

学校給食の献立による調理文化の比較研究

Comparison of Cooking Cultures by School Lunch Menu

新澤 祥恵*¹ 中安 章*²

Abstract

The traditional food culture of Japan is being lost in recent years, and the inheritance of food culture is an important issue in food education. Hence, school lunch menus were examined from the viewpoint of cooking culture. In Kanazawa City, Japanese cuisine and fish cuisine have been served more frequently with the increasing popularity of rice as a staple food since 1984. A comparison of school lunch menus in Kanazawa City with those in Matsuyama City indicated regional differences in some materials used for school lunch and in cooking culture. Kanazawa City served more pork as a main material and more pickles.

キーワード：学校給食／食育／食文化

I. はじめに

近年、「食の欧風化」が進む中で「食文化」ということへも関心もたれるようになった。江原絢子氏（東京家政大学）によればこの「食文化」という語は1960年頃から登場し、1980年代になりよく使われるようになったという。すなわち、「日本型食生活」が評価されながら、一方で、欧風化の進行が止まらない中、その反省として、伝統的な食生活を再評価しようという方向と捉えられる。

平成17年4月に施行された『食育基本法』では、その前文に、健康問題との関連での様々な課題と併せて、「日本の伝統ある食文化の喪失」が上げられており、基本的施策のなかにも「食文化継承のための活動への支援等」が上げられている。『食育基本法』を受けて、平成18年3月に食育推進会議により策定された『食育推進基本計画』では、「食育の総合的な促進に関する事項」の中の「学校、保育所等における食育の推進」で取り組むべき施策の一つとして「学校給食の充実」が上げられて

おり、このひとつに「伝統的な食文化を継承した献立の活用」が取り上げられている^{1) 2)}。

筆者等は、食育としての学校給食の献立を研究しているものであるが、前報³⁾では金沢市において、食材の出回りが変化する中で、学校給食においてどのような食材が利用されているか、市場の出回りと関連するかを、青果物を中心に検討した。本報告では、それらもふまえ、食文化について調理文化の視点から取り上げたが、縦軸として金沢市における経年変化を、横軸として松山市学校給食と金沢市学校給食の比較による地域差により調理文化の検討を行った。

II. 研究方法

1. 使用食品と使用量の分析

金沢市立小学校と松山市立小学校における学校給食の実施献立より、使用食品等とその使用量を集計し、比較した。調査年度は2004年～2006年の3年分である。

2. 出現料理の分析

上記と同様に、実施献立の主食の種類、出現料理について、料理様式、調理法、主材料となる食品、

*¹ Yoshie NIIZAWA

北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 調理学

*² Akira NAKAYASU

愛媛大学 農学部 生物資源学科

主なタンパク質給源食品について分析した。これと併せて、金沢市については、今回入手することができた最も古い1984年度より5年間隔で1989年、1994年、1999年も加えた。

Ⅲ. 結果と考察

1. 青果物の使用数量の比較

金沢市と松山市の学校給食における、青果物の利用状況を比較した。比較するにあたり、両市の年間給食回数が若干異なるため、両市3年間平均の192回に補正して比較した。

(1) 野菜類の比較

表1は金沢市と松山市における野菜の年間数量を比較したものである。

まず、松山市に比べ金沢市で使用数量の多いものでは、「だいこん」が上げられ、金沢市941gに対し松山市493gと約2倍の使用量となっている。また、「れんこん」も金沢市での使用量が多く金沢市154gに対し、松山市は87gで約2倍となっているが、金沢市では「小坂れんこん」という特産野菜があることから、学校給食でも積極的に利用をすすめている結果と考えられる。この他に金沢市で使用数量の多い野菜には「さやいんげん」「たけのこ(缶)」「にんじん」が上げられ、それぞれ、約1.5倍の使用がみられた。

また、きのこ類では「しめじ」を除くと、「えのきたけ」「しいたけ」など一般に金沢市の方が使用数量が多く、特に「エリンギ」「なめこ」「生しいたけ」では松山市では全く使用されていなかった。

この他に、金沢市と比較して、松山市での使用がみられなかった野菜としては、当地の伝統野菜である「金時草」「太胡瓜」が上げられた。また、「とうがん」「たけのこ」も頻度は少ないものの、当地のみで使用されていた。特に「たけのこ」は金沢市内に産地があることから、収穫期には必ず利用されている。これらとは対照的に最近出回るようになった洋野菜の「ズッキーニ」「カラーピーマン」も当地でのみ利用がみられた。

一方、金沢市に比べて松山市で使用数量の多い野菜をみた。「かぼちゃ」は金沢市189gに対し松山市411g、「きゅうり」は金沢市619gに対し松山市1481g、「はくさい」は金沢市493gに

表1 金沢市と松山市の野菜の年間使用数量

品目	金沢市		※年間192回に補正						単位g
			金沢市			松山市			
			2004年	2005年	2006年	2004年	2005年	2006年	
グリーンアスパラ	16	34	20	15	14	25	51	25	
いんげん	142	92	134	135	157	83	109	83	
えのきたけ	162	109	164	173	150	86	154	86	
エリンギ	39	0	36	44	37	0	0	0	
オクラ	6	2	4	7	7	0	5	0	
かぼちゃ	189	411	168	234	164	440	354	440	
かぶ	28	10	15	34	34	15	0	15	
カリフラワー	29	3	25	29	34	0	10	0	
きくらげ	6	31	7	5	7	30	32	30	
きぬさや	37	10	61	49	0	10	10	10	
キャベツ	2,207	3,267	2,154	2,375	2,091	3,327	3,147	3,327	
きゅうり	619	1,481	577	640	640	1,529	1,386	1,529	
金時草	12	0	15	8	13	0	0	0	
グリーンピース	143	129	140	146	144	120	147	120	
ごぼう	400	399	388	394	417	359	478	359	
こまつな	275	690	278	241	306	681	708	681	
こんにゃく	681	693	635	711	697	637	806	637	
さといも	357	320	297	385	391	284	392	284	
さつまいも	266	221	295	268	236	183	298	183	
干しいも	13	0	10	10	19	0	0	0	
ザーサイ	28	0	15	32	37	0	0	0	
じゃがいも	2,035	3,082	1,874	2,159	2,072	3,114	3,019	3,114	
生姜	51	43	53	50	51	45	39	45	
しめじ	78	109	50	71	112	115	99	115	
ズッキーニ	10	0	7	7	16	0	0	0	
セロリ	59	5	55	58	64	7	2	7	
ぜんまい	44	7	30	44	58	7	7	7	
だいこん	941	493	945	1,033	844	477	524	477	
だいこん葉	0	14	0	0	0	20	0	20	
たけのこ・生	75	0	61	83	82	0	0	0	
たけのこ(缶)	781	546	769	763	810	598	441	598	
たまねぎ	4,342	4,120	4,371	4,475	4,181	4,126	4,107	4,126	
チンゲンツァイ	66	345	94	32	72	396	241	396	
とうがん	54	0	71	29	63	0	0	0	
とうもろこし缶	315	375	282	375	288	359	408	359	
カットコーン	49	24	51	97	0	24	25	24	
トマト	9	0	16	0	10	0	0	0	
プチトマト	36	153	41	39	29	159	141	159	
トマト(缶)	154	5	123	154	186	8	0	8	
トマト(ジュース)	33	23	41	39	19	24	21	24	
なす	125	24	131	121	124	25	21	25	
なのほな	24	0	20	18	34	0	0	0	
なめこ	43	0	48	44	37	0	0	0	
にんにく	16	12	15	16	16	9	18	9	
にら	17	35	12	23	14	28	49	28	
にんじん	1,543	1,171	1,583	1,623	1,422	1,203	1,107	1,203	
京ねぎ	0	86	0	0	0	79	99	79	
ねぎ	626	495	638	592	648	499	486	499	
白菜	493	909	564	439	478	955	816	955	
パセリ	6	30	7	8	3	33	26	33	
ピーマン	160	203	165	153	161	221	166	221	
ピーマン赤・黄	89	0	60	101	105	0	0	0	
ひじき	39	277	36	40	40	284	262	284	
ふき	23	0	20	19	29	0	0	0	
太きゅうり	50	0	30	29	92	0	0	0	
ブロッコリー	79	134	107	58	72	117	169	117	
ほうれん草	150	363	148	127	174	391	308	391	
しいたけ	23	0	30	18	20	0	0	0	
干しいたけ	32	23	27	34	35	22	25	22	
まいたけ	14	14	15	19	10	17	8	17	
マッシュルーム	162	94	151	163	171	105	72	105	
水菜	16	16	20	19	10	10	28	10	
みつば	17	10	16	16	19	7	14	7	
もやし	422	546	371	365	531	533	570	533	
レタス	0	17	0	0	0	25	0	25	
れんこん	154	87	140	164	159	76	108	76	

対し松山市909gで金沢市の約2倍となっている。また、「プチトマト」や「ひじき」も使用数量は小さいものの、松山市での使用数量が金沢市の2倍を大幅に超えていた。この他「キャベツ」「ピーマン」「ブロッコリー」も松山市での使用数量が大きく、青菜類の「こまつな」「ほうれん草」も前者が金沢市275gに対し松山市690g、後者が金沢市150gに対し松山市363gとそれぞれ

2倍以上の使用数量となっている。「だいこん菜」も金沢市では利用がなく、「京ねぎ」も松山市では利用が多いが、金沢市では全く利用されていなかった。

(2) 果実の比較

表2は金沢市と松山市における果実の使用数量を比較したものである。

表2 金沢市と松山市の果実の年間使用数量

品目	金沢市	松山市	※年間192回に補正					
			金沢市			松山市		
			2004年	2005年	2006年	2004年	2005年	2006年
いちご	221	0	264	234	164	0	0	0
フルーツジュース	0	3,789	0	0	0	3,822	3,724	3,822
フルーツ缶	843	465	925	814	791	513	370	513
かき	98	0	81	78	135	0	0	0
キウイフルーツ	115	79	142	0	203	94	48	94
みかん	318	853	284	380	289	772	1,014	772
甘夏みかん	221	534	244	283	135	524	554	524
オレンジネーブル	143	81	71	136	222	104	35	104
なし	78	121	71	0	164	121	122	121
ブルーベリー	20	7	20	10	29	0	21	0
ブルーベリー	5	16	5	5	5	15	18	15
りんご	450	380	472	557	321	379	383	379
バナナ	56	0	51	49	68	0	0	0
ぶどう	223	0	264	107	299	0	0	0
メロン	82	121	81	97	68	121	122	121
すいか	169	0	284	146	77	0	0	0

松山市は柑橘類の産地であることから、「みかん」は金沢市が318gに対し松山市853gと2倍以上の使用となっており、同様に「甘夏みかん」も金沢市221gに対し松山市534gと多く、「メロン」についても金沢市82gに対し松山市151gで松山市で多く使用されていた。また、「みかんジュース」が、金沢市では全く利用されていないが、松山市では年間3789gの使用量でよく使用されていた。松山市においても地産地消推進の観点から地場農産物の利用が積極的にすすめられていることが伺えた。

一方、金沢市の方が多い果実には、石川県内に産地のある「ぶどう」や「すいか」があり、これらは松山市では利用がみられなかった。また、「いちご」「バナナ」も金沢市では使用されていたが、松山市では全く使用されていなかった。この他、「りんご」は金沢市450gに対し松山市380g、「キウイフルーツ」は金沢市115gに対し松山市79g、輸入果実の「ネーブルオレンジ」も金沢市143gに対し松山市81gと金沢市の方で多く使用されていた。また、「フルーツ缶詰」も金沢市843gに対し松山市465gと金沢市での使用が多かった。

以上、近年輸入果実の利用が多くなっているな

かで、学校給食では国内産果実の利用が多く、特に愛媛県は「みかん」の産地であることから松山市では国産柑橘類の利用が多くなっていた。

2. 出現料理の比較

(1) 1回の出現料理数

表3に各調査年度の給食回数と出現料理数、1回当たりの出現料理数を示した。1984年では1回当たり2.61品であったが、次第に料理数が増え、2004～2006年の3年間では平均3.21品となっている。松山市においても3年間の平均は3.23品で大きな差はなかった。

表3 給食回数と出現料理数

金沢市			
年度	給食回数	出現料理数	1回当たりの平均料理数
1984年	197	514	2.61
1989年	197	556	2.82
1994年	193	624	3.23
1999年	186	561	3.02
2004年	197	633	3.21
2005年	195	636	3.26
2006年	196	621	3.17

松山市			
年度	給食回数	出現料理数	1回当たりの平均料理数
2004年	184	594	3.23
2005年	187	595	3.18
2006年	188	614	3.27

(2) 主食の種類

学校給食では、第2次大戦後アメリカからの援助物質、小麦粉を使つてのパン給食が行われ、その後、パン、ミルク、副菜という食事形式で長く行われていた。その後、日本型食生活の見直しなどとも相俟って、1976年に米飯給食が導入された。当初は週1回程度であったものが、1986年には目標が週3回となり、次第に回数が増えてきた。金沢市においても、1984年当時は、週のうち、パンが2.9回、ごはんが2.1回の割合で行われていた。その後1999年の調査時点ではパンが2.1回、ごはんが2.9回となり近年はごはんが2.8～2.9回になっている(図1-1)。一方、松山市では2004～2006年の3年間について、パン2.6～2.7回となり、パンがやや上回っている(図1-2)。

(3) 出現料理の料理様式

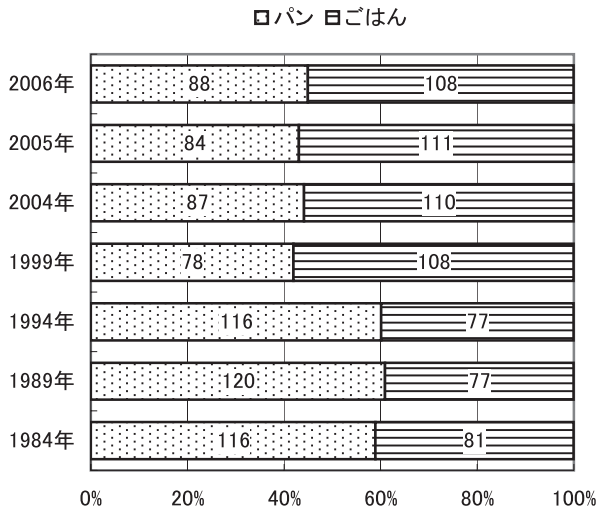


図 1-1 主食の種類－金沢市－

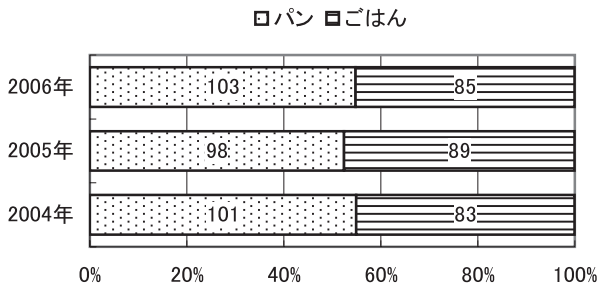


図 1-2 主食の種類－松山市－

今日の我が国の食生活は旧来からの伝統的な食と明治以降に伝えられた、欧米、中国の調理法が混在しているといわれる。

従って、食文化の視点から調理を検討する際、その調理の様式が、どの地域のものかに分類して検討することが行われる。特に我が国では、伝統的な形式としての「和風」、欧米の影響によるものを「洋風」、中国の影響によるものを「中華風」としている。

近年は、この範疇で分類することが難しい調理も少なくないが、今回、この3形式を中心に分類比較を試みた。また、ジュースやふりかけなどは「その他」に分類し、図2にそれを示したが、データラベルは品目数である。

金沢市の経年変化をみると、1984年では洋風料理が和風料理を上回っている。しかし、1999年では、ほぼ同数となり、近年は和風料理が洋風料理を上回るようになっている。このことは、主食がパンからごはんへ移行することにもなう変化とも考えられ、主食の種類が調理文化に与える影響は少なくないことが伺える。尚、中華風料理

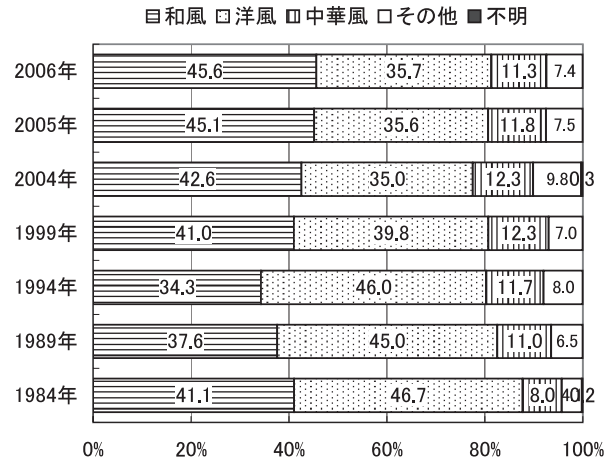


図 2-1 出現料理の料理様式－金沢市－

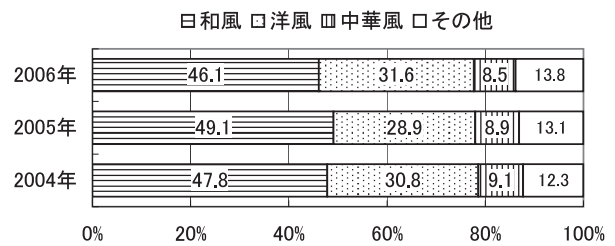


図 2-2 出現料理の料理様式－松山市－

が増加傾向にあるが、嗜好動向をみても、近年は洋風料理よりも中華風料理の嗜好が高まる傾向があり⁴⁾、このことと合致している。

一方、松山市については、和風料理が洋風料理をかなり上回っており、金沢市との比較でも、洋風料理は少ない傾向であるといえる。尚、その他に分類されるものが多いのは、先にも述べたように、「みかんジュース」の使用が多いことによるものである。

(4) 調理法の比較

表4は出現料理を調理法により分類したものである。

金沢市では、1984年から2004～2006年にかけて、煮物や揚げ物の増加が著しい。それに対して、和えもの・サラダは減少傾向である。煮物が増えたのは、主食としてのごはんが増えたことによるものと推察され、揚げ物については、調理の大量化によるものと考えているが、その関連性を確認するためにはさらに分析が必要と考えている。

一方、松山市との比較では、和えもの・サラダが少ないのに対し、揚げもの、焼きもの、漬けもの、

表 4 出現料理の調理法による分類 (頻度)

	金沢市							松山市		
	1984年	1989年	1994年	1999年	2004年	2005年	2006年	2004年	2005年	2006年
煮もの	79	73	82	77	87	94	92	79	89	79
蒸しもの	3	6	6	6	4	5	3	0	0	1
茹でもの	3	6	4	10	6	8	10	27	26	27
揚げもの	55	70	74	78	82	88	81	63	62	67
炒めもの	22	18	24	38	40	37	29	33	28	31
焼きもの	28	28	28	22	23	18	24	7	10	9
生もの	29	34	47	33	39	35	36	40	44	45
漬もの	17	21	14	12	17	18	16	5	5	4
和えもの・サラダ	74	71	78	60	63	59	60	86	92	101
汁もの	96	104	96	96	106	100	109	80	74	77
麺類	29	29	29	28	27	29	33	23	26	23
ごはんもの	39	42	40	34	44	43	47	42	41	39
パン類	7	9	8	4	4	4	6	0	0	0
菓子・デザート	31	41	52	24	35	38	33	30	29	32
その他	2	4	42	39	56	51	42	79	69	79

表 5 出現料理の主食品 (頻度)

	金沢市							松山市		
	1984年	1989年	1994年	1999年	2004年	2005年	2006年	2004年	2005年	2006年
穀類	73	86	86	75	88	88	96	73	77	74
いも類	56	57	52	44	37	44	47	48	46	48
魚介・肉類	91	97	114	125	135	138	129	94	94	102
大豆・大豆製品	28	18	26	29	33	34	27	44	50	53
乳・乳製品	23	15	28	19	17	15	15	24	16	21
野菜・海藻類	177	205	187	178	206	196	206	213	214	218
果物類	39	52	73	50	72	71	55	75	85	84
卵	24	20	16	9	12	12	11	9	5	7
豆類	1	1	1	4	8	4	1	5	2	0
種実類	1	1	6	6	1	0	1	7	5	2
その他	1	4	35	22	25	25	33	2	1	5

汁ものが多くなっている。特に、回数は少ないものの、漬けものの出現が松山の3倍近くになっていたことは、冬期は降雪量が多いことから保存食をより必要とする北陸の地域性を示しているものと推察された。尚、「みかんジュース」はその他に分類したため、松山市ではその他の出現が多くなっている。

(5) 出現料理の主食品

学校給食に出現した料理の主食品を分析した。各料理について、一般的にその料理の主材料と考えられるもの、あるいは、使用量が多いことなどにより、各料理1食品により分類した(表5)。

金沢市の経年変化では、いも、乳・乳製品、卵が減少傾向であるのに対し、魚介・肉類や果物類が増加傾向を示していた。また、その他も増加傾向であるが、これは、主食品が特定できにくいふりかけなどが増えているためである。

松山市と比べてみると、魚介・肉類や卵が多いのに対し、大豆・大豆製品や乳・乳製品の頻度は

少なくなっている。

(6) 出現料理の主なタンパク質給源食品

次に、出現料理に使われたタンパク質給源食品について、各料理で最も多いものを取り上げた(表6)。

金沢市の経年変化をみると、魚介類が1980年代の約2倍とその増加が著しい。近年、一般家庭においては魚介類の消費が減少傾向にあるといわれているが、学校給食では積極的に利用が行われていることが伺える。

松山市との比較では、牛肉、大豆製品が少ないのに対し、豚肉、肉加工品、卵が多くなっている。

そこで、この傾向について検討するため、家計調査年報(平成18年度)⁵⁾により、一般家庭の消費動向をみた(表7)。この中で、肉類の消費傾向をみると、金沢市では牛肉に比べて豚肉の購入金額が多いのに対し、松山市では、牛肉の購入金額が多くなっている。また、加工肉の購入金額も、金沢市は松山市の1.5倍となっており、学校

表6 出現料理に使われた主なタンパク質給源食品 (頻度)

	金沢市							松山市		
	1984年	1989年	1994年	1999年	2004年	2005年	2006年	2004年	2005年	2006年
魚介類	43	53	71	70	90	100	92	100	101	99
牛肉	23	31	34	26	28	29	32	35	35	36
豚肉	79	89	78	81	80	83	71	25	32	36
鶏肉	34	35	43	49	48	43	48	39	34	40
その他肉	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0
肉加工品	59	56	74	52	51	46	48	27	24	27
練り製品	21	35	20	27	27	24	33	16	16	18
大豆製品	58	46	52	49	55	55	54	77	82	75
卵	41	45	38	29	39	31	34	25	21	23
その他	6	7	16	12	24	20	24	3	0	0
なし	149	158	198	167	191	195	184	247	249	260

表7 家計調査年報 (平成18年度) による品目別購入金額 (金額)

	魚介類	生鮮魚介	魚肉練製品	肉類	生鮮肉	牛肉	豚肉	鶏肉	加工肉	乳卵類	卵	豆類	大豆加工品
全国	74,652	44,493	7,267	58,876	46,030	16,304	18,006	8,453	12,846	32,962	6,860	580	11,841
北陸	84,009	50,691	6,809	57,762	43,385	14,672	18,851	6,732	14,377	33,835	7,185	663	12,423
金沢市	94,450	61,471	8,559	64,010	48,570	17,550	19,344	7,618	15,439	37,659	7,350	644	13,169
四国	72,694	45,700	9,917	59,620	48,675	21,879	13,714	9,071	10,945	30,143	6,533	606	10,401
松山市	70,472	44,281	10,276	57,519	46,619	19,664	14,347	8,480	10,900	30,946	6,996	402	10,272

給食の傾向と合致するものであり、調理文化の一端が伺えるものといえよう。

(7) 出現料理の地域性

金沢市学校給食では、前報で述べたように最近では、金時草、太きゅうりのような伝統野菜を積極的に取り入れるようになってきたことから、それらを使った「金時草ずし」「太きゅうりのあんかけ」「はすむし」などが出ており、金沢の調理文化が表れている。

一方、松山市では「ふしめん汁」「せんざんき」「いもたき」「たこ飯」「いよさつま」などの郷土料理が取り入れられているほか^{6) 7)}、「ひんのべ (長野)」「はちはい豆腐 (福島)」「だぶ (福岡)」「まぜぶかし (岩手)」「ぐる煮 (高知)」など、他地域の郷土料理も積極的に取り入れられており、地域のみでなく他の食文化の理解を深めることへの取組も伺えた。

IV. まとめ

近年、関心が持たれている「食文化」について、学校給食の献立を取り上げて、調理文化の視点から検討を行った。

①金沢市学校給食と松山市学校給食における青果物の年間使用量の差をみたところ、「だいこん」「れ

んこん」やきのこと類は金沢市で多く、「かぼちゃ」「きゅうり」などは松山市に使用量が多かった。一方、果実では「みかん」の使用量が圧倒的に多くなっており、「みかんジュース」も良く使用されていた。これに対し、金沢市では、「ぶどう」「すいか」「いちご」「バナナ」など多様な果物が使用されていた。

②1回の食事毎の料理の出現数をみると、時代とともに増加傾向であるが、松山市との地域差はみられなかった。また、主食の種類ではごはんの比率が増えていた。

③出現料理の料理様式をみたところ、当初は洋風料理が和風料理を上回っていたが、近年は和風料理が洋風料理を上回るようになっており、主食がパンからごはんへ移行することにもなう変化とも考えられ、主食の種類が調理文化に与える影響は少くないことが伺える。一方、松山市については、和風料理が洋風料理をかなり上回っており、金沢市との比較でも、洋風料理は少ない傾向であるといえる。

④出現料理を調理法により比較したところ、金沢市では、煮物や揚げ物の増加が著しいのに対し、和えもの・サラダは減少傾向である。煮物が増えたのは、主食としてのごはんが増えたことによるものと推察され、揚げ物については、調理の大量

化によるものと考えている。一方、松山市との比較では、和えもの・サラダが少ないのに対し、揚げもの、焼きもの、などが多くなっており、中でも、漬けものの出現が松山の3倍近くになっていたことは、冬期は降雪量が多いことから保存食をより必要とする北陸の地域性を示しているものと推察された。

⑤学校給食に出現した料理の主食品をみたところ、金沢市の経年変化では、いも、乳・乳製品、卵が減少傾向であるのに対し、魚介・肉類や果物類が増加傾向を示しており、松山市と比べると、魚介・肉類や卵が多いのに対し、大豆・大豆製品や乳・乳製品の頻度は少なくなっていた。

また、出現料理に使われたタンパク質給源食品をみると、一般家庭の動向とは反対に魚介類の増加が著しい。松山市との比較では、牛肉、大豆製品が少ないのに対し、豚肉、肉加工品、卵が多くなっている。この傾向について、家計調査年報(平成18年度)により、一般家庭の消費動向をみたところ、金沢市では牛肉に比べて豚肉の購入金額が多いのに対し、松山市では、牛肉の購入金額が多くなっているなど学校給食の傾向と合致するものもあり、調理文化の一端が伺えた。

⑤出現料理にはそれぞれの地域の郷土料理のほか、他に地域の郷土料理も取り入れられており、広く日本の食文化への取組が伺えた。

以上、三方を海に囲まれ、背後に高い山地を控えた石川県と⁸⁾、長い海岸線と盆地、山地などの多様な地形を持つ愛媛県は地理的には似通ったところがある一方で、温暖な愛媛県と冬の降雪量の多い石川県では、それぞれに育まれてきた調理文化も差異があるものと考えている。しかし、今回は献立内容を計量的な分析にとどめたため、伝統

的な調理文化の差異については明確にすることが出来なかった。しかし、比較的画一化されていると考えられる学校給食においても、縦軸としての時代の変化や横軸としての地域差をみることできたことは、それぞれの地域の風土や生活環境に影響されながら、地域固有の調理文化が培われていることを示唆するものといえよう。今後はさらに、今回の計量的な分析をもとに、これらの関連性や、献立内容の詳細について検討していきたいと考えている。

謝辞

本稿を作成するにあたり、資料をご提供いただきました、金沢市学校給食や松山市学校給食の皆様にご心より感謝を申し上げます。

附記

本研究は2008年度北陸学院大学短期大学部共同研究費の助成によるものである。

<参考文献・引用文献>

- 1) 内閣府 2006 『平成18年版 食育白書』 時事画報社
- 2) 内閣府 2007 『平成19年版 食育白書』 時事画報社、
- 3) 新澤祥恵他 2008 「食品の出回りと学校給食における食材の利用の変化」『北陸学院大学短期大学部研究紀要』第1号 295-312
- 4) 新澤祥恵他 1992 「食物の嗜好に関する研究－経時変動による嗜好動向の検討－」『北陸学院短期大学紀要』24号 175-187
- 5) 総務庁統計局 2006 『家計調査年報平成18年』 大蔵省印刷局
- 6) 「日本食生活全集 愛媛」編集委員会 1988 『聞き書 愛媛の食事』 農村漁村文化協会
- 7) 愛媛県農山漁村生活研究協議会 2007 『愛媛のふるさとごはん』
- 8) 「日本食生活全集 石川」編集委員会 1988 『聞き書 石川の食事』 農村漁村文化協会