

郷土料理に接する経験が与える女子短大生の思考や行動への影響と 若い世代への郷土料理伝承のための方策

The Effect of Experiencing the Local Cuisine on Thinking and Behavior of Women College Students: The Way to Inherit the Local Cuisine to Young Generation

千葉 しのぶ*, 松元 理恵子*, 改元 香*
Shinobu Chiba, Rieko Matsumoto, Kaori Kaimoto

*鹿児島女子短期大学

鹿児島女子短期大学学生を対象に、郷土料理の嗜好、喫食経験や調理経験、郷土料理に対する意識について調査および分析を行った。その結果、嗜好性の高い郷土料理は調理および喫食経験も高く、その背景には、家庭や学校での調理実習を通しての伝承や学校給食での喫食経験が豊富であることが明らかになった。郷土料理に対する意識関心は比較的高く、伝承することの重要性を理解している傾向であったが、郷土料理の調理に対して「面倒だ」と感じている実態も見られた。これらの結果より、若い世代への郷土料理の継承には、幼少期から喫食や調理を数多く経験させると共に、家庭や地域に対する情報提供や学校教育での教材化、また現代の生活スタイルに対応した調理時間や調理工程の工夫、手に入りやすい食材の使用など、様々なアプローチが必要であることが考えられる。また、栄養士養成施設においては、郷土料理の体系的な学習システムの構築が必要である。

キーワード：郷土料理、鹿児島、女子短大生、伝承、第3次食育推進基本計画

1. 背景

鹿児島県は県本土と約200に及ぶ島々から成り、ここで育まれた食材や食文化は長い年月を経て地域ごとに豊かに色濃く成熟し、それぞれ鹿児島独特の食を形成している。そこにはその地域にあるものを大切に育て作り続けるだけでなく、伝統を重んじながらも常に工夫を磨く、鹿児島に暮らす先人の知恵があったと思われ、鹿児島の郷土料理はまさに、鹿児島の宝の1つと言える。平成27年、鹿児島県農政部農政課により、鹿児島県民自らが「後世に残したいと願う郷土料理」を選ぶ「かごしまの味」の投票が実施され、約6,000人により「さつますもじ」「がね」「へちまの味噌汁」など28品目が「かごしまの味」として認定された。このことは新聞や鹿児島県広報誌等で広く広報され、今後鹿児島県民の「郷土料理」への関心や興味はさらに高くなることが予想される。

食文化の継承への取り組みは、全国各地で実施され、全国組織である一般社団法人日本食生活協会では、食生活改善推進員により全国の郷土料理と食文化に関する情報を収集し、「長寿日本・伝承の味・郷土料理と食文化」を編纂するなど、郷土料理や食文化の伝承を行っている。また、各地域において「おやこ食育教室」など、子どもと保護者と一緒に料理を作る体験活動を実施している。さらに、国民の各種文化活動を全国規模で発表、交流することを目的として毎年開催している国民文化祭においても、地域の食文化等に関する行事を実施している。平成26年11月に鹿児島県で開催された第30回国民文化祭・かごしま2015では、「いちき串木野『食の祭典』(いちき串木野市)」、「『かつおと焼酎』食と文化の祭典」(枕崎市)、「甕島の生活と文化の祭典」(薩摩川内市)、「食の祭典 in 霧島」(霧島市)、「たるみずふれあいフェスタ2015～食・焼酎・いで湯の郷」(垂水市)が開催されるなど、県内各地で食文化の啓発が図られた。また小・中学校では栄養教諭を中心に、学校給食で使用した地場産物や国産食材を活用して児童・生徒に対して食に関する指導を実施し、伝統食材を始め、地域の食材を生かした伝統料理や、家庭で受け継がれてきた料理や味などを継承する取組が行われている。さらに、NPO法人等の市民活動における郷土料理・食文化の継承の活動も実施され、霧島市を拠点として活動している、NPO法人霧島食育研究会は、「霧島食べもの伝承塾」や「かごしま郷土料理マイスター講座」を開講し、現在延40,000人もの参加者を得ている。このように郷土料理や食文化の継承は、社会全体で取り組まれていることがわかる。しかし一方で、平成27年度食育白書によると、郷土料理や伝統料理、作法などの食文化を受け継いでいると回答した人は60.0%であり、20～29歳においては49.3%と低いことが現状である。また郷土料理や伝統料理、作法などの食文化を受け継いでいると回答した人にうち、伝えていると回答した人は69.3%である。つまり地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承

し伝えている国民は41.6%にすぎない。これを受けて平成28年度スタートした農林水産省による「第3次食育推進基本計画（平成28～32年度）」の目標のひとつである「地域で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす」という項目で、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承し、伝えている国民の割合を平成32年には50%以上」と具体的な目標値を掲げている。さらに若い世代に着目し、「地域で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している若い世代の割合を平成32年には60%以上」と定めている。このことから、郷土料理などの食文化を受け継ぐことと、それを次の世代に伝えることの双方の方策を考慮することが今後重要な課題であると考えられる。

郷土料理の伝承においては、「郷土料理にできるだけ触れ、数多く食べることでできる環境づくり」の重要性が指摘されている¹⁾。つまり、「初体験の郷土の食べ物の数を増加させること」が最優先に求められ、さらにそれらの郷土料理の調理方法を習得することにより、調理回数や喫食回数が増加し、将来的には次の代へと伝承されていくことに繋がると期待されるとしている¹⁾。

本研究は、鹿児島女子短期大学学生（以下女子短大生）の郷土料理における意識調査を実施し、喫食経験、嗜好、喫食方法、調理経験、郷土料理に対する考え方などを把握し、郷土料理の喫食および調理経験が、将来の郷土料理の伝承者としての役割を期待される女子学生の思考や行動にどのように結びつくのか、また郷土料理の伝承のために、どのようなアプローチが必要であるのかを明らかにするために実施した。

2. 方法

(1) 対象者へのアンケート実施

本学生生活科学科の食物栄養学専攻および生活科学専攻の1年生、2年生（18歳から20歳）を対象に、「女子短大生の郷土料理に関するアンケート」と題したアンケートを実施した。アンケートはその場で一斉に配布し、一斉回収した。その結果、128名（回収率100%）より有効回答を得られた。

(2) 調査票

調査内容は基本属性ならびに①鹿児島の郷土料理の喫食経験と頻度、②嗜好、③喫食の方法、④調理経験の有無、⑤郷土料理に対する考え方、⑥郷土料理の理解等についてである。なお、鹿児島の郷土料理の抽出にあたっては、平成27年、鹿児島県農政部農政課により鹿児島県民自らが「後世に残したいと願う郷土料理」を選ぶ、「かごしまの味」の投票により認定された28品目とした。

3. 結果

(1) 喫食経験と頻度について

郷土料理28品目における喫食経験率について（表1）は、豚汁、鶏飯、黒糖、かるかん、白熊、ふくれ菓子、豚みそ、つけあげ、がね、豚骨、さつま汁の11品目が90%以上あり、非常に高い喫食経験率であった。あくまき、からいもご飯、鳥刺し、きびなごの刺身、げたんは、からいもねったぼ、じゃんぼ餅の7品目は60～80%の喫食経験率であった。一方、喫食経験率60%未満が10品目であり、そのうち50%未満が9品目で、油ゾーメン、かしゃもち、へちま汁、酒ずし、豚骨野菜、三献、パパイヤ漬け、みき、ミズイカのマダ汁であった。

食べる頻度（よく食べた・時々食べた・過去に1回は食べたことがある・食べたことはない）について（表2）は、「よく食べた」が豚汁の91%で最も高く、つけあげ、がね、鳥刺し、ふくれ菓子、豚骨、鶏飯、豚みその8品目は50%以上であった。これらの結果により、喫食経験率が高い品目は「よく」食べられていることが示唆された。

表1 喫食経験について

順位	郷土料理名	%	順位	郷土料理名	%
1	豚汁	99	15	きびなごの刺身	73
2	鶏飯	99	16	げたんは	72
3	黒糖	98	17	からいもねったぼ	70
4	かるかん	98	18	じゃんぼ餅	68
4	白熊	98	19	さつますもじ	53
6	ふくれ菓子	96	20	油ゾーメン	35
7	豚みそ	96	21	かしゃもち	30
8	つけあげ	93	22	へちま汁	30
9	がね	92	23	酒ずし	26
10	豚骨	91	24	豚骨野菜	19
11	さつま汁	91	25	三献	17
12	あくまき	87	26	パパイヤ漬け	16
13	からいもご飯	86	27	みき	6
13	鳥刺し	86	28	ミズイカのマダ汁	4

表2 食べる頻度について

	料理名	頻度 (%)			
		よく食べた	時々食べた (2～3年に1回程)	過去に1回は 食べたことがある	食べたことはない
主食	鶏飯	52	31	17	1
	からいもご飯	18	34	35	14
	さつますもじ	14	19	21	47
	油ゾーメン	11	9	14	65
	酒ずし	4	4	18	74
主菜・副菜	豚みそ	52	30	14	4
	つけあげ	75	13	5	7
	がね	67	19	6	8
	豚骨	53	26	12	9
	鳥刺し	65	13	9	14
	きびなごの刺身	26	21	26	27
	豚骨野菜	5	4	9	81
	パパイヤ漬け	4	4	8	84
汁物	豚汁	91	8	1	1
	さつま汁	41	32	18	9
	へちま汁	8	9	13	70
	ミズイカのマダ汁	0	3	2	96
菓子	黒糖	48	34	16	2
	かるかん	49	32	16	3
	白熊	44	36	18	3
	ふくれ菓子	62	24	10	4
	あくまき	38	25	24	13
	げたんは	26	26	21	28
	からいもねったぼ	32	25	13	30
	じゃんぼ餅	23	26	19	32
	かしゃもち	8	8	14	70
	みき	2	1	4	94
その他	三献	3	6	9	83

(2) 嗜好について

嗜好について(表3)は喫食経験者(よく食べた・時々食べた・過去に1回は食べたことがある)から回答を得た。28品目の料理中「好き」が80%以上の料理は12品目、その他の10品目については60%以上が「好き」と回答していた。「好き」が80%以上かつ喫食経験率が80%以上の郷土料理は、鶏飯、からいもご飯、豚みそ、がね、豚骨、鳥刺し、豚汁、さつま汁、白熊、ふくれ菓子の10品目であった。一方、喫食経験率が50%未満の品目においても、三献、ミズイカのマダ汁を除いて、50%以上が「好き」と答えており、興味深い結果である。

表3 喫食経験者の嗜好について

	郷土料理名	好き/喫食経験者(%)	喫食経験率(%)
主食	鶏飯	96	99
	からいもご飯	81	86
	さつますもじ	76	53
	油ゾーメン	69	35
	酒ずし	73	26
主菜 ・ 副菜	豚みそ	88	96
	つけあげ	79	93
	がね	91	92
	豚骨	87	91
	鳥刺し	89	86
	きびなごの刺身	73	73
	豚骨野菜	55	19
	パパイヤ漬け	55	16
汁物	豚汁	95	99
	さつま汁	80	91
	へちま汁	68	30
	ミズイカのマダ汁	17	4
菓子	黒糖	72	98
	かるかん	74	98
	白熊	89	98
	ふくれ菓子	84	96
	あくまき	70	87
	げたんは	66	72
	からいもねったぼ	84	70
	じゃんぼ餅	84	68
	かしゃもち	56	30
	みき	21	6
その他	三献	46	17

(3) 郷土料理に対する考え方について

7項目の郷土料理に対する考え方について表4に示した。郷土料理に対して肯定的な質問である1～5項目において60%以上が「そう思う」と回答した。一方郷土料理に対して否定的な質問である6,7項目について「そう思う」と回答した者は40%未満であった。これらの結果により、ほとんどの学生が郷土料理に対して肯定的な考え方であるということが示唆された。

表4 郷土料理に対する考え方

		そう思う(%)	そうは思わない(%)
1	郷土料理の伝承は大切である	68	32
2	郷土料理に興味がある	67	33
3	郷土料理を作りたい	66	34
4	郷土料理を作り、家族に食べさせたい	65	35
5	郷土料理が作れると、就職に有利である	62	38
6	郷土料理は作るのが面倒だ	39	61
7	郷土料理は時代の変化に伴って消えてしまっても仕方ない	34	66

(4) 郷土料理の分類

郷土料理28品について、郷土料理の嗜好、調理経験、喫食経験の3つの項目を用いて、Ward法による階層的クラスタ分析を行い、4つのクラスタを得た(表5)。第1のグループは、「酒ずし、へちま汁、油ゾーメン、三献、パパイヤ漬け、豚骨野菜、ミズイカのマダ汁、かしゃもち、みき」、第2のグループは、「さつますもじ、きびなごの刺身、あくまき、からいもねったぼ、げたんは、じゃんぼ餅」、第3のグループは、「つけあげ、鳥刺し、豚骨、かるかん、白熊、豚みそ、黒糖」、第4のグループは、「からいもご飯、さつま汁、豚汁、がね、ふくれ菓子、鶏飯」となった。

表5 クラスタ分析による4つのグループ

1	酒ずし、へちま汁、油ゾーメン、三献、パパイヤ漬け、豚骨野菜、ミズイカのマダ汁、かしゃもち、みき
2	さつますもじ、きびなごの刺身、あくまき、からいもねったぼ、げたんは、じゃんぼ餅
3	つけあげ、鳥刺し、豚骨、かるかん、白熊、豚みそ、黒糖
4	からいもご飯、さつま汁、豚汁、がね、ふくれ菓子、鶏飯

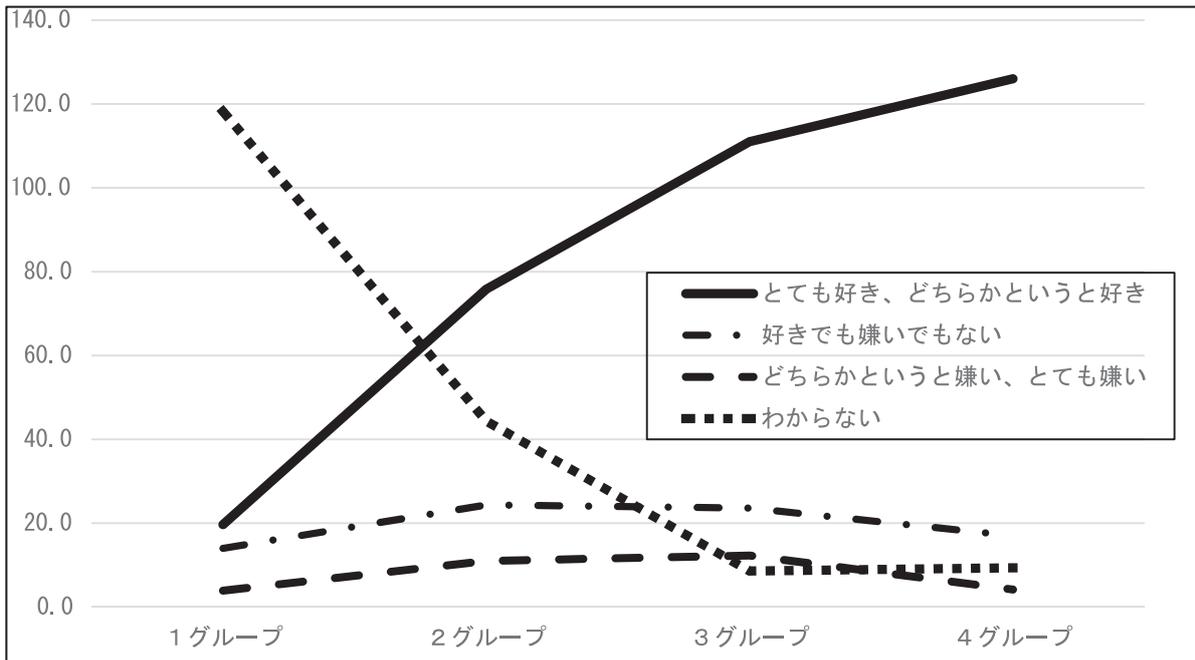
(5) 各クラスタの差の検討

① 郷土料理と嗜好に関する差の検討

4つのグループを独立変数、「嗜好」を従属変数とし分散分析を行った(表6)。その結果、「とても好き、どちらかというが好き」「好きでも嫌いでもない」「どちらかという嫌い、とても嫌い」「わからない」ともに有意な群間差がみられた(とても好き、どちらかというが好き： $F(3,24)=89.33, p<.001$ 、好きでも嫌いでもない： $F(3,24)=3.22, p<.05$ 、どちらかという嫌い、とても嫌い： $F(3,24)=3.21, p<.05$ 、わからない： $F(3,24)=130.83, p<.001$)。TukeyのHSD法(5%水準)による多重比較を行ったところ、「とても好き、どちらかというが好き」については、第4グループ=第3グループ>第2グループ>第1グループ、「わからない」については、第1グループ、第2グループ>第3=第4グループという結果が得られた。

第4グループ、第3グループ、第2グループの順番で嗜好性が強い傾向がみられた。ただし、第1グループは嗜好性自体がわからない傾向が一番高く、次が第2グループという傾向がみられた。

表6 4グループの嗜好関係得点

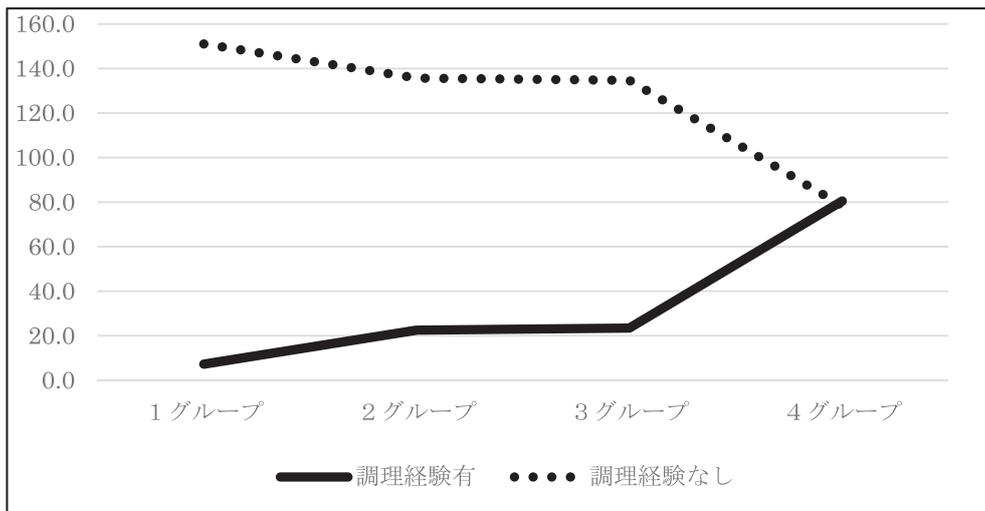


② 郷土料理と調理経験に関する差の検討

4つのグループを独立変数、「調理経験」を従属変数とし分散分析を行った(表7)。その結果、「調理経験有り」「調理経験なし」ともに有意な群間差がみられた(調理経験有り： $F(3,24)=21.97, p<.001$, 調理経験無し： $F(3,24)=22.15, p<.001$)。TukeyのHSD法(5%水準)による多重比較を行ったところ、「調理経験有り」については、第4グループ>第3=第2=第1グループ、「調理経験なし」については、第4グループ>第1=第2=第3グループという結果が得られた。

第4グループの郷土料理は他のグループに比べ、調理経験が高く、調理経験が無いことが一番低い傾向にあった。

表7 4グループの調理経験得点



③ 郷土料理と喫食経験に関する差の検討

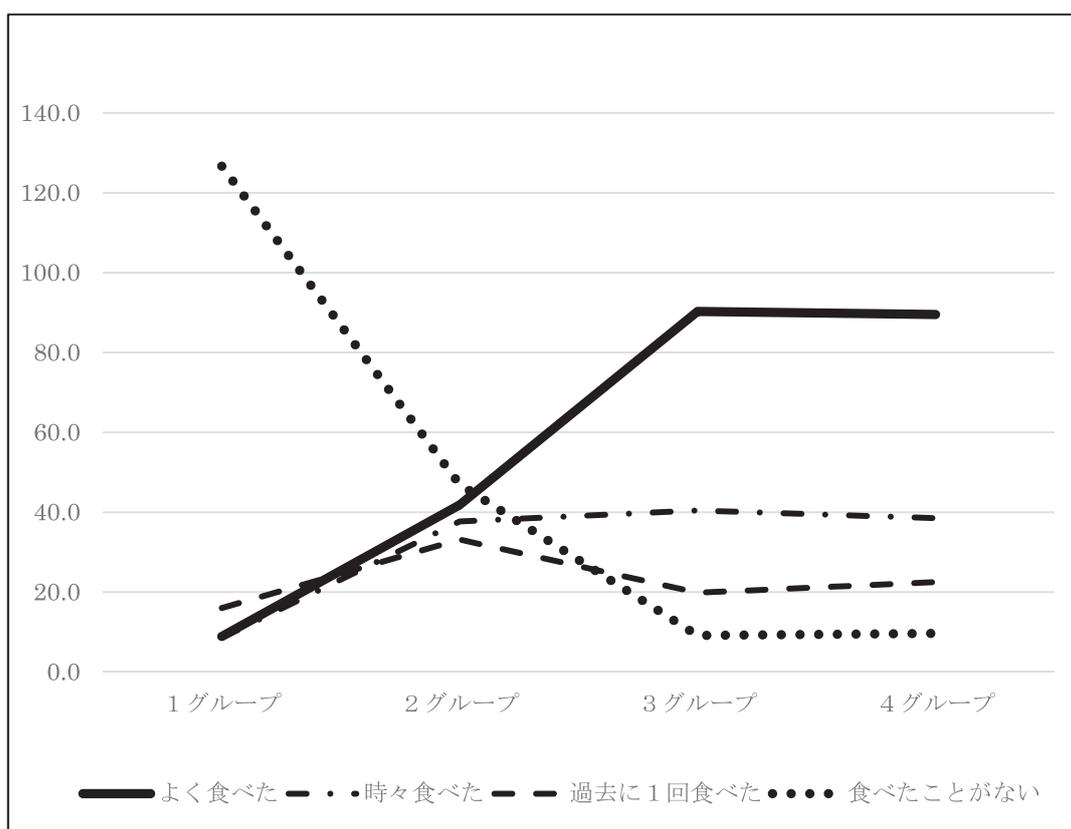
4つのグループを独立変数、「喫食経験」を従属変数とし分散分析を行った(表8)。その結果、「よく食べた」「時々食べた」「過去に1回は食べた」「食べたことがない」ともに有意な群間差がみられた(よく食べた： $F(3,24)=27.14, p<.001$,

時々食べた : $F(3,24)=16.51, p<.001$, 過去に1回は食べた : $F(3,24)=3.0, p<.05$, 食べたことがない : $F(3,24)=128.32, p<.001$)). TukeyのHSD法(5%水準)による多重比較を行ったところ、「よく食べた」については、第4グループ>第3グループ>第2グループ>第1グループ, 「時々食べた」については、第1グループ>第3=第4=第2グループ, 「過去に1回は食べた」については、第2グループ>第1グループ, 「食べたことがない」については、第2グループ>第1グループ>第3=第4グループという結果が得られた。

喫食経験は第4グループ, 第3グループの郷土料理が高い傾向がみられ, 第2グループは, 第1グループに比べると喫食の機会がある傾向がみられたが,

しかし, 第1グループは他のグループに比べて喫食経験は低い傾向がみられた。

表8 4グループと喫食経験得点



4. 考察

以上の結果より, 女子短大生の嗜好性が高い郷土料理は, 調理経験および喫食経験ともに高いことが明らかになった。特に嗜好性の高かった「鶏飯, 豚汁, がね, ふくれ菓子, からいもご飯, さつまじる」は, 喫食経験はすべて90%以上であり, 自宅や学校の調理実習で調理経験が多く, さらに学校給食での喫食経験が高いことが分かった。また調理の実施にあたっては, 母親と共に調理した経験が最も多く, 続いて学校での調理実習・祖母の順であった。調査対象の学生は, 鹿児島県での居住年数が10年以上は87.3%, 核家族率80.0%であり, 核家族化は進んでいるものの, 郷土料理の伝承にあつては, 母および祖母が積極的な関わりを持っていると共に学校の調理実習・学校給食の役割が大きいことを裏付けている。

郷土料理に対する考え方は, 興味をもち, 伝承することの大切を理解し, 自らが伝承することへの意欲も高い。また, 郷土料理の習得が, 栄養士としての専門性のスキルアップにつながると認知している。しかし, 「郷土料理をつくるのは面倒だ」と感じると39%が回答している。これは, 郷土料理という以前に, 「料理」を作ることを面倒だと感じているケースもあるのではないかと考える。さらに「郷土料理」のイメージが「特別な食材を使う」「堅苦しい」「むずかしい」というものに直結していることも考えられる。

今後, 郷土料理の伝承にあつては, 幼いころからの喫食の機会を増やし, 家族や地域で, 調理を経験させることが重要

だと思われる。さらに学校給食や学校の調理実習において、郷土料理の背景や食材についての学習、つまり「食育」をすすめる、その重要性を座学と経験の双方で伝えていかなければならない。さらに、伝承を受け持つ人材育成も必要である。地域で取り組む好例として小浜市の「食のまちづくり条例」に基づく「義務食育」「生涯食育」があげられる。小浜市は、古代から豊富な海産物や塩を朝廷に献上する「御食国」の一つに数えられ、京への鯖街道の起点であった。その歴史に着目し、市は平成13年に全国で初めて「食のまちづくり条例」を制定した。現在、市をあげて、御食育若狭おばま食文化館を拠点とした充実した義務食育体制を整えている。市内在住の子ども全員が対象となる「ジュニアキッチン」は、全小学校の授業に組み込まれており、郷土料理を中心とした調理に取り組んでいる。指導者は市内在住の食生活推進員や、サポーターであり、活動は幅広く展開されている。また、食の専門家をめざす栄養士養成施設では、郷土料理への理解を促進させ、調理実習等に積極的に取り入れ習得させる必要がある。そして、郷土料理の習得法については、「調理作業の標準化」を検討し、限られた時間や調理機器および入手しやすい食材の使用で、だれでもが一定の「おいしさ」を作りだせる指導法を考案する必要がある。また、単発的な講義や調理実習ではなく、体系的な学習システムの構築も必要である。その学習システムとして、平成29年度より本学で「かごしま郷土料理ジュニアマイスター」講座を開設する。これは鹿児島県の郷土料理の文化や歴史を座学で学習し、鹿児島県の代表的な30品の郷土料理を調理実習するプログラムである。講師は本学教員が担当し、生活科学科食物栄養学専攻の学生が対象である。講座は座学と調理実習を含め一回3時間で、全12回程度であり、1回の講座で2～3品程度実習し、受講者全員が確実に作れるように指導する。指導にあたっては、カラー写真およびレシピ掲載の教材を使用し、各食材や料理については、その歴史的背景や地域性も考慮した教材を作成する。さらに学生自身が指導者となる外部者向けの郷土料理教室を開催することでアクティブラーニングプログラムに発展させる予定である。今後、このプログラムの実施を通し、郷土料理の伝承における体系的な学習経験が女子短大生の思考や行動にどのように影響するのかを研究していきたい。

引用文献

- 1) 進藤智子(2011). 女子短大生の郷土料理の喫食に関する実態 鹿児島純心女子短期大学研究紀要 第41号, 75-88

参考文献

- 1) 今村知子(1984). わたしの鹿児島料理 柴田書店
- 2) 石神千代乃(1973). さつま料理歳時記 瀬上印刷
- 3) 鹿児島県農政部農政課(2017). かごしまの味
- 4) 農林水産省(2017). 平成27年度食育推進施策
- 5) 文部科学省(2017). 食育指導体制に関する調査研究
- 6) 鹿児島県ホームページ <https://www.pref.kagoshima.jp/>
- 7) NPO法人霧島食育研究会ホームページ <http://kirisyoku.com/>

(2016年12月2日 受理)