

短大食物栄養科 平成27・28年度入学生の 郷土料理認知度調査の考察

立松 洋子 原田 美穂

Junior College Food and Nutrition Department study on regional cuisine awareness: Survey by first year students Academic Year 2015 and 2016

Yoko TATEMATSU Miho HARADA

【要 旨】

別府大学短期大学部食物栄養科の学生（27年度、28年度入学生）に対して郷土料理の認知度アンケート調査を実施した。比較として平成19年度に実施した小学校5年生に対する同様の調査を用いた。小学校5年生児童の調査とさほどの郷土料理の認知度の差はなかったが、しいたけ飯やりゆうきゅう、田楽などが認知されてきている。しかし、大学生になっても知らない郷土料理が多いこともわかった。

郷土料理は体に良い、身近な料理である、おいしいと感じる児童の割合は60%であったが本学の学生は80～90%と高く、郷土料理への関心は高くなっていると考えられる。

非常に「郷土料理は伝えていくべきだと思う」思う学生は児童と比較し格段に増えている。また、「郷土料理を作れるようになりたい」も17%から60%に増えている。現在6割程度の大学生が「郷土料理を作れるようになりたい」「郷土料理を伝えていきたい」と考えているが、食物栄養科の学生であればもう少し高い割合を望みたい。このような結果から、大学の授業「調理実習」に代表的な郷土料理よりも大分県全体の郷土料理を組み入れていくことが必要であると感じている。

【キーワード】

大分県郷土料理 郷土料理認知度調査 小学校5年生と大学生の比較
短大食物栄養科学生

1 はじめに

現代は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であり、全国どこでも、同じ料理を同じ味

で食べられ、地方の差が無くなっている。一方、郷土料理のように地域性のある料理が家庭で食されなくなっている。

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り、食育基本法では、「食育」が我が国の伝統のある優れた食

文化、地域の特性を生かした食生活であること、また、学校給食法では「学校給食」が我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めることが示されている。

将来、栄養士として食に関する仕事につく別府大学短期大学部食物栄養科で学ぶ学生が郷土料理を理解していることは重要である。

この報告については、平成19年に大分県下の小学校5年生に対して行った郷土料理の認知度アンケート調査結果¹⁾と比較することで検討する。当時、小学校5年生であった児童が本年度、大学生になっている年代であることからこの8年間の変化を比較する。この比較結果から、これからの「調理実習」の授業の内容等の検討材料とするために、本短大食物栄養科の学生(27年度、28年度入学生)に対して郷土料理に関してどのような認識を有しているかを検証した。

2 試料及び研究方法

平成27年度(54人)、28年度(59人)入学生を対象に、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平成29年1月に郷土料理のアンケートを実施した。

具体的な調査内容は、年齢、出身地、住所、居住年数、同居者の他、①34種類の地域性のある料理名を掲げ認知度を調査した。

その他、②それぞれの郷土料理を誰が作ってくれたか③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)④郷土料理の食べる割合⑤郷土料理は伝えていくべきか⑥郷土料理を作れるようになりたいか、について質問票をもとに実施した。

なお34種類の郷土料理は、表1に示すように、ご飯もの・汁物・麺類・おかず・おやつ の5つのカテゴリーから質問した。

また、平成19年度に小学校の児童を対象とした郷土料理に関する調査結果を付記し、今回の調査結果と比較検討した。

3 結果・考察

認知度調査対象者は、113名で、核家族72人(63.7%)、拡大家族23人(20.4%)一人暮らし17人(15%)不明1人(0.9%)である。

(1) 34種類の料理の認知度

34種類の料理の認知度は表1より、ひじきご飯、高菜ご飯、とりめし、りゅうきゅう、けんちん汁、団子汁、とり天、田楽、やせうま、かぼすゼリーなどは100人ぐらいの人が食べたことがあると回答したことから、今回の大分県の郷土料理のうち3分の1の料理はよく食べられている。椎茸ご飯、鰻寿司、ごまだしうどん、きらすめし、ゆでもち、じりやきはほぼ半分ぐらいの人が食べたと回答している。しかし、ムカゴご飯、物相寿司、無塩汁、ほうちょう、ぎすけ煮、いもきりなどは知らない料理と回答している。このことから、食物栄養科の学生でも大分県の郷土料理6分の1は知らない。

表1 34種類の料理の認知度

	食べたことがある	食べたことはないが知っている	知らない
ご飯もの			
ひじきご飯	100	8	4
しいたげご飯	73	19	20
高菜ご飯	102	8	3
ムカゴご飯	10	15	84
とりめし	111	1	1
黄飯	27	22	62
太刀魚寿司	16	41	54
あじ寿司	51	30	30
茶台寿司	4	12	95
物相寿司	2	9	99
りゅうきゅう	99	9	5
さつま	29	30	52
うれしの	4	25	82
あつめし	24	27	60
汁もの			
かに汁・がん汁	34	34	44

無塩汁	2	13	96
かも汁	15	35	61
けんちん汁	109	3	1
麺類			
団子汁	110	3	0
ほうちょう	10	15	87
ごまだしうどん	44	28	38
おかず			
とりてん	109	1	2
がめ煮	36	21	55
田楽	80	18	14
ぎすけ煮	3	7	100
きらすめし	50	15	47
柿なます	25	20	65
こねり	21	14	77
いもきり	4	7	100
おやつ			
じり焼き	41	10	61
やせうま	109	4	0
ゆで餅	68	10	34
かぼすゼリー	91	12	9
かんからもち	3	15	93

(2) 34種の料理を作ってくれた人

表2に34種の郷土料理を作ってくれた人を示した。けんちん汁や団子汁、とりてん、やせうまなどは学校で食べたと回答した人が多く、高菜ご飯、とり飯、りゅうきゅう、けんちん汁、団子汁、とり天、やせうま等は親から作ってもらった人が多い。とり天は、外食も多いが、学校、祖母、母等が作っている。

表2 34種の料理を作ってくれた人

	学 校	祖 母	父 母	そ の 他	外 食
ひじきご飯	49	21	38	9	16
しいたげご飯	38	16	21	6	5
高菜ご飯	33	23	49	7	24
ムカゴご飯	5	4	3	1	2
とりめし	62	43	56	9	39
黄飯	17	3	6	0	2

太刀魚寿司	2	3	1	1	11
あじ寿司	5	11	10	4	29
茶台寿司	1	1	1	0	2
物相寿司	1	1	5	0	3
りゅうきゅう	42	27	42	8	42
さつま	6	8	8	2	13
うれしの	1	2	1	1	2
あつめし	8	2	3	0	14
かに汁・がん汁	8	5	8	3	12
無塩汁	1	2	0	0	1
かも汁	1	3	5	0	4
けんちん汁	83	40	50	8	17
団子汁	76	51	58	13	29
ほうちょう	5	1	2	1	0
ごまだしうどん	11	6	12	2	25
とりてん	70	39	65	13	55
がめ煮	16	17	12	2	4
田楽	46	19	11	6	17
ぎすけ煮	3	0	2	1	0
きらすめし	38	3	1	3	8
柿なます	18	2	1	0	3
こねり	7	6	6	2	3
いもきり	3	0	0	1	2
じり焼き	24	9	9	3	8
やせうま	70	45	51	9	29
ゆで餅	36	27	10	5	20
かぼすゼリー	62	9	12	7	30
かんからもち	1	2	1	1	0

(3) 郷土料理の印象

表3に郷土料理の印象結果を示す。質問項目は、体によいと思うか・身近な料理と思うか・おいしいと思うかからの選択としている。郷土料理は、83%が体に良いと思う、63%が身近な料理だと思う、92%がおいしいと思うと解答している。

(4) 郷土料理をどのくらいの割合で食べますか

表4に郷土料理の摂食割合の結果を示す。郷土料理は64%が1ヶ月に1回ぐらい、31%はほとんど食べない、5%が一週間に1回程度とい

表3 郷土料理の印象

郷土料理についてどう思いますか。	良いと思う	普通	思わない
体に良いと思いますか?	94	18	1
身近な料理だと思いますか?	71	37	5
おいしいと思いますか?	104	9	0

表4 郷土料理はどのくらい食べますか

毎日	1週間に数回	1か月に数回	ほとんど食べない
0	6	72	35

う結果から、郷土料理はあまり食べられていないことがうかがえた。

(5) 郷土料理は、伝えていくべきだと思いますか

表5に郷土料理は伝えるべきかの結果を示す。非常に思う58%、思う42%という結果からすべての学生が郷土料理を伝えたいと思っている。

表7-1 平成19年の小学校5年生に対する郷土料理認知度と郷土料理の認識の結果

表7-1では、郷土料理の認知度、食べたことのある人に、食べた場所(学校、作ってくれた人等)を質問する。

ご飯

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
ひじき飯	1,031	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

表5 郷土料理は、伝えていくべきだと思いますか

非常に思う	思う	思わない	全く思わない
65	48	0	0

(6) 郷土料理を作れるようになりたいですか
表6に結果を示す。58%が非常に思う、35%が思うと回答している。

表6 郷土料理を作れるようになりたいですか

非常に思う	思う	普通	思わない	全く思わない
65	40	8	0	0

表1から表6までの郷土料理の認識については、さすが食物栄養科の学生という結果がでていると感じている。

(7) 平成19年の小学校5年生に対する郷土料理認知度と郷土料理の認識の結果

今回の大学生アンケートの実態の調査結果と、小学校5年生の児童の調査を比較するために表7に平成19年に実施した郷土料理認知度と郷土料理の認識の結果を示す。

汁もの

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
かに汁	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

麺類

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
だんご汁	1,358	689	487	784	91	92
ほうちょう	144	35	57	79	11	14
ごまだしうどん	273	75	67	114	26	55
いもぎり	72	7	28	21	13	10

おかず

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
とりてん	1,348	463	306	909	161	409
がめに・にくい	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

おやつ

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
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

表7-2 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

表7-3 郷土料理の食べる割合

毎日	1週間に1回	月に数回	ほとんど食べない
21	269	849	212

表7-4 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

表7-5 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

1) ご飯

表7-1の結果から、ご飯もの(14種類)ひじきごはん・しいたけご飯・高菜ご飯・ムカゴご飯・とりめし・黄飯・太刀魚寿司・あじ寿・茶台寿司・物相寿司・りゅうきゅう(井)・あつめし・さつま・うれしのひじきご飯は学校で食べたことがある児童が多く、とり飯は最も多く、学校で食べた児童より祖母や親から食べさせてもらった児童の方が多い。2番目に多い高菜ご飯は給食で食べた児童より祖母・親が作った物を食べた児童の方が多いことが分かった。

あじ寿司は学校で食べた者と、外食やその場で食べた者の割合が同じである。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」と答えた児童は非常に少なく、りゅうきゅう(井)・あつめし・さつま・うれしのは、同じ調理方法の料理で、豊後水道や近海の海でとれる新鮮な魚を刺身にしてそ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だけである。

2) 汁物(4種) かに汁・無塩汁・かも汁・けんちん汁

かに汁、無塩汁を食べたことがある児童は大変少ない。けんちん汁を食べたことがある児童は大変多く、学校で食べた児童も多い。

3) 麺類

だんご汁の認知度が非常に高いのは、家庭と

学校での両方の影響があると考えられる。ほうちょう汁は当時、貴重なあわびの内臓をイメージしてきしめんのように麺を仕上げた料理であるが、あまり知られてない結果である。ごまだしうどんも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児童は他の地域と比べて多い。

いもきりは、いもの粉で麺を作る料理ですが、食べたことがある児童は少ないが、国東地方や姫島の料理である。

だんご汁に見られるように、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。

4) おかず(7種)

とり天を食べたことがある児童は大変多い。がめに・にぐいを食べたことがある児童、田楽を食べたことがある児童、こねり・オランダ、柿なます、ぎすけ煮、きらすまめしを食べたことがある児童の順番に食べられていない。とり天は学校よりも家庭や外食の影響が大きい。きらすまめしは、家庭で食べた児童が多く。ぎすけ煮は学校で食べている。きらすまめし、ぎすけ煮は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が、ぎすけ煮のように、学校で食べた者が多いのは、学校給食で提供された影響が大きい。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。

5) おやつ(5種)

じりやき(ぼたぼたやき)を食べたことのある児童は少なく、かんからもちを食べた児童は

特に少ない。やせうま、ゆでもち、カボスゼリーを食べたことのある児童は大変多い。学校給食と外食の影響が大きい。

4 まとめ

小学校5年生児童の調査をした時と大学生の郷土料理の認知度の差はあまり見られなかったことが残念である。しかし、しいたけ飯やりゆうきゅう、田楽などが認知されてきている。しかし、大学生になっても知らない郷土料理が多いこともわかった。「郷土料理は体に良い」「郷土料理を身近な料理である」と感じる、「おいしいと感じる」割合が60%から80~90%の高い割合になっている。調査対象が食物栄養科の学生であることを考慮しても、大人になるにしたがって郷土料理の認知度は少し高くなり、郷土料理への関心は高くなっていると考えられる。

「郷土料理は伝えていくべきだと思う」非常に思う学生が60%で児童の場合は17%から格段に差があり増加している。また、「郷土料理を作れるようになりたい」も17%から60%に増加している。

栄養士の卵である学生達である事を考慮しても、年齢経験を重ねることにより郷土料理に関する思いも変化して当然であるが、あまりにも郷土料理を知らない、食べたことのない学生が多すぎる。調理実習でも、大分の有名な郷土料理は実習に取り入れて作るようにしているが、地域性のある郷土料理をあまり作っていない。

今回の結果から、授業で大分県の郷土料理全体を取り上げた実習が必要であると感じている。また、大学生が、普段の生活でも郷土料理を作る習慣を身につけ、郷土料理の伝承者になり進んで指導できる栄養士になって欲しいと願っている。

参考文献

- 1) 独立法人日本スポーツ振興センター 「17年度児童生徒の食生活等実態調査報告書」健康安全部健康安全課 (2007)

- 2) 一野信子 別府女子短期大学 紀要4号「大分県の郷土食」(1980)
- 3) 西澤照 大分女子短期大学 紀要「大分県における郷土料理の調査研究」(1969)
- 4) ハルカの食卓 2005年3月4日 大分合同新聞
- 5) 社団法人大分県栄養士会 大分ふ〜ど 双倫社 2006年9月
- 6) 社団法人農産漁村文化協会 聞書大分の食事 社団法人農産漁村文化協会 (1992)
- 7) 辻野功「大分学・大分楽」 赤石書店 (2003)
- 8) 西日本新聞 九州お宝御膳2007年3月4日 福岡 西日本新聞
- 9) 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
- 11) 立松洋子 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 別府大短期大学部紀要27 137-157 (2008)
- 12) 西澤千恵子, 立松洋子 大分県の主として30代、40代の郷土料理に対する実態調査 日本調理科学会研究発表要旨集 12 (2007)
- 13) 西澤千恵子, 立松洋子 大分県における郷土料理(おやつ)についての実態調査 平成19年度日本調理科学会九州支部研究発表要旨集 12 (2007)