

高校生を対象とした地域の伝統食材に関する意識調査

梶山 曜子* ・ 前田 ひろみ**

Survey on traditional regional ingredients for high school students

Yoko Kajiyama Hiromi Maeda

In order to clarify the consciousness of local high school students about local foods, a survey was conducted on high school students in the Kure area about “Ondo Chirimen”, a traditional Kure food. As a result, the following knowledge was obtained.

The degree of recognition of “Ondo Chirimen” was not significantly different depending on gender and family composition, but there was a significant difference depending on the residential area, and students living in Kure area were higher than students living in other areas. As for preference consciousness, the percentage of girls who answered “like” was significantly higher than that of boys. The percentage of boys who had never eaten was higher than that of girls.

We think that giving high school students the opportunity to eat “Ondo Chirimen” may lead to the succession of the local food culture.

In addition, creating new menus that are rarely eaten at home through cooking practices at school may lead not only to cultural succession but also to creation and transmission.

キーワード：

伝統食材 tradition ingredient, 地域食材 regional food, 食文化の継承 succession of food culture, 家庭科 home economics, 意識調査 questionnaire survey, 高校生 high school students

所属

*広島文化学園大学 学芸学部 子ども学科（非常勤）Hiroshima Bunka Gakuen University
Faculty of Arts and Science Department of Childhood Studies

**広島文化学園短期大学 コミュニティ生活学科 Hiroshima Bunka Gakuen Two-Year College
Department of Community Human Life

1 はじめに

近年我が国では、古くから各地で育まれてきた地域の伝統的な食文化に関する意識が希薄化し、食を通じて地域等を理解する機会が失われつつあることが危惧されている。食は、それぞれの国や地域の風土及び伝統に根ざした文化的な営みであり、失われつつある食文化の継承や地域の産物の理解の上でも大きな意義を有するとともに、仲間との共食や家庭の団らんなどを通じて社会性を身に付けるという効果も期待できる¹⁾。

著者らの前報²⁾において、広島県呉市の伝統食材である「音戸ちりめん」に対する世代間の意識の違いを明らかにすることを目的とした調査を行った。その結果、20代以下の若者層は「音戸ちりめん」の認知度が他の世代に比べてきわめて低いことが明らかとなった。それらの結果から、学校教育で学ぶ機会の必要性と、手軽に食べることのできる「音戸ちりめん」を使った料理の提案などを行うことの重要性を明らかにした。

また、次世代の親になる高校生にも手軽に食べることができる料理の提案を家庭科の授業の

中で行うことによって、次世代の子どもたちにも地域の伝統食材の継承が可能になると推察した。

高等学校学習指導要領（平成30年告示）解説家庭編³⁾においても、日本の生活文化の継承・創造等に関する活動の充実や地域の食材や食文化を調べる活動を通して、食文化の継承を考慮した献立作成や調理計画を行うことが求められている⁴⁾。

そこで本研究では、呉地域にある高等学校生徒を対象に呉の伝統食材である「音戸ちりめん」に関する意識調査を行い、高等学校生徒の地域食材への意識を明らかにすることを目的とした。それらの調査結果から、高校生の地域食材に対する意識の実態を知るとともに、「音戸ちりめん」を活用した家庭基礎の教材開発につなげていくための示唆を得たい。

2 研究の方法

(1) 調査時期

2015年11月～12月

(2) 調査対象

広島県呉市内にある K 高等学校及び S 高等学校の生徒

(3) 調査方法

家庭基礎担当の教員により授業内で記入させ、回収を行った。

(4) 配布部数

288 部（有効回答数 286 部、有効回答率 99.3%）であった。

(5) 集計方法

対象者の性別、家族構成別、居住地域別と各設問項目とのクロス集計を行い、群間における関係性の比較には χ^2 検定を行った。調査の集計及び解析には、統計用ソフト IBM SPSS Statistics 22 を、自由記述分析には IBM SPSS Text Analytics for Surveys バージョン 4.0.1 を使用した。

3 結果及び考察

(1) 対象者の属性

対象者の属性を表 1 に示す。K 高等学校は呉市内にある私立の中高一貫校で、S 高等学校は呉市内唯一の女子校であるため、表 1 に示す通りの男女比となった。

家族構成別にみると、両校とも核家族が最も

多く約 80% を占めていた。その他と回答しているものには母子家庭及び父子家庭や祖母と二人暮らしなどが含まれていたが、校種による有意な差は認められなかった。（図 1）。

表 1 対象者の属性

	K 高校	S 高校	総計
男	17	0	17
女	22	247	269
総計	39	247	286

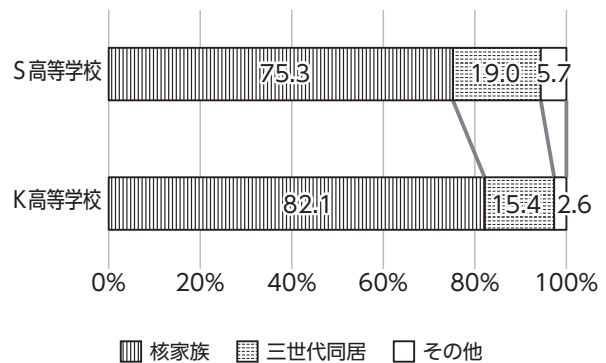


図 1 家族構成

(2) 音戸ちりめんに対する認知度

ちりめんに対する認知度を男女別、家族構成別、居住地域別に比較した。男女別で有意に差が認められたのは「しらすとかえりといりこの違い」の認知度（図 2）で女子よりも男子の方がよく知っている割合が高かったが、その他の認知度で性別による差は認められなかった。

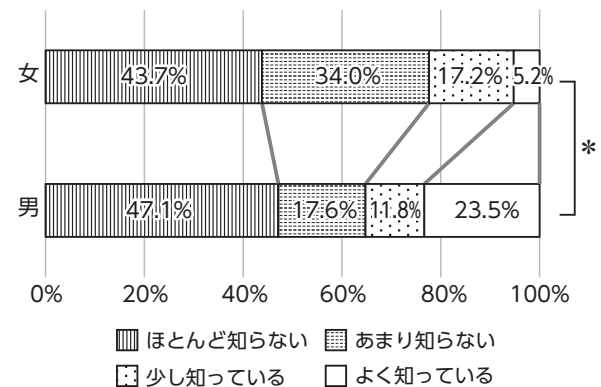


図 2 「しらすとかえりといりこの違い」についての認知度（男女別）(* $p < .05$)

家族構成別にみると、全ての項目において有意な差が認められなかった。3 世代同居だから

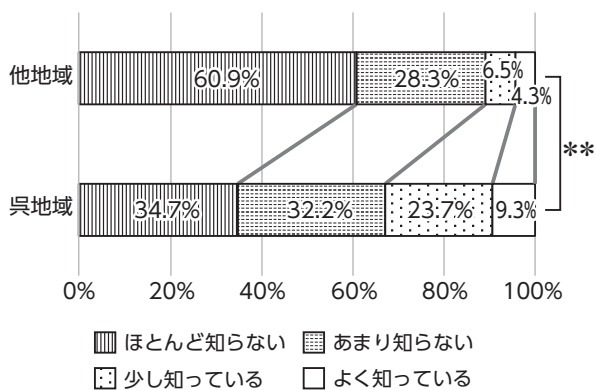


図3 「音戸ちりめんが全国ブランドであること」の認知度 (居住地域別) (** $p < .01$)

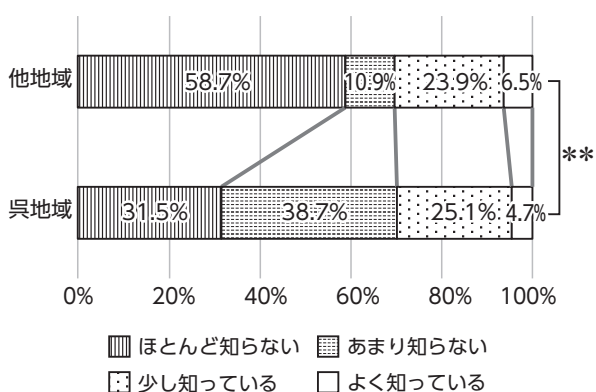


図4 「ちりめんの栄養価について」の認知度 (居住地域別) (** $p < .01$)

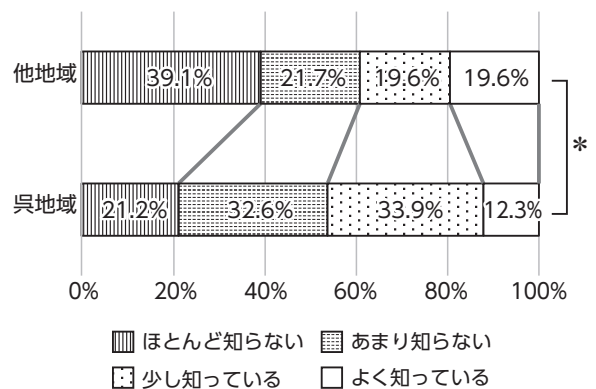


図5 「ちりめんを使った料理方法について」の認知度 (居住地域別) (** $p < .05$)

という、認知度には差が見られないことが明らかになった。

居住地域別にみると、全ての項目において、呉地域に居住している生徒の方が他地域に居住している生徒より認知度が高かった。特に「音戸ちりめんが全国ブランドであること」については呉市の高校に通っていても、居住地が呉地域でない生徒にはあまり認知されていないことが明らかとなった(図3)。一方で、栄養価や

料理方法については、「ほとんど知らない」と答えた生徒の割合は呉地域居住の生徒の方が低かったが、「よく知っている」と「知っている」を合わせた割合にそれほど差が見られなかったことから、栄養価や料理方法を授業で行う意義があるのではないかと推察される(図4, 図5)。

(3) 音戸ちりめんの嗜好意識

音戸ちりめんの嗜好意識について男女別、家族構成別、居住地域別に比較した。

男女別でみると、女子の方が男子より「好き」と回答した割合が有意に高かった。男子は女子に比べて食べたことのない割合も高かった(図6)。前報でも有意差は認められなかったものの、男性よりも女性の方がちりめんの嗜好意識が比較的高かったことから、特に男子に好まれるよう工夫する必要があると推察される。

嫌いな理由の自由記述をテキスト分析パッケージ(感性81_Sentiments.tap)を用いてカテゴリを自動生成し、カテゴリ Web として視覚化した結果を図7に示した。丸の大きさは回答者人数を表し、カテゴリ間の線の太さは重複している共通回答の数を表す。抽出されたカテゴリとして多く挙げられていたのは「見た

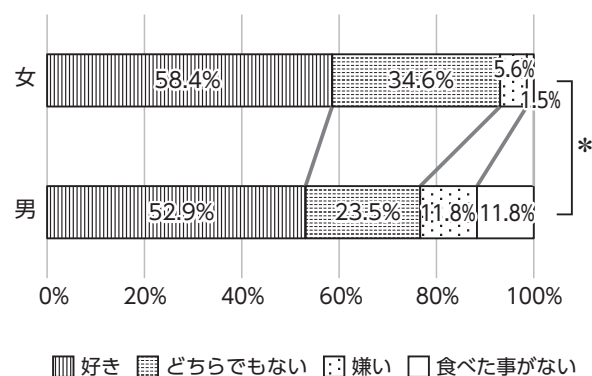


図6 ちりめんの嗜好意識 (男女別) ($p < .05$)

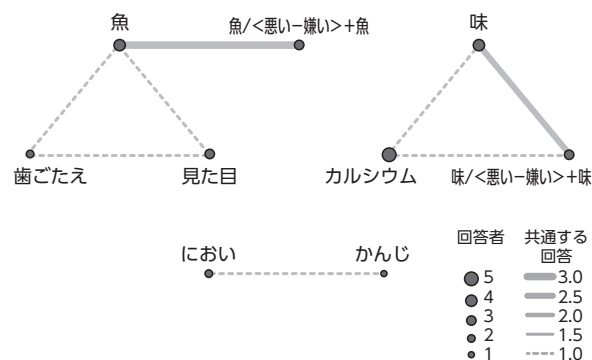


図7 ちりめんが嫌いな理由

目]、「におい」、「歯ごたえ」であり、教材として使用するなら、魚そのままの形や、生臭いにおい、ぱさぱさした歯ごたえなどを調理によって工夫する必要があると考える。食卓のグローバル化が進む現在、努めて和食や伝統食材を日常の食生活に取り入れることが重要になってくる。こうした意識付けを学校教育で行う機会が必要であると考えます。

(4) 音戸ちりめんを食べる頻度

音戸ちりめんを食べる頻度を男女別、家族構成別、居住地域別に比較した。

男女別、家族構成別には有意な差は認められなかったが、居住地域別には差が認められた。居住地域が呉地域の生徒は他地域の生徒より「よく食べる」と「食べる」を合わせた割合が有意に高かった(図8)。認知度と同様に、呉地域にある高校に通っていても、呉地域に居住していないと食べる頻度にも影響を及ぼすと推察される。

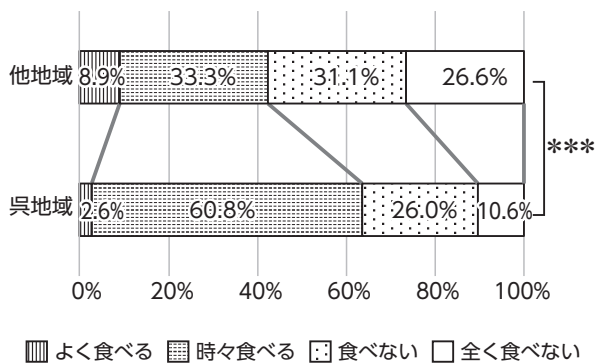


図8 ちりめんを食べる頻度(居住地域別)
(*** $p < .001$)

(5) 音戸ちりめんをどんな料理で食べるか

(4)の食べる頻度で「よく食べる」と「時々食べる」と回答した生徒にどんな料理で食べるかを自由記述で回答してもらった。テキストマイニングで、名詞を抽出し、料理名や食材名の上位を示した結果を図9に示した。「ご飯」や「みそ汁」といった、和食として食べられており、大根やほうれん草や高菜やきゅうりなどの野菜と併せて食べられていることがわかった。一方で、著者らの前報^{5) 6)}で若者向けメニューとして提案したような食材の組み合わせや食べ方をしている生徒は見受けられなかった。

(6) ちりめんを食べない理由

(4)の食べる頻度で「食べない」と「全く食べない」と回答した生徒になぜ食べないのか

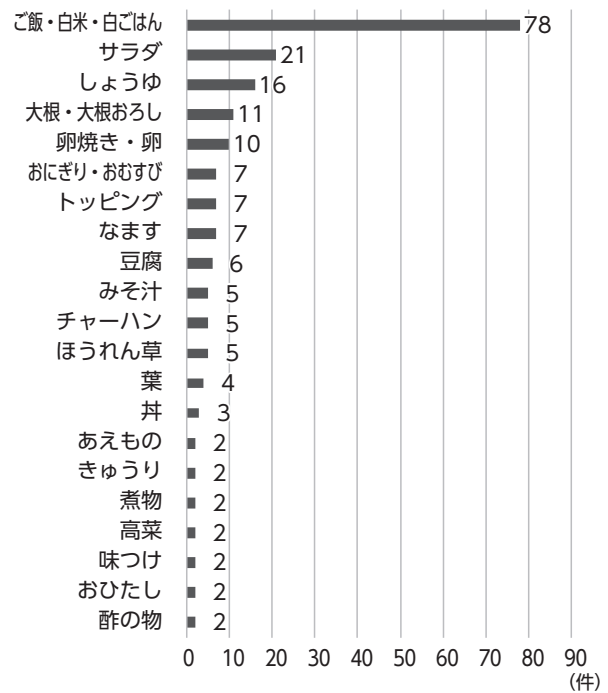


図9 どんな料理で食べるか

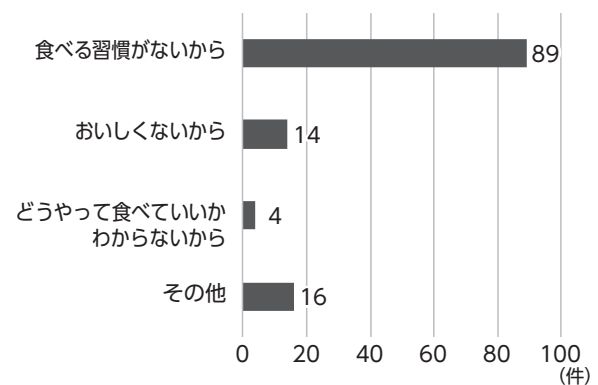


図10 ちりめんを食べない理由

複数回答で問うた結果を図10に示した。最も多かったのが「食べる習慣がないから」であり、その他の回答にも「家がないから」や「家の料理に出ないから」や「買わないから」などが見られ、食べる機会をつくる必要性があると推察された。

「どのようにしたら食べたいか」を自由記述で回答してもらった結果、具体的な料理名などは「お好み焼き」や「炊き込みご飯」など散見される程度であった。

一方で「食卓に出たら食べる」や「気軽に買えたら食べる」など食べる機会があれば食べたいと回答した生徒が多かった。

以上の結果より、高等学校の家庭科の教材として地域の食材である「音戸ちりめん」を取り入れ、高校生に音戸ちりめんを食べる機会を与

えることは、地域の食文化の継承につながる可能性があると考え。また、家庭ではあまり食べないような新しいメニューを学校の調理実習で行うことで、文化の継承のみならず、創造、発信にもつながる可能性があると考え。

今後は、「音戸ちりめん」を教材にした家庭基礎の具体的な授業を開発し、対象高校で授業実践前後の生徒の変容を分析したいと考える。

参考文献

- 1) 文部科学省：「食に関する指導の手引－第二次改訂版－（平成31年3月）第1章学校における食育の推進の必要性」2018, p.1.
- 2) 梶山曜子, 前田ひろみ：「地域の伝統食材に関する意識調査」広島文化学園大学学芸学部紀要（7）, 2017, pp.7-33.
- 3) 文部科学省：高等学校学習指導要領解説「家庭編」教育図書株式会社, 2018, p.9.
- 4) 文部科学省：高等学校学習指導要領解説「家庭編」教育図書株式会社, 2018, pp.34-35.
- 5) 前田ひろみ, 梶山曜子：「音戸ちりめんを使った若者向け新メニューの開発」広島文化学園短期大学紀要（48）, 2015, pp.11-17.
- 6) 前田ひろみ, 梶山曜子：「音戸ちりめんを使ったメニューの開発と地域連携への試み」広島文化学園短期大学紀要（49）, 2016, pp.1-9.