

# 郷土料理の伝承における体系的な学習経験が与える 女子短大生の思考や行動への影響

～「かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座」を通して～

## The Effect of Systematic Learning Experience on Thinking and Behavior of Women College Students in Local Cuisine

～ Through “Kagoshima local cuisine junior meister lecture” ～

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

\*鹿児島女子短期大学

「かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座」(以下本講座)を受講した学生を対象に、郷土料理の嗜好や喫食経験、および調理経験による郷土料理に対する意識の変化について、調査ならびに分析を行った。その結果、郷土料理の伝承における体系的な学習経験が、その重要性を強く認識させると共に、自ら学習することの楽しさや面白さを表す「興味価値」や、他者から見て望ましいと考える「公的獲得価値」を高めることが明らかになった。一方、郷土料理の調理に対して「面倒だ」と感じている傾向もあった。これらの結果から、若い世代への郷土料理継承の一案として開発した本講座は、第3次食育推進基本計画の目標の1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」ことが効果的な手法であることを明らかにした。今後更なる「調理作業の標準化」を図り、誰もが一定の美味しさを作れるような習得法の検討が必要である。

**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

著者らは、女子短大生の嗜好性が高い郷土料理は、調理経験、喫食経験ともに高いことを明らかにしてきた<sup>1)</sup>。特に嗜好性の高かった6品(鶏飯、豚汁、がね、ふくれ菓子、からいもご飯、さつま汁)は、すべてにおいて90%以上の喫食経験があり、家庭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<sup>1)</sup>。また調理に実施において、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、そして祖母との調理経験の順であった<sup>1)</sup>。調査対象の学生は核家族が多く、郷土料理の伝承においては、母や祖母が積極的な関わりを持っていると共に、学校の調理実習や学校給食の役割が大きいことが裏付けられた。さらに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く、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ことを認知していることが明らかになった<sup>1)</sup>。

しかし「郷土料理をつくるのは面倒だ」と感じている学生が39%であり、これは「郷土料理をつくる」という以前に、「料理をつくる」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られ、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」という考えに直結していることも想定された。

以上の結果から、郷土料理の伝承において幼いころからの喫食経験を増やし、家族や地域で調理を経験させることが重要であることがわかった。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、その重要性を講義と実習の双方で伝えていく必要性や、伝承を受け持つ人材育成の重要性を認識した。

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ために、郷土料理の習得法における「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、誰もが一定の「おいしさ」を作りだせる指導法を考案する必要があると考察した。そのためには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とまとめた。

わが国の大学および短期大学等の郷土料理伝承活動の現状として、食生活改善推進協議会の講師による講演(鳥根県短期大学)や、全国各地の郷土料理を作るゼミ活動(飯田女子短期大学)、白石町須古地区に伝わる郷土料理「須古ずし」

の調理実習での地元食文化継承者による指導（佐賀女子短期大学）などの実施例が在るものの、大学教員が講師となり、定期的・継続的に学ぶシステムを構築している事例は見受けられなかった。

そこで本学生生活科学科食物栄養学専攻（以下本専攻）では、平成29年度、「かごしま郷土料理ジュニアマイスター」講座（以下本講座）を新設した。本講座は、鹿児島県の郷土料理の文化や歴史を講義で学習し、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（本講座の開設と運営については次項に記載）。

本研究では、平成29年度「かごしま郷土料理ジュニアマイスター」講座を受講した本専攻在学生に対して郷土料理における意識調査アンケートを実施し、平成28年度実施した同様のアンケート結果と比較検討し、体系的な学習における郷土料理の喫食および調理経験が、将来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といった「郷土料理の学び」の効果について考察することを目的とした。

### 3. 方法

#### (1) かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座の開設と運営

##### ① 開設の経緯及び計画策定

本講座は、平成27年9月に開催された本専攻会議において、将来にわたり魅力ある専攻であるための方策を検討する中で、筆頭著者により発案された。その後検討を重ね、教授会を経て平成29年度より開講することが承認された。

活動計画策定にあたってはNPO 法人霧島食育研究会主催の「かごしま郷土料理マイスター講座」を参考にし、NPO 法人霧島食育研究会に既存活動名と類似名となる確認および使用の承諾を得たうえで、講座名を「かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座」とし、修了者が得られる認定資格を「かごしま郷土料理ジュニアマイスター（鹿児島女子短期大学認定）」とした。

本講座の開講目的は「鹿児島の食文化の継承」と「地域に貢献できる人材育成」を目指すことであり、受講対象は本専攻の受講を希望する在籍学生とした。開講初年度である平成29年度は、1年および2年共に受講可能とした。また原則として、受講者10名以上で開講し、25名を上限とした。

認定要件として、長期休暇中に開催される4回の講座（以下長期休暇中講座）（10品）と2年前期開講科目である「調理学実習Ⅱ」（9品）および「食品加工実習」（11品）において計30品の郷土料理の実習を受講し、8割以上の出席回数が必要であることとした。

本講座は、筆頭著者を含む本専攻教職員（准教授2名、講師1名、助手2名）5名で運営している。長期休暇中講座では、「郷土料理に関する食文化講座」を講義形式で組み入れ、各回2～3品を調理実習で実施する。料理数を2～3品程度にすることで、一人ひとりが確実に調理に対応できることを目指した。講座および科目で調理する料理について表1に示した（表1）。

表1 講座および科目で調理する料理

	料理数	料理名
長期休暇中講座	10	さつまずもじ、がね、つあんつあん、落花生豆腐、薩摩雑煮、きいこん、ねったば、かしや握り、魚汁、奄美豚味噌
調理学実習Ⅱ	9	酒寿司、しゅんかん、豆腐と青のりのすまし汁、きびなごの菊花盛り、豚骨煮、さつま揚げ、よごし、鶏飯、かるかん饅頭
食品加工学実習	11	あくまき、梅漬け、らっきょう漬け、苦瓜の漬物、ところてん、麦みそ、木綿豆腐、豚味噌、ふくれ菓子、いこもち、黒糖羊羹

受講者は、「かごしま郷土料理マイスター講座」同様、個人の出席カードにシールを貼付し、学習の達成度を実感させるのみならず、学習の目的を明確できるよう工夫を行った。また、全回受講後には認定証を授与することとした。本講座における使用テキストについては、カラー写真付きのレシピ冊子を作成し、入手しやすい食材の使用や、誰もが一定のおいしさを作り出せる調味法や器具の使用等に留意し、調理の標準化に重点を置いた。

また本講座修了者については、郷土料理教室の講師や、紫苑祭（学園祭）、その他のイベント等での郷土料理の提供等を担当し、広く若い世代からの食文化の伝承および発信を図ることを想定している。

受講料は6500円/人であり、その内訳は教材費3000円、食材費やその他出席カードおよび認定証経費3500円である。

以上の計画を立て、平成29年4月に学内において開講告知および申込みを行った。その結果、本専攻1年32名、2年

28名の申込者があった。

## ② 初年度（平成29年度）運営内容

第1回目の講座は平成29年8月に開講され、「さつますもじ」「がね」の調理実習と、鹿児島県の食文化の講義を実施した。受講者は各班4名配置し、すべての受講者が調理に均等に携われるように指導した。講座開始から終了までの所要時間を2時間半とした。以降、長期休暇中講座として平成29年9月、12月、平成30年2月に受講し、「調理学実習Ⅱ」および「食品加工実習」を含めて8割以上出席した2年生28名が本講座修了者となった。30年2月第1回修了式を実施し、認定証が本学学長より授与された。続いて平成30年8月に第2回修了式において、2年生30名が認定証を授与され、現在58名の「かごしま郷土料理ジュニアマイスター」が誕生している。

## （2）対象者へのアンケート実施

平成30年2月および平成30年8月に、「かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座」修了者を対象に「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。アンケートは一斉に配布し、回収した。その結果58名（回収率100%）により有効回答を得られた。

## （3）調査票

### ① 鹿児島の郷土料理に対する意識をみる尺度

意識調査については、調査内容は基本属性ならびに、一、鹿児島の郷土料理の喫食経験と頻度、ロ、嗜好、ハ、喫食の方法、ニ、調理経験の有無、ホ、郷土料理に対する考え方、ヘ、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。

### ② 学校場面における授業内容の価値について測定する尺度

伊田（2001）によって開発された課題価値測定尺度（7件法）を用いた。

## 4. 結果

### （1）郷土料理を学ぶ前後の嗜好及び調理経験の差の検討

郷土料理28品について、「かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座」で学んだ11品（酒ずし・さつますもじ・がね・つけあげ・豚骨・あくまき・かるかん・ふくれ菓子・鶏飯・豚骨野菜・豚みそ、以下：学んだ郷土料理）とそれ以外16品（以下：それ以外の郷土料理）に分類し、かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座で学ぶ前と講座修了後の「嗜好」及び「調理経験」のついての差の検討を行った。

「嗜好」について、「学んだ郷土料理」と「それ以外の郷土料理」について、 $X^2$ 検定を行ったところ、有意な人数比率の偏りがみられた（講座で学んだ11品： $X^2=91.18, df=38, p<.001$ , それ以外の16品： $X^2=86.64, df=54, p<.01$ ）。次に「嗜好」従属変数とし、分散分析を行った（図1）。

その結果「嗜好」については、「学んだ郷土料理」と「それ以外の郷土料理」ともに有意な群間差がみられた（学んだ郷土料理： $F(1,202)=25.43$ , それ以外の郷土料理： $F(1,202)=14.67$ ともに $P<.001$ ）。

「講座で学んだ郷土料理」については、学ぶ前と学んだ後の嗜好が高まったが、「それ以外の郷土料理」についても嗜好の変化がみられた。

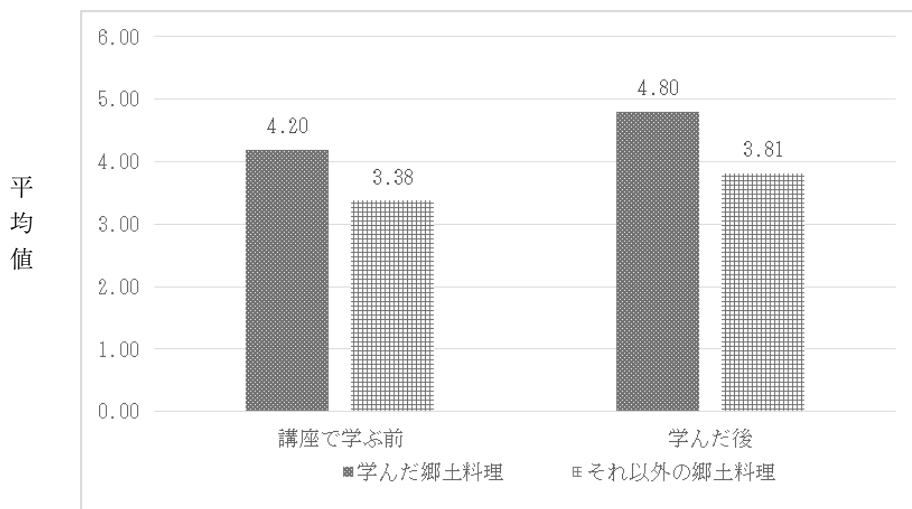


図1 講座で学ぶ前と学んだ後の嗜好の差

「調理経験」について、「学んだ郷土料理」と「それ以外の郷土料理」について、 $X^2$ 検定を行ったところ、有意な人数比率の偏りがみられた（学んだ郷土料理： $X^2=85.40, df=11, p<.001$ , それ以外の郷土料理： $X^2=255.53, df=13, p<.001$ ）。次に「調理経験」従属変数とし、分散分析を行った（図2）。

その結果、「調理経験」については、「学んだ郷土料理」と「それ以外の郷土料理」ともに有意な群間差がみられた（学んだ郷土料理： $F(1,203)=50.18$ , それ以外の郷土料理： $F(1,202)=24.83$ ともに $P<.001$ ）。

「学んだ郷土料理」については、学ぶ前と学んだ後の調理経験が高まったが、「それ以外の郷土料理」についても調理経験の変化がみられた。

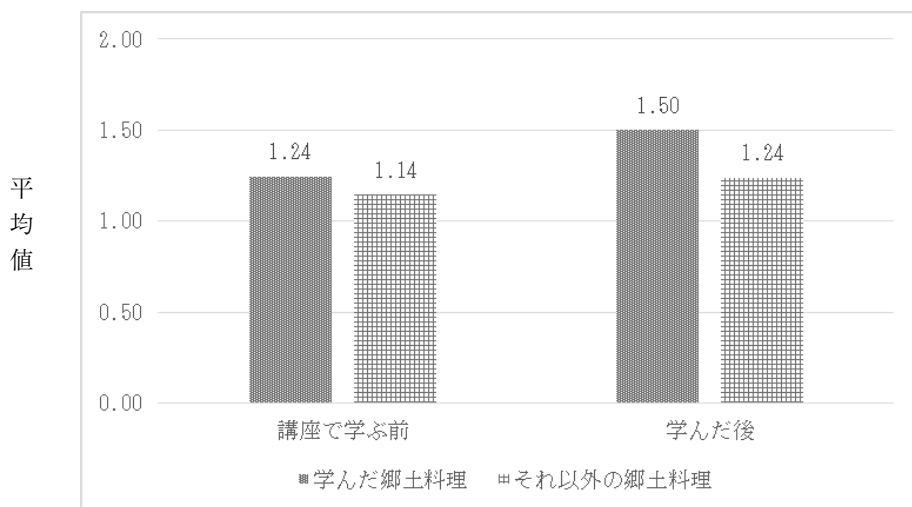


図2 講座で学ぶ前と学んだ後の調理経験の差

## (2) かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座内容の価値についての検討

### ① 尺度分析

授業内容の価値について測定する尺度30項目について、5因子構造が妥当であると考え、主因子法・Promax回転による因子分析を行った。5因子はそれぞれ「興味価値」「制度的利用価値」「公的獲得価値」「可能性価値」「私的獲得価値」因子と命名した。5因子で30項目の全分散を説明する割合は、81.1%であった（表2）。

5つの下位尺度に相当する項目の平均値を算出し、「興味価値」（平均46.24,  $SD10.44$ ）, 「制度的利用価値」（平均39.37,  $SD7.65$ ）, 「公的獲得価値」（平均32.64,  $SD6.74$ ）, 「可能性価値」（平均16.74,  $SD3.14$ ）, 「私的獲得価値」（平均26.76,  $SD5.64$ ）とした。内的整合性を確認するため、 $\alpha$ 係数を算出したところ「興味価値」で $\alpha=.95$ , 「制度的利用価値」で $\alpha=.96$ , 「公的獲得価値」で $\alpha=.95$ , 「可能性価値」で $\alpha=.85$ , 「私的獲得価値」で $\alpha=.94$ と十分な値を得た。

表2 学校場面における授業内容の価値について測定する尺度の因子構造結果  
(Promax 回転後の因子パターン)

	因子				
	興味価値	制度的 利用価値	公的獲得 価値	可能性 価値	私的 獲得価値
学んでいて楽しいと感じられる内容	.850	.063	-.166	.023	.181
学んでいて満足感が得られる内容	.825	-.061	-.061	.198	.111
学んでいて好奇心がわいてくるような内容	.790	.104	.222	-.030	-.145
興味をもって学ぶことができるような内容	.776	.305	.154	-.008	-.349
学んでいて、おもしろいと感じられる内容	.754	-.067	-.262	.405	.111
自分の個性を活かすのに役立つような内容	.696	.114	.105	-.131	.000
今まで気づけなかった自分の一面を発見できるような内容	.692	-.215	.302	-.141	.169
学ぶことによって、より自分らしい自分に近づくことができる内容	.673	-.147	-.001	.329	.125
自分という人間に対して興味・関心をもつような内容	.662	-.007	.052	-.253	.416
希望する職業に就くための試験に必要な内容	.193	.938	-.098	-.015	-.154
就職または進学する際に要求されると思う内容	-.097	.915	.133	-.004	-.065
自分の進路目標を実現するのに必要な内容	.038	.838	-.111	-.088	.243
将来、仕事における実践で生かすことができる内容	.040	.726	.050	.210	.018
自分の希望する職業の中身に関係するような内容	-.060	.676	.026	.042	.209
就職や進学をしようとする際に役に立つ内容	.053	.570	.000	.171	.310
将来、社会人として活動する上で大切な内容	-.057	.508	.175	.208	.123
詳しく知っていると他者から尊敬されるような内容	.036	.035	.821	.009	.046
学ぶと人よりかしこくなると思えるような内容	-.005	-.022	.811	.017	.095
学んだことが他の人に自慢できるような内容	.059	.040	.787	.217	-.064
身につけているとカッコイイと思える内容	.000	-.064	.744	.373	-.033
知っていると周囲からできる人として見られるような内容	.052	.050	.724	-.184	.252
職業を通して社会に貢献しようとするときに役立つ内容	-.043	.191	.563	.066	.239
就職や進学の試験突破にとって大切な内容	.006	.201	.077	.687	-.049
将来の仕事に関わる社会的な問題を理解するのに役立つ内容	-.073	.405	-.006	.429	.289
就職または進学できる可能性が高まる内容	-.059	.392	.120	.425	-.039
将来、仕事の中で直面する課題を解決するのに役立つ内容	.049	.365	.027	.025	.594
学ぶと、自分自身のことがより良く理解できるようになる内容	.184	-.051	.196	.099	.567
学んでいることに誇りが感じられる内容	.110	.016	.332	.033	.543
学ぶことで人間的に成長すると思えるような内容	.050	.079	.471	-.151	.531
学んでいて知的な刺激が感じられる内容	.211	.238	.113	.024	.437
因子間相関	興味価値	制度的 利用価値	公的獲得 価値	可能性 価値	私的 獲得価値
興味価値	—	.59	.60	.40	.59
制度的利用価値		—	.68	.53	.60
公的獲得価値			—	.38	.57
可能性価値				—	.45
私的獲得価値					—

## ② 郷土料理に対する考え方への影響への検討

郷土料理に対する考え方が授業内容の価値（「興味価値」「制度的利用価値」「公的獲得価値」「可能性価値」「私的獲得価値」）に与える影響を検討するために重回帰分析を行った（表3）。「なお、郷土料理の伝承は大切である」については、全員が「そう思う」に回答してあるため、説明変数には加えなかった。

「郷土料理に興味がある」「郷土料理を作りたい」に対しては、「興味価値」からの標準偏回帰係数が有意であった。また、「郷土料理を作って、家族に食べさせたい」に対しては、「公的獲得価値」からの標準偏回帰係数が有意であった。

結果より、学習することの楽しさや面白さや満足感を感じている学生は、郷土料理を作りたいと感じており、郷土料理を学ぶことで、他者から見て望ましくみられる、学んだことが自慢できるといったことを考える学生は、郷土料理を作りたい、家族に食べさせたい感じる傾向にあった。

表3 全体の重回帰分析

	$\beta$					
	郷土料理に興味がある	郷土料理を作りたい	郷土料理を作り、家族に食べさせたい	郷土料理を作れると、就職に有利である	郷土料理を作るのが面倒だ	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
興味価値	.66***	.48**	-.10	-.10	.02	-.03
制度的利用価値	-.18	-.04	-.31	-.30	-.19	.05
公的獲得価値	-.16	.07	.42*	.18	-.27	-.10
可能性価値	.15	.16	.04	-.00	.06	-.05
私的獲得価値	-.09	-.33	.24	.36	.18	-.10
$R^2$	.25***	.14*	.15*	.08	.08	.03

\*p < .05 \*\*p < .01 \*\*\*p < .001

## 5. 考察

以上の結果より、まず「かごしま郷土料理ジュニアマイスター講座」という郷土料理の伝承における体系的な学習を経験することで、郷土料理の伝承の重要性を非常に強く意識し、「楽しい」「満足感がある」「好奇心がわく」「個性を活かすのに役立つ」「今まで気づけなかった自分の一面を発見できる」といった興味価値を高め、さらに郷土料理を作りたいという行動意欲を高めていることが明らかになった。また学習した料理だけでなく、未学習の料理においても嗜好や調理経験が高まったのは特筆すべき事項である。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。そして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%にしかすぎない。このような状況の中「第3次食育推進基本計画（平成28～32年度）」では「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なか、本講座は将来の郷土料理伝承者として期待される学生にとり高い効果をもたらすものであると期待される。

次に、本講座の経験が「詳しく知っていることで他者から尊敬される」「学ぶとかしこくなる」「学んだことを他人に自慢できる」「職業を通して社会に貢献しようという時に役立つ」といった、他者から見て望ましいと考える「公的獲得価値」を高めることが分かった。そして、このように考える学生は「郷土料理を作りたい」「家族に食べさせたい」と感じる傾向にあったことが明らかになった。第3次食育推進基本計画において、重点課題の一つとして「多様な暮らしに対応した食育の推進」が位置付けられ、地域や関係団体の連携・協働を図りつつ、子供や高齢者を含む全ての国民が健全で充実した食生活を実現できるよう、コミュニケーションや豊かな食体験にもつながる共食の機会の提供等を行う食育を推進することが求められているが、これに対し、本講座の経験が、日常生活の基盤である家庭において、家族と一緒に食べる食事

の重要性の喚起に繋がると考えられる。

一方、郷土料理の調理に対して、本講座の経験後、約3割の学生が「面倒だ」と感じている実態も見られた。習得法については、更なる「調理作業の標準化」を図り誰でもが一定の美味しさを作れるよう、調理手順や調理時間、食材や器具の選定など様々な検討が求められる。

今後は本講座を修了し「かごしま郷土料理ジュニアマイスター」と認定された学生が、就職先や地域でどのように食文化継承活動に関与し、栄養指導および教育の場で活かしていくか注視したい。地域の食文化を継承していくためには、伝統的な郷土料理や食文化を支えてきたそれぞれの地域の食材等の特徴を理解し、伝えていくことが重要である。そのためには多くの主体と連携した活動の展開が求められると想定される。学生自身が地域の中で様々な関係性を築きながら食文化の継承を通し地域に貢献できる人材となりうるため、どのような教育が求められるのか研究していきたい。

## 引用文献

### 引用文献

- 1) 千葉しのぶ, 松元理恵子, 改元香. 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 鹿児島女子短期大学紀要 第52号: 9-16, 2017

### 参考文献

- 1) 島根県立短期大学ホームページ <http://matsuec.u-shimane.ac.jp/campus/blog/cms/2017/11/8> (2018年11月22日)
- 2) 飯田女子短期大学ホームページ <http://www.iidawjc.ac.jp/food/?p=20834> (2018年11月22日)
- 3) 佐賀女子短期大学ホームページ <http://www.asahigakuen.ac.jp/sajotan/news/archives/369> (2018年11月22日)
- 4) NPO 法人霧島食育研究会ホームページ <http://kirisyoku.com//page-5/page-14/> (2018年11月22日)
- 5) NPO 法人霧島食育研究会 (2016) かごしま郷土料理マイスターレシピ集
- 6) 鹿児島県農政部農政課 (2016) かごしまの味
- 7) 農林水産省 (2016) 平成27年度食育白書
- 8) 農林水産省 (2016) 第3次食育推進基本計画

(2018年12月11日 受理)