

平成 24 年度食品加工講習会の報告（第二報）

食文化に関する意識調査

横山 洋子・水野 早苗

愛知みずほ大学短期大学部

1. はじめに

食は人間が生きていく上で欠かすことのできないものであり、健康な心身をはぐくむためには健全な食生活が必要である。また、食は栄養的な面だけでなく、食事をする中で食事マナーやコミュニケーション能力を身につけるためにも重要な役割を担っている。さらに、食習慣や食文化は国や地域によって様々であるため、食文化を比較することによって共通性と多様性を理解することができる。またそれぞれの文化は歴史的に形成されたものであるため、国際社会で活躍する日本人を育成する上でも国や地域の食文化、食に関わる歴史等を理解し、次世代に継承することは大変重要なことである。

しかしながら現代社会では、外食産業の拡大やライフスタイルの多様化などにより食生活が大きく変化し、そのため、以前は日常の食生活の中で自然に受け継がれてきた郷土料理が食卓にのぼる機会が少なくなってきた。また、家族のコミュニケーションの場であった食卓が「孤」の食卓になることが多くなり、行事食や食事のマナーなどについて大人から子どもへ伝えられる機会も少なくなってきた。

私たちは、日本の食文化の継承について強く重要性を感じ、また第一報で述べたとおり、平成 25 年から高等学校新学習指導要領（家庭科）が実施されるとこともあり、平成 24 年度食品加工講習会に参加した家庭科教諭を対象に「食文化についての考え方」、「食文化を教育することの意義」、「高等学校での授業の取り組み」について調査を行った。さらに食文化を取り入れた授業に対して生徒がどのように感じているのかを知るため、「授業中の生徒の様子と授業効果」についても調査を行ったので報告する。なお調査は記述式とし、全文を掲載した（重複した回答は除いた）。

2. 調査結果

(1) 食文化についての考え方

- ・それぞれの地域での特有な食材およびその扱い方

を含めた伝統食・郷土料理。

- ・食の歴史、食の地域性、気候や風土を生かした食材や調理法。
- ・世界の料理や食生活。
- ・狭義の意味での地域における伝統的な食事（菓子を含む）。
- ・古くから伝わる日本の行事食。
- ・保存食（生きていくためには欠かせないもの）。
- ・それぞれの国の食の歴史的背景、食が歴史にどう影響を及ぼしたか。
- ・食のジェネレーションギャップを知る勉強。同じ食品の同じ食べ方でも、国によって「おいしい」「まずい」「気持ち悪い」等感じ方の違うことを学ぶ。
- ・その国の風土と歴史により、変化し、定着していた生きるための食。
- ・家庭の味。
- ・地域の野菜、栄養、食器や調理器具。
- ・おばあちゃんの知恵袋。

(2) 食文化を生徒に教育することの意義

（アンケート結果を以下の①～④に分類して報告する。）

① 食事の重要性

- ・食べ物は調理済みで出てくるものと思っている生徒が多い。人の営みとして、食というものをとらえさせていけたらと思う。
- ・食べることの大切さを知らせる（生きるため、健康維持）。
- ・器や盛り付けの美しさにより、食事を取る楽しさを知らせる。
- ・家庭で食文化を伝えることが難しくなっている。授業で食文化を取り上げることで食文化に興味を持って実生活に生かしていく良いチャンスになると思う。
- ・食品の特徴を生かした調理の必要性を知ることができる。
- ・食に関する関心が深まる。

②心身の健康の保持増進

- ・自分自身の毎日の食事を振り返り、改善することができる。
- ・将来の健康について考えられるようになる。
- ・家庭の味が失われつつある現代こそ、「食＝心身の健康」であることを教えるのは必須だと思う。
- ・最近はやさしい子どもが増えている。食文化の関連性は非常に大きいと思う。
- ・食は「人＋良」の漢字が合わさっている。人を良くするのである。
- ・日本には四季があり、季節に合った食材を取り入れることで体調も良くなる（生活の知恵）。
- ・「医食同源」・・・健康を保つための食事の大切さ。食事はえさと違い、精神面からも健康を保つ。

③社会性

- ・食事に関するマナーの大切さ。
- ・人とのコミュニケーション（家族団らん、友人の集まり）をとることができる。
- ・地方色、郷土食が薄れ、今まである地方で行われていた習慣等も全国展開のコンビニ等で全国一律になってきており、自然、風土の合理性よりも企業の経済性が優先されてきているように思う。しかし、本来は自然、風土の上に食が成り立っていることを教えておくことは将来的にはエネルギー問題も含めて重要だと思われる。
- ・地球人として食糧事情をとらえることができる。

④食に関わる歴史の理解と尊重

- ・次世代への文化の継承
- ・地元の郷土料理を知り、作り、自分の子供、孫へと伝えることが地産地消にもつながり、よいことだと思う。
- ・地元の食文化を大切にすることで、他地区、外国の文化も尊重できる人に育っていくように思う。
- ・伝統的な食生活の知恵と文化を理解することができる。
- ・食文化を通して、世界各国の文化や歴史に興味を示すようになる。
- ・食べられる時代が人間の歴史の中でほんの短い間であり、ほとんどが飢餓の時代であったことを伝えたい。
- ・自分の生活している地域や国への愛着心をはぐくむ。
- ・食材の特徴（気候、価格、歴史、加工方法の根拠など）がわかる。
- ・地域差（加工方法の）を知ることによって、なぜそうなったかを考えるきっかけになる。
- ・日本人の食文化を知ること、日本食の意義を考えさせられる。

- ・気候、風土に合った食生活が大切であることを伝えることができる。
- ・日本とは違う感じ方があることを知らせたい。視野を広められると思う。
- ・国内の地域差とその理由で国内における文化の違いを知ることができる。
- ・歴史的に、食に込められた人間の願いを知ることができる。
- ・生きていくため、食というものがどれほど人間の様々な活動と結び付いてきたかを知る。
- ・日本人の体質に合った食文化を取り入れることは必要であるとともに、日本を見直す地産地消を考えることを学ばせたい。
- ・冠婚葬祭や郷土料理などを生徒に知らせる。
- ・まずは身近な郷土料理を学ぶことで、食生活について自らが主体的に作ったりすることにつながる点が良い点だと思う。
- ・1つの郷土料理をとってみても、その中に歴史、自然環境（気候、地形）等が含まれ、長く現在まで至っているものは安全性の面からも経済性（社会的なもの）全て含まれていることが具体的にわかり、合理性も理解できると思う。
- ・日常生活の中で家事手伝いをしなくなってきたので、母親、祖母から「おふくろの味」を受け継がれることが少なくなっているため必要であると考え。
- ・コンビニやファーストフードなど、画一的な味しか知らないで、日本料理をはじめ、世界各地の料理がどのような背景で食べられるようになってきたのか、作り方も含めて伝えていくことが求められる。

(3) 高等学校での授業の取り組み

- ・食事のマナー、箸の使い方（箸のタブー）。
- ・一汁三菜を並べてみよう（配膳）。
- ・地域主催の料理コンテストには、地元の食にこだわって具体的に献立を立てるようにしている。
- ・西洋料理のマナー（フォーク、ナイフ、スプーンの扱い方）、中華料理のマナー。
- ・調理実習において、和・洋・中と世界の食文化を実習することで具体的な内容を伝えている。
- ・高齢者（敬老の日）等のための献立（実習）。
- ・日本の行事食（どんな時に何を食べたらいいのか、どんな意味があるのか）
- ・発酵食品、腐敗と発酵
- ・郷土料理、各国の代表的料理、行事食の実習
- ・野菜や果物の分野で実施している。
- ・テーブルマナーを取り入れている。
- ・日本の行事食を月別で伝える。
- ・全国の郷土食（よく知られているもの）から入り、愛知の郷土料理を話し合う。

- ・愛知、名古屋の郷土料理実習（鬼まんじゅう、味噌煮込みうどん）
- ・二十四節気に合わせて行事食の実習
- ・日本と世界の気候・風土・文化を紹介し、そこで食べられている料理を実習。

(4) 授業時の生徒の様子や授業効果

- ・世界の料理については、日本では使われない調味料や調理法に関心を持ち、興味を持って取り組んでいた。日本料理も、和え物、煮物、焼き物、和菓子など一品一品について大切に実習をすると、熱心に取り組んでいた。
- ・はじめて扱う材料に驚きを示した。このような機会がなければ一生行事食を作ることがないと思うとやって良かったと思う。
- ・食事のマナーには比較的関心を持って取り組んでいる。
- ・愛知・名古屋の郷土料理は比較的答えやすいので、意欲的に取り組んでいる。
- ・修学旅行時の洋食のマナーに役立っているかもしれない。
- ・生徒の家庭において、手作りの料理を作らなくなっている傾向がある。「こんなに簡単にできて、こんなにおいしい。」等、感動するケースが多い。
- ・「実習したものを家でも作ってみたらおいしかった。」という意見もあり、実生活に生かされている。
- ・知識を伝えるだけの講義より、生徒の発言を取り入れていくことにより興味を持ってくれる。また、視覚的にわかる教材も必要だと思う。
- ・生徒は興味を持っていろいろと質問をし、普段とは違うコース料理について知識を得たことに満足している。
- ・「へー。」と関心を示しながら聞いている。実習の時に、授業の内容が自然に生徒の口から出てくることもあり、心に残っているんだと確認できる。
- ・食が生命の源であるという認識が深まり、そのことで日常のあり方なども考えるようになった。
- ・あえて生徒受けの悪い食材を体験させ、これがおいしいと思う国もあることや、その食材の良い所を発見できるような使い方も指導している。
- ・食文化は身近でも案外知らないことが多く、興味を持って取り組んでいる。発言も比較的活発である。
- ・最近「お節料理」を食べない生徒が増えている。なぜ食べないといけないのかなどの由来を教えると興味を持ち、「食べてみた。」という生徒が増えている。
- ・実習については意欲的に取り組んでいる。
- ・将来の子どものために鬼まんじゅうを作りたいという生徒も多い。

- ・実習の中で学ぶことは、生徒の目が生き生きしてくるので、効率よく学び、意識も高くなって良いと思っている。
- ・50年くらい前の食文化等にも興味を持ったり、どのようにしたら作れるかを個人的に聞きに来る生徒もいる。
- ・他地域に旅行に行った時に、その地方ならではの食材を見てきたり、同じ食べ物でも大きさや形が違っていたりといろいろ発見できるようになってきており、食に対する関心は広がってきていると思う。

3. おわりに

今回の調査結果から、教諭それぞれが食文化に対してさまざまなイメージや考えを持っていることがわかった。それぞれの設問に対する回答にもそれぞれの意見があり、その考えの広さに驚いた。ただ、どの家庭科教諭も食文化を次世代へ継承していくことの重要性を強く感じていることや、各教諭が学校で何ができるかを模索し、様々な工夫や努力をしながら食文化を伝えようとしている実態がわかった。

また、調査結果にあるように、家庭の食卓に手作り料理や伝統食がのぼらなくなっている現状があるが、家庭科教諭の授業によって、生徒も興味深く学んでいる様子がわかった。

今後は本学学生にも食文化に対する意識調査を行うとともに、食文化に関する講習会を続けていきたいと考えている。