大分県の7区分地域どこでも80%以上の者が食べている。椎茸飯については、椎茸があまりにも身近すぎてなのか、椎茸だけのご飯を食べていないためなのか、椎茸飯を食べていると判断できにくいいためか嗜好の面からか大分県の7地区で食べられていない結果である。

あじ寿司は(646人・45%)、外食やその他で(348人・46%)食べた者の割合が多い。太刀魚寿司もあじ寿司と同じような傾向である。両方とも生ものなので給食には出せないが、外食や市販で販売されていることからまあまあ食べられていると考えられる。

ムカゴご飯・黄飯・茶台寿司・物相寿司は「食べたことがある」と答えた者は非常に少く、ムカゴご飯は大分、くじゅう高原、祖母地区で食べられ、家庭で作られているようである。黄飯は豊後水道の臼杵の代表的な郷土料理だけに、分後水道地区で食べられて、学校で食べた50%が答えていることから、学校給食で郷土料理として子どもに提供されたことがうかがえる。茶台寿司・物相寿司では学校給食で食べた者は少ない。大分県の7地域の中で日田地区では食べられていない結果である。

りゅうきゅう(丼)・あつめし・さつま・うれしのは、同じ調理方法の料理で、近海の海でとれる新鮮な魚を刺身にして生のまま醤油に付

け込みご飯にのせて食べる料理で、地域によって呼び方が違っている。りゅうきゅう、さつま、あつめし、うれしのの順に食べられている。りゅうきゅうは宇佐・日田地域で食べられているが、20%以下で、県全体では(645人・45%)まあまあ食べられている。さつまはよく食べられている豊後水道や日田地区でも25%、全県では20%以下である。うれしのは国東地区、あつめしは豊後水道地区で10%以下だが、他の地域よりも食べられている。このように、県全体で食べられることがなく、それぞれの料理には地域性が見られる。

#### 汁物(4種) 蟹汁・無塩汁・かも汁・けんちん汁

蟹汁を食べたことがある者は(485人・34%)いるが、蟹汁を学校で食べた者は(28人・5%)大変少ない。無塩汁を食べたことがある者は(52人・4%)で大変少なく、無塩汁を学校で食べた者(5人・7%)も大変少ない。かも汁を食べたことのある者は(287人・20%)あまり多くなく、学校で食べた者(37人・12%)もやや少ない。けんちん汁を食べたことがある者は(1,138人・80%)大変多く、学校で食べた者も(624人・40%)多いことは、つまり給食の献立によく出されているからである。

郷土料理の汁を調査するにあたり、大分の地形から河川の近くで蟹汁が食べられ、山の中ではかもやほろほろ鳥、イノシシ汁などが食され、海辺では無塩汁といって海でとれる魚の汁が食され、山村では野菜やしいたけや豆腐や油揚げの材料を使うけんちん汁が食されていると思われる。実際に学校給食でけんちん汁だけが全県で80%の子どもが食べられているように、学校給食でだされた郷土料理が子どもへの認知度を高めていることから学校給食の影響は大きいといえる。

#### 麺類(4種) だんご汁・ほうちょう汁・ごまだしうどん・いもきり

だんご汁を食べたことのある者(1,358人・95%)は、ほぼ全県で食べられている。特に学校で食べた者(689人・32%)と祖母(487人・23%)・親(784人・37%)の割合では、学校給



食の影響が大きいが祖母・親からの影響も大きい。だんご汁の認知度が95%と高いのは、家庭と学校での両方の影響があると考えられる。他の麺料理も家庭や学校で作られている料理の方が認知度が高くなると考えられる。

ほうちよう汁は当時、貴重なあわびの内臓に似せてきしめんのような麺を仕上げた料理であるが、全県(144人・10%)でもあまり知られていない結果である。食べたことのある者は親・祖母(合計70%)から作ってもらったようである。ごまだしうどん(273人・19%)は、あまり食べられていないが豊後水道地区の名物料理でもあるため、豊後水道で食べたことのある者(113人・55%)は他の地域と比べて多い。また、学校と家庭の影響も大いにあると考えられる。

いもきりは、いもの粉で麺が作られている料理です。食べたことがある者(72人・5%)は少ないが、国東地方や姫島の料理なので、国東地区は(22人)他の地域より少し食べた者は多い。また、学校より祖母や親が作っていることから家庭の影響が強く関わっていると考えられる。

だんご汁のように、大分県の95%の者が食べたことがある郷土料理からいえることは、家庭・学校・地域の連携は郷土料理の伝承への影響が大きいと考えられる。

おかず(7種) とり天・がめに(にぐい)・田楽・ぎすけに・きらすまめし・柿なます・こねり(オランダ)

とり天を食べたことがある者(1,348人・95%)は大変多い。がめに・にぐいを食べたことがある者(526人・37%)、田楽を食べたことがある者(260人・18%)、こねり・オランダ(169人・12%)、柿なますを食べたことがある者(89人・6%)、ぎすけにを食べたことがある者(52人・4%)、きらすまめしを食べたことがある者(37人・3%)、の順に食べられていない。

とり天は94%の者が食べたことがある大分県の郷土料理で、学校で33%・祖母や親で63%・外食28%で、学校よりも家庭や外食の影響が大

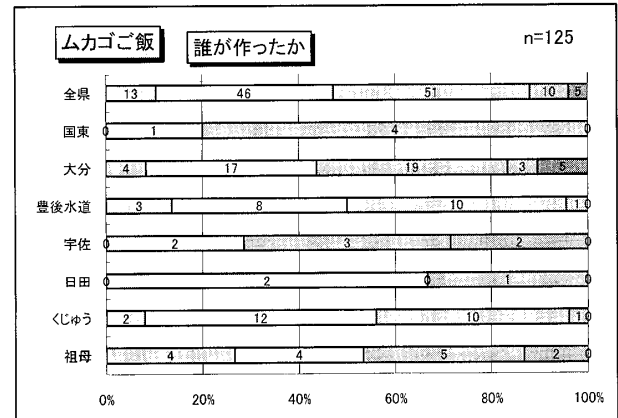
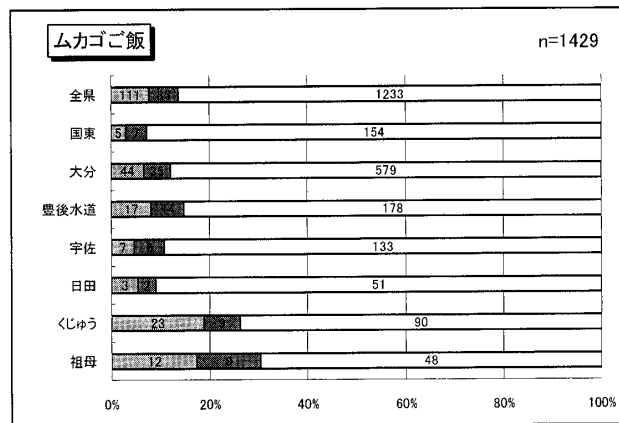
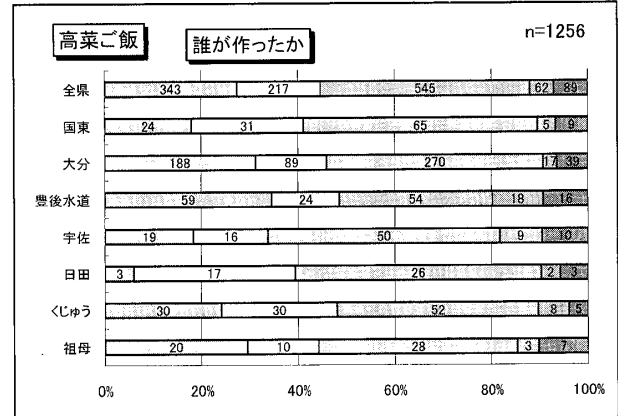
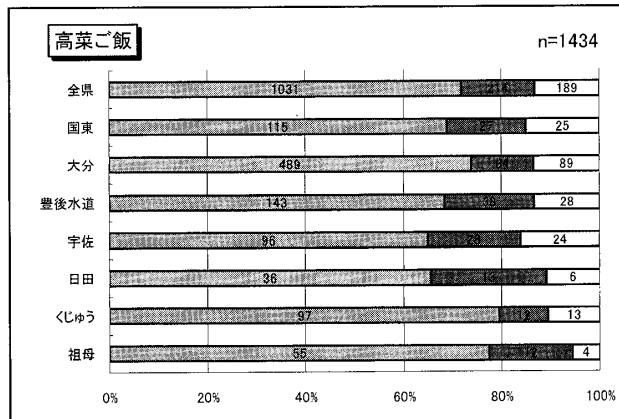
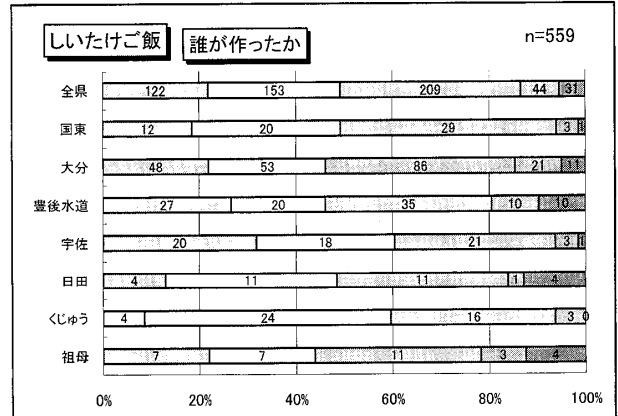
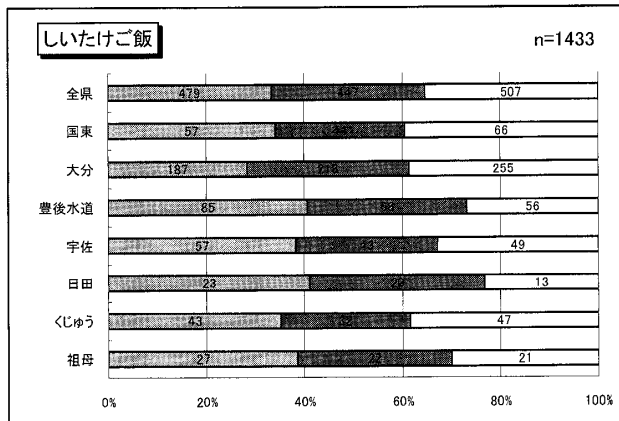
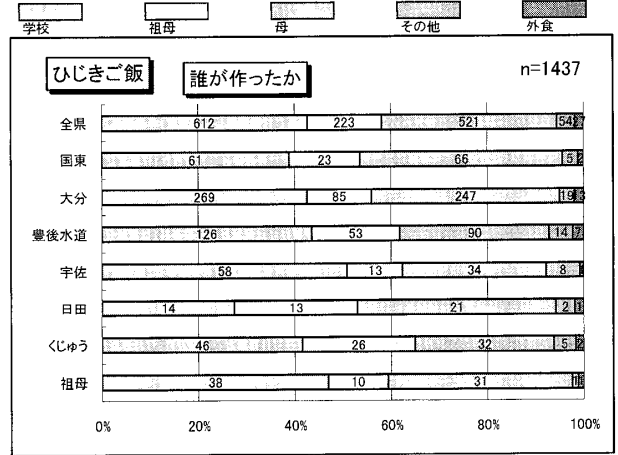
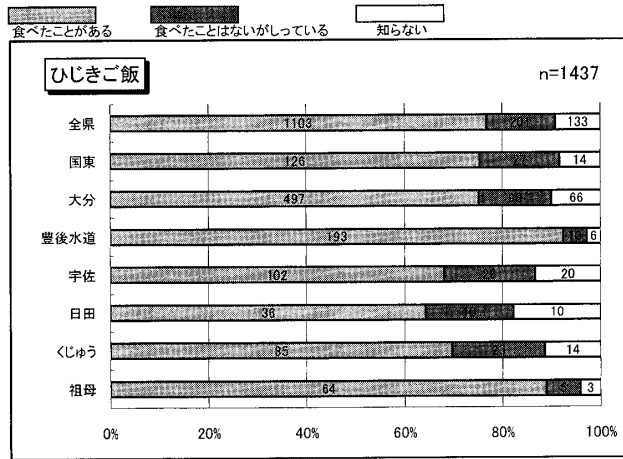
きい。きらすまめしは、食べた者の中で8%が学校・30%が家庭で、ぎすけ煮は67%が学校・20%が家庭で食べている。大分の郷土料理であるにもかかわらず食べられていないぎすけ煮のように、あまり食べられていない郷土料理でも学校で(67%)食べた者が多いのは、学校給食で提供されている影響である。このように学校給食で提供されることは知名度に影響していることがわかる。

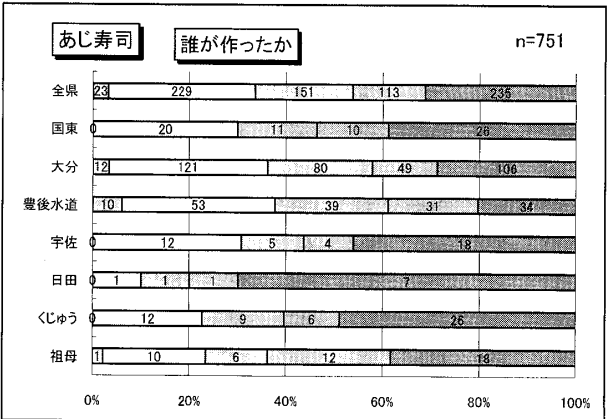
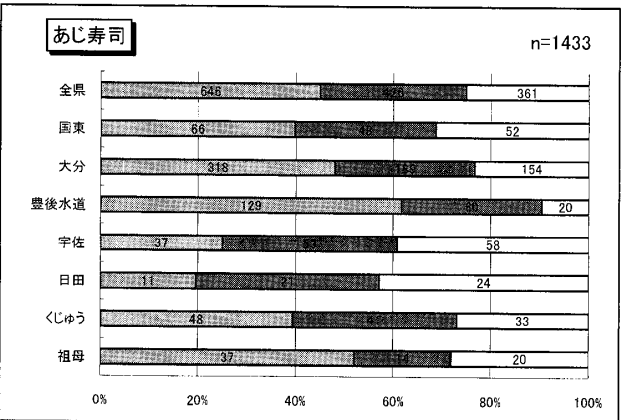
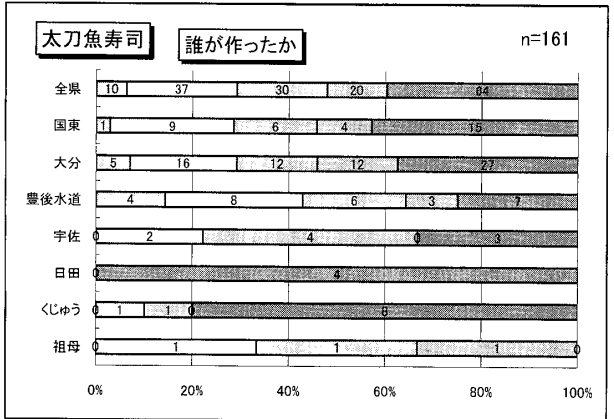
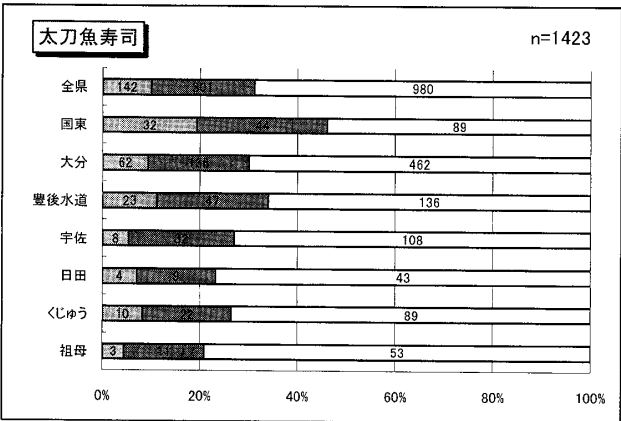
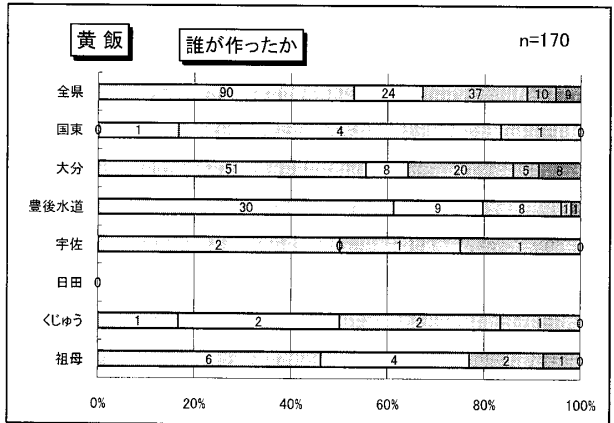
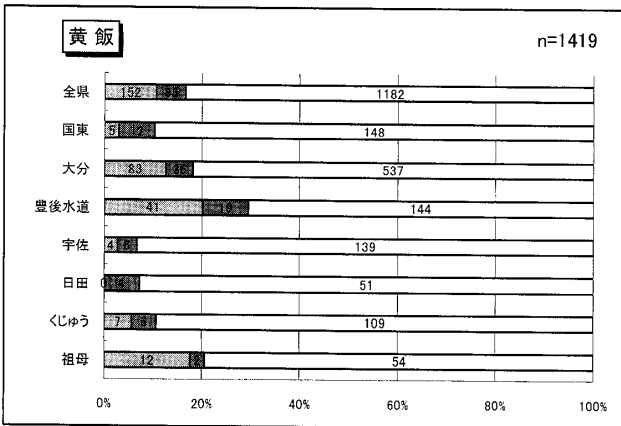
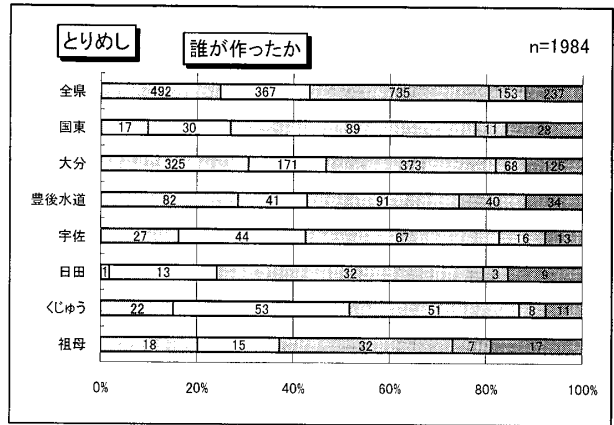
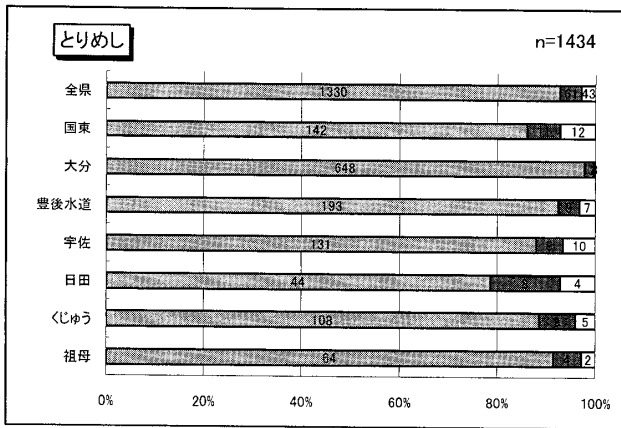
おやつ(5種) じりやき(ひら焼き・ぼたぼたやき)・やせうま・ゆでもち・カボスゼリー・かんからもち

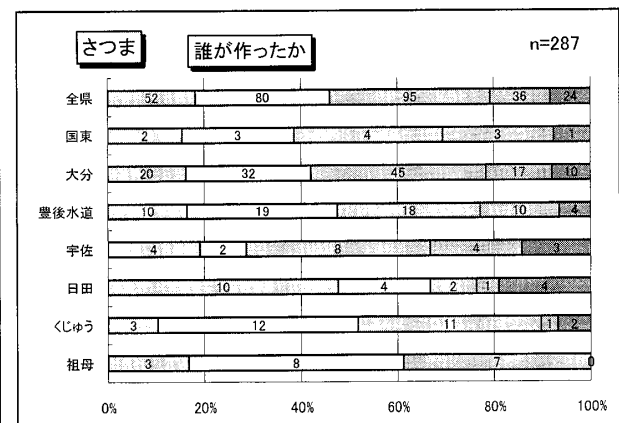
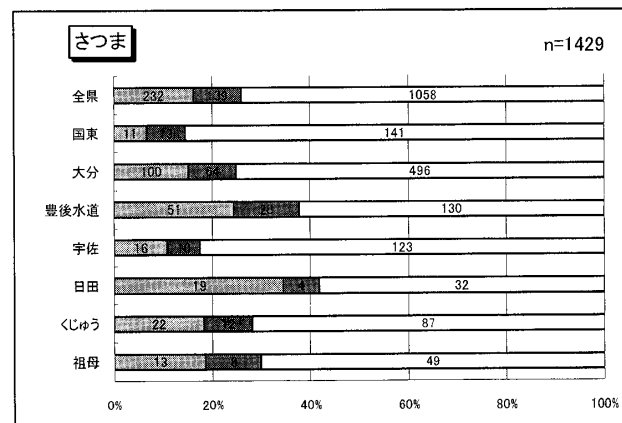
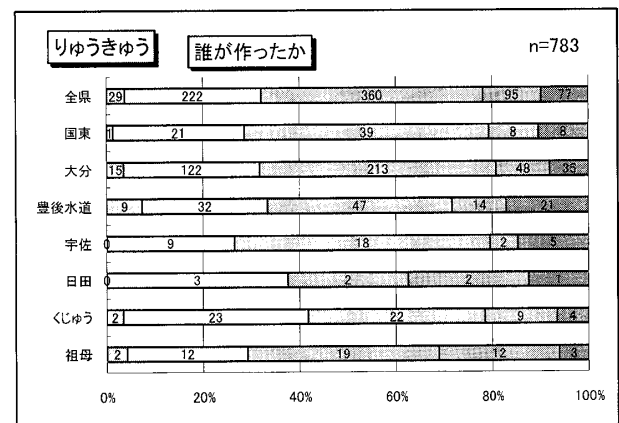
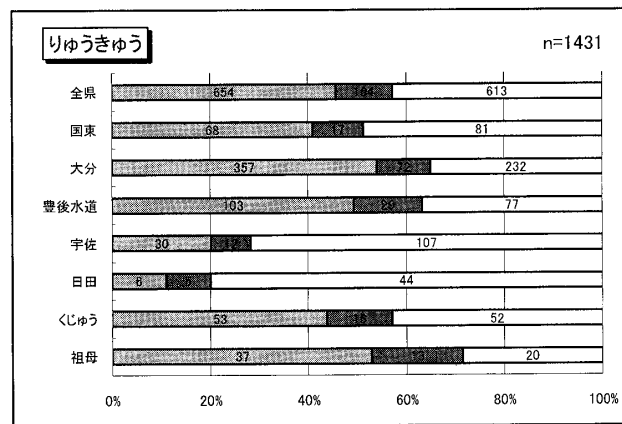
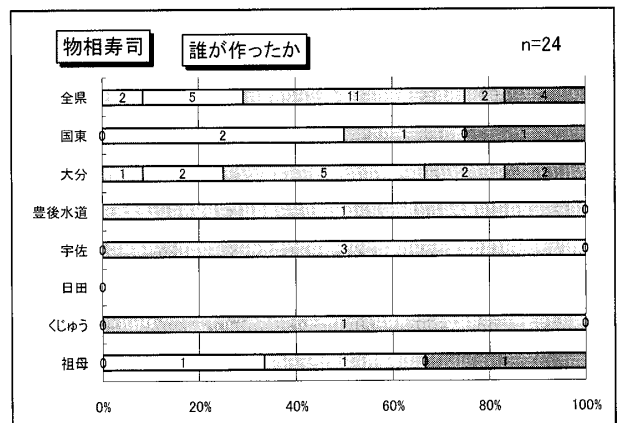
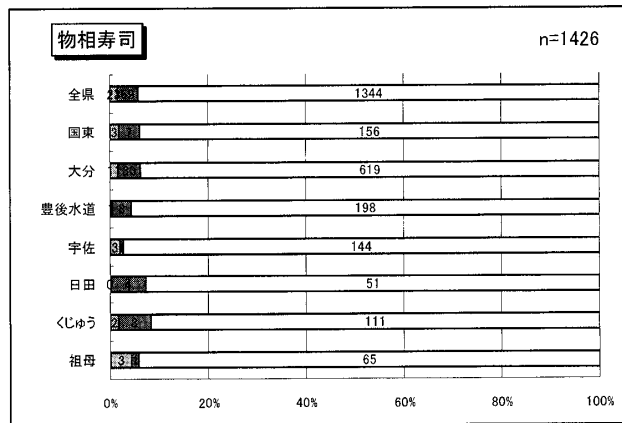
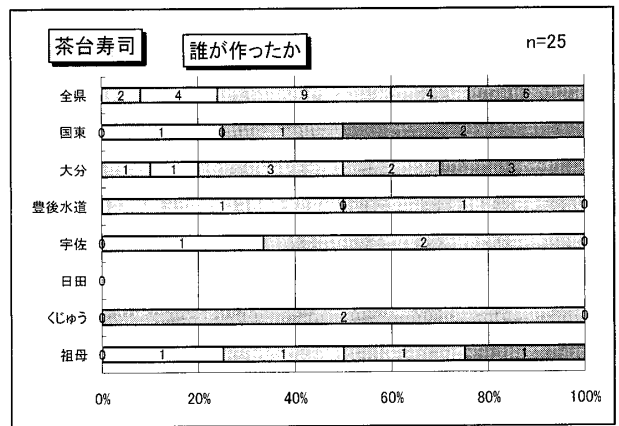
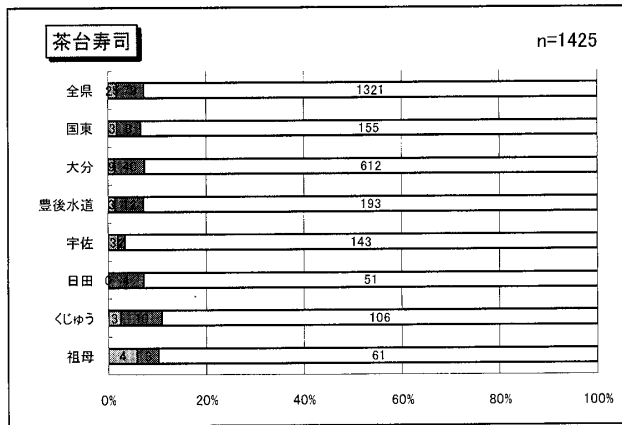
じりやき(ぼたぼたやき)を食べたことのある者(287人・20%)、やせうまを食べたことのある者(1,241人・86%)、ゆでもちを食べたことのある者(808人・57%)、カボスゼリーを食べたことのある者(952人・67%)、かんからもちを食べたことのある者(188人・13%)、では、やせうまが一番多く、カボスゼリー、ゆでもちと続いている。

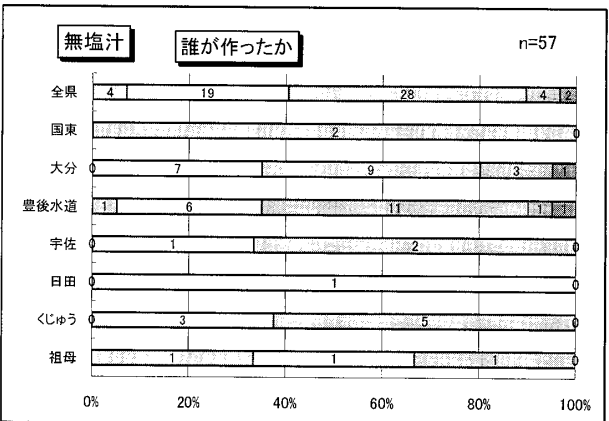
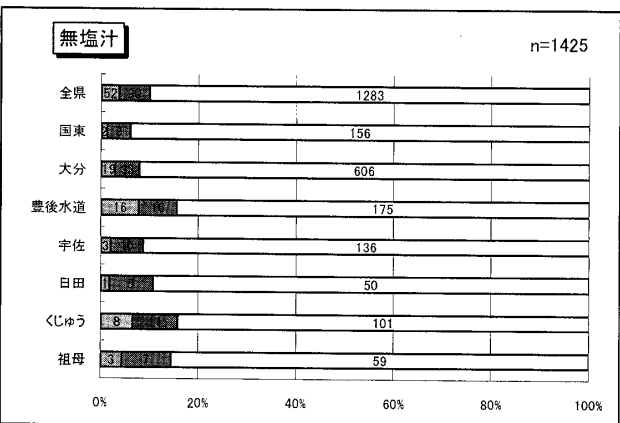
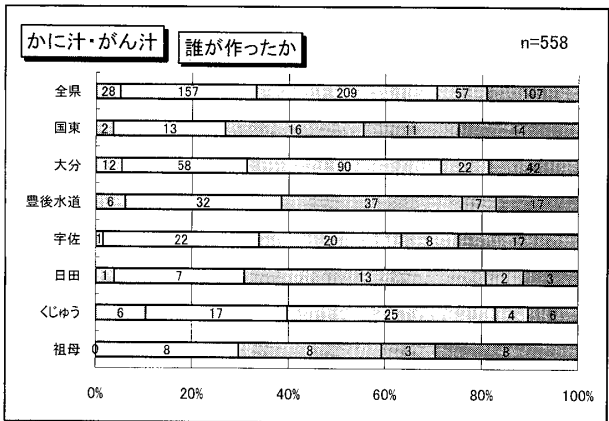
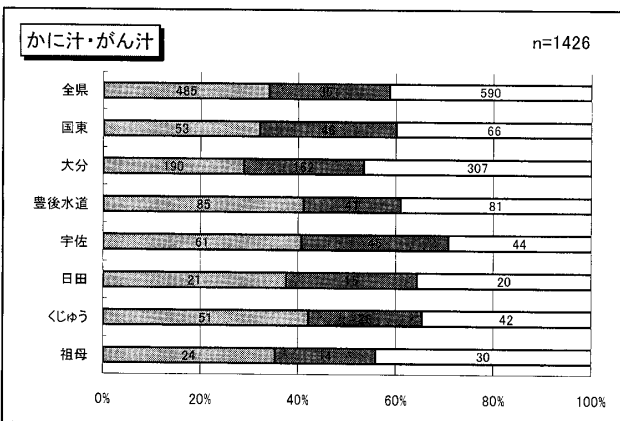
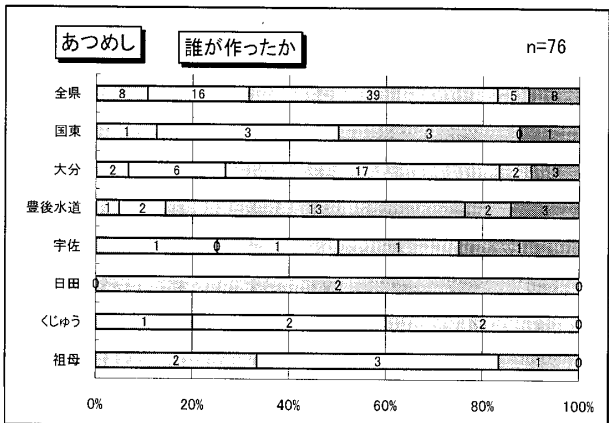
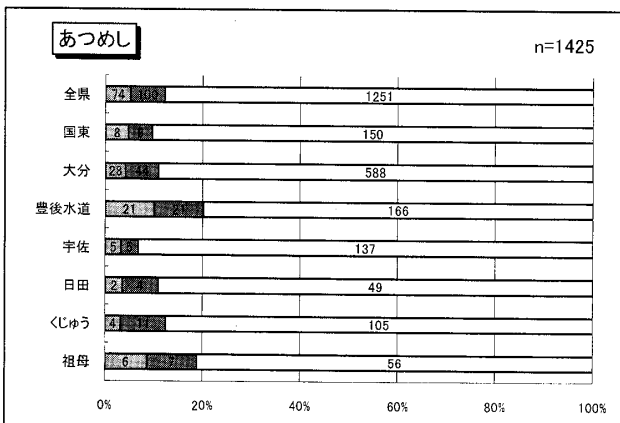
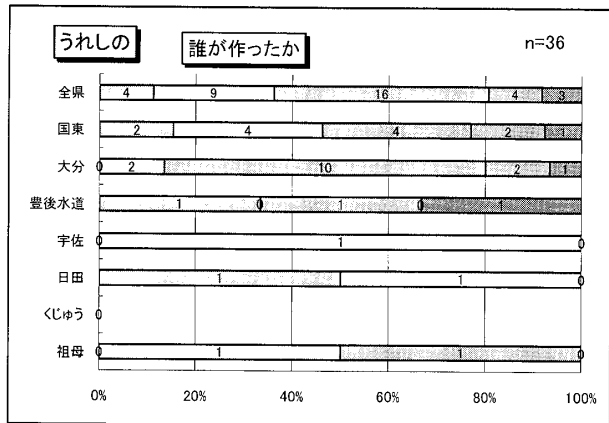
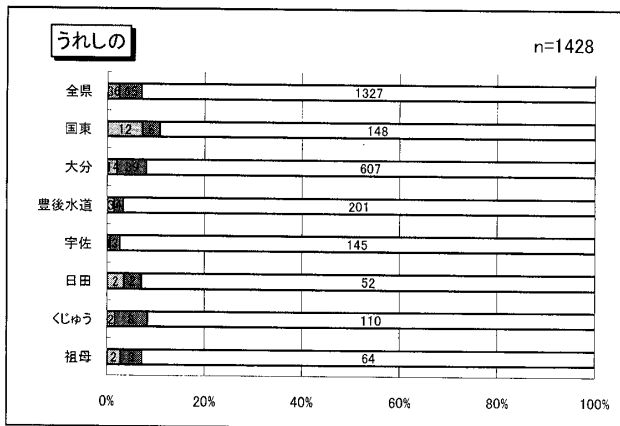
やせうまを食べた者が1,241人そのうち学校で食べた者(613人・31%)祖母(461人・23%)親(647人・33%)が均等であるのに対し、カボスゼリーは952人そのうち学校で食べた者(645人・62%)がずば抜けて多い。ちなみに祖母(50人・5%)親(75人・7%)は少なく、外食(148人・15%)で、まあまあ食べられている。

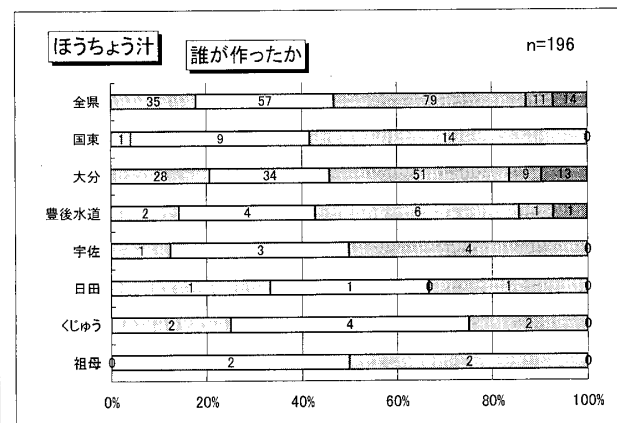
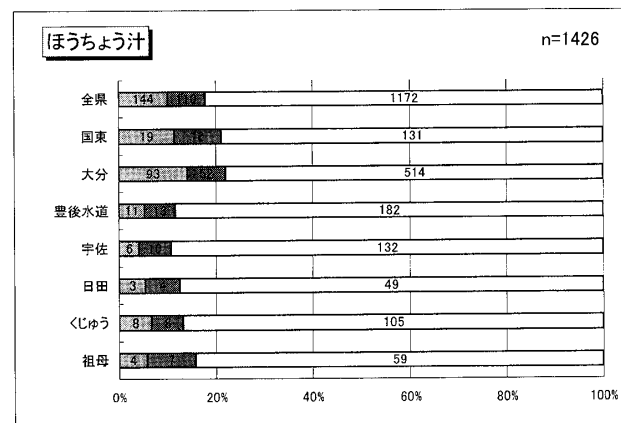
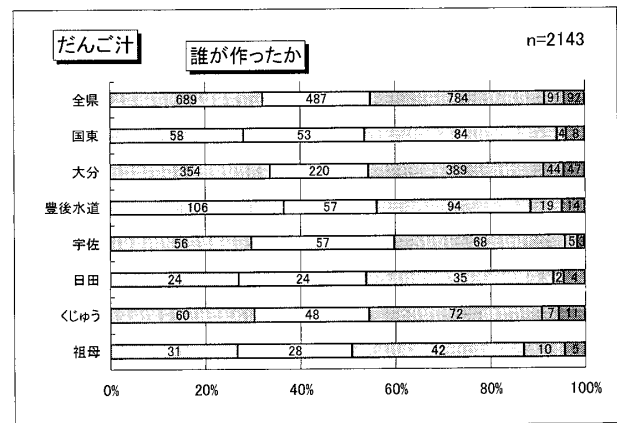
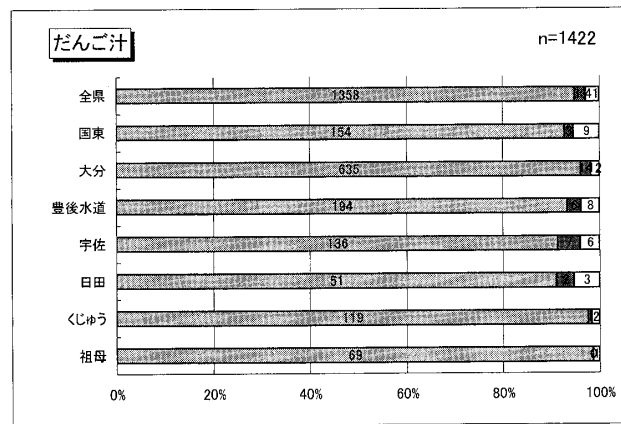
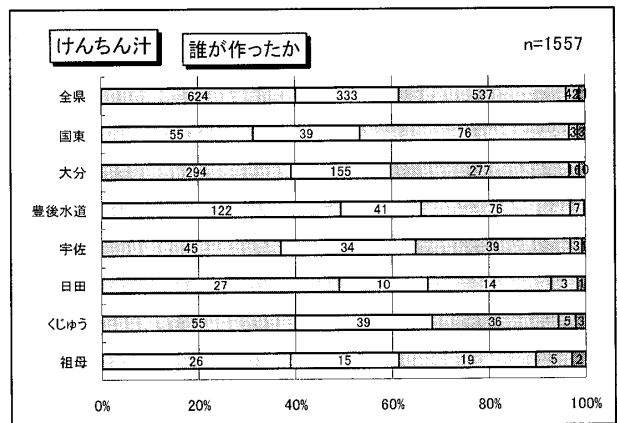
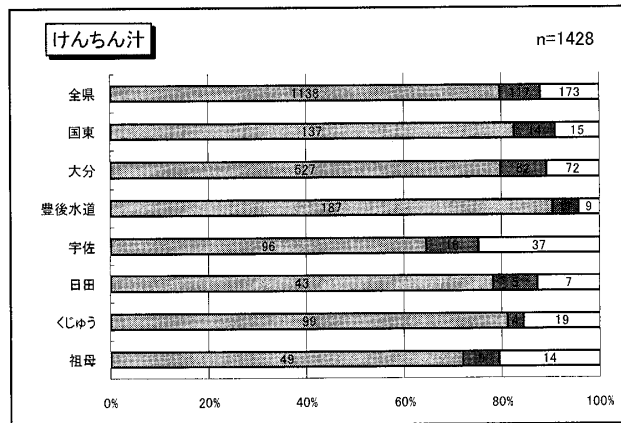
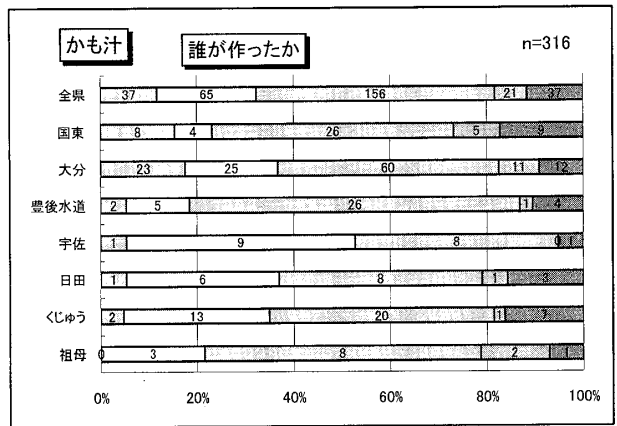
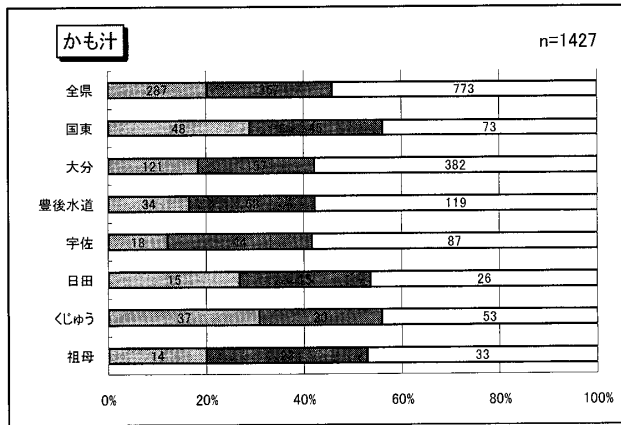
やせうまは学校ほかに祖母や親からの影響があり、カボスゼリーは学校給食で提供されることが多く、また外食でも食べられていることで認知度が高い。外食で食べられているおやつとしてはゆでもち(148人・15%)も同じである。知名度は、かんから餅やじり焼き(ひら焼き・ぼたぼた焼き)が10~20%、ゆで餅は60%である。全体的に、かんから餅、ゆで餅、じり焼き(ぼたぼた焼・ひら焼き)やせうまの4種は親や祖母の家庭の影響が強いと考える。

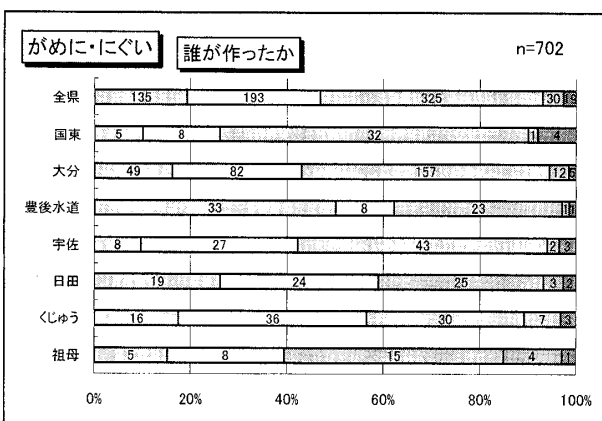
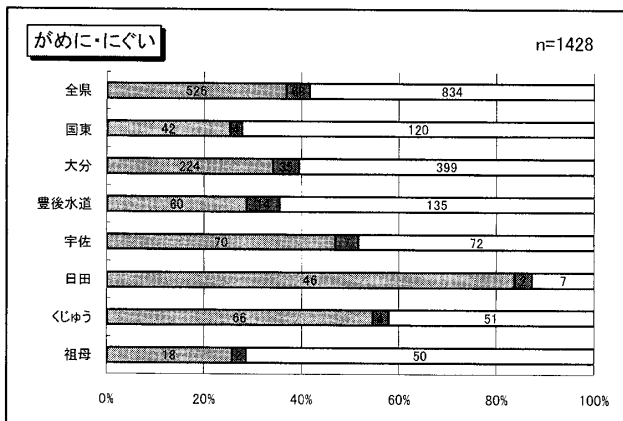
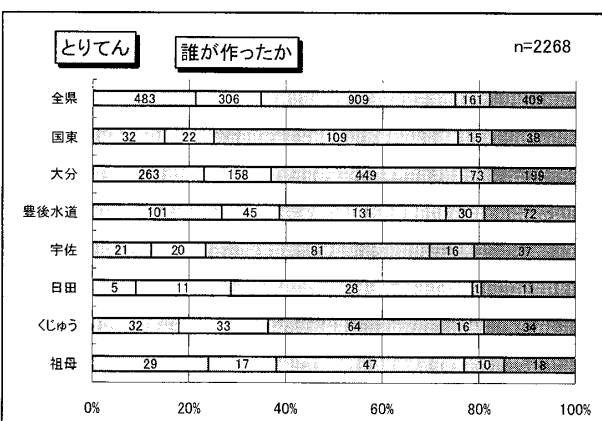
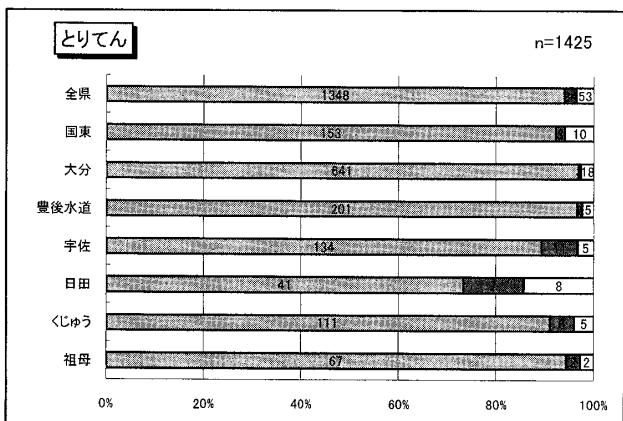
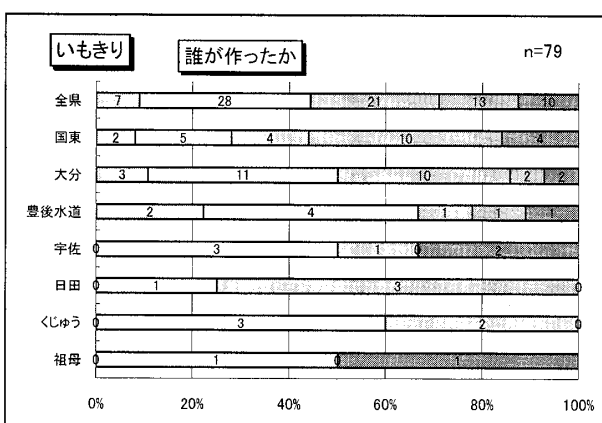
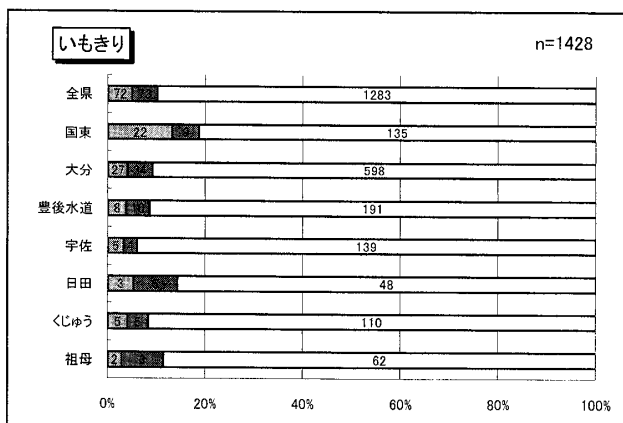
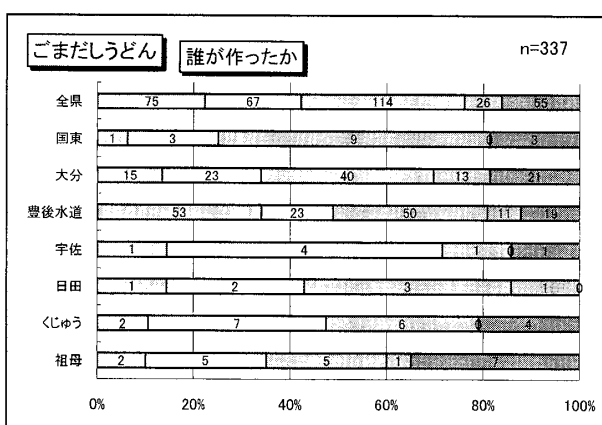
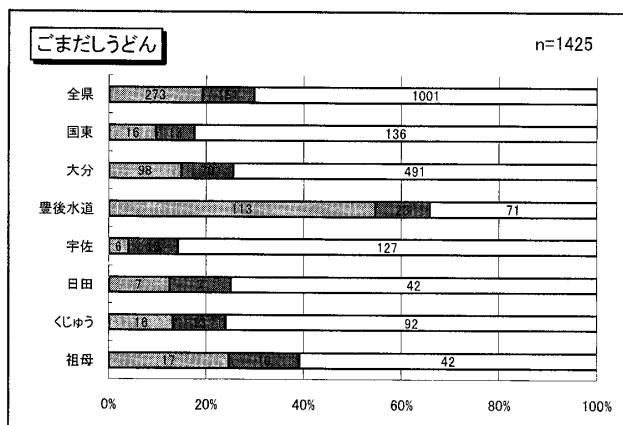


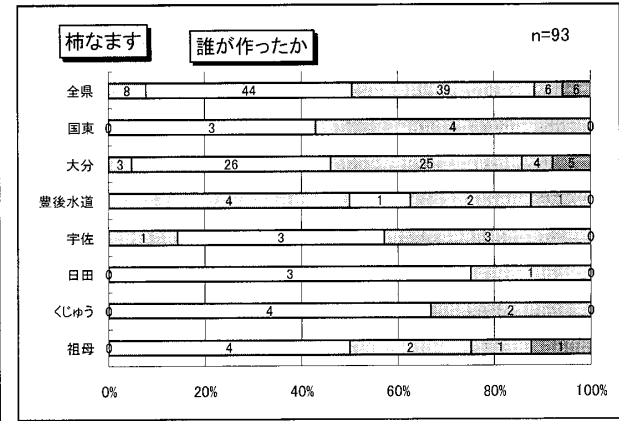
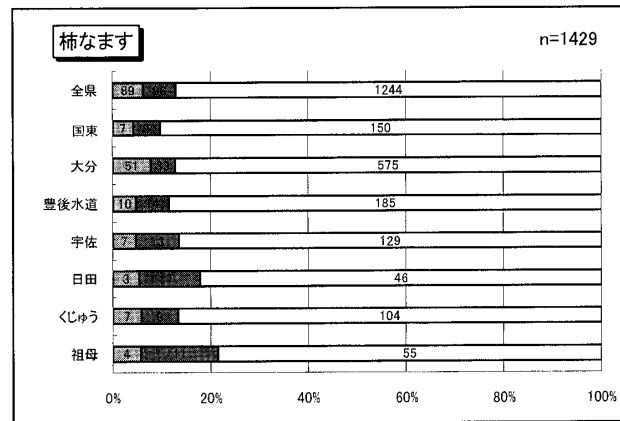
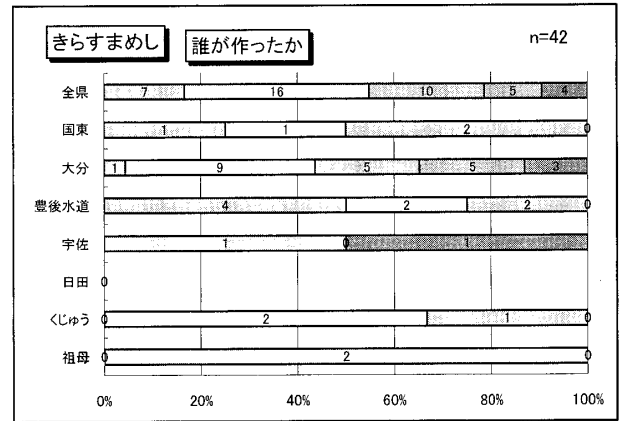
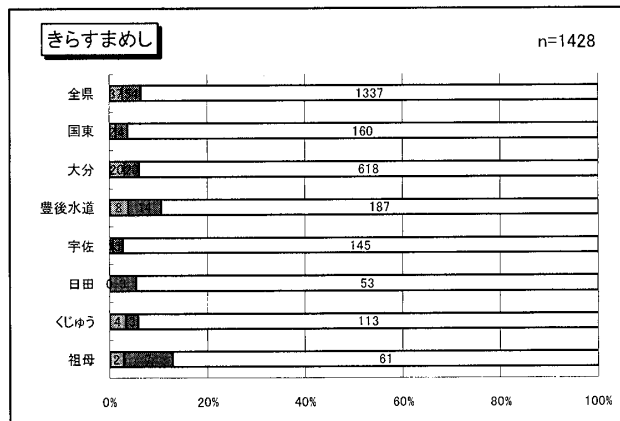
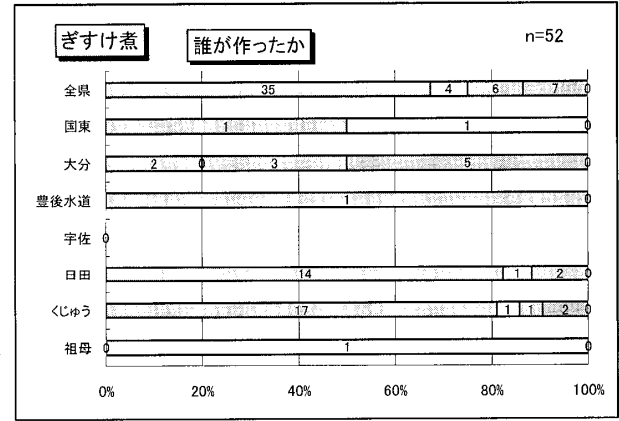
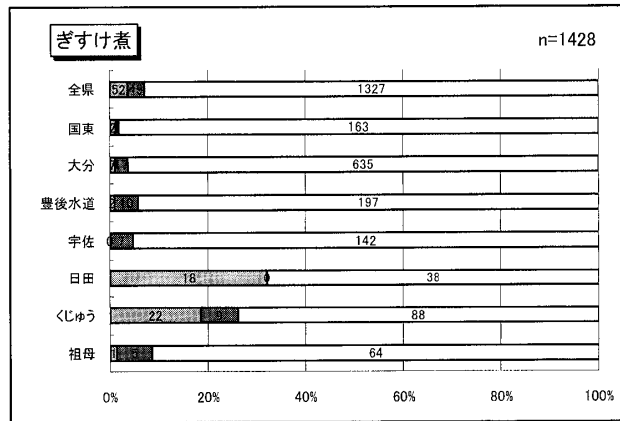
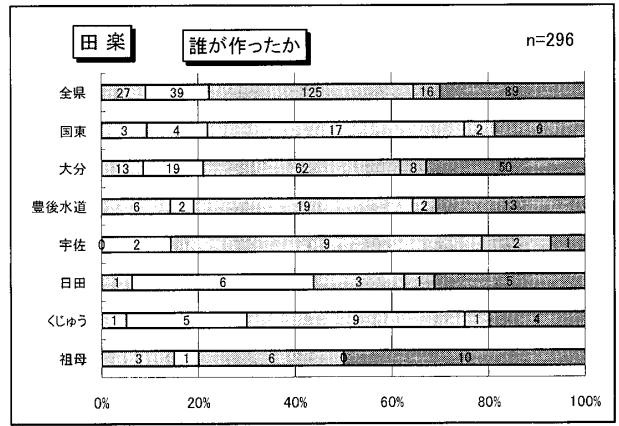
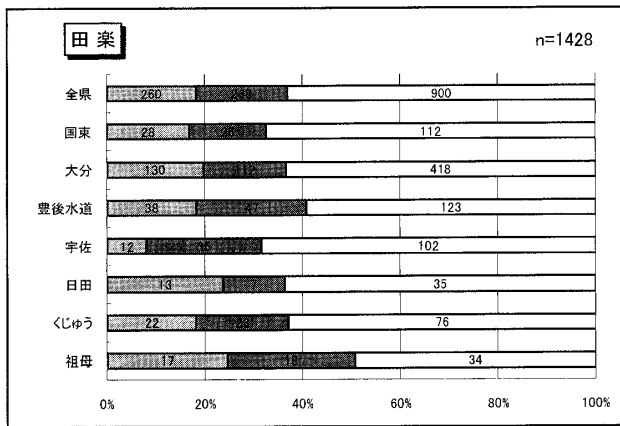




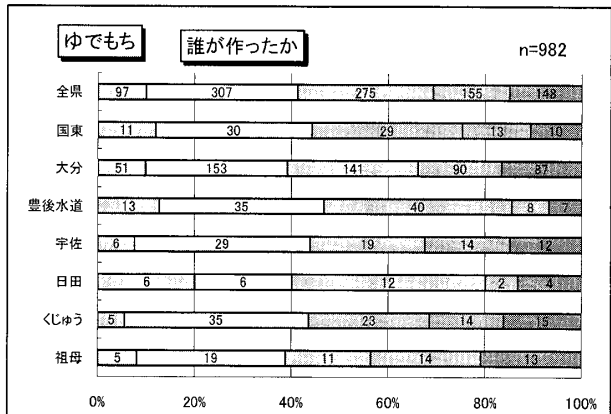
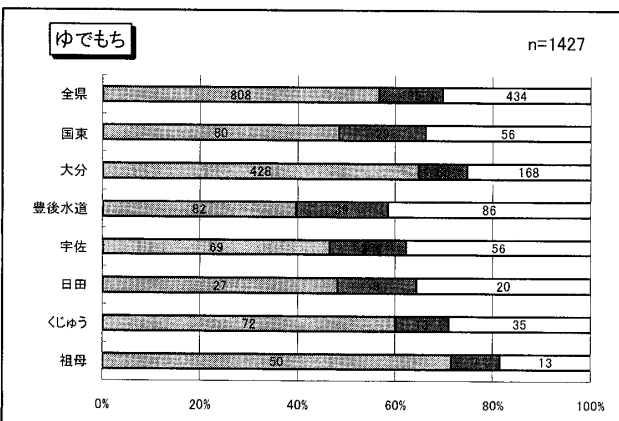
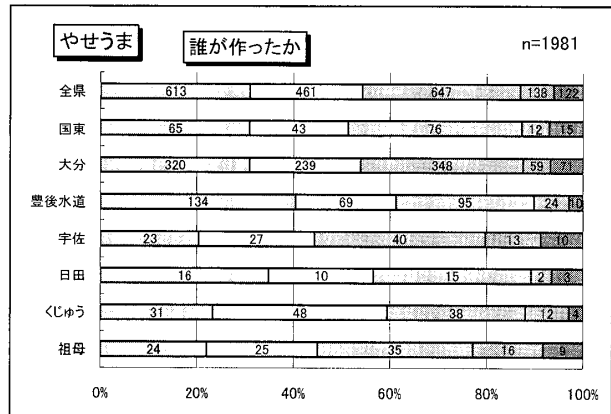
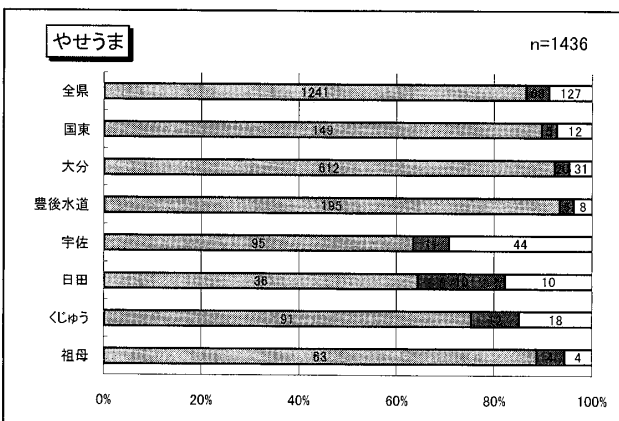
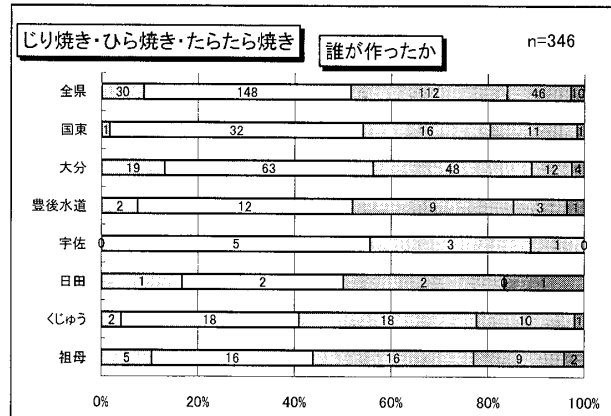
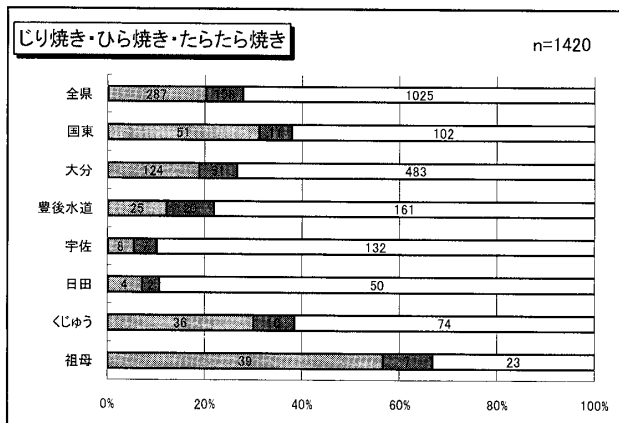
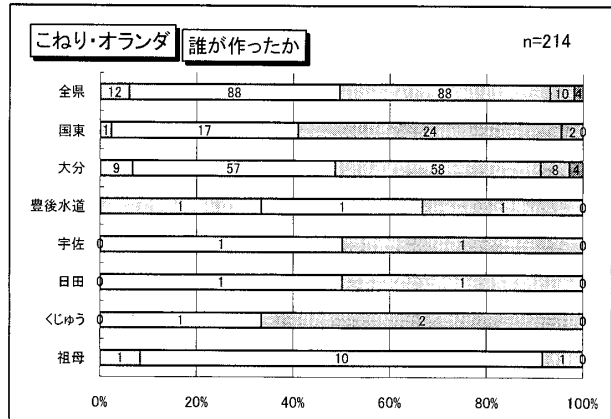
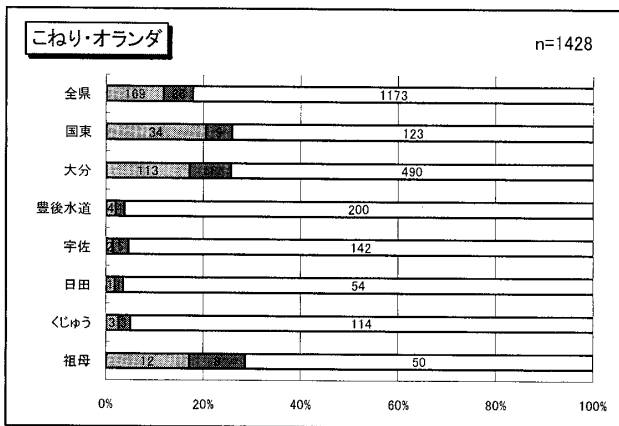


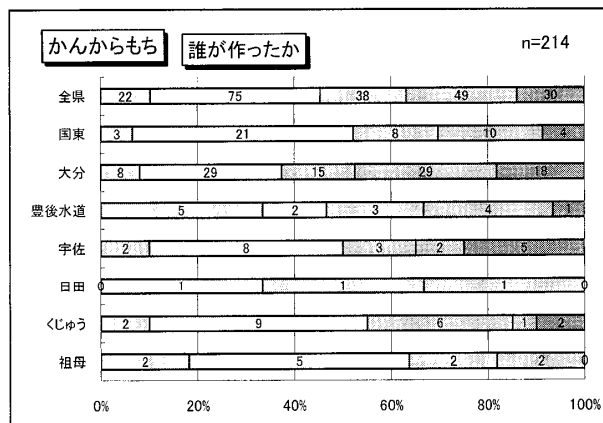
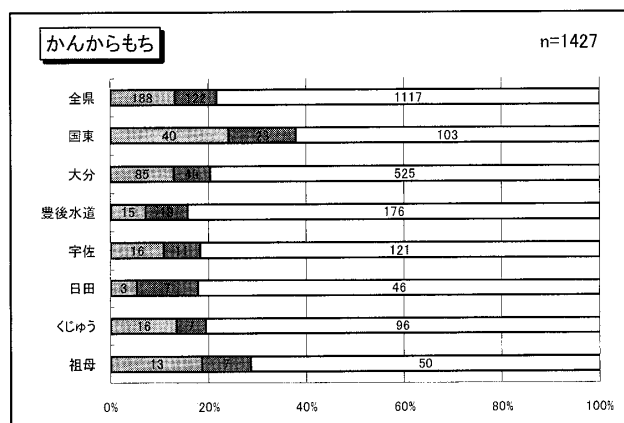
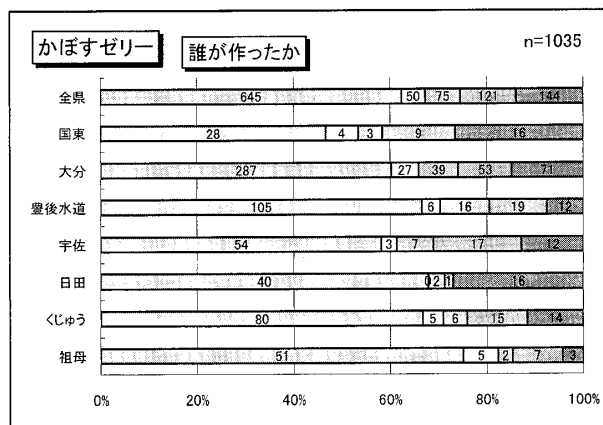
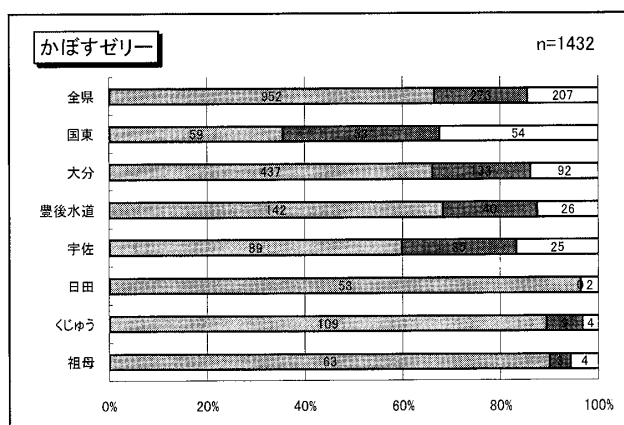










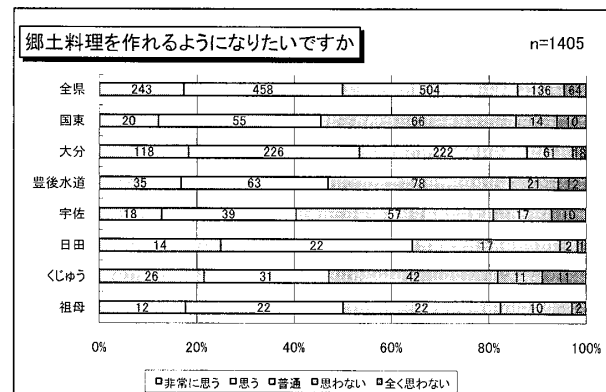
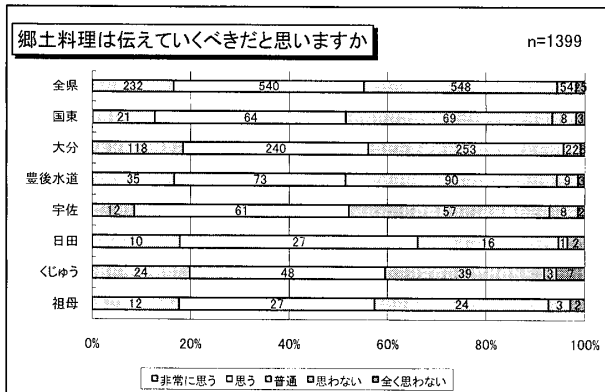
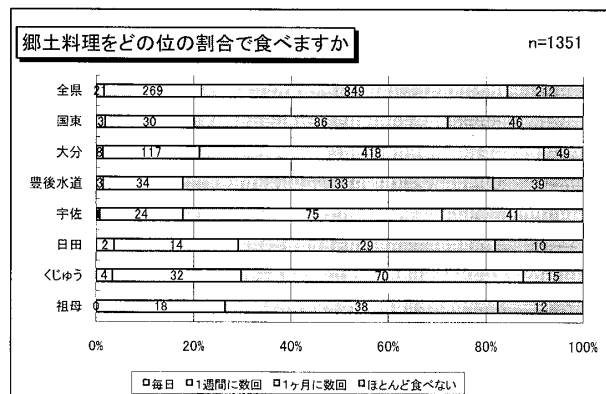
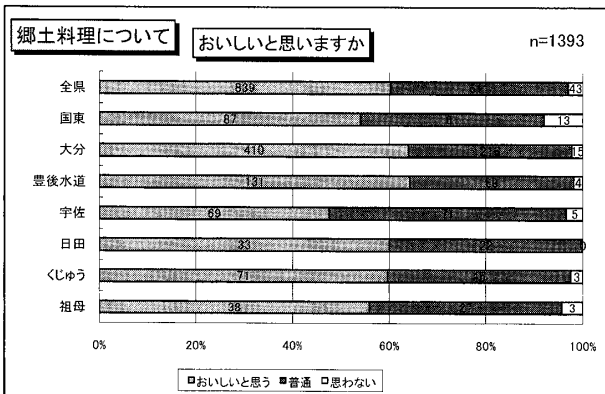
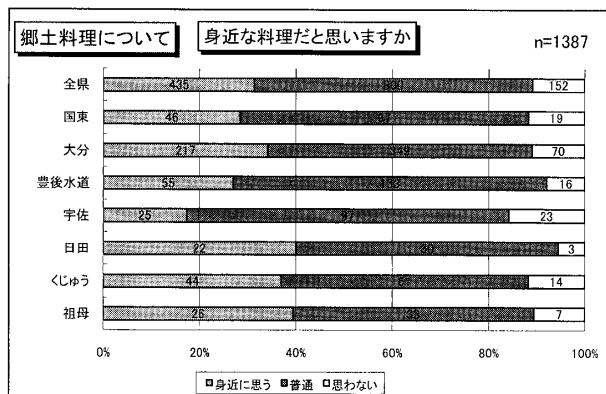
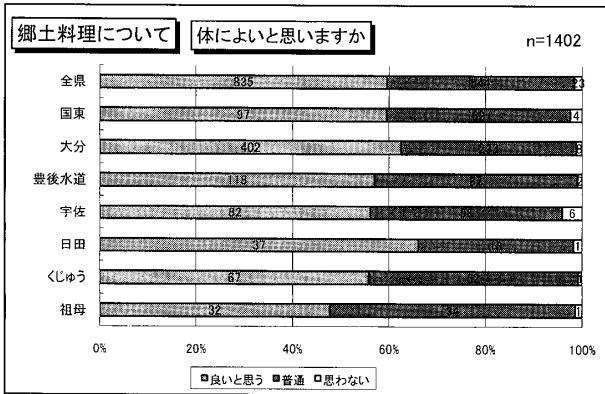


## 郷土料理の意識調査

郷土料理の意識調査では①体によいと思うか②美味しいとおもうか③身近な料理だと思うか④郷土料理をどのくらいの割合で食べているか⑤郷土料理を伝えていくべきだと思うか⑥郷土料理を作れるようになりたいかの6つの質問に大分県全体で①身体に良いと思うと答えた者835人・60%、②美味しいと思う者839人・60%、③身近な料理だと思う者435人・32%で少ない。④郷土料理をどのくらいの割合で食べますかとの質問に849人・63%が1ヶ月に数回食べる、1週間に数回の者は269人・20%であることから、郷土料理はあまり食べられていないと考えられる。⑤郷土料理を伝えていくべきだと思うかという問いに、非常に思う者232人・17%・思う540人・39%、まったく思わない者25人・2%で非常に思う者が17%しかいな

い。⑥郷土料理を作れるようになりたいですかの問いでは非常に思う者243人・17%で少ない。64人・5%は全く作れなくても良いと思っているとの結果で驚いている。これらのことから子どもは体に良い、美味しいと思っているが、身近な料理ではなく、伝えたい、作りたく、あまり思っていないと判断される。

郷土料理を食べる回数は、1ヶ月に数回やほとんど食べない子どもが(1,061人・79%)いることで、家庭ではあまりだされていない。それで、前述の認知度の数値を考慮すると、郷土料理は学校給食で提供されていると推測できる。「郷土料理は是非伝えるべきだ」と思う子や「郷土料理を作れるようになりたい」と答えた子どもが両方とも17%しかいないことや「全く伝えなくても良い」と思っている者も2%、「作れなくてもよい者」が5%もいることから、子どもたちのなかでは郷土料理を覚え伝えたいという気持ちは少ないようである。このことか



らも、学校や家庭地域でのこれからの郷土料理に関する食育をどのようにしなければならないかを切実に考えなければならないのではないかと感じる。

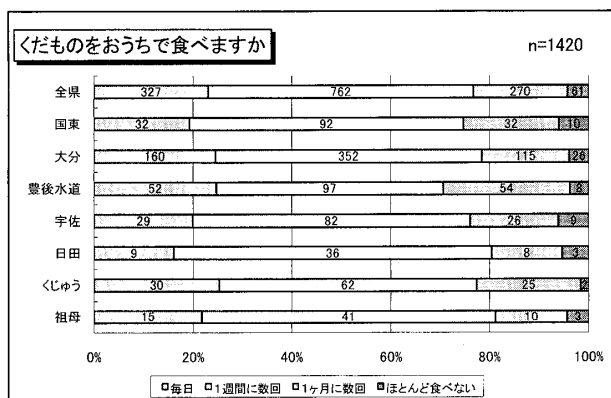
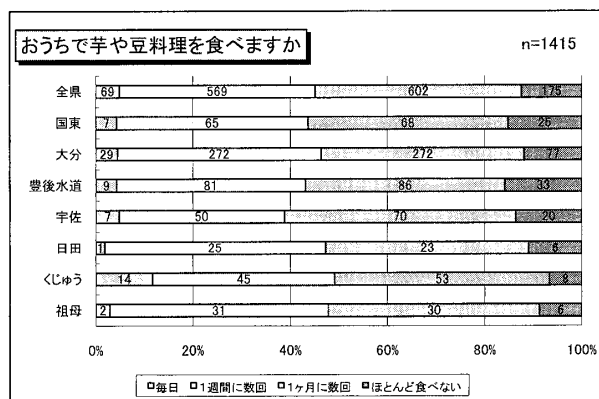
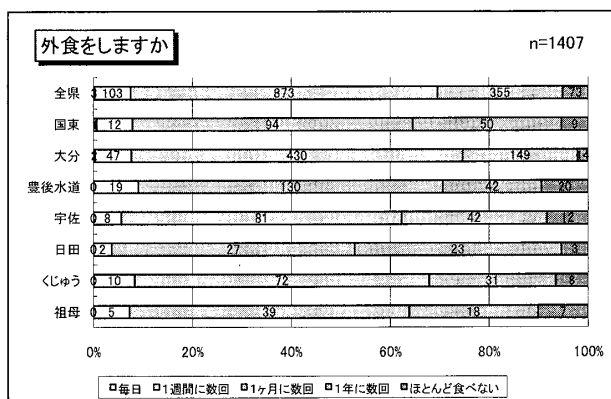
### 食生活状況

食生活状況は郷土料理と深く関係があると考えられる。

①外食をしますかとの質問に、全県で7%は1週間に数回、62%が1ヶ月に数回と答え、全

くかない子どもが5%であるということは、1ヶ月に1回以上外食する子どもが69%いることになり、高い数値である。

②芋や豆料理を食べていますかとの質問には、175人・12%が全く食べないと答えていることには驚いている。また、1ヶ月に数回食べている子どもは、602人・43%、週に数回食べる子どもは、569人・40%、毎日食べる子どもは、69人・5%である。栄養的配慮や家庭での食事構成から言って毎日何らかの芋類を食べていてもよいはずだが芋や豆が食



べられていないことが明確にわかる。

- ③果物を家で食べますかとの質問には、毎日食べる327人・23%、1週間に数回食べる、762人・54%、1ヶ月に数回か全く食べない子どもが331人・23%で4人に1人は食べていない。毎日食べるとよい果物でも23%の子どもしか食べていない。

## 要 約

- (1) 今回の調査で大分県の郷土料理で高い認知度を示したのは、ひじきごはん、高菜ご飯、とり飯、けんちん汁、団子汁、とりてん、やせうま、カボスゼリーである。郷土料理の種類で認知度の差があるが、この8品だけが認知度が60%以上である。郷土料理は子どもにはあまり知られていない(伝承されていない)と考える。1つの根拠と考えられるのは、一般的に大分県は小藩分立の影響が残り、郷土料理が県全体で食べられていないと考える。
- (2) 学校や家庭や外食で作られ普及している郷

土料理の方が、子どもへの認知度が高くなると考える。家庭でも大事に引き継がれている郷土料理ほど認知度は低い。これらの認知度の低い郷土料理を絶やさず、次世代に伝承していくことが重要であると考え。

- (3) ほとんどの郷土料理は地域性があるが、学校給食でだされている郷土料理は地域を超えて伝承されている。このことから、学校での食育は重要であると考え。
- (4) 郷土料理が体に良いと思う・美味しいと思うと60%が認識しているが、郷土料理が本当に身近な料理と思っている子は31%しかいないことから郷土料理は子どもに浸透していない。また、郷土料理は家庭で、1か月に数回しか食べられていないことから郷土料理が作られていないことがわかる。また、非常に伝えていきたい、作れるようになりたいと思う子どもも少なく、郷土料理にあまり関心がないようである。これからどのように取り組みをするかが重要になる。
- (5) 外食については、69%の子どもたちは1ヶ

月に数回以上外食の頻度があり、外食が日常化している。また、家庭では芋類・豆類・果物が食べられていない。家庭での調理が少なくなり外食やコンビニ弁当・インスタント食品では芋や豆・果物をとる機会が少なくなると考えられる。家庭でも心がけて郷土料理の素材である芋や豆を使った料理をすることで、郷土料理が家庭で一層普及し、さらに、学校給食がこれまで以上に食育の立場で郷土料理の伝承に大きな役割を果たすことを期待している。また、外食での郷土料理の普及も重要な鍵となると考えられる。

### 謝 辞

本調査・アンケートにご協力くださいました大分県内の小学校の教員・児童と保護者の皆様に感謝いたします。

### 文 献

- 1) 17年度児童生徒の食生活等実態調査報告書 2007年3月9日 独立法人日本スポーツ振興センター 健康安全部健康安全課
- 2) 別府女子短期大学 紀要4号 1980年 大分県の郷土食 一野信子  
別府女子短期大学 紀要創刊号 1967年 姫島の郷土料理 福田鉄枝
- 3) 大分女子短期大学 紀要1969年 大分県における郷土料理の調査研究 西澤 照
- 4) ハルカの食卓 おおいた食紀行 2005年  
発行 ウエムラデザインネキスト  
監修 NHK 大分放送局
- 5) 大分ふ〜ど 社団法人大分県栄養士会 2006年9月 双倫社
- 6) 聞書 大分の食事 1992年 社団法人農産漁村文化協会
- 7) 大分学・大分楽 2003年2月 赤石書店 辻野 功
- 8) 九州お宝御膳 2007年3月4日 西日本新聞
- 9) 文部省学習指導要領 家庭科 平成11年5月  
文部省学習指導要領 技術・家庭科 平成11年5月(平成16年5月一部改訂)
- 10) 大分県文化財調査報告書第34