

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

Yoko Kajiyama and Hiromi Maeda

We investigated the awareness about the traditional ingredients the “Ondochirimen” of Kure city in Hiroshima prefecture in order to clarify the difference of consciousness between generations for the traditional regional ingredients. As a result, we got the following knowledge.

Young people of the under 20's had lower awareness of the “Ondochirimen” than the other generations. Middle-aged people of the 30's to 50's thought it is difficult to be eaten easily the “Ondochirimen”. Older people of over 60's had higher awareness and preference consciousness of the “Ondochirimen” than the other generations.

As a result, we thought that it is important that young people know the goodness of the “Ondochirimen”.

In addition, we thought that it is necessary to have the opportunity to learn them in school. We thought that it is possible to inherit the traditional ingredients by proposing a new menu that can be eaten easily using the “Ondochirimen”.

キーワード

伝統食材 tradition ingredient, 食文化の継承 succession of food culture, 家庭科 home economics
意識調査 questionnaire survey, 世代間比較 generational comparisons

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

日本の食料自給率は、他の先進国と比べて極めて低く、1970年代には60%であったが、2014年度ではカロリーベースで39%と約20%も低下している¹⁾。近年、食料自給率をあげる方策として、国産農水産物の消費拡大が最も有用な手段と考えられ、農林水産省は2008年度すべての国民が一体となって国産農水産物の消費拡大を具体的に推し進めることを目的として、「食料自給率向上に向けた国民運動推進事業」²⁾を立

ち上げた。その結果、各地方自治体において、自給率向上に向けて地産地消の意識が高まり、地域の伝統食材を用いた伝統食や郷土食が見直されるようになった。

一方、2013年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された³⁾ことで、「和食」の保護、継承を日本全体で取り組む動きが広がっており、「和食」に使われる伝統的な食材の伝承も注目されている。

学校給食法や文部科学省「食に関する指導の手引き」の指導目標にも「食文化の伝承」が掲

げられており^{4) 5)}, 各地域や学校においても地域の伝統食材を使ったさまざまな取り組みがなされている。特に中学校技術・家庭の家庭分野においては、「地域の食材を生かした調理, 地域の食文化について理解すること」と学習指導要領に掲げられており⁶⁾, 地域の食材を使った食文化の継承に関する教材の開発が求められている。

広島県の気候風土は県内に豊富な食材を産出し, 豊かな食生活を享受することのできる地域である。特に瀬戸内海という海からの幸は, 外海に面した他県とは異なり, 繊細な味わいの水産物を産している。

広島県で獲れる魚の1位は「かたくちいわし」, 2位は「シラス」であり, 呉市のシラス漁獲高は1,057tで県内シェア53.4%を占めている⁷⁾。特に音戸・倉橋水域では良質な「シラス」が獲れ, 「音戸ちりめん」という全国的なブランドとして有名であるが, 近年全国的にも「シラス」の消費量は少なくなっており, 広島県でも同様な傾向が見られる⁸⁾。

そこで本研究では, 呉地域に住むさまざまな世代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, 地域の伝統食材に対す

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。それらを明らかにすることによって, 地域の伝統食材の伝承についての課題を見出すとともに, 「音戸ちりめん」を活用した家庭科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

(2) 調査対象

呉市内在住の10代～80代の方々

(3) 調査方法

呉で行われたイベント（音戸フェスタ）の来場者に直接配布し, その場で回収した。

(4) 配布部数

58部（有効回答率98.8%）であった。

(5) 調査の枠組み

調査の枠組みを図1に示す。

(6) 集計方法

対象者の年齢から20代以下, 30代から50代まで, 60代以上の3つの世代に分類した。それぞれの年代及び対象者の性別と各設問項目とのク

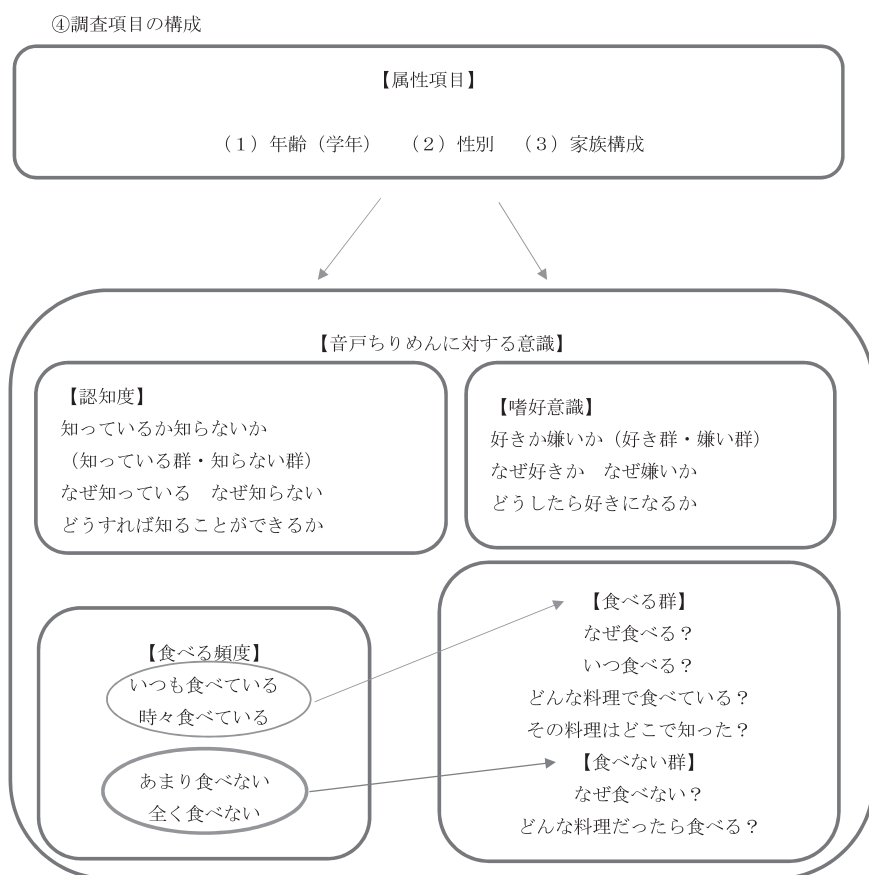


図1 調査の枠組み

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、平均値の差の比較には一元配置分散分析を行った。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。家族構成別に見ると、核家族が一番多い結果となったが、若い世代に三世代同居家族も比較的多くいる地域であることがわかった（図2）。

表1 対象者の属性

	20代以下	30代～50代	60代以上	総計
男	12	5	2	19
女	12	10	16	38
総計	24	15	18	57

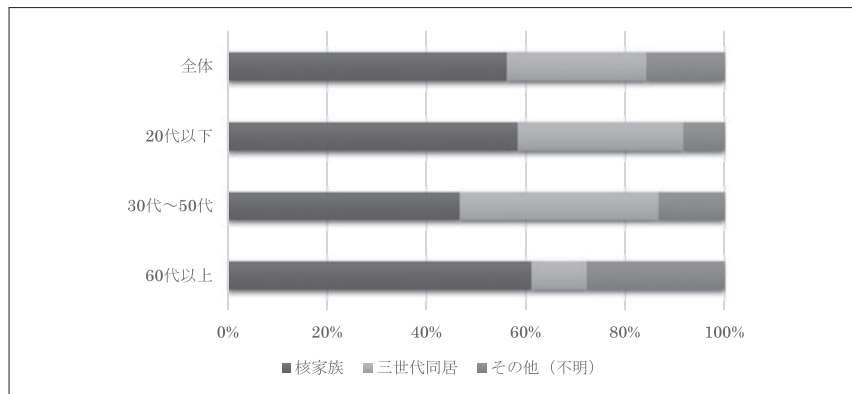


図2 年代別家族構成

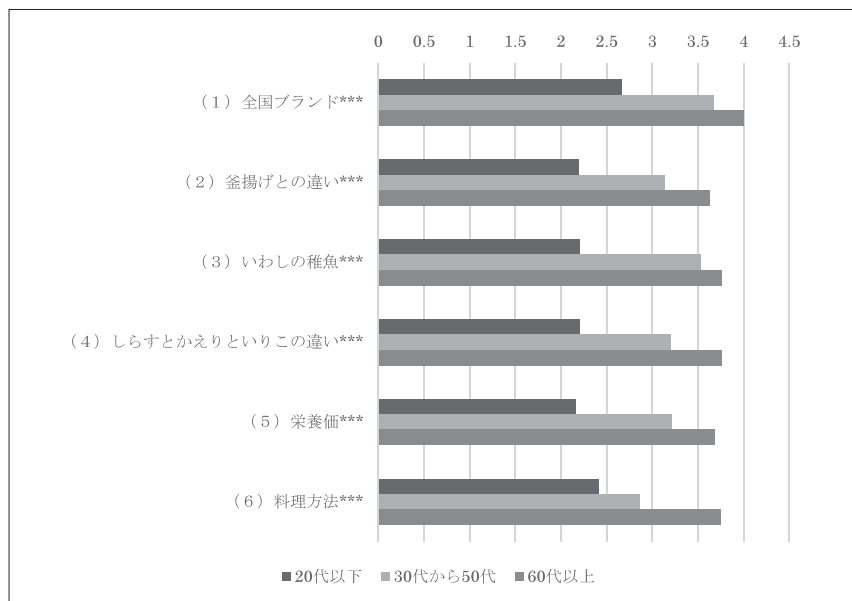


図3 音戸ちりめんの認知度（すべての項目で *** $p < .001$ ）

(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「よく知っている」を4点、「少し知っている」を3点、「あまり知らない」を2点、「ほとんど知らない」を1点として、年代別に平均値を表したものを図3に示す。

ちりめんに対して、最も認知されていた項目は「いわしの稚魚である」ことであり、最も認知されていない項目は「釜揚げとの違い」であった。「栄養価」や「料理方法」もあまり知られていないことが明らかになった。

どの項目においても年代別に有意差がみられ（すべての項目で $p < .001$ ）、20代以下の若い世代は60代以上の年配世代の方よりちりめんについての認知度がきわめて低いことが明らかになった。30代から50代では「料理方法」の認知度が他の項目に比べて低いことが明らかとなった。

(4) 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図4～図6に示した。

嗜好意識においては、年代別、家族構成別、男女別にみても有意差はみられなかったが、60代以上の方々はちりめんを100%の方が「好き」と答えている一方で、30代～50代では「嫌い」と「どちらでもない」を合わせると30%近くいた。20代以下では「食べた事がない」人が5%いた(図4)。

好きな理由としては「カルシウムがとれる」「健康によい」など栄養面を挙げる人が多く、「ごはんにあう」や「食べやすい」など手軽に食べられることをあげる人も多くいた。

一方で嫌いな理由は「にがいから」「においがいや」など味やにおいに対する嗜好の問題が多くみられたが、「食べる習慣がない」「主役にならない」「料理の仕方を知らない」など工夫次第では食べることが可能だと推察された。ちりめんの嗜好意識を家族構成別にみると(図5)、核家族よりも3世代同居家族の方がちりめんに対する嗜好意識が高い傾向がみられた。また、男性よりも女性の方がちりめんの嗜好意識が比較的高いことがわかった(図6)。

(5) 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図7に示した。

年代別に有意な関係性がみられ($p < .001$)、60代以上の方は全員が「よく食べる」もしくは「時々食べる」だったのに対して、20代以下では「あまり食べない人」が約20%おり、30代～50代では「全く食べない」人が20%いた。一方「30代～50代」ではよく食べる人も60%おり、その世代の食べる頻度がその子どもの世代である20代以下の食べる頻度につながるのではないかと推察された。

家族構成別では有意差がみられ($p < .05$)、核家族の方がよく食べる割合が高かった(図8)。嗜好意識では3世代同居の方が高かったが、食べる頻度では核家族の方がよく食べており、3世代同居だからちりめんをよく食べるとは必ずしも言えないことが明らかとなった。有意差はみられなかったが、女性の方がちりめんをよく食べる割合が高い傾向がみられた(図9)。

食べる頻度で「よく食べる」「時々食べる」と答えた方に複数回答で食べる理由について問うた結果を図10に示した。20代以下の若い世代では「おいしいから」の割合が最も高く、若者がおいしいと思う料理法の開発が必要だと推察した。60代以上では「おいしいから」と同じくらい「栄養があるから」を理由に挙げており、

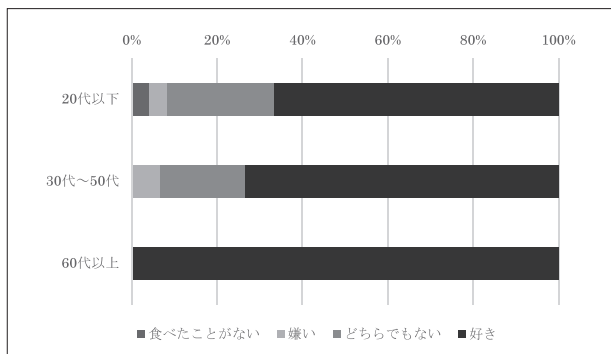


図4 音戸ちりめんの嗜好意識 (年代別) (n.s)

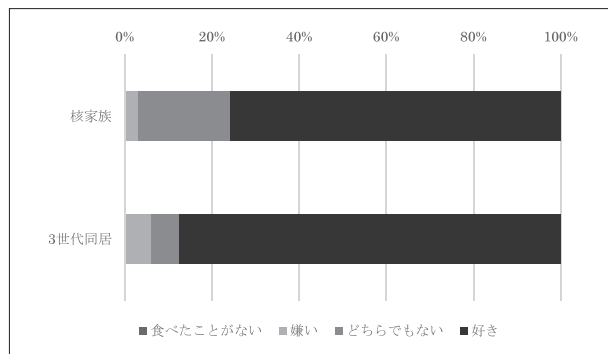


図5 音戸ちりめんの嗜好意識 (家族構成別) (n.s)

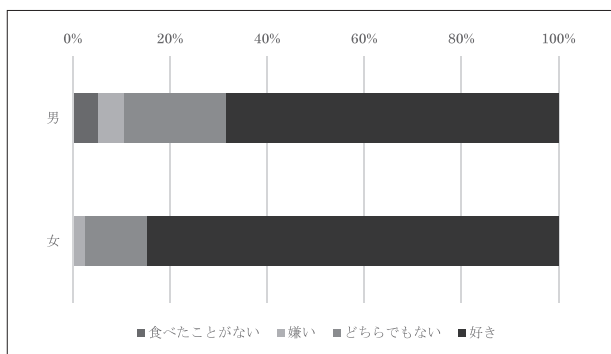


図6 音戸ちりめんの嗜好意識 (男女別) (n.s)

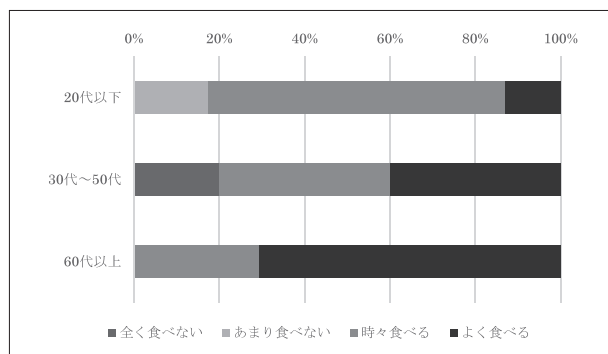


図7 音戸ちりめんを食べる頻度 (年代別)
(***) $p < .001$

60代以上の健康志向の高さが伺えた。また、30代～50代では「手軽に食べることができるから」の割合が他の世代と比べて低く、その世代はちりめんを料理に使うのは手軽ではないと思っているのではないかと推察された。30代～50代の認知度において、「料理方法」が最も低い結果になったことと合わせて考えると、手軽に食べることのできる料理方法がわかれば、この世代の食べる頻度が上がると推察された。

食べる頻度で「あまり食べない」「全く食べない」と答えた方に複数回答で食べる理由について問うた結果を図11に示した。60代以上では食べない方がいなかったなので、回答はないが、

20代も30代～50代も「食べる習慣がない」というのが最大の理由となっていた。

どのように料理したら食べるかと自由記述で答えてもらった結果「てんぷら」や「かき揚げ」などの揚げ物や「おにぎり」に入れるや「ちりめん」とわからないような料理方法で」などの回答があった。

(6) 音戸ちりめんをいつ食べるか

どの年代も夕食に食べる割合が最も高かったが、60代以上は他の年代に比べて朝食に食べている割合も高かった（図12）。どの年代もおやつとして食べている人はいなかったが、20代や30代～50代はおつまみとして食べている人もみ

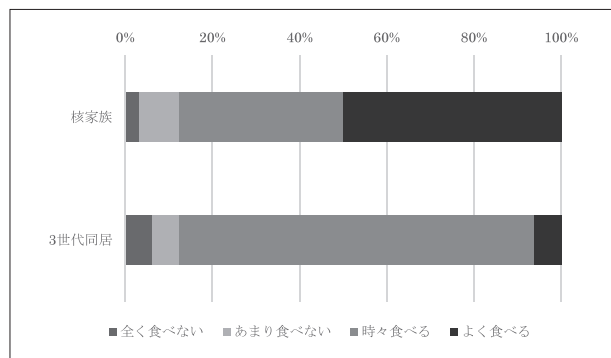


図8 音戸ちりめんを食べる頻度（家族構成別）(* $p < .05$)

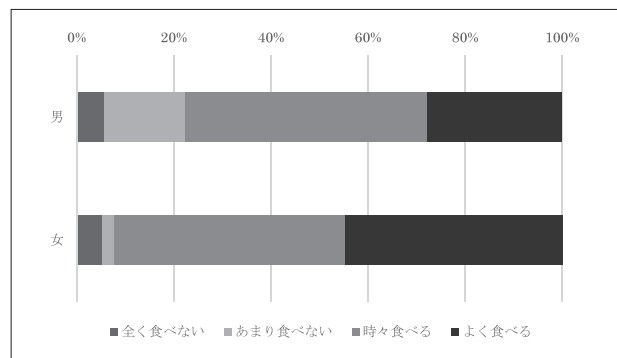


図9 音戸ちりめんを食べる頻度（男女別）(n.s)

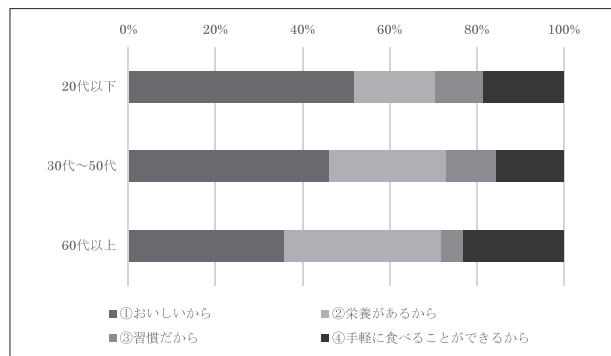


図10 音戸ちりめんを食べる理由（複数回答）(n.s)

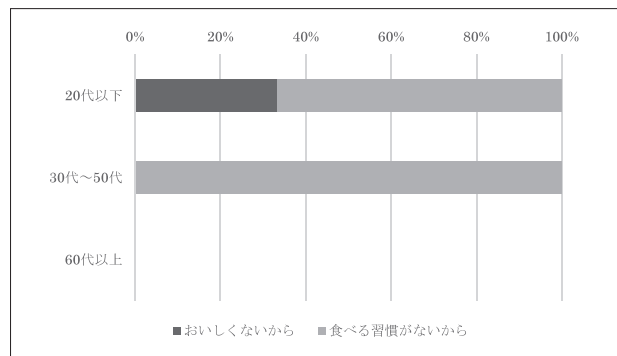


図11 音戸ちりめんを食べない理由（複数回答）(n.s)

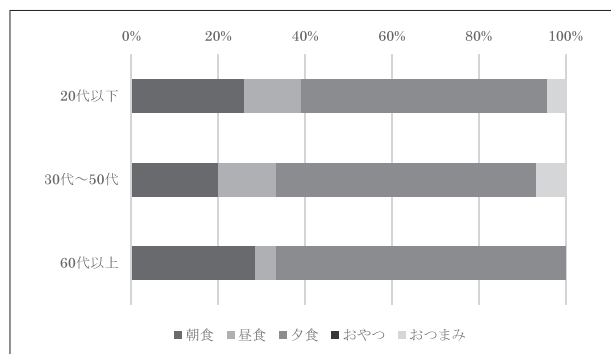


図12 音戸ちりめんをいつ食べるか (n.s)

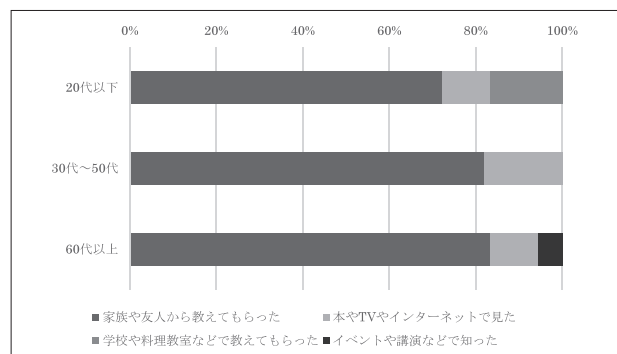


図13 音戸ちりめんの料理方法をどこで知ったか (n.s)

られ、おつまみ感覚で食べられるちりめん料理のニーズがあると推察された。

(7) どこでちりめん料理を知ったか

ちりめんの料理方法についてどこで知ったかを問うた結果を図13に示した。どの年代も「家族や友人から教えてもらった」と答えた割合が高かったが、20代以下では学校などで教えてもらうこともあることがわかった。学校教育において料理方法を伝承することへの期待が伺えた。また、どの年代も本やTVやインターネットも利用してるが、特に30代から50代ではその割合が高い傾向がみられた。60代以上ではイベントや講演でも情報を集めていることがわかった。

4 まとめと今後の課題

20代以下の若者層はちりめんの認知度が他の世代に比べて低く、食べたことがない人もいた。30代～50代の中年層は、ちりめんを手軽に食べるのできるものと認識が低く、料理に使いづらいと認識していた。60代以上の高齢層は、ちりめんの認知度や嗜好意識も高く、カルシウムなどの栄養素補給として積極的に食べるようにしている傾向がみられた。また、毎日食べる習慣がついていることが明らかとなった。3世代同居であることは食べる頻度には影響を及ぼしているとは言えず、むしろ核家族の方が食べる頻度は高かった。このことから、家族内での食文化の伝承がなされていない可能性が示唆された。

以上の結果から、20代以下の若者層には、地域の伝統食材としての「音戸ちりめん」の良さを知ってもらうことが大切であり、学校教育においてそれらを学ぶ機会が必要であると考えられる。また、30代～50代の親世代は「音戸ちりめん」を料理に使いづらいと認識しており、家庭で料理に使用する頻度が少ないために、その子世代である若者層の認知度が低いことが伺えた。一方で、高齢層は他の世代に比べて、認知度も食べる頻度も高く、カルシウム不足を補うものとして積極的に食べており、気軽に料理に使っていることが伺えた。現在の小・中・高校生の親世代である30代～50代に手軽に食べるのできる音戸ちりめんを使った料理の提案などを積極的に行うことで、伝統食材の継承が可能になると考える。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とする料理の提案

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伝統食材の継承が可能になると考える。

今後は、次世代の親となる中・高生の「音戸ちりめん」に対する意識を調査し、中学校及び高等学校の家庭科の教材としての「音戸ちりめん」の活用に対する具体的な示唆を得たいと考えている。

要 約

地域の伝統食材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て、広島県呉市の伝統食材である「音戸ちりめん」に関する意識調査を行った結果、次のような知見を得た。

20代以下の若者層はちりめんの認知度が他の世代に比べて低かった。30代～50代の中年層は、ちりめんを手軽に食べるのできるものと認識が低くかった。60代以上の高齢層は、ちりめんの認知度や嗜好意識も高かった。

以上の結果から、20代以下の若者層には、地域の伝統食材としての「音戸ちりめん」の良さを知ってもらうことが大切であり、学校教育においてそれらを学ぶ機会が必要であると考えられる。手軽に食べる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で、伝統食材の継承が可能になると考える。

謝 辞

本研究は呉地域オープンカレッジネットワーク会議より平成27年度「地域活性化研究助成金交付」を受けて行った。

参考文献

- 1) 農林水産省 HP「日本の食料自給率」:
http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html (2016年8月閲覧)
- 2) 農林水産省 HP「食料自給率向上に向けた国民運動『FOOD ACTION NIPPON』」
<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/pdf/081007-08.pdf> (2016年8月閲覧)
- 3) 農林水産省 HP「『和食』がユネスコ無形文化遺産に登録されました!」
<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/> (2016年8月閲覧)
- 4) 学校給食法：第2条「学校給食の目標」

- 5) 文部科学省：「食に関する指導の手引き―第1次改定版―」 pp.11-13, 2010
- 6) 文部科学省：中学校学習指導要領解説「技術・家庭編」 p.56, 教育図書株式会社, 2008
- 7) 中四国農政局 HP「農林水産統計調査公表結果（広島県）」 <http://www.maff.go.jp/chushi/info/toukei/34hiroshima/2011年>（2016年8月閲覧）
- 8) 農林水産省 HP「水産物流通統計年報」 http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/suisan_ryutu/santi_ryutu/（2016年8月閲覧）