

本学学生の調理教育に関する研究（５）

－短大入学生における郷土食の受容－

中 村 喜 代 美

１．はじめに

近年、食環境は著しく多様化し、食生活への意識が高いにもかかわらず、主婦の調理離れが進むことから、家庭内食が減少し、中食・外食の増加が顕著にみられるところである。^{(1)～(3)}このような状況の中で、今後の調理実習教育の方向を探るため、本学学生の調理実態について検討を行ってきた。⁽⁴⁾学生の調理技術の向上には、経験の積み重ねによる技術の習得は不可欠であり、⁽⁵⁾⁽⁶⁾学校における授業のみならず、家庭においても積極的に取り組む姿勢が必要である。しかし、日常生活ではアルバイト等に比重がかかり、従来のように母親から子供に伝えられる調理経験が乏しくなっていることはこれまでの報告のとおりである。⁽⁷⁾⁽⁸⁾

一方、前々報の調理歴に関する調査⁽⁴⁾において、学生は洋風料理については、比較的調理経験がみられたが、和風料理、特に郷土料理については、調理経験も低く、料理名さえも知られていないものも多くみられた。郷土料理は長い歴史の中で先人が築いてきた、風土に合った貴重な食の財産であり、これからの食生活の中でも育くみ、伝えていくことが大切であると考えた。そこで、今後の調理教育における郷土食の在り方を探るため、学生の郷土食への受容の度合いを把握したいと考え、本報では郷土料理を中心にその調理実態について検討を行ったので報告する。

２．研究方法

2.1. 調査対象と調査時期及び方法

1996年・1997年及び1998年の食物栄養科入学生280名を対象として、自己記入法によるアンケート調査を4月の最初の授業時に実施し、即時回収した。

2.2. 調査内容と集計対象の世帯概況

郷土料理17品目^{(9)～(12)}と他の料理17品目の調理経験、調理技術習得方法、嗜好及び喫食頻度と、郷土食品の食経験、嗜好及び喫食頻度を取り上げた。(表1)

表1. 調査品目

郷土料理					
押しずし	鯛唐蒸し	鱈の子付け	小鰯の塩煎り	じぶ煮	太胡瓜あんかけ
つる豆の煮付	なすオランダ煮	なす素麺かけ	蓮根汁	鰯の団子汁	蓮蒸し
金時草の酢物	ぬた	かぶらずし	大根ずし	えびす	
その他の料理					
親子どんぶり	巻きずし	カレーライス	焼飯	てんぷら	煮魚
卵巻き	目玉焼	ハンバーグ	グラタン	茶碗蒸し	シチュー
酢豚	麻婆豆腐	寄せ鍋	粕汁	芋サラダ	
郷土食品					
こんにゃくしん	どじょうかば焼	ふぐ粕漬	いしり	金時草	太胡瓜

(表1)と併せて、従来に準じ家庭における調理実態や調理・食への意識態度などについて質問した。

(表2)

表2. 調理実態についての質問項目

<p>I. 家庭状況</p> <p>1. 居住地 ①金沢地区 ②加賀地区 ③能登地区</p> <p>2. 家族形態 ①核家族世帯 ②拡大家族世帯</p> <p>3. 家庭の職業 ①農家世帯 ②自営業世帯 ③勤労者世帯 ④その他</p> <p>4. 主婦(母親)の就労状況 ①無職(専業主婦)世帯 ②有職世帯</p> <p>II. 家庭における調理実態と調理・食への意識や態度</p> <p>1. あなたは料理をすることが好きですか。 ①好き ②嫌い ③普通</p> <p>2. あなたはお家で料理をよくしますか。 ①よくする ②たまにする ③殆どしない</p> <p>3. あなたは家で食事を作ることにどの位加わっていますか。 ①家族に代わり主となって作る ②家族が作るのを手伝う ③殆どしない</p> <p>4. 3の質問で①または②と答えた方はどの位の頻度ですか。 ①殆ど毎日 ②1週間に3～4回 ③1週間に1～2回 ④1ヶ月に1～2回</p> <p>5. あなたには得意な料理がありますか。 ①ある ②ない</p> <p>6. 料理について、雑誌やテレビなどに関心を持っていますか。 ①いつも関心を持っている ②時々関心を持つ ③あまり関心がない</p> <p>7. お母さんやお祖母さんから料理を習うことがありますか。 ①よく習う ②たまに習う ③殆ど習ったことはない</p> <p>8. 郷土料理や伝統食に興味がありますか。 ①ある ②ない</p> <p>9. 食品の買物によく行きますか。 ①よく行く ②時々行く ③殆ど行かない</p> <p>10. あなたの家では和風のもの、洋風のもの、どちらの献立が多いですか。 ①和風のもの ②洋風・中華風のもの ③半々位</p> <p>11. あなたは食べ物では和風のもの、洋風のものどちらが好きですか。 ①和風のもの ②洋風・中華風のもの ③どちらともいえない</p> <p>12. あなたは和風のもの、洋風のものどちらをよく食べますか。 ①和風のもの ②洋風・中華風のもの ③半々位</p> <p>13. 食事はいつも規則正しくとっていますか。 ①いつも規則正しく食べている ②時々不規則になる ③いつも不規則である</p> <p>14. あなた自身の食生活で気をつけていることがありますか。 ①ある ②ない</p>
--

表３は集計対象の世帯概況を示したものである。

表３ 集計対象の世帯概況

アイテム	カテゴリー	世帯数	比率 (%)
居 住 地	金 沢 地 区	147	52.5
	加 賀 地 区	73	26.1
	能 登 地 区	60	21.4
家 族 形 態	核 家 族 世 帯	167	59.6
	拡 大 家 族 世 帯	113	40.4
職 業 形 態	農 家 世 帯	34	12.1
	自 営 業 世 帯	68	24.3
	勤 労 者 世 帯	178	63.6
主 婦 就 業 状 況	無 職	103	36.8
	有 職	175	62.5
	無 回 答	2	0.7

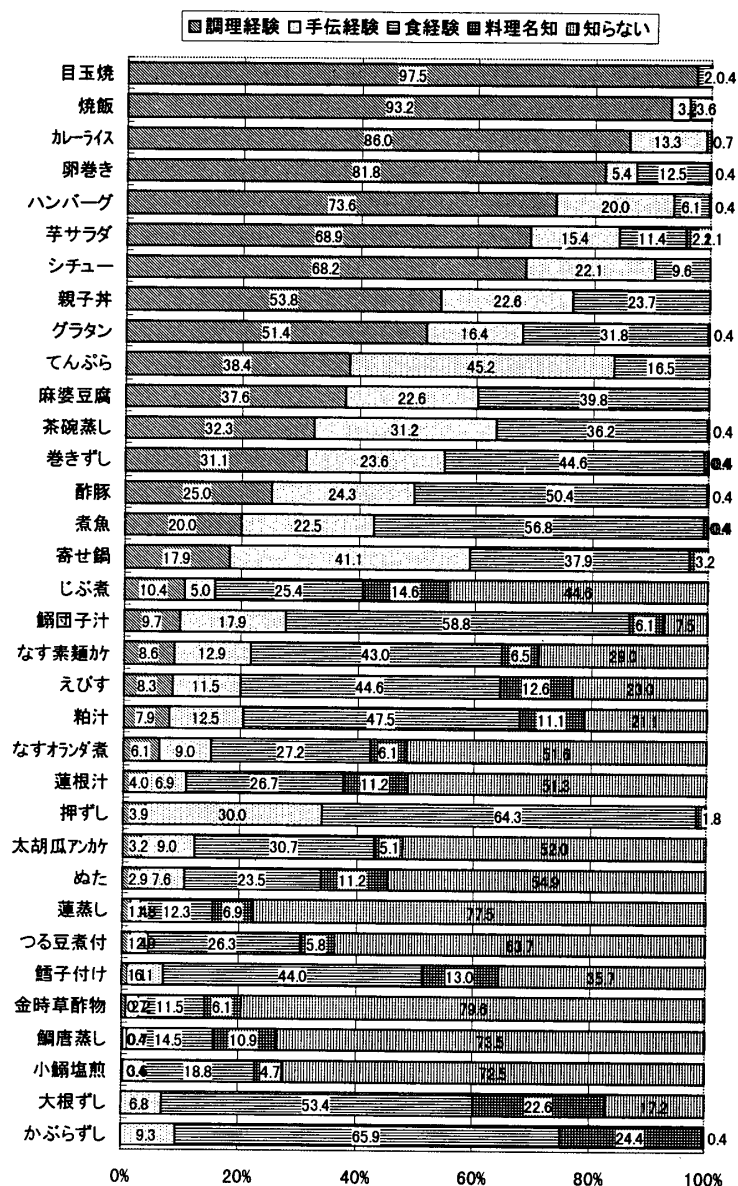
３．結果と考察

3.1. 調理経験

調査品目の調理経験について、「自分で作ったことがある」「家族が作るのを手伝ったことがある」「作ったことはないが食べたことがある」「料理名のみ知っている」「どんな料理か知らない」の５段階に分けて記入させた。（図１）

郷土料理 17 品目では「自分で作ったことがある」と答えたものは、多いものでも「じぶ煮」の 10.4%で、他の料理は数%、「かぶらずし」「大根ずし」では 1 人もいなかった。これに対し郷土料理以外では、「目玉焼」「焼飯」「カレーライス」「卵巻き」「ハンバーグ」は短大入学以前に 7 割以上のものが「自分で作ったことがある」と答えており、若年者に嗜好が高く、比較的操作も簡単なことから日常的な料理であることがわかる。ま

図 1. 調理経験



中 村 喜 代 美

た、「芋サラダ」「シチュー」「親子丼」「グラタン」では、5～6割のものが自分で作っており、多少調理法が難しいと考えられる「てんぷら」「麻婆豆腐」「茶碗蒸し」「巻きずし」「酢豚」「煮魚」でも2～3割位は自分で作っていた。さらに郷土料理以外については、自分自身での調理経験はなくとも、「寄せ鍋」「天ぷら」「茶碗蒸し」では3～4割が「家族が作るのを手伝ったことがある」と答えており、両方を併せた調理経験は、郷土料理以外では殆どが過半数を超えていた。しかし、郷土料理では手伝う形での調理経験も「押しずし」を除いては少なく、調理操作が比較的簡単な日常惣菜でも、学生にとって関心が少ないためか、どれも調理経験が過半数を超えるものはみられなかった。

「かぶらずし」「押しずし」では6割以上が「作ったことはないが食べたことがある」と答えており、「鯛の団子汁」「大根ずし」「えびす」「鱈の子付け」「なすの素麺かけ」でも、4～5割は食べた経験はあり、「かぶらずし」「押しずし」「大根ずし」「えびす」「鱈の子付け」などでは調理の手法としては繁雑なため、近年は調理済品が利用されることが多いため、また、「鯛の団子汁」「なすの素麺かけ」などは日常的な料理であっても、若年者には調理の意欲が持たれないものであろうことが推測出来る。郷土料理以外でも、「巻きずし」「酢豚」「煮魚」「粕汁」は食べた経験のみあると答えるものが少なくはなく、同様に、調理への意欲が持たれないことや、家庭においても、調理済品の利用が多くなっていることが考えられる。

一方、「かぶらずし」「大根ずし」「じぶ煮」「鱈の子付け」「なすの素麺かけ」「蓮根汁」「ぬた」「えびす」「鯛の唐蒸し」では1～2割ほどのものが「料理名のみ知っている」と答えており、これらは代表的な郷土料理であることから、本や雑誌等により知識を獲得したものと思われる。

しかし、「金時草の酢物」「蓮蒸し」「鯛の唐蒸し」「小鯛の塩煎り」では7割以上のものが、「つる豆の煮付」「ぬた」「太胡瓜のあんかけ」「なすのオランダ煮」では5～6割が「どんな料理か知らない」と答えていた。西明等の調査⁽¹³⁾でも、若年者の多くに名前の知られていない郷土料理が少なくないことが報告されているが、本調査においても同様の傾向であり、今日、有職主婦が多く、時間がかかり、作り方も繁雑で家族の嗜好にもそれほど合わないことから作られなくなっているものと考えられる。

3. 2. 調理技術の習得方法

調理技術の習得方法については「母親」「祖母」「学校」「本・テレビ」「その他」で回答させた。

図2は全料理について調理技術の習得方法を示したものである。

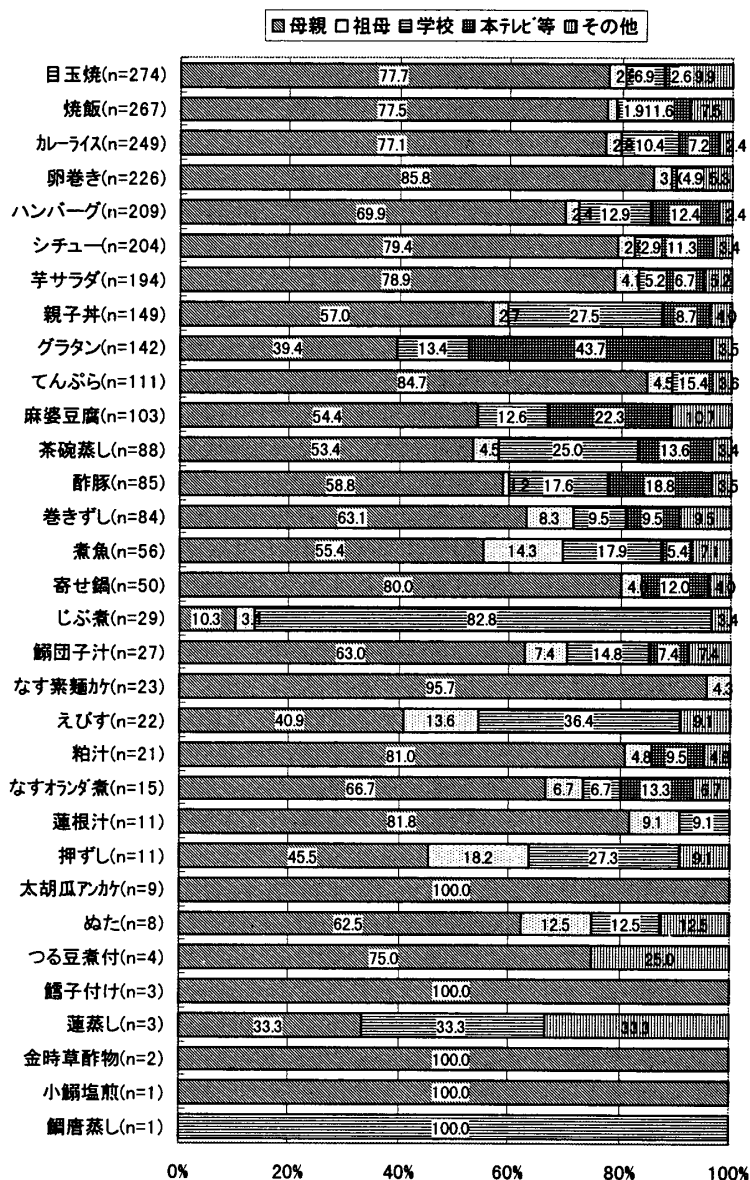
料理をだれに習ったかでは、もちろん最も多いのは「母親」で、次に「学校」「本・テレビ」「祖母」であり、針谷等の報告⁽¹⁴⁾や手嶋等⁽¹⁵⁾の報告と同様に母親の影響が大きいことが伺える。

はじめに、郷土料理以外では「卵巻き」「てんぷら」「粕汁」「寄せ鍋」では8割以上が、「シチュー」「芋サラダ」「目玉焼」「焼飯」「カレーライス」では7割位のものが母親から習っており、他の料理も母親からの習得が多くなっていたが、「グラタン」「麻婆豆腐」「茶碗蒸し」「親子丼」「酢豚」では「学校」「本・テレビ等」からの習得も多くみられた。

郷土料理で母親から習っているのは、多いもので8名～29名と僅かではあるが、「太胡瓜のあんかけ」「なすの素麺かけ」「蓮根汁」で8割以上が、「なすのオランダ煮」「鰯の団子汁」「ぬた」では6割が母親から習っており、「押しずし」「えびす」では4割が母親から習っていた。郷土料理以外と比較すると低いものの、惣菜的な伝統・郷土料理は母親から習うことも多いことが伺えた。

一方、祖母からの習得がみられるのは、郷土料理以外では「煮魚」だけであるが、郷土料理では「鰯の団子汁」「えびす」「押しずし」「ぬた」が上げられた。また、郷土料理では「学校で習った」というものがみられ、「じぶ煮」では8割以上が、「えびす」「蓮蒸し」「押しずし」では3割のものが学校で習っており、家庭で作られないものの、郷土料理として学校での情報習得の比重の大きいことが伺える。一方、「本・テレビ」が情報源となるものは郷土料理では少ないものの、「グラタン」

図2. 調理技術の習得



では4割以上が、他に「麻婆豆腐」「酢豚」「茶碗蒸し」「ハンバーグ」「寄せ鍋」「焼飯」「シチュー」でも本・テレビからのものが1~2割位あり、これらの料理は若者には関心が高いが、郷土料理のようなものにはあまり関心が持たれていないことが推測できた。

3.3. 料理の嗜好

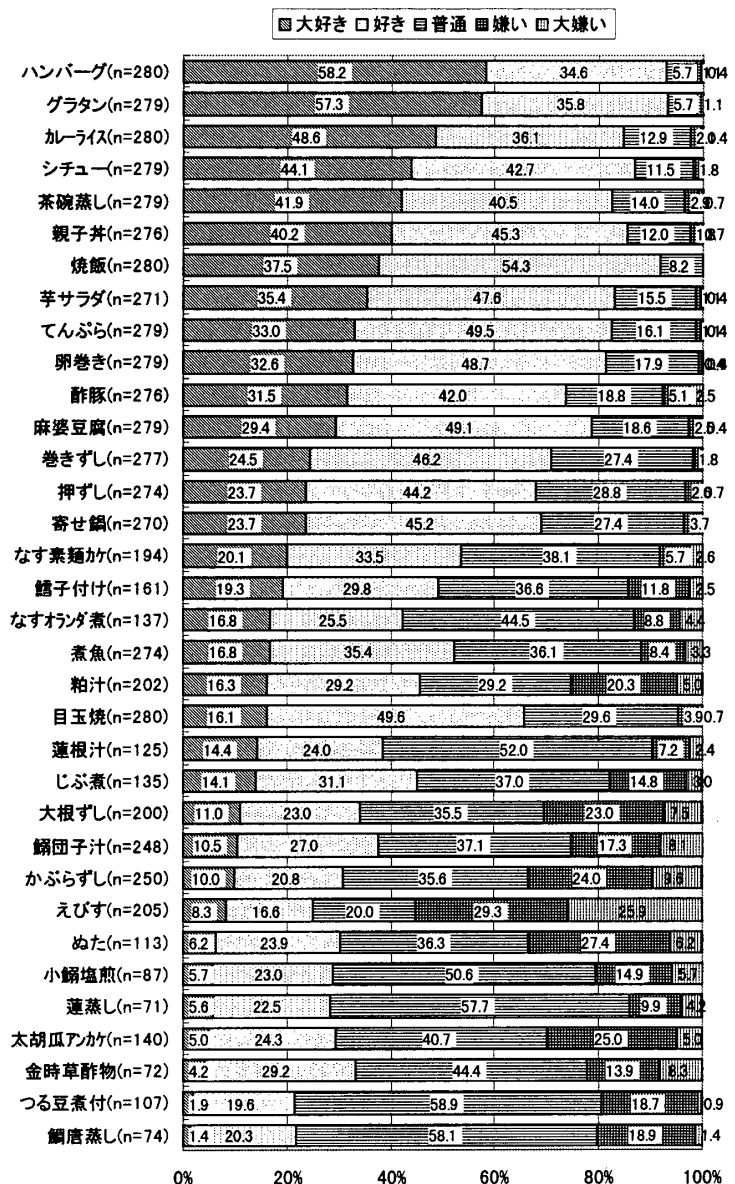
3.3.1. 料理の嗜好割合

料理の嗜好の度合いを「大好き」「好き」「普通」「嫌い」「大嫌い」の5段階に分けて記入させた。(図3)

はじめに、郷土料理以外では多くの料理について1/3~1/2が「大好き」と答えているが、郷土料理では多くても「押しずし」「なすの素麺かけ」の2割台、あとの料理でも「大好き」と答えるものは極めて少なかった。さらに「好き」と答えたものまで併せると、郷土料理以外では多くが7~8割に達するのに対し、郷土料理では半数に達するものは少なかった。

一方、「嫌い」或いは「大嫌い」というものは、郷土料理以外ではきわめて少ないが、郷土料理では多く、特に「えびす」では過半数が「嫌い」或いは「大嫌い」としており、「ぬた」「大根ずし」「かぶらずし」「太胡瓜のあんかけ」などでも1/3以上が嫌いとしており、若年者の嗜好には合っていないことが伺えた。

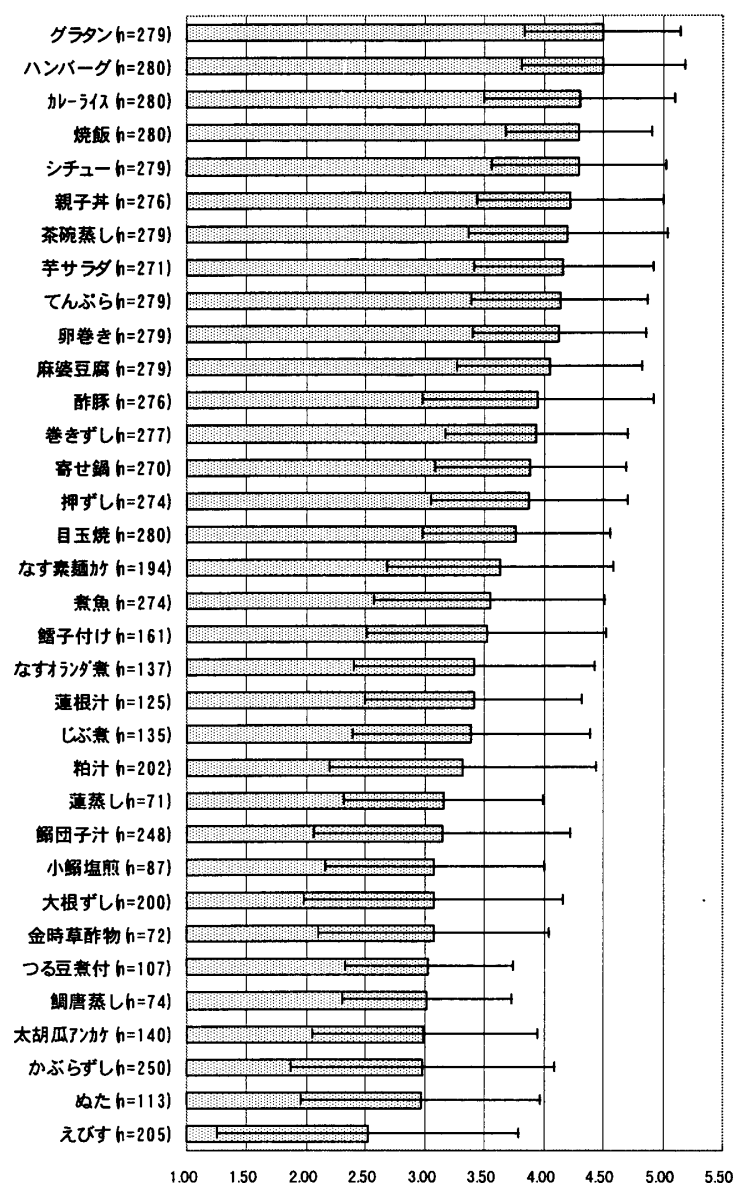
図3. 嗜好割合



3.3.2. 料理の嗜好度

料理の嗜好について、大好き－５、好き－４、普通－３、嫌い－２、大嫌い－１に数量化して平均値（嗜好度）及び標準偏差を図４に示した。

図４．嗜好度



図のように嗜好度が上位のものは「グラタン」「ハンバーグ」次いで「カレーライス」「焼飯」「シチュー」など洋風・中華風が上げられ、今回取り上げた郷土料理はどれも低く嗜好度 4.00 を越えるものはなかった。郷土料理は 3.00～3.50 と郷土料理以外に比べて低い傾向であり、特に「えびす」は低く、標準偏差も大きいことから好き嫌いの差が激しいと言える。

郷土料理は味や香り、テクスチャーなどが若年者の好みに合わないものと考えられる。

3.4. 料理の喫食頻度

料理の喫食頻度は、「よく食べる」「時々食べる」「たまに食べる」「あまり食べない」「食べたことはない」の5段階に分けて記入させ、図5に示した。

はじめに、郷土料理以外の料理で「よく食べる」が4割以上の料理は「卵焼き」、2割台のものでは「目玉焼」「カレーライス」「焼飯」「煮魚」、1割台のものでは「芋サラダ」「ハンバーグ」「シチュー」が上げられているのに対し、郷土料理ではどの料理でも「よく食べる」というものはほとんどみられなかった。

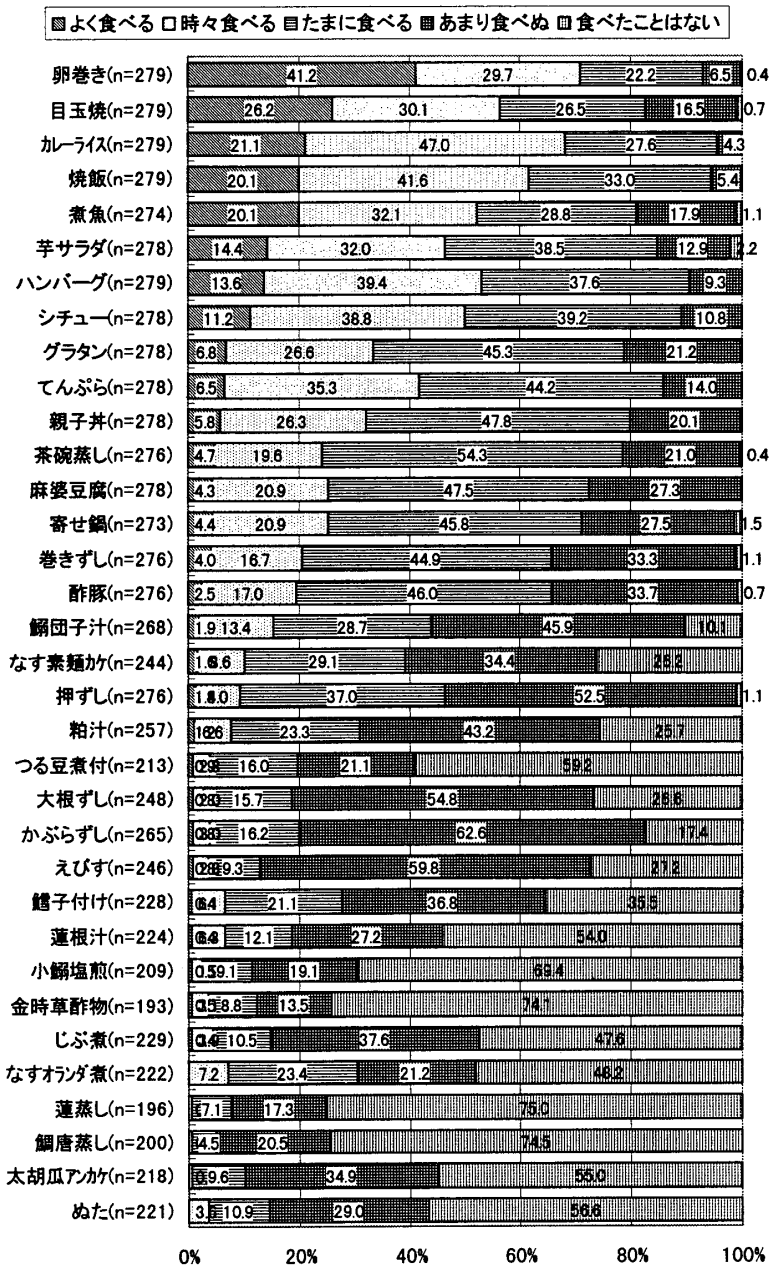
次に、「時々食べる」というものについても郷土料理以外では、「カレーライス」「焼飯」が4割以上、「ハンバーグ」「シチュー」「てんぷら」「煮魚」「芋サラダ」「目玉焼」で3割台、「卵焼き」「グラタン」「親子丼」「麻婆豆腐」「寄せ鍋」でも2割台となっているのに対し、郷土料理では、「鰯の団子汁」のみが1割台で、「なすの素麺かけ」

「押しずし」「なすのオランダ煮」「蓮根汁」「鱈の子付け」では数%であった。

また、郷土料理以外では、「茶碗蒸し」「親子丼」「麻婆豆腐」「酢豚」「寄せ鍋」「グラタン」「巻きずし」「てんぷら」で4割以上が「たまに食べる」と答えているが、郷土料理では3割以上のものとして「押しずし」が、2割台のものとして「なすの素麺かけ」「鰯の団子汁」「なすのオランダ煮」「鱈の子付け」、1割台のものでは「かぶらずし」「つる豆の煮付け」「大根ずし」「蓮根汁」「ぬた」「じぶ煮」が上げられている。

これらに比べ、「食べたことはない」或いは「あまり食べぬ」というものについて、郷土料理以外では、「粕汁」に「食べたことがない」というものが25%と多いものの他の料理では極めて低い

図5. 喫食頻度



本学学生の調理教育に関する研究 (5)

のに対し、郷土料理では「食べたことがない」というものが過半数を越える料理や、食べていても「あまり食べぬ」と答えたものの多い料理が多く、今回取り上げた料理では、日常的な惣菜が多いにも関わらず、また、近年はこれらについての調理済食品が多く出回り、利用されているにも関わらず、喫食頻度は低い傾向であった。

3.5. 調理状況と各項目間との関連

今回の調査品目の内、殆どが調理経験や食経験のある料理を除いた 17 品目の料理についての調理状況と、家庭における調理実態や調理・食への意識態度との関連をみた。調理実態については「自分で作ったことがある」と「家族が作るのを手伝ったことがある」「食べたことがある」はカテゴリー統合し、「食経験有」「食べたことはないが料理名は知っている」「料理名も知らない」の3つのカテゴリーとしてクロス集計を行い、カイ2乗検定による有意差の有無を表4に示した。

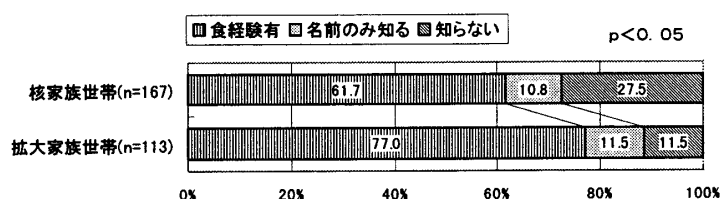
表4. 料理状況と質問項目間の関連

**p<0.01 *p<0.05

	鯛唐蒸	鱈子付	小 鯛 塩 煎	じぶ煮	太胡瓜 アンカケ	つる豆 煮 付	なすオラ ンダ煮	なす素 麵 かけ	粕 汁	蓮根汁	鯛 団 子 汁	蓮蒸し	金時草 酢 物	ぬ た	かぶら ず し	大 根 ず し	えびす
居 住 地		**		**		**	**				**		*	**		**	**
家 族 形 態									**								
家 の 職 業																	
主 婦 就 業				*													
料 理 の 好 き 嫌 い							*							*			
料 理 を す る か 否 か																	
料 理 へ の 関 わ り																	
料 理 頻 度																	
得 意 料 理 の 有 無					*							*	*	*			
料 理 へ の 関 心																	
料 理 習 得 状 況	**		*	**						*							
郷 土 料 理 へ の 関 心				*			*	**				*				*	
買 い 物 状 況																	
献 立 傾 向											*					*	
嗜 好 傾 向																	
食 傾 向	*				*											*	
食 事 状 況																	
食 注 意 の 有 無			*														

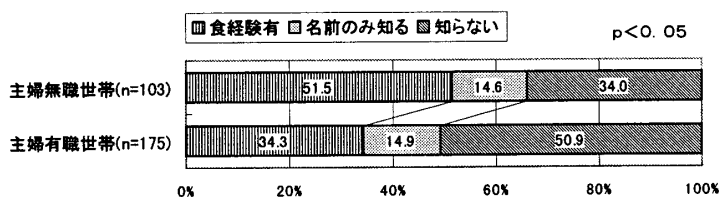
- a. 「居住地」では、「ぬた」「じぶ煮」「えびす」「大根ずし」「金時草の酢の物」「つる豆の煮付け」「鯛の団子汁」「なすのオランダ煮」「鱈の子付け」など多くに有意差がみられ、郷土料理は地域性の高いことが伺えた。
- b. 「家族形態」では、「粕汁」と有意差がみられた。図6は家族形態と粕汁の調理実態との関連を示したものである。食経験のあるものは核家族世帯で61.7%に対し、拡大家族世帯では77.0%と高く、料理名を知らないものは核家族世帯で27.5%に対し、拡大家族世帯では11.5%と低くなっていた。

図6. 家族形態と粕汁の調理経験



- c. 「主婦の就業状況」では、「じぶ煮」と有意差がみられた。
- 「じぶ煮」では食経験のあるものは無職世帯で51.5%に対し、有職世帯では34.3%と低く、反対に料理を知らないものは無職世帯で34.0%に対し、有職世帯では50.9%と高くなっていた。(図7)

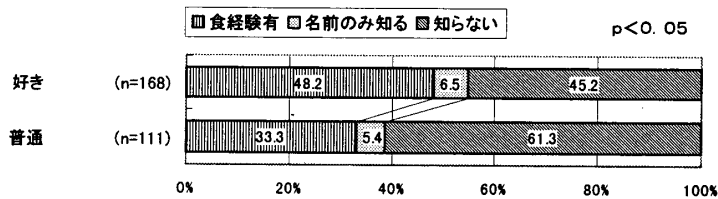
図7. 主婦の就業状況とじぶ煮の調理経験



- d. 「料理作りの好き嫌い」では、「ぬた」と「なすのオランダ煮」に有意差がみられた。(料理作りが嫌いというものは普通にカテゴリー統合した。)
- 図8は「なすのオランダ煮」との関連を示したものである。図のように食経験のあるものは、料理作りが好きなものでは48.2%に対し、普通というものでは33.3%と低く、料理を知らないものは料理作りが好きなもので45.2%に対し、料理作り普通では61.3%と高くなっていた。料理作りが好きなものでは「なすのオランダ煮」の食経験のあるものが多くいた。

本学学生の調理教育に関する研究（5）

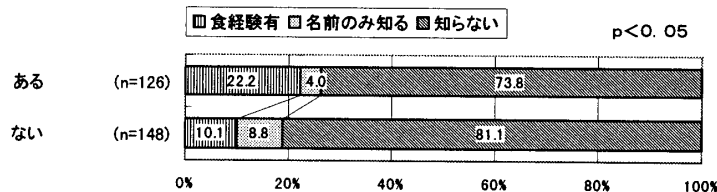
図 8. 料理の好き嫌いとなすオランダ煮の調理経験



e. 「得意料理の有無」では、「ぬた」「太胡瓜のあんかけ」「金時草の酢の物」「蓮蒸し」に有意差がみられた。

図 9 に「蓮蒸し」との関連を示した。得意料理があるものでは食経験のあるものが 22.2% に対し、得意料理がないもので 10.1% と低くなり、料理を知らないものは得意料理があるもので 73.8% に対し、得意料理がないものでは 81.1% と高くなっていた。

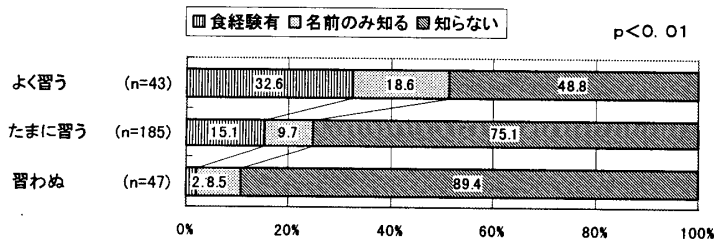
図 9. 得意料理の有無と蓮蒸しの調理経験



f. 「料理の習得状況」では、「じぶ煮」「鯛の唐蒸し」「小鯛の塩煎」「蓮根汁」に有意差があった。

図 10 には「鯛の唐蒸し」との関連を示した。食経験のあるものが、料理をよく習うものは 32.6% に対し、たまに習うものでは 15.1% と低く、さらに習わないものは 2.1% と低くなっていた。次に料理名のみ知っているものでよく習うものは 18.6% 対し、たまに習うものでは 9.7% と低く、習わないものは 8.5% とさらに低くなっていた。また、料理を知らないものは、よく習うものは 48.8% に対し、たまに習うものでは 75.1% と高く、さらに習わぬものでは 89.4% と高くなっていた。料理を習う意欲のあるものでは「鯛の唐蒸し」の食経験があるものが多く、習わないものは料理名さえ知らないものが多くいた。

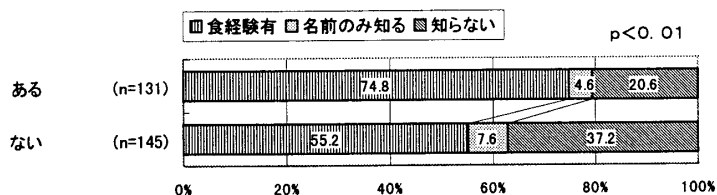
図 10. 料理習得状況と唐蒸しの調理経験



g. 「郷土料理への関心の有無」では、「じぶ煮」「蓮蒸し」「なすの素麺かけ」「なすのオランダ煮」に有意差がみられた。

図 11 のように「なすの素麺かけ」では食経験のあるものが、郷土料理に関心のあるものでは 74.8% に対し、関心のないものでは 55.2% と低くなっていた。また料理を知らないものでは、関心のあるものは 20.6% に対し、関心のないものでは 37.2% と高くなっていた。郷土料理に関心のあるものでは「なすの素麺かけ」の食経験も多く、関心のないものは料理名さえ知らないものが多いいた。

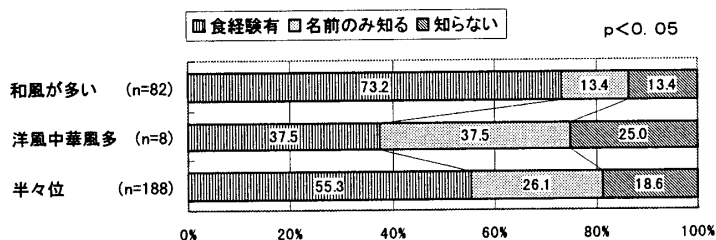
図 11. 郷土料理等への関心の有無となす素麺かけの調理経験



h. 「献立傾向」では、「大根ずし」「鯛の団子汁」に有意差がみられた。

図 12 は「大根ずし」との関連を示したもので、食経験のあるものが、和風料理が多いものは 73.2% に対し、和風料理と洋・中華風料理と半々ものは 55.3% と低く、洋・中華風料理が多いものは 8 名と少ないが、37.5% とさらに低くなっていた。次に料理名のみ知っているもので和風料理が多いものは 13.4% に対し、和風料理と洋・中華風料理と半々ものは 26.1% と高く、洋・中華風料理が多いものは 37.5% とさらに高くなっていた。また料理名も知らないもので和風料理が多いものは 13.4% に対し、和風料理と洋・中華風料理と半々ものは 18.6% と高く、洋・中華風料理が多いものは 25.0% とさらに高くなっていた。

図 12. 献立傾向と大根ずしの調理経験

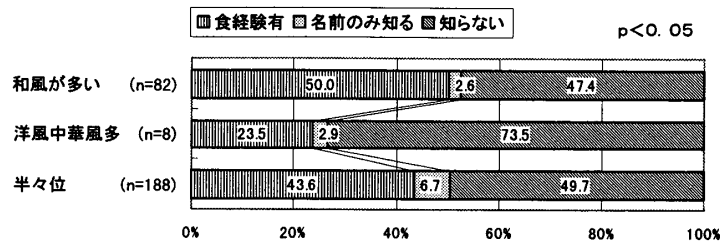


i. 「食事傾向」では、「太胡瓜のあんかけ」「鯛の唐蒸し」「大根ずし」に有意差がみられた。

図 13 に「太胡瓜のあんかけ」との関連を示した。ここでは食経験のあるものが、和風料理が多いものでは 50.0% に対し、和風と洋・中華風料理半々ものは 43.6% と低く、洋・中華風料理が多いものは 23.5% とさらに低くなっていた。次に、料理名も知らないものが、和風料理が多いものは 47.4% に対し、和風料理と洋・中華風料理と半々ものは 49.7% と高く、洋・中華風料理が多いものは 73.5% とさらに高くなっていた。

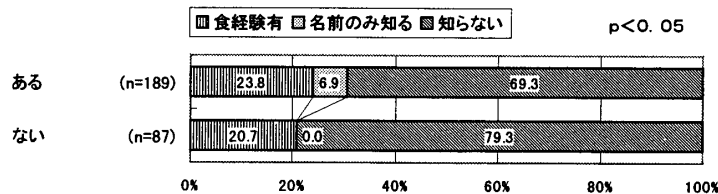
本学学生の調理教育に関する研究（５）

図 13. 献立傾向と太胡瓜あんかけの調理経験



j. 「食生活への注意の有無」では、「小鯛の塩煎り」に有意差がみられ、食経験のあるものが、食生活に注意をしているものでは 23.8% に対し、注意をしていないものは 20.7% と低くなっていた。次に、料理名を知らないものが食生活に注意しているものでは 69.3% に対し、注意していないものは 79.3% と高くなっていた。（図 14）

図 14. 食事注意状況と小鯛塩煎りの調理経験



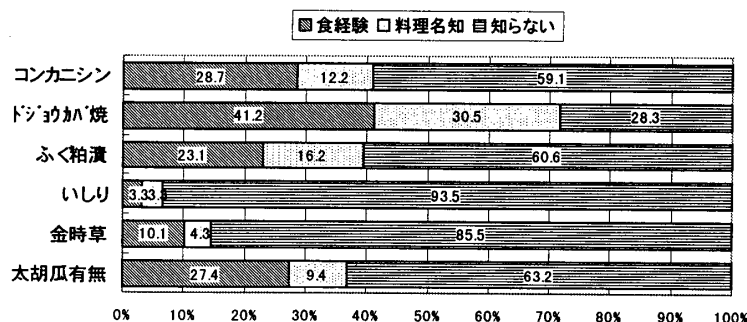
以上、各質問項目との関連を述べたが、「家庭の職業形態」「料理をするか否か」や「料理への関わり」「料理頻度」「料理情報への関心の有無」「買い物状況」「嗜好傾向」「食事状況－規則正しさ」では有意に関連のみられたものはなかった。

これらより、単に料理や買い物をよくしているとか、料理情報に関心があるといった要因はあまり影響しないが、料理を習得する意欲が高いもの、或いは、得意料理があるなど、調理への態度が積極的なものには郷土料理への理解も高いことが推察出来る。

3. 6. 郷土食品の食経験

郷土食品（表 1）については、「食べたことがある」「食べたことはないががどんな食品か知っている」「どんな食品か知らない」の 3 段階に分けて記入させた。（図 15）

図 15. 郷土食品の食経験



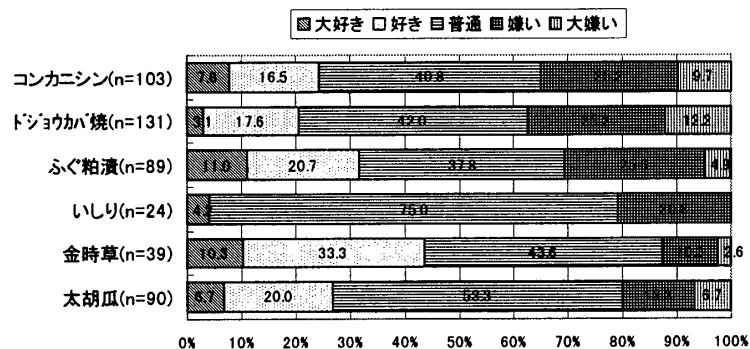
郷土食品で「食べたことがある」と答えたものは、「どじょうのかば焼」が4割で最も多く、次に「こんにきにしん」で3割位に食経験があったが、最も少ない「いしり」においては3.3%のものしか食べた経験がなかった。これに対し「どんな食品か知らない」と答えたものは、「いしり」においては9割以上で、「金時草」では8割が「こんにきにしん」「どじょうのかば焼」「太胡瓜」でも6割が、どんな食品か知らないと答えていた。「どじょうのかば焼」は、母親の世代が若い頃は、日常の惣菜で身近な存在であったが、今日の食生活では噛みごたえのある食品より柔らかいボリュームのある「うなぎのかば焼」にその地位を奪われ、また「こんにきにしん」においては塩分が濃いため食卓から姿を消しつつあるようである。さらに魚を発酵させて作った醤油で能登の郷土料理にかかせない「いしり」は学生の祖母の時代にはよく使われていたようであるが、今日は殆どの家庭で使われていないようであった。

3.7. 郷土食品の嗜好

3.7.1. 郷土食品の嗜好割合

郷土食品について嗜好の度合いを、郷土料理と同様に5段階に分けて記入させた。(図16)

図16. 郷土食品の嗜好割合



はじめに、郷土食品について「大好き」と答えているものが、多いもので「ふぐの粕漬」「金時草」の1割台、あとの食品は僅か数%と少なかった。さらに「好き」と答えたものまで併せても2~4割と少なく、「いしり」においては4%と極めて少なかった。

一方、「嫌い」或いは「大嫌い」というものは、「どじょうのかば焼」「こんにきにしん」「ふぐの粕漬」では3割以上と多く、これらの食品は小骨があり、脂肪分が少なく、また干して塩辛いいため、ご飯の量が少なく噛むことが苦手な若年者の嗜好には合っていないことが伺えた。

3.7.2. 郷土食品の嗜好度

郷土食品の嗜好についても数量化して平均値（嗜好度）及び標準偏差を図 17 に示した。

図 17. 郷土食品の嗜好度

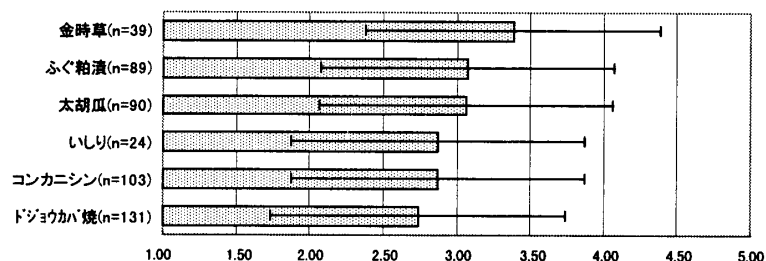


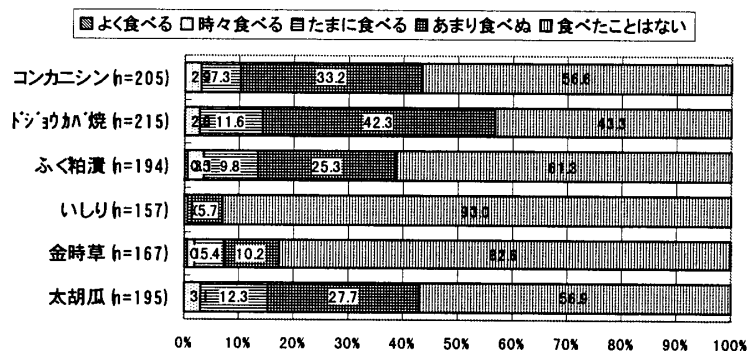
図 17 のように郷土食品はどれも嗜好度 2.50～3.50 と低い傾向であり、特に「どじょうのかば焼き」「こんかにしん」「いしり」は低く、「どじょうのかば焼」「こんかにしん」は標準偏差も大きく好き嫌いの差が激しいと言える。郷土食品は塩味が強く保存性があるため、歯切れ、舌触り等のテクスチャーや臭いや味などが若年者の嗜好に合わないことが、好むものの少ない原因と思われる。

3.8. 郷土食品の喫食頻度

郷土食品の喫食品度は、郷土料理と同様の 5 段階に分けて記入させた。

図 18 のように、今回の調査品目では「よく食べる」ものは極めて少なく、「時々食べる」ものを

図 18. 郷土食品の摂食頻度



併せても数%と少なくなっていた。これらに比べ、「食べたことはない」と答えたものは、「どじょうのかば焼」「こんかにしん」で 5～6 割、「いしり」においては 9 割以上が食経験がなく、また食べていても「あまり食べぬ」と答えたものを併せるとすべての郷土食において 8～9 割と殆どの学生が食べてはいないこととなる。今回取りあげた郷土食のうち、「ふぐの粕漬」「どじょうのかば焼」「こんかにしん」などは、その一品があれば他の副食がなくともご飯が食べられる、塩辛く噛みごたえのある食品で、今日の若い世代の食生活の中ではなかなか受け入れられないようである。

3.9. 郷土食品の状況と各項 目間との関連

郷土食品について食状況と、家庭における調理実態や調理・食への意識態度との関連をみた。食状況については「食べた経験が有る」「食べたことはないが料理名は知っている」「料理名も知らない」の3つのカテゴリーとしてクロス集計を行い、カイ2乗検定による有意差の有無を表5に示した。

まず、「居住地」では、「どじょうのかば焼」「ふぐ粕漬」「金時草」「太胡瓜」など多くに関連がみられ、当然のことであるが郷土料理同様地域性の高いことが伺えた。

次に「家族形態」では、「こんかにしん」と「太胡瓜」に有意差がみられ、やはり拡大家族世帯に食経験が多く、料理名の知らないものは核家族世帯に多くみられた。

また、「職業形態」では、「こんかにしん」に関連がみられた。(図19)

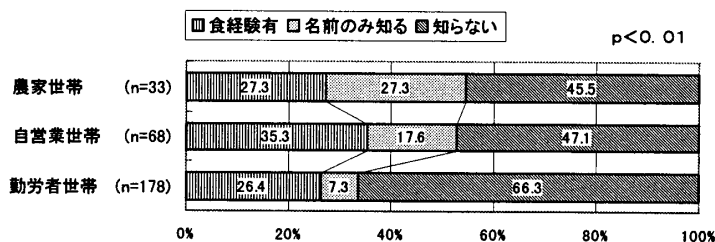
表5. 郷土食品の食状況と質問項目間の関連

**p<0.01 *p<0.05

	コンカ ニシン	ドジョウ カバ焼	ふぐ粕漬	いしり	金時草	太胡瓜
居 住 地		**	**		*	*
家 族 形 態	**					*
家 の 職 業	**					
主 婦 就 業						
料 理 の 好 き 嫌 い						
料 理 を する か 否 か						
料 理 へ の 関 わ り			*			
料 理 頻 度						
得意料理の 有 無						
料理への関心						
料 理 習 得 状 況		*				
郷土料理への 関 心					*	
買 い 物 状 況						
献 立 傾 向						
嗜 好 傾 向						
食 傾 向						*
食 事 状 況	*					
食注意の有無						

「こんにかにしん」では、食経験のあるものは自営業世帯に多く、35.3%に対し、農家世帯では27.3%、勤労者世帯では26.4%と低くなっている。次に名前を知るものは農家世帯に多く、27.3%に対し、自営業世帯で17.6%となり、勤労者世帯では7.3%と低くなっている。一方、名前を知らないものは農家世帯で45.5%で、自営業世帯では47.1%に対し、勤労者世帯では66.3%と高くなっていた。自営業世帯では仕事が忙しく惣菜を作る時間がないため、手直に食べられる「こんにかにしん」を食べたものと考えられる。また、農家世帯で多くが名前を知っているが、過去には重労働のためご飯と塩分の多い「こんにかにしん」を食べていたからと推察される。

図 19. 職業形態とこんにかにしんの食経験



4. ま と め

調理教育における郷土食の在り方を考えるため、学生に郷土食がどのような受け止められているかを把握したいと考え、郷土料理を中心にその調理実態について検討を行った。

- ①調理経験をみると、郷土料理の場合、「じぶ煮」で少し多いが、他の料理は数%と低く、簡単な日常惣菜でも関心がなく、「家族が作るのを手伝ったことがある」を併せても、調理経験が過半数を越えるものがなかった。これに対し、郷土料理以外では、日常的な簡単な料理では短大入学以前に自分で作り、また難度の高い調理法のものでも手伝ったことがあるものが多く、殆どが調理経験は過半数を超えていた。また、「かぶらずし」「鱈の子付け」では「食べたことのみある」と答えるものも多く、近年は手法が複雑な料理は調理済品が利用されているものと考えられる。一方、「かぶらずし」「じぶ煮」「えびす」「鯛の唐蒸し」等では多くが知っているが、料理名の知られていない料理も多かった。
- ②調理技術習得状況をみると、やはり母親からの習得が多いが、郷土料理以外のもので「グラタン」のように若年者に嗜好の高いものでは、「本・テレビ」から情報を習得しているものも少なかった。しかし、郷土料理には学生もあまり関心を持たないためか、「本・テレビ」からの習得は少なく、代わって「学校」から情報を獲得しているものがみられた。
- ③郷土料理以外では7～8割のものが「大好き」「好き」答えているが、郷土料理では「押しずし」「なすの素麺かけ」に少し多いものの、あとの料理では極めて少なく、半数に達するものは少なかった。これに対し、郷土料理では「嫌い」或いは「大嫌い」というものが多く、特に「えびす」では過半数が嫌いとしており、若年者の嗜好には合っていないことが伺えた。
- ④嗜好度の上位には「グラタン」「ハンバーグ」等の洋・中華風料理が上げられたのに対し、郷土

中 村 喜 代 美

料理の嗜好度は 3.00～3.50 とどれも低く、また、標準偏差も大きく、好き嫌いの差が激しいと言える。郷土料理は味や香り、テクスチャーなどが若年者の好みに合わず嗜好度が低いと考えられる。

- ⑤郷土食品で「よく食べる」ものは殆どなく、また「時々食べる」ものを併せても数%と少ないのに対し、「食べたことはない」或いは「あまり食べぬ」というものを併せるとすべての郷土食において 8～9 割と殆どのものは食経験がなく、現代の食生活の中では受け入れられないことが伺えた。
- ⑥各質問項目との関連では、単に料理や買い物をすることや料理情報に関心がある要因ではあまり影響がなく、料理を習得する意欲や、得意料理があるなど、調理への態度が積極的なものは郷土料理への理解も高いことが推測出来た。
- ⑦郷土食品の食経験では、最も多い食品でも半数以下であり、「いしり」においては 3.3%しか食経験がなく、殆どの学生は食品名も知らなかった。他の食品においても、知られていないものが多かった。
- ⑧郷土食品と各質問項目との関連では、「居住地」と多くの関連がみられた他、「家族形態」「職業形態」で、一部関連のみられた食品があった。このうち、「職業形態」と「こんかにしん」の関連では、食経験のあるものは自営業世帯のものに多いが、食品名を知っているものは農家世帯のものに多かった。

予想通り、若い世代の学生にとって、郷土食の受容の度合いは低かった。この結果をふまえ、郷土料理、特に総菜料理についても、これからの調理実習教育に取り入れていくことが課題と考えられた。

参 考 文 献

- (1) 日本家政学会編：食生活の設計と文化，31－41，朝倉書店，1992.
- (2) 川端晶子他：調理学，21、建帛社，1997.
- (3) 全国時間量編：国民時間調査，NHK放送文化研究所，1990 年度
- (4) 中村喜代美：本学の調理教育に関する研究(1)～(4)，北陸学院短期大学紀要 No. 26～29、1994～1997
- (5) 松元文子：調理とともに，お茶の水女子大学家政学部食物学科 191，1973
- (6) 川口弘子他：女子短大生の食生活と食事作りへのかかわり方，神奈川県立栄養短期大学紀要 Vol. 27 No. 55-61，1995
- (7) 中野理恵他：家事参加状況と献立構成力の関連，日本家庭科教育学会誌，Vol. 38 No. 2, 31-36，1995
- (8) 女性ライフデザイナーズ、グループ編：主婦が働き始めた，東急エージェンシー，82，1989
- (9) 守田良子：加賀・能登 おばあちゃんの味ごよみ，能登印刷，1980.
- (10) 守田良子他：石川の食事，農山漁村文化協会，1987.
- (11) 青木悦子：金沢・加賀・能登 四季の郷土料理，主婦の友社，1982.
- (12) 石川県栄養士会：かが・のと・かなざわ 四季の料理，北国出版社，1992.
- (13) 西明真理他：若者の食生活と郷土料理について，第 41 回日本栄養改善学会講演集，197，1994.
- (14) 針谷順子他：「食事」づくりを意識した調理教育の試み 第 1 報，日本家庭科教育学会誌 Vol. 25 No. 1，71－77，
- (15) 手嶋房江他：短大生の調理に対する意識及び実態に関する調査研究，川村短期大学紀要. 第 11 号 189-200，1991