

食文化伝承の現状

第2報 行事食の認識度に与える要因

鷲見孝子・石原加代子
本間恵美

はじめに

近年、食をとりまく環境は不安要素が多く、特に子供の食生活の乱れが取り上げられるようになってきた。これは一つに多くの家族形態が核家族になり、家族でそろって食事をする機会や、時間帯のずれなどで食教育をする場面が減ってきていることにもよる。

孤食により偏った食事内容になっていることや、朝食を食べていない子供の生活態度が良くないという¹⁾報告もあるように、生活上の乱れは食生活の乱れにあるといっても過言ではないだろう。こうした中、食に対する見直しの風潮が高まり、子供たちに食に関する正しい知識と望ましい習慣を身につけさせ、食育を推進していくことが重要課題とされ、平成17年6月に「食育基本法」が制定された。この法律においては、食育を「生きる上での基本であって、知育、徳育および体育の基礎となるべきものと」位置づけるとともに学校における食育の充実を大きな柱の一つとしている。また、同年4月には「学校栄養教諭制度」が創設された。学校栄養教諭とは栄養に関する高度な専門性と教育に関する資質とをもつ教育職員とされている。この学校栄養教諭としての働きは、子供たちの栄養管理をするだけでなく、学校給食を通じて食に関する知識を広めていくことが必要とされている。

食に関する知識は家庭の食卓ではぐくまれ、家族そろっての食事は食文化を親から子へと伝える機会であった。しかし現在、家庭での食教育は十分なされていない。それは食教育をする親たちもまた、確かな食に対する知識を持ち合わせていないことにあると考えられる。このような食をめぐる状況のなかで家庭以外の場所、つまり学校で教育するという時代になってきている。学校給食は食事を通して、食文化を知る

という役割を、ますます担っていかなくてはならない。

食文化を学ぶひとつとして、学校給食の献立に行事食が含まれていることがある。行事食は古くからあるものから、近年になって加わったもの、また廃れてきたものなど、時代とともに多少その料理内容は変わってきている。それは、行事が神様に感謝する特別なものであったり、その時しか食べられないような特別な食材であったりし、深い意味をもっていたが、そうした意味が時代とともに必要性がなくなったため、行事や行事食が習慣であるという認識のもとで²⁾行われているためではないかと思われる。また家庭においては家族構成が変われば、異なる行事食も取り入れるであろうし、家庭独自の要素を加えながら、伝えられていくものであると思われる。

本来、行事食の伝承は祖母父から父母へそして子供へと伝えられていくはずであるが、そのような家族から伝承されることより、次第に学校給食から知るというルートへ移り変わっていると²⁾と思われる。

そのため学校教育にかかわる学生たちの食文化への理解と知識を深めるために、家庭での行事食の伝承状況、世帯構成の違い、家族と学生の行事食の認識の違いということから食経験、行事食の意味の理解、行事食の今後等との関係について検討した。

調査方法

調査対象者：食物栄養学科1年生61名、その家族35名の合計96名

調査時期：平成16年9月～10月

分析方法：世帯構成別(二世帯家族と三世帯家族)では、行事食の認識度、料理の程度、食

経験の程度、調理の経験の関係から伝承される行事食の特徴を検討した。

また、行事食の認識度は食経験、食べる意味を知っている、今後取り入れたいという思いとどのような関係があるかについて、行事食を認識度の特徴別に次の4つのグループにおいて検討した。

1グループは「学生・家族とも認識度が高率」、年越しそば、おせち、お雑煮、ひなあられ。

2グループは「学生・家族とも認識度が低い」、草もち、いわしの丸干し、いなり寿司、七夕そうめん、きぬかつぎ。

3グループは「学生・家族との認識度の差が小さい」、ちらし寿司、月見団子、七草粥、炒り大豆、ちまき、柏餅、三色団子。

4グループは「学生・家族との認識度の差が大きい」、冬至かぼちゃ、菱餅、白酒、鏡開きのおしるこ、おはぎである。

また、21行事食のうち、いくつ食べたことがあるかで多いグループと少ないグループにわけ、行事食の意味を理解している割合を学生と家族について検討した。

結果および考察

1. 世帯別における特徴

1) 行事食の認識度

世帯別で行事食の認識度の割合が異なったもののうち、三世帯家族のほうが認識度の高いものは、「いわしの丸干し」が二世帯20.7%、三世帯39.3%、「草もち」が二世帯37.9%、三世帯53.6%、「七夕そうめん」が二世帯10.3%、三世帯21.4%であった。

二世帯のほうが認識度の高いものは、「白酒」が二世帯62.1%、三世帯46.4%、「ちらし寿司」が二世帯96.6%、三世帯82.1%、「柏餅」が二世帯82.8%、三世帯71.4%であった。その他の行事食ではほとんど差はなかった。

2) 家庭での料理の程度

世帯別にみた家庭での料理の程度については、「家庭で全部手作りする」で差が大きかったのは、「おはぎ」が二世帯17.2%、三世帯32.1%、「冬至かぼちゃ」が二世帯37.9%、三世帯53.6%

であった。

また、「購入する」で差が大きかったのは、「おせち料理」が二世帯3.4%、三世帯21.4%、「草もち」が二世帯27.6%、三世帯42.9%、「ちまき」が二世帯48.3%、三世帯60.7%であった。「家庭で全部手作り」と「購入する」の中で、三世帯より二世帯のほうが割合の高かったものはほとんどなかったことから、二世帯の家庭において行事食はあまり浸透していないことが伺えた。

3) 食経験の程度

世帯別に差があったものは、以前から現在も食べ続けている行事食に、「炒り大豆」が二世帯41.4%、三世帯57.1%、「いわしの丸干し」が二世帯13.8%、三世帯32.1%、「ちらし寿司」が二世帯37.9%、三世帯53.6%、「三色団子」が二世帯34.5%、三世帯46.4%、「草もち」が二世帯17.2%、三世帯39.3%、「おはぎ」が二世帯34.5%、三世帯53.6%、「ちまき」が二世帯24.1%、三世帯42.9%、「柏餅」が二世帯27.6%、三世帯46.4%、「七夕そうめん」が二世帯3.4%、三世帯21.4%、「月見団子」が二世帯20.7%、三世帯42.9%、「冬至かぼちゃ」が二世帯37.9%、三世帯64.3%であった。

現在は食べていないが以前は食べていた料理として、「鏡開きのおしるこ」と「冬至かぼちゃ」が二世帯17.2%、三世帯7.1%、「柏餅」が二世帯27.6%、三世帯10.7%であった。三世帯に比べて、現在も食べ続けている行事食は二世帯のほうが少なく、以前は食べていた行事食は二世帯のほうが多いことから、二世帯のほうが以前に比べて行事食を食事に取り入れなくなったといえる。

4) 調理の経験

学生を対象に調理の経験を世帯別に比べてみると、特に差のあった行事食は、「おせち料理」が二世帯24.1%、三世帯39.3%、「ちらし寿司」が二世帯17.2%、三世帯46.4%、「おはぎ」が二世帯13.8%、三世帯28.6%、「いなり寿司」が二世帯3.4%、三世帯25.0%、「七夕そうめん」が二世帯13.8%、三世帯39.3%であり、三世帯の方が高かった。これは、三世帯家族の中の祖父母の影響によるものではないかと考えられる。(図1)

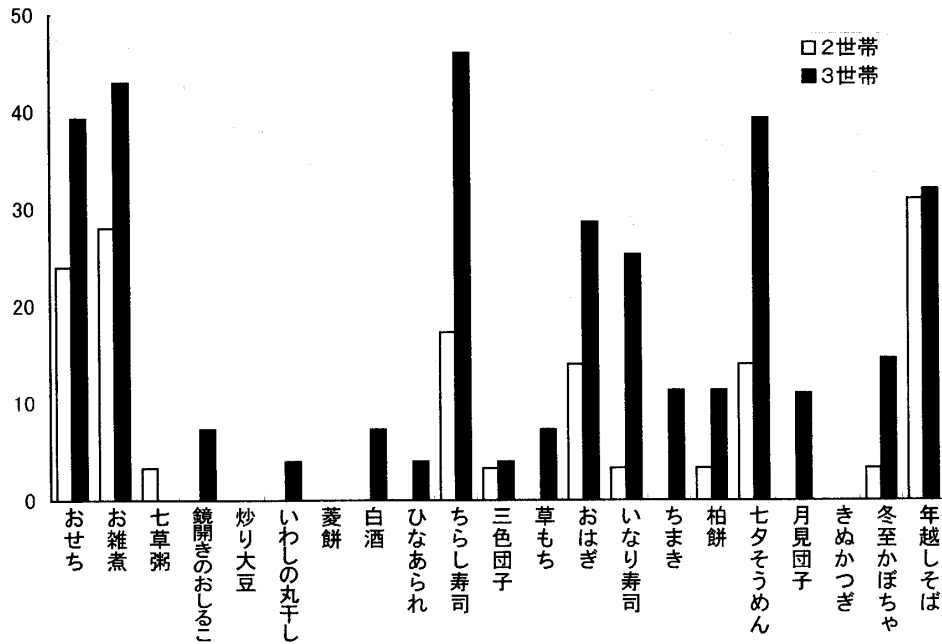


図1 世帯別でみた調理の経験 (%)

2. 行事食の認識度割合によるグループ別特徴

1) 世代間での行事食の認識度と食経験の関係

認識度（行事食を知っている）は食経験（食べたことがある）と関係があるかについて、1グループでの学生の食経験について、「現在も食べている」割合はひなあられだけは50.8%と低かったが、他の行事食では80%以上であり特に雑煮が90.2%と最も割合が高かった。また「以

前に食べたことがある」の割合はひなあられが32.8%で最も高く「現在も食べている」を合わせると約80%以上の学生は食べたことがあり、食経験は他の行事食同様、高かった。家族の食経験については学生と同じ傾向で「現在も食べている」がお雑煮で94.3%と最も高い割合を示した。（図2、図3）

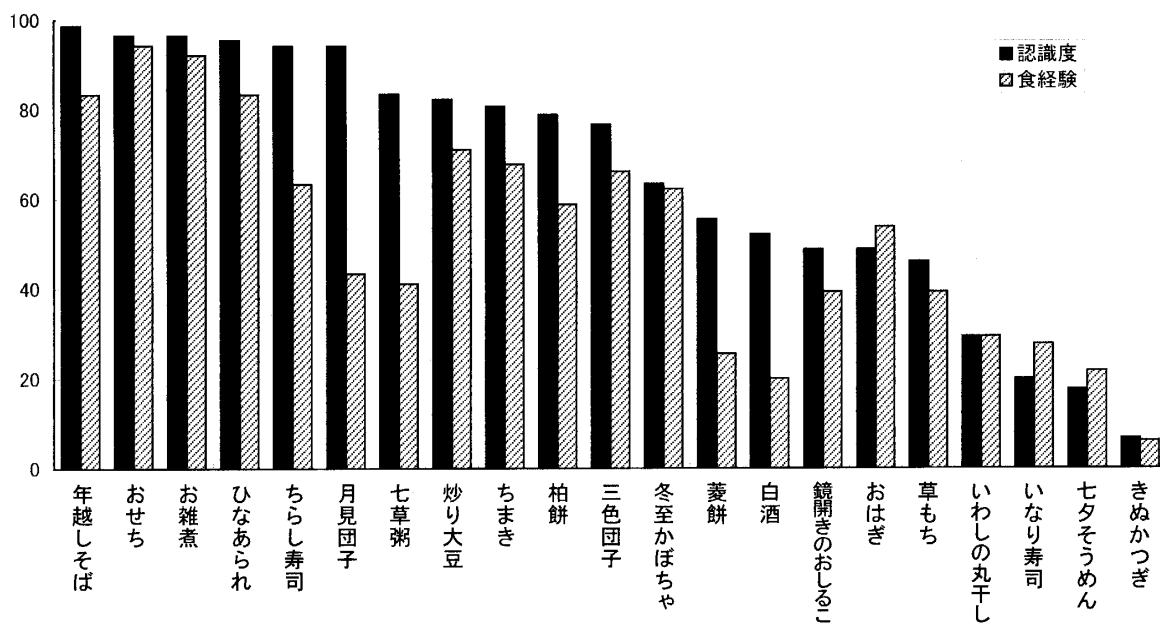


図2 学生の認識度と食経験の割合 (%)

次に2グループについて学生は草もちといわしの丸干しが「現在も食べている」が20%台、いなり寿司と七夕そうめんは10%以下、きぬかつぎはほとんど食経験が無かった。家族は「現在も食べている」が草もちといわしの丸干しが30%台ではあったが、「以前に食べた」割合は10%以下ばかりであった。

次に3グループでの学生の食経験については「現在も食べている」がちらし寿司、三色団子、炒り大豆が40%台、月見団子、ちまき、柏餅が30%台で七草粥だけ24.6%と低かった。さらに七草粥は「以前に食べたことがある」でも16.4%で3グループの中では食べた経験が一番低い行事食であった。ちまきは「以前に食べたことがある」32.8%、「現在も食べている」34.4%と食経験の偏りが小さかった。

家族の食経験では「現在も食べている」は炒り大豆60.0%をはじめ、ちまきと柏餅が50%台、ちらし寿司と月見団子が40%台、三色団子が30%台となり、七草粥は25.7%と低く「以前食べた」を加えても学生と同じく低い食経験であった。

次に4グループについて、学生の食経験は「現在も食べている」は冬至かぼちゃの50.8%、おはぎの44.3%、鏡開きのおしるこ26.2%、菱餅は13.1%となり、白酒は4.9%であった。「以前に食べたことがある」はこのグループではだい

たい10%台であった。家族については「現在も食べている」は冬至かぼちゃとおはぎが60%台でおしるこが40%台、白酒と菱餅は10%台であった、ただ「以前食べたことがある」の割合は若干だが白酒と菱餅は28.6%で高かった。

グループごとの特徴としては、1グループは「現在も食べている」割合がとても高く、「以前食べたことがある」もあわせて食べたことがある割合が学生、家族とも約90%であった。これはこのグループの行事食の内容が年末年始という区切りの日の食事であり、行事食として取り入れやすいからではないと思われる。

2グループの行事食について、これは「現在も食べている」は割合が低く、「以前食べたことがある」もすべての行事食の中で一番低く、食経験が学生平均25.6%、家族平均27.4%であった。

3グループは「現在も食べている」の割合は1グループよりは低いが、「以前食べたことがある」が1グループより高く、食べた経験を合わせた割合を示すと学生平均58.8%、家族平均66.7%であり1グループの次に高かった。特徴的なのは七草粥で認識度は高いが食経験の低い行事食であった。

次に4グループでは「現在も食べている」の食経験の割合には行事食によって差が大きかっ

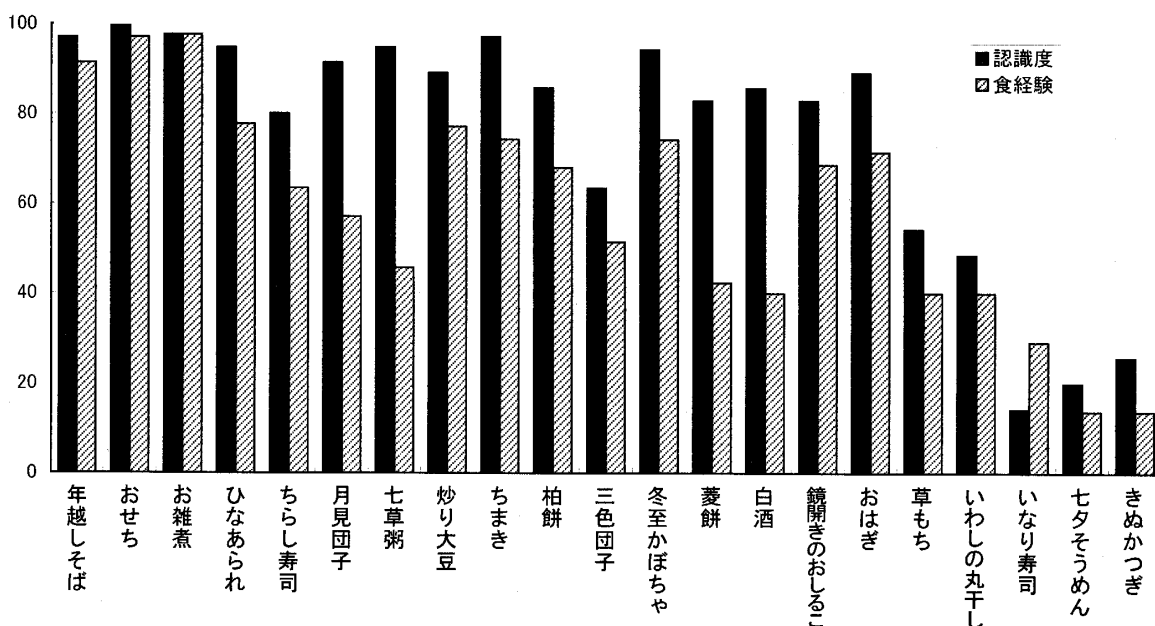


図3 家族の認識度と食経験の割合 (%)

たが、「以前食べていた」はほとんどの行事食で10%台であった。食経験は学生平均40%、家族平均60%であった。白酒や菱餅は認識度に比べて食経験の低い行事食であった。

認識度の割合と食経験の割合がほぼ近い行事食は学生と家族との間に差はないが、ばらつきのある行事食には各家族による食経験の開きがあると思われる。

2) 認識度と行事食を食べる意味の関係

学生については、1グループで「食べる意味を知っている」行事食は年越しそばが60.7%であり、おせちは約40%、お雑煮は約30%で、ひなあられは8.2%と低い割合だった。2グループで「食べる意味を知っている」割合はいわしの丸干し13.1%でその他は5%以下であった。3グループにおいては「食べる意味を知っている」が七草粥34.4%と高かったが、ちらし寿司や月見団子では10%以下で低かった。4グループでは「食べる意味を知っている」のは冬至かぼちゃが32.8%、鏡開きのおしるこが11.5%でそれ以外は7%以下であった。

次に家族において、1グループで「食べる意味を知っている」が年越しそばとおせちが約70%、お雑煮は約50%でひなあられが学生同様22.9%と低かった。2グループは学生同様の割合で低かった。3グループは「食べる意味を知っている」が七草粥71.4%で高く、炒り大豆は45.7%であり、ちらし寿司は学生同様、最も低く8.6%であった。ちらし寿司はよく知られたお祝い料理であるが、ひな祭りとの関係については、近年になってからおめでたい料理ということに加わるようになったようで特に関係がないため、由来が分からない人が多かったと思われる。4グループは「食べる意味を知っている」が冬至かぼちゃ62.9%、鏡開きのおしるこ40%で高いものもあったが、白酒、菱餅は10%台で低かった。

認識度と意味を知っているの関係は認識度が家族と学生とも同じである場合、認識度が共に高ければ、行事食の意味を知っている割合も高く、逆に認識度が共に低いと意味を知っている割合も低いということが言える。次に家族と学生の認識度の差がある場合では認識度と食べる

意味を知っているの関係はみられなかった。

3) 認識度と今後取り入れたい行事食について

1グループはすでにほとんどの学生が取り入れているので、今後取り入れたい行事食は少なかった。2グループではいなり寿司が学生13.1%であった。家族では七夕そうめんが17.1%で最も高く、他の行事食では今後取り入れたいと思っていなかった。3グループでは七草粥が18%で最も高く、認識度は高いが食経験が低かったためと思われる。4グループでは鏡開きのおしるこが14.8%が多かった。今後取り入れたい行事食とその認識度との関係はみられなかった、ただ学生については今後とりいれてみたい行事食がどの行事食にも数人あったので、認識度が高く食経験が低いと、今後取り入れてみたいと思うのではないかと考えられる。

3. 行事食の食体験数グループ別の特徴

行事食の意味を知っているかどうかについて、行事食をたくさん食べたことのあるAグループとあまり食べたことがないBグループにわけて検討した。

学生では、意味を知っているとした行事食でもっとも割合が高かったのは年越しそばであったが、Aグループ31.1%とBグループ29.5%でグループ別にはほとんど差がなかった。次におせち料理はAグループ19.7%とBグループ16.4%であり、お雑煮についてはAグループ18.0%、Bグループ9.8%でどちらの行事食も食体験の多いAグループの方が意味を知っている割合は高かった。

家族では年越しそばについてAグループ42.9%、Bグループ31.4%が意味を知っており、おせち料理はAグループ42.9%、Bグループ34.3%でどちらもAグループの方が意味を知っている割合が高かった。

その他の行事食すべてが学生、家族ともAグループのほうが意味を知っている割合は高かった。

まとめ

- 1) 世帯別の特徴は認識度、料理の程度、食経験の程度、学生の調理の経験において、三世帯家族のほうが割合が高かった。
- 2) 認識度が高ければ食経験も高く、認識度が低ければ食経験も低い。これは、学生も家族も同じ傾向であった。
- 3) 家族と学生とに認識度の差がある行事食の食経験は、認識度よりおよそ10%低かった。
- 4) 認識度が高ければ行事食を食べる意味を知っている割合が高かった。
- 5) 世代間で認識度の差が小さいグループでは特にちらし寿司と月見団子の食べる意味を知っている割合が低かった。
- 6) 世代間で認識度の差が大きいグループでは冬至かぼちゃの食べる意味を知っている割合が高い。
- 7) 今後とりいれたい行事食とその行事の認識度の関係はみられなかったが、認識度が高く食経験が低ければ学生においては若干だが、取り入れたいと思う者がいた。
- 8) 行事食をたくさん食べたことのある学生は行事食を知っている割合も高かった。

参考文献

- 1) 伊藤華つ枝：食事で変わる「良い子」「悪い子」、KTC 中央出版,2002年
- 2) 鷺見孝子他：食文化伝承の現状 第1報 行事食の実態、東海女子短期大学紀要第31号、2005年

— 食物栄養学科 —
— 専攻科福祉専攻 —