

大学生とその保護者における郷土料理に対する意識

一岐阜県内に在住する大学生と保護者へのアンケート

意識調査結果より一

木村 孝子¹・西脇 泰子²・堀 光代³・長屋 郁子³
坂野 信子⁴・山根 沙季⁵・横山 真智子⁶

(1:東海学院大学, 2:岐阜聖徳学園大学短期大学部, 3:岐阜市立女子短期大学,
4:東海学園大学, 5:中京学院大学短期大学部, 6:各務原市立鶴沼中学校)

要 約

次世代を担う岐阜県在住の大学・短大生とその保護者に対して郷土料理のアンケート調査を行い郷土料理の意識について現状の把握を行った。調査は、平成28年7月～9月に行った。本報では岐阜県が出身地である短大生・大学生274名、現住所が岐阜県である保護者116名の合計390名を調査対象者とした。郷土料理の喫食経験は、学校給食で学生は「食べる」と「時々食べる」を併せて約50%であった。一方、保護者は「わからない」が約50%で記憶が薄れていたが、学校給食以外(家庭・外食など)の喫食経験では、食べる割合が学生より保護者の方が高かった。郷土料理の話をする頻度は、「ほとんど話さない」割合が学生は約60%であった。郷土料理の調理経験は「あまり作らない」、「ほとんど作らない」を併せた割合は、学生、保護者いずれも約80%で郷土料理の調理経験は少ないことが示された。郷土料理の関心は、「とてもある」、「少しある」を併せた割合が学生、保護者ともに約30%と低かった。郷土料理の伝承は、伝えたい気持ちが「とてもある」「少しある」の合計は、学生、保護者ともに約40%であった。郷土料理の今後について、学生、保護者とも郷土料理が今後「少なくなっていくと思う」と「なくなってしまうと思う」を併せた割合は約70%と多かったことから郷土料理の継承が難しい状況にあると考えられた。郷土料理について学生と保護者への啓発活動が急務であると思われる。

キーワード: 郷土料理, 伝承, 大学生, 保護者

1. はじめに

郷土料理は各地域における食習慣の中での工夫により生まれ、世代を超えて食べられてきたものであり、地域の気候・風土などの地理的条件と歴史的背景のもとで育み、受け継がれてきたその地域固有の食形態といえる¹⁾。

昭和60年代までは家庭の料理や地域の催事によって郷土料理は伝承されて独自の食文化を形成してきた。しかし高度経済成長以降、農業人口の減少や中食・外食産業の普及がみられ、食べ物の入手法や調理法が変化した¹⁾。さらに核家族化や食の外部化、地域行事の減少により、郷土料理を知る機会が減り、伝承されにくい状況にある。また、家庭での調理体験が減少し²⁾、郷土料理が継承されにくくなっている現状がある。

日本の食文化については、平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」について、食生活指針

(平成28年6月一部改正)では「日本の食文化や地域の産物を生かし、郷土の味の継承を」が項目にとりいれられた。平成17年に制定された食育基本法に基づき、平成28年3月に「第3次食育推進基本計画」が作成された(アンケート調査時)。その中でも地域や社会で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承し、伝えている国民を増やすという目標が示された。具体的な目標とその目標値として、地域や社会で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承している国民の割合を50%以上、地域や社会で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承している若い世代の割合を60%以上としている³⁾。

岐阜県内における実態としては、平成28年の県政モニターの調査結果⁴⁾では、次世代への食の継承と伝承について「受け継いでいるし伝えている」割合は20歳代で

16.7% (国の目標値 60%以上)、岐阜県の 20 歳～70 歳の総計では 42.6% (国の目標値 50%以上) とそれぞれ国の示す目標値に達していないことが報告されている。

これまで、郷土料理に関する意識、伝承の現状、料理について等様々な調査研究^{5)~10)}、また複数の県で若者を対象とした郷土料理の調査研究^{11)~14)}がされているが、岐阜県における若者を対象とした調査は見当たらない。そこで、これから郷土料理を伝えていく立場になる、大学生および、料理全般に影響を与えていると考えられるその保護者(親など)を対象に郷土料理に対する意識や喫食経験等について現状を把握することを目的とし、調査を実施した。

2. 調査方法

(1) 調査期間および調査内容

調査は平成 28 年 7 月～9 月に実施した。調査方法は以下に示す「郷土料理に関するアンケート調査」を自記式質問紙法で実施した。

まず、学生や保護者がアンケート調査に回答するにあたり、郷土料理の捉え方を統一するために、郷土料理の定義を次のように示した。「地域独特の自然風土・食材・食習慣・歴史文化等を背景として、地域の人々の暮らしの中の創意工夫により生まれたもの、家族への愛情や、地域への誇りを持ちながら作り続けられているもの、地域の伝統として受け継がれてきた調理・加工方法による料理、季節の旬の素材とその保存品を活用し、その土地で培われた伝統的な料理法で調理され、その土地の自慢の味となっているもの」である。

アンケートのはじめに、学生の基本属性 7 問(性別、年代、現在の居住形態、出身地、出身地が岐阜の場合の居住地域・その年数、岐阜県内で引っ越しの場合の住所・その年数、家族構成)、保護者の基本属性 8 問(性別、年代、居住地域、現在居住の期間、以前 10 年以上居住していた地域、同居の家族構成、学生の祖父母の出身地、主調理者)を設けた。次いで、郷土料理について学生・保護者の共通項目として、あなたが考える郷土料理はどのようなものか、学校の授業等で郷土料理を聞いた記憶・その時期、学校給食での郷土料理の喫食経験・その料理名(記述式)、郷土料理の話をする頻度・話す相手(記述式)、家庭や外食等での郷土料理の喫食経験・その場所(記述式)、郷土料理の調理経験・調理する料理名(記述式)、郷土料理の認知程度・知っている郷土料理名(記述式)とその背景や由来(記述式)、郷土料理の関心度・関

心項目(記述式)、郷土料理の伝承意欲・伝承方法(記述式)、今後の郷土料理の方向性、郷土料理のイメージ SD 法)の 11 項目を設定した。学生のみ、あなたの家の郷土料理は、「どなたの影響を最も受けていると思いますか・影響を受けている居住地域(記述式)」を加えた 12 項目とした。

(2) 調査対象者

対象者は岐阜県内の短期大学 3 校と大学 1 校に在籍する学生とその保護者である。調査用紙は学生と親族に各 1 部ずつ配付し、回答を依頼した。質問紙には調査依頼書を添え、調査目的、得た情報は個人を特定する情報として取り扱わないことを明記して、承諾と協力を求めた。質問紙の回収は学生 455 名とその保護者 135 名の 590 名であった。そのうち本報では岐阜県が出身地である学生 274 名、現住所が岐阜県である保護者 116 名の合計 390 名を分析対象とした。

(3) 分析方法

データは Microsoft Excel 2016 に質問項目に対する回答を学生と保護者別に単純集計およびクロス集計した。質問区分ごとに不備のあるものを除外し、集計・分析を行った。対象者間の有意差の検定は Microsoft Excel 2016 および 4Steps エクセル統計 (OMS 出版) を使用し、あなたが考える郷土料理は χ^2 検定、それ以外の項目は Mann-Whitney 検定を行い、有意水準を 5%とした。

なお、本研究は岐阜聖徳学園大学の研究倫理審査委員会にて承認を得て実施した(承認番号 2016-09)。

3. 結果および考察

(1) 調査対象者の概要

対象者属性について表 1 に示す。対象者 390 人の性別は 92.7%が女性で、学生、保護者における性別の有意差はなかった。年代では、学生の 18～20 歳は 95.6%が最も多く平均年齢は 19.1 歳、保護者は 45～49 歳で 52.9%が最も多く、次いで 50～54 歳 28.6%であった。

岐阜県での居住年数は学生 15 年以上 20 年未満が 63.2%と多く、保護者が現在居住している地域では 20 年以上が 65.5%と多かった。学生は、出生時から現在の居住地に住んでいると考えられる。保護者は 20 年以上居住していると回答した数が多かったことから、出生から同じ地域に居住しているか、または人口移動調査¹⁵⁾によると 20 年前の岐阜県の状況は就職・転職・転勤または結婚して居住するようになった割合が高かった。

表 1. 調査対象者の属性

学生 n=274			保護者 n=116				
	人数	(%)		人数	(%)		
性別	男	20	(7.3)	性別	男	13	(11.2)
	女	254	(92.7)		女	103	(88.8)
年齢	18歳	70	(25.6)	年齢	20～39歳	0	(0.0)
	19歳	133	(48.5)		40～44歳	17	(14.7)
	20歳	59	(21.5)		45～49歳	60	(51.7)
	21歳	3	(1.1)		50～54歳	34	(29.3)
	22歳	1	(0.4)		55～60歳	4	(3.4)
	23歳以上	8	(2.9)		60歳以上	1	(0.9)
居住期間	10年未満	15	(5.5)	居住期間	10年未満	2	(1.7)
	10年以上15年未満	17	(6.2)		10年以上15年未満	13	(11.2)
	15年以上20年未満	156	(56.9)		15年以上20年未満	25	(21.6)
	20年以上	28	(10.2)		20年以上	76	(65.5)
	不明	58	(21.2)		不明	0	(0.0)
家族構成	あなたと兄弟姉妹と保護者(親など)の二世帯	165	(60.2)	家族構成	子ども(大学・短大生)と保護者の二世帯	70	(60.4)
	あなたと兄弟姉妹と保護者(親など)と祖父母の三世帯	98	(35.8)		子ども(大学・短大生)と保護者と祖父母の三世帯	41	(35.3)
	あなたと兄弟姉妹と保護者(親など)と祖父母と曾祖父母の四世帯	3	(1.1)		子ども(大学・短大生)と保護者と祖父母と曾祖父母の四世帯	2	(1.7)
	その他・不明	8	(2.9)		その他・不明	3	(2.6)
郷土料理の影響を受けた人	母	67	(24.5)	主調理者	アンケート回答者(自分からみて)	94	(81.0)
	母方	97	(35.4)		祖母	4	(3.5)
	父	7	(2.6)		母	7	(6.0)
	父方	82	(29.8)		娘	1	(0.9)
	その他	5	(1.8)		配偶者	5	(4.3)
	不明	16	(5.8)		その他・不明	5	(4.3)

保護者は岐阜県在住者

家族構成は学生、保護者とも二世帯(学生と保護者)が約60%、三世帯(学生と保護者と祖父母)が約35%であった。主調理担当者(保護者のみ回答)は、保護者から見て「自分」が81.0%であった。

(2) 学生、保護者が考える郷土料理の印象

学生、保護者が考える郷土料理の印象について表2に示す(複数回答)。学生の回答率が高かった項目は、「伝統的」92.3%、「地域の食材」74.5%、「田舎的」42.0%、「土地柄」36.1%、保護者では「伝統的」76.7%、「地域の食材」68.1%、「土地柄」51.7%、「行事食」37.9%であった。学生、保護者とも「伝統的」「地域の食材」「土地柄」が共通して多かった。このうち「伝統的」の割合は、学生が保護者に比べて有意に高く($p<0.001$)、「土地柄」は保護者の方が多かった($p=0.004$)。また、学生の「田舎的」の割合は、保護者より多かった($p<0.001$)。保護者の「行事食」37.9%、「家庭の味」30.2%の回答は、有意差は認められなかったものの学生より多かった。これらのことより、前述した本調査の郷土料理の定義と学生と保護者が考える郷土料理はほぼ一致していることが確認できた。

学生を対象とした阿部らの調査¹⁴⁾では、「田舎的な

表 2. あなたが考える郷土料理の印象

回答	学生(n=274)		保護者(n=116)		P値
	人数	(%)	人数	(%)	
伝統的	253	(92.3)	89	(76.7)	<0.001
地域の食材	204	(74.5)	79	(68.1)	0.198
土地柄	99	(36.1)	60	(51.7)	0.004
珍しい	38	(13.9)	11	(9.5)	0.232
田舎的	115	(42.0)	28	(24.1)	<0.001
懐かしい	85	(31.0)	31	(26.7)	0.396
素朴	74	(27.0)	27	(23.3)	0.442
美味しい	74	(27.0)	10	(8.6)	<0.001
行事食	81	(29.6)	44	(37.9)	0.105
健康的	30	(10.9)	10	(8.6)	0.488
温かい	72	(26.3)	7	(6.0)	<0.001
旅先の味	53	(19.3)	11	(9.5)	0.016
家庭の味	73	(26.6)	35	(30.2)	0.476
その他	2	(0.7)	0	(0.0)	0.356

複数回答

及び「伝統的な」の2項目については最も大きな評価が確認されたとしていた。また秋山ら⁵⁾は学生に対しての調査において、「伝統」「土地の食材」「和食・和風」「土地柄」「田舎」の順で多かったと報告するなど、本調査の学生とほぼ同様の結果であり、若い世代の考える郷土料理は類似していることが推察された。郷土食は、家庭や地域で伝承されてきた料理であり¹⁶⁾、保護者が幼少期の頃(昭和50～60年代)には、行事や祭事に伴う郷土料理

表 3. 学生時代に郷土料理について聞いた記憶

回答	学生(n=273)		保護者(n=113)	
	人数	(%)	人数	(%)
よく聞いていた	19	(7.0)	4	(3.5)
時々聞いていた	132	(48.4)	14	(12.4)
あまり聞いていなかった	61	(22.3)	30	(26.5)
ほとんど聞いたことがなかった	22	(8.0)	27	(24.0)
わからない(覚えていない)	39	(14.3)	38	(33.6)

$p < 0.001$

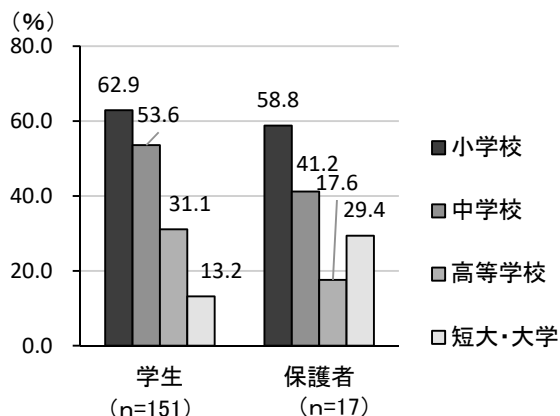


図 1. 学生・保護者別郷土料理について聞いた記憶の時期の割合
対象者 n はよく聞いていた、時々聞いていたと回答した者

が身近にあったため、郷土料理を「行事食」「家庭の味」とする者が学生より多かったのではないかと考えられる。

(3) 郷土料理の経験状況

① 聞いた記憶

学生と保護者の学生時代に郷土料理を聞いた記憶を表 3 に示す。「よく聞いていた」、「時々聞いていた」を併せて学生は 55.4%、保護者は 15.9% で学生の方が多かった。また「わからない(覚えていない)」割合は学生より保護者の方が多かった。学生と保護者の郷土料理を聞いた記憶には有意な差が認められた ($p < 0.001$)。そこで、学生時代に郷土料理について聞いた記憶で「よく聞いていた」と「時々聞いていた」を回答した学生、保護者それぞれに、いつ頃聞いたかをたずねた(図 1)。学生、保護者とも聞いた記憶としては時期が最も古い「小学校の時」が約 60% (複数回答) と高かったが、有意差は認められなかった。学生を対象とした秋山らの報告⁵⁾では、小学校の授業で郷土料理がとりあげられた経験は 25%であったとしている。本調査では小学校の授業ではなく、小学校の時に聞いた記憶であるため比較することはできないが、聞いた記憶の中には小学校の授業でとりあげられた記憶が一部含まれていると推察するとそれよりは多い結果になっている。また回答者を調査対象者全員

でなく、「よく聞いた」、「時々聞いた」の、聞いた記憶の高い者に限定したことによるため、割合が高くなったとも考えられる。

学生が学生時代に郷土料理について聞いた記憶は、現在もしくは直近の記憶であることが推測され、新しい記憶である。一方、保護者で、わからない(覚えていない)割合が多かったのは 45~54 歳であったことから約 20 年以上前の学生時代の記憶が薄れている可能性が考えられる。学生が学校での食教育を受けてきた状況について、対象学生は、食育基本法が制定された以降の教育を小学生から受けている。当該時期における中学校学習指導要領解説 技術・家庭科編¹⁷⁾で「地域の食材を生かすなどの、調理を通して地域の食文化について理解すること」と郷土の料理に関連する内容が明記されるなど授業等で聞いた機会は保護者より多いと考えられる。学生時代に聞いた記憶が保護者より多いのは学校教育が影響していると推察される。

② 学校給食における郷土料理の喫食経験

学校給食における郷土料理の喫食経験を表 4 に示す。「よく食べる」、「時々食べる」の合計が学生は 51.2%、保護者は 13.2% であり、学生の喫食経験は、保護者に比べて高かった。また保護者は「わからない(覚えていない)」が 54.0% と高く、学校給食での郷土料理の喫食経験は学生と保護者で有意差が認められた ($p < 0.001$)。西脇らの報告⁷⁾では、平成 20 年度の学校給食での郷土料理の実施状況は 77.5% だった。平成 20 年は調査対象者が小・中学校生の時期に該当しているため、本調査における学校給食における郷土料理の喫食経験が 50% を超えていることとほぼ一致している結果と推察される。保護者が小・中学校時代の昭和 50 年から 60 年は米飯給食が導入され、米飯になじむおかずとして学校給食に「郷土食」を積極的に取り入れようという兆しが全国的にみられるようになった時期である¹⁶⁾。このため、郷土料理として学校給食に取り入れられた初期であると考えられることから、岐阜県における郷土料理の認識が低かったと考えられる。

表 4. 学校給食での郷土料理の喫食経験

回答	学生(n=272)		保護者(n=113)	
	人数	(%)	人数	(%)
よく食べる	20	(7.4)	2	(1.7)
時々食べる	119	(43.8)	13	(11.5)
あまり食べない	47	(17.3)	19	(16.8)
ほとんど食べない	10	(3.7)	18	(15.9)
給食がなかった	1	(0.4)	0	(0.0)
わからない(覚えていない)	75	(27.6)	61	(54.0)

$p < 0.001$

表 5. 学生が岐阜県の学校給食で食べたことがある数が多かった料理 (3人以上)

地区	料理名
岐阜	五平餅、鮎料理(甘露煮、塩焼き)、きんぎょ飯、鶏ちゃん
西濃	五平餅、鮎料理(甘露煮、塩焼き)、けんちん汁、のっぺい汁
中濃	五平餅、朴葉寿司
東濃	五平餅、からすみ、朴葉寿司、鶏ちゃん、栗きんとん
飛騨	五平餅

表 6. 学校給食以外(家庭や外食等)郷土料理の喫食経験

回答	学生(n=272)		保護者(n=113)	
	人数	(%)	人数	(%)
よく食べる	11	(4.0)	4	(3.6)
時々食べる	64	(23.5)	37	(33.3)
あまり食べない	72	(26.5)	30	(27.0)
ほとんど食べない	83	(30.5)	33	(29.7)
わからない(覚えていない)	42	(15.5)	7	(6.4)

$p < 0.05$

表 7. 郷土料理の話をする頻度

回答	学生(n=271)		保護者(n=112)	
	人数	(%)	人数	(%)
よく話す	6	(2.2)	1	(0.9)
時々話す	21	(7.7)	24	(21.4)
あまり話さない	73	(27.0)	50	(44.6)
ほとんど話さない	153	(56.5)	34	(30.4)
わからない(覚えていない)	18	(6.6)	3	(2.7)

$p < 0.001$

表 8. 郷土料理の調理経験

回答	学生(n=271)		保護者(n=113)	
	人数	(%)	人数	(%)
よく作る	4	(1.5)	1	(0.9)
時々作る	23	(8.5)	27	(23.9)
あまり作らない	57	(21.0)	35	(31.0)
ほとんど作らない	168	(62.0)	49	(43.3)
わからない(覚えていない)	19	(7.0)	1	(0.9)

$p < 0.001$

これらから学校給食での郷土料理の喫食経験についても聞いた記憶と同様に薄れていることがうかがえた。

学校給食で食べた料理として、学生の3人以上から回答があった料理(地区別)を表5に示す。五平餅、鮎の甘露煮などの鮎料理、からすみ、朴葉寿司、鶏ちゃんであった。この結果は、西脇らの報告⁷⁾による学校給食献立にみる地区別の郷土料理にあげられていた料理とほぼ一致する傾向であった。

③学校給食以外(家庭・外食)の郷土料理の喫食経験

学校給食以外(家庭・外食)の郷土料理の喫食経験を表6に示す。「よく食べる」「時々食べる」の合計が学生27.5%、保護者36.9%であった。学校給食における郷土料理の喫食経験(表4)と比較すると、喫食割合が学生は51.2%の約半分に減少していたのに対して、保護者は13.2%から約2倍と増加していた。

学校給食以外の郷土料理の喫食経験について、拡大家族の方が食べたことがある割合が大きいの報告がある¹¹⁾ことから二世帯と三世帯・四世帯(四世帯の対象者が少ないため三世帯とあわせた)の世帯構成による影響を比較した(図2)(図3)。「よく食べる」と「時々食べる」を併せた割合が学生($p < 0.001$)と保護者($p < 0.05$)のどちらも、二世帯より三・四世帯の方が多く、世帯間(世代または、世帯構成の違いにより)で喫食経験の有意な差が認められた。

どんな時に喫食したか(喫食場面)について「よく食べた」と「時々食べた」と回答した学生および保護者に絞って複数回答でたずねた(図4)。学生は「家庭で日常的に」と「親戚の集まる行事で」が各約50%、保護者は「家庭で日常的に」が約50%で多かった。郷土料理の喫食経験について喫食経験が高い学生および保護者は、家庭で日常的に食したり、親戚の集まる行事で喫食したりしていることがわかった。また、学生は学校給食以外の喫食経験については世帯構成による影響があることが示唆された。

④郷土料理の話をする頻度

郷土料理の話をする頻度について表7に示す。「ほとんど話さない」、「あまり話さない」の合計が学生は83.5%、保護者は75.0%であり、両者とも話さない割合が高く、話をする頻度については両者間に有意差が認められた($p < 0.001$)。保護者は学生時代に聞いた記憶、学生は家庭・外食での喫食経験が低いことから、話題の共通部分が少なく学生、保護者とも話さない割合が高くなったと考えられる。郷土料理の話について、保護者が食事作りなどを通して話題にしなければ、互いに学生も話をしない可能性は高くなると考えられる。

⑤郷土料理の調理経験

郷土料理の調理経験について表8に示す。郷土料理の調理経験は「ほとんど作らない」と「あまり作らない」を併せた割合は学生83.0%、保護者74.3%であり、学生、保護者とも郷土料理の調理経験は少ないことがわかった。進

大学生とその保護者における郷土料理に対する意識

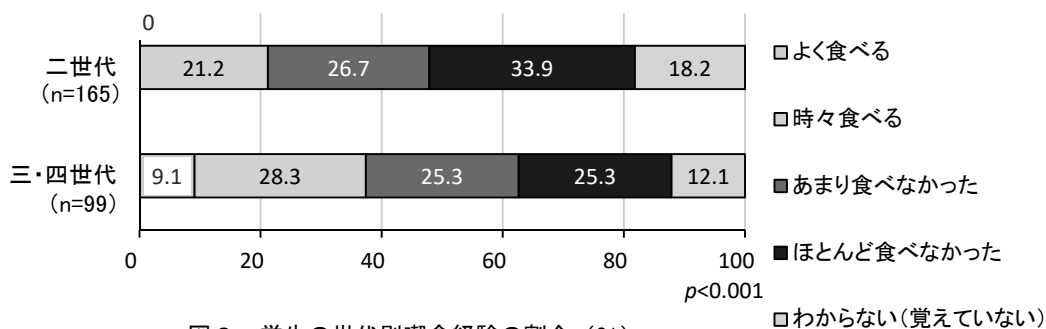


図2. 学生の世代別喫食経験の割合 (%)

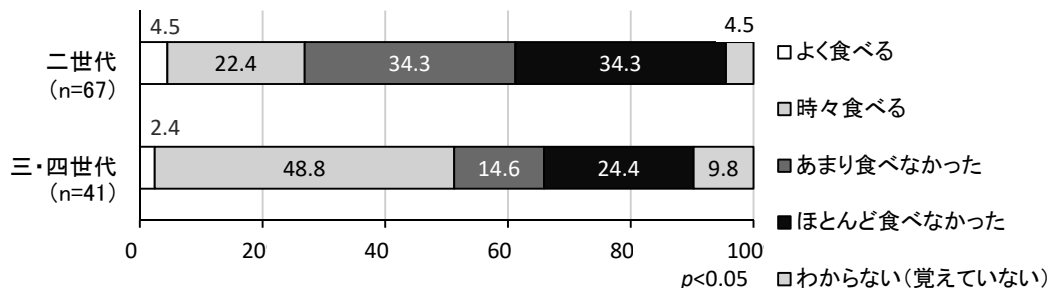


図3. 保護者の世代別喫食経験の割合 (%)

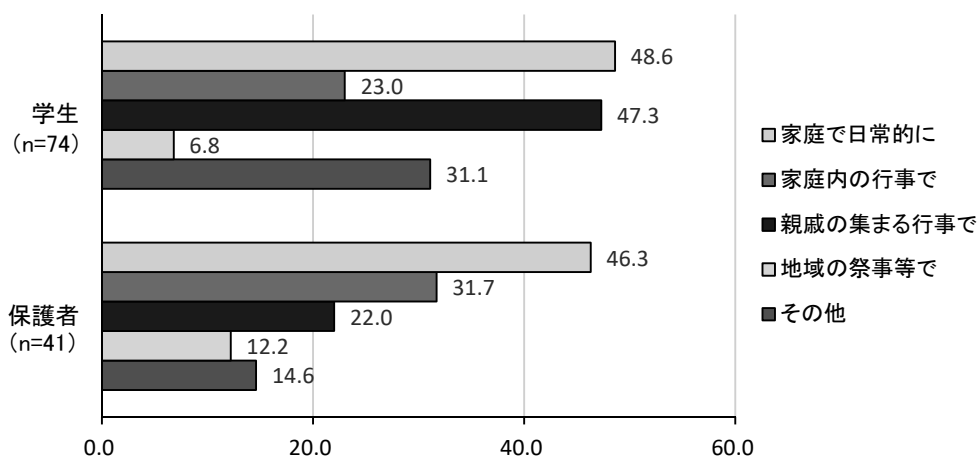


図4. 学生・保護者別郷土料理の喫食場面別の割合 (%)

よく食べる、時々食べると回答した者、学生75人のうち1人は無回答のため対象者74人とした保護者の対象者は41人(複数回答)、有意差はなし

藤の女子短大生を対象とした報告⁸⁾では調理経験率が50%を超えた郷土料理は30品目中3品目と少なかったとしている。本調査は個々の料理についての調理経験ではないが、学生が郷土料理を作らないという傾向が類似していた。

近年大学生が日常的に料理をしている割合は少なく¹⁸⁾、調理の知識や技能の低下について指摘されている^{2) 19)}。また大学生の郷土料理に対する意識調査において「作り方が簡単でない」というイメージが強い傾向があると報告¹³⁾されている。これらのことから、郷土料理を作るためのハードルが高いと感じており、郷土料理の調理経験

が低い現状に至っていると考えられる。また本調査の保護者は主に家庭料理を担当している者である。そのため調理担当者が郷土料理の調理経験が少ないということは、その子どもである学生は家庭で郷土料理の調理を実際に見る機会が少ないことが考えられる。つまり親から子への調理経験を伝える機会も少ないことが推察できる。

調理経験については千葉らの報告⁶⁾では、大学で郷土料理を体系的に学ぶ前後で、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し、それ以外の郷土料理についても調理経験の変化が見られたとして

表 9. 郷土料理の認知度

回答	学生(n=263)		保護者(n=111)	
	人数	(%)	人数	(%)
よく知っている	7	(2.7)	3	(2.7)
少し知っている	62	(23.6)	25	(22.5)
あまり知らない	130	(49.4)	54	(48.7)
ほとんど知らない	45	(17.1)	22	(19.8)
わからない(覚えていない)	19	(7.2)	7	(6.3)

表 10. 郷土料理に関心の程度

回答	学生(n=271)		保護者(n=116)	
	人数	(%)	人数	(%)
とてもある	19	(7.0)	13	(11.2)
少しある	65	(24.0)	26	(22.4)
どちらともいえない	118	(43.5)	59	(50.9)
あまりない	55	(20.3)	14	(12.1)
まったくない	14	(5.2)	4	(3.4)

表 11. 郷土料理を伝えたい気持ち

回答	学生(n=271)		保護者(n=115)	
	人数	(%)	人数	(%)
とてもある	29	(10.7)	10	(8.7)
少しある	71	(26.2)	36	(31.3)
どちらともいえない	124	(45.7)	58	(50.5)
あまりない	40	(14.8)	9	(7.8)
まったくない	7	(2.6)	2	(1.7)

おり、親から子という伝承ルート以外による調理経験を伝える手段も考える必要がある。

(4) 郷土料理の認知度

郷土料理の認知度について表 9 に示す。郷土料理について「よく知っている」、「少し知っている」と回答した学生、保護者は、それぞれ 20%程度みられた。しかし、「あまり知らない」、「ほとんど知らない」と回答した学生、保護者は、それぞれ約 70%と、知らない割合が高い傾向がみられた。

本調査からは普段の生活において、郷土料理に関する調理経験、話をする頻度などの郷土料理に関する体験の低さが、郷土料理を知らない割合が高くなったことに関連することが示唆された。学生、保護者とも、郷土料理の認知度を高めるために、郷土料理を体験する機会を増やすことが必要であろう。

(5) 郷土料理に関心の程度

郷土料理に関心の程度について表 10 に示す。「とてもある」、「少しある」を併せた割合は学生 31.0%、保護者 33.6%であった。また「どちらともいえない」が学生、保護者とも約 50%であった。関心があると回答した者にどんなことに関心があるかの自由記述では、学生は「郷土

料理を通じて伝統や歴史について知りたい」、「どんなものがあるか作り方、味付け、食材を知りたい」、保護者は「子どもたちに教えておきたい」、「どんな料理があるのか料理法を知りたい」などの記述が複数あり、学生と保護者に共通して郷土料理を知りたいという関心や意欲がみられた。

(6) 郷土料理伝承について

郷土料理を伝えたい気持ちについて表 11 に示す。「とてもある」と「少しある」を併せた伝えたい気持ちがあると回答した学生は 36.9%、保護者 40.0%であった。また「どちらともいえない」が学生 45.8%、保護者 50.4%と半数を占め最も多かった。

石川らの報告¹³⁾によると、富山大学学生の調査において「郷土料理は伝えていくべきだと思う」と回答した男子が 90.3%、女子は 97.0%と高く、本調査における学生の方が低かった。このことは、富山大学学生の選択肢が「はい」「いいえ」の 2 択であるのに対し、本調査は「どちらともいえない」を含んだ 5 択であることが影響していると考えられる。ただ、郷土料理の伝承意欲について「あまりない」、「まったくない」は学生 17.3%、保護者 9.6%であり、伝えたい気持ちがある者の割合が高かった。

鈴木らの報告²⁰⁾によると、奈良県の一般住民の場合で、郷土料理の伝承の意識は「伝えたい」割合が 6 割以上で、「どちらともいえない」2 割弱であった。対象者を一概には比較できないが、調査対象者は奈良県の地域固有の食文化が豊富に存在する地域住民である。奈良県の住民が伝承の理由にあげた「地域や日本の伝統文化を大切にしたい」との思いは、郷土料理の伝承意識にも影響しているのではないかと推測される。

伝承意識が「とてもある」、「少しある」と回答した人を対象にどのように伝えていくのかについて自由記述では、保護者は「一緒に料理をして、食べる」、「子どもに教える」、学生は「家庭で積極的に作り、子どもや孫と一緒に作って伝えていきたい」、「自分が見たり食べたりして、そのおすすめを話していきたい」、「作り方を一緒に学ぶ教室があるとよいと思う」、「美味しいから食べてみて」という内容など自らの学びとともに次世代への思いが感じられた。

(7) 郷土料理の今後について

郷土料理の今後をどのように考えているのかについて表 12 に示す。郷土料理は「これからもあると思う」学生が 26.9%、保護者 31.9%であった。一方、郷土料理が今後「少なくなっていくと思う」と「なくなってしまおうと

表 12. 郷土料理の今後について

回答	学生(n=268)		保護者(n=113)	
	人数	(%)	人数	(%)
これからもあると思う	72	(26.9)	36	(31.9)
少なくなっていくと思う	162	(60.4)	69	(61.1)
なくなってしまうと思う	14	(5.2)	5	(4.4)
わからない	19	(7.1)	3	(2.7)
その他	1	(0.4)	0	(0.0)

思う」を併せた割合は学生が 65.6%、保護者 65.5%であった。学生、保護者ともに郷土料理が「少なくなっていくと思う」のみに回答した者が 60%以上あり、これからの郷土料理の継承が危惧される結果が示唆された。

本調査時に策定された「第 3 次食育推進基本計画」の目標にある「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合」の値が第 3 次計画策定時(平成 27 年度)41.6%から令和 2 年度には 50.4%になり、平成 28 年時点の本調査の対象者の郷土料理の今後について「少なくなっていくと思う」とは異なった結果であった。令和 3 年度の「第 4 次食育推進計画」では²¹⁾、令和 7 年度までに現状の 50.4%を「55%以上」とする目標値を設定していることから一層啓発に努める必要がある。

食育推進計画が、第 3 次から第 4 次へと移り変わる中で、農林水産省ではパンフレット配布やホームページ作成、インターネット配信などで啓発している。ホームページは「農村漁村の郷土料理百選」、「郷土料理ものがたり」に続き、現在「うちの郷土料理」が完成している。²²⁾

郷土料理の継承に繋がる様々な活動は今後も続くと考えられる。しかしながら、熊倉が「真の郷土料理は家庭の食にあるはず」でその地方独特の食材にふさわしい料理法を工夫し、その風土に適した料理であればこそ、その土地柄を表し、先人の知恵に学ぶことも多い²³⁾と述べていること、また江原は新たな時代のものも取り入れて再構築することが重要で、それは創造的な活動でもある²⁴⁾と述べているように、郷土料理を継承するためには、学生は学校教育で郷土料理の知識を習得し、保護者は学校、家庭外等の喫食経験により、学校から卒業後の社会へ郷土料理の情報や食経験が途切れることなく、そして家庭内外で話題にあがるよう、様々な媒体による情報発信が必要であると考えられる。

4. まとめ

岐阜県在住の大学・短大生とその保護者における郷土料理に対する意識調査を実施した結果、以下のことが明らかになった。

1. 郷土料理の印象は学生、保護者いずれも「伝統的」、「地域の食材」、「土地柄」が多かった。学生は「田舎的」、保護者は「土地柄」、「行事食」が多かった。
2. 学生時代に郷土料理について聞いた記憶は、「よく聞いていた」、「時々聞いていた」を併せて学生は約 55%、保護者は約 16%であった。
3. 郷土料理の喫食経験は、学校給食で「よく食べる」、「時々食べる」を併せた食べる割合は保護者より学生の方が多かった。学校給食以外(家庭・外食など)の喫食経験は、学生の「よく食べる」、「時々食べる」を併せた割合が学校給食の喫食経験の割合と比較して低くなり、保護者は割合が 2 倍であった。
4. 郷土料理の話をする頻度は、「あまり話さない」が学生約 60%と半数以上を占めていた。郷土料理の調理経験は「あまり作らない」、「ほとんど作らない」を併せて学生、保護者いずれも約 80%で郷土料理の調理経験は少ないことが示された。
5. 郷土料理に関心があるは、「とてもある」、「少しある」を併せた割合が学生、保護者とも約 30%であった。
6. 郷土料理の伝承については、伝えたい気持ちが「とてもある」、「少しある」の合計は、学生、保護者ともに約 40%であった。
7. 郷土料理の今後については、学生、保護者とも郷土料理が今後「少なくなっていくと思う」と「なくなってしまうと思う」を併せた割合は約 65%と多かった。

以上のことから、次世代に郷土料理を伝える役割を担う学生の食教育が急務であると思われる。学生に対し、地元の行事や食材や食文化に触れる機会を増やすことや、授業等で郷土料理の喫食経験や郷土料理の情報提供、学生同士で話をする機会を積極的に作ることなどの実践的教育が必要と考えられる。学校給食での喫食経験を土台として、郷土料理を考え継承し伝えていこうとする気持ちに繋がり、家庭や地域で受け継がれていくことに結びつくと思われる。

食文化は時代にあわせて変化してきた。現代にあった身近な料理として調理法、食材を検討することも考えていきたい。

謝辞

本研究の対象者としてご協力いただきました学生とその保護者の皆様に謹んで感謝申し上げます。

なお、本研究の一部は、平成 30 年度日本調理科学会 東海・北陸支部研究発表会に発表した。

引用文献

- 1) 江原絢子, 石川尚子 (2021), 日本の食文化「和食」の継承と食育, アイ・ケイコーポレーション
- 2) 堀光代, 平島円, 磯部由香, 長野宏子 (2008), 大学生の調理に対する意識調査, 岐阜市立女子短期大学研究紀要, 第 57 輯, pp61-65
- 3) 農林水産省, 第 3 次食育推進基本計画, https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/plan/attach/pdf/3rd_index-4.pdf (2022/08/18)
- 4) 岐阜県, 平成 28 年度 11 月期, 県政モニターアンケート (保健医療課) 農作物購入・郷土料理に関するアンケート調査結果, <https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/2037.pdf> (2022/07/08)
- 5) 秋山 (山王丸) 泰子, 岩瀬靖彦, 中谷弥栄子, 西明眞理, 深谷睦, 秋山隆, 寺尾哲 (2014), 郷土料理への関心に及ぼす学童期以前の食体験の影響, 日本食生活学会誌, Vol24, No 4, pp236-245
- 6) 千葉しのぶ, 松本理恵子, 改元香 (2019), 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, 鹿児島女子短期大学紀要, 第 56 号, pp5-11
- 7) 西脇泰子, 堀光代 (2015), 岐阜県の学校給食における地産地消・郷土料理の取り組みについて, 岐阜聖徳学園短期大学部紀要, 第 47 号, pp11-22
- 8) 進藤智子 (2011), 女子短大生の郷土料理の喫食に関する実態, 鹿児島純心女子短期大学研究紀要, 第 41 号, pp75-88
- 9) 上延麻耶 (2010), 介護学生の行事食と郷土料理に対する認知度および意識調査, 松本短期大学紀要, 第 19 号, pp35-40
- 10) 池田友子, 浜中幸美 (2014), 調理学実習における郷土料理の題材の選択と内容の検討—郷土料理の喫食に関する調査から—, 青森中央短期大学紀要, 第 27 号, pp9-18
- 11) 西澤千恵子(2009), 大分県の大学生の郷土料理に対する認知度と意識, 別府大学紀要, 第 50 号, pp195-205
- 12) 大家千恵子 (1999), 山形県の郷土料理の概念イメージ, 日本食生活学会誌, Vol10, No3, pp101-105
- 13) 石川尚子, 北村由紀子, 加藤征江 (2003), 郷土料理に対する富山大学学生の意識, 日本調理科学会誌, Vol36, No4, pp421-430
- 14) 阿部優子, 中村恵子 (2022), 大学生の郷土料理に対するイメージおよび意識調査, 桜の聖母短期大学紀要, 第 46 号, pp23-32
- 15) 第 4 回人口移動調査, https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00450432&tstat=000001034730&cycle=0&tclass1=000001033136&tclass2=000001033138&tclass3=000001034743&cycle_facet=tclass1%3Atclass2%3Atclass3&tclass4val=0 (2022/08/18)
- 16) 古家晴美 (2008), 現代社会と「郷土食」, 筑波学院大学紀要, 第 3 集, pp121-133
- 17) 文部科学省 (2008), 中学校学習指導要領解説 技術・家庭編, https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/micro_detail/_icsFiles/afieldfile/2011/01/05/1234912_011_1.pdf, pp56-57 (2022/08/26)
- 18) 平島円, 磯部由香, 堀光代 (2015), 大学および専門学校生の新入生の調理に対する意識, 日本調理科学会誌, Vol48, No3, pp207-215
- 19) 吉川光子 (2021), 調理教育のための短期大学生技能と経験の調査および技能レベルの分析, 湘北短期大学紀要, 第 24 号, pp115-124
- 20) 鈴木洋子, 富岡典子 (2003), 奈良県における地域の食文化伝承に関する考察, 教育実践総合センター研究紀要, 12, pp57-60
- 21) 農林水産省 (2022), 第 4 次食育推進基本計画, <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kanrenhou-24.pdf>, (2022/08/18)
- 22) 大久保洋子 (2021), 特集「和食 ; 日本人の伝統的な食文化—正月を例として」の展開, 日本栄養士会雑誌, Vol.64, pp11
- 23) 熊倉功夫 (2020), 和食という文化 NHK 出版 ところをよむ (2020 年 1 月～3 月)
- 24) 江原絢子 (2015), ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化とその保護と継承, 日本調理科学会誌 Vol48, No 4, pp320-324

Awareness of Local Cooking
among University Students and
Their Families
— A Survey of University
Students and Parents Residing
in Gifu Prefecture —

KIMURA Takako, NISHIWAKI Yasuko,
HORI Mitsuyo, NAGAYA Ikuko,
BANNO Nobuko, YAMANE Saki
and YOKOYAMA Machiko