

## 介護学生の行事食と郷土料理に対する認知度及び意識調査

A Survey of ceremonial foods and Local Dishes among junior college students  
in the care worker course

上 延 麻 耶  
Maya UENOBE

## 要旨

近年、核家族化の拡大、共働き夫婦の増加などの家族形態の変容などによって、これまで先人が築きあげてきた食文化の伝承が希薄化していると言われている。このような中においては、学校、地域社会と家庭が連携し、食教育の一環として食文化継承の役割を担っていく必要があると考えられる。

高齢者に対する食生活支援においては、個々人の身体状況に応じた栄養素を摂取できるよう配慮した食事を提供することに加えて、対象者の食習慣を十分に考慮した食事を考えることが必要である。高齢者の食習慣の背景には、各々が生活してきた地域特有の食文化や古くからの習わしである行事などが影響していると考えられる。高齢者の食事に対する満足感は、このような個人を取り巻く社会環境が大きく関与していることを十分に把握しておくことが介護者には求められる。そこで、本研究では、介護福祉を学ぶ学生の行事食と郷土料理に対する認識の現状を把握し、食生活の支援、栄養・調理分野の教育内容を検討するための基礎資料を得ることを目的とした。

【キーワード】 行事食、郷土料理、食文化、食教育

## 1. 緒言

近年、我々の食をとりまく環境は大きく変化してきている。外食や調理済み食品の利用の増加、生活リズムの乱れなどによる朝食欠食率の増加、また、従来の日本型食生活が希薄化し、食生活の欧米化が進展していることなどが挙げられる<sup>1,2,3</sup>。米、野菜、魚、大豆を中心に肉類、乳製品、鶏卵、果物などを加えた日本型食生活は栄養バランスに優れ、日本人にとって最も理想的な食事であると考えられているが、米の消費量が減少する一方、脂肪摂取量が増加し続けるなど食生活の欧米化によって肥満、糖尿病などの生活習慣病に罹患する者の増加が問題となっている。このように、近年の食を取り巻く問題は従来の栄養素欠乏による健康障害から、生活様式の多様化、食生活の豊かさに由来する栄養素過剰による健康障害へと変容してきている。このような栄養・健康上の問題が生じる背景には、社会環境の変化があると考えられる。その一つに、核家族化の拡大、共働き夫婦の増加などといった家族形態の変容がある<sup>4,5</sup>。このような家族形態の変容が、子どもの孤食、家族員の個食、また、外食、ファストフードの利用頻度の増加など食の簡便化、画一化を助長し、その結果、様々な栄養・健康上の問題が生じていると考えられる<sup>6,7</sup>。また、家族形態の変容に伴って家庭生活のあり方も多様化している。家族員が個々の生活時間を優先したり、家事労働の社会化などから従来の家族機能が縮小してきている<sup>8,9</sup>。このことは、家族全員が揃っ

て食事をする機会の減少という形で、家庭での食生活のあり方にも大きく影響を及ぼしている。家庭における家族揃っての食事は、家族間のコミュニケーションを図る重要な時間であり、また、その地域に根づき各家庭において伝承されてきた食文化を継承していくための生きた食育の場でもある<sup>10</sup>。

食文化とは、民族・集団・地域・時代などにおいて共有され、それが一定の様式として習慣化し、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式であると説明されている<sup>11</sup>。日本では昔から、日常生活の中で非日常の日が存在し、普段の労を停止し、様々な行事や儀礼が祝われてきた。これらの日には、神仏に様々な食材を備え、その後、供物を我々が頂くことで神仏の加護を受けるという事が行われてきた。これが行事食といわれるものの本来の姿であり、各家庭や地域で独自の習慣が築かれ、時代とともに変化しながら今日まで伝えられてきた<sup>4</sup>。一方、郷土料理とは、地域の気候・風土のもとで産まれた特産物を主な食材として、その土地の生活環境の中で生み出され、育まれ、伝えられてきた、その土地に共通性のある特定の食形態をもった料理であると定義されている<sup>4</sup>。世代の違う家族員が揃って食事をする機会が減少していることは、親から子、孫へと各家庭で伝えられてきたこれらの食文化を伝承する機会が減少しているということである。各地域に根付き培われてきた食文化は、家庭、家庭と地域社会とのかかわりの中で受け継がれていくことが

望ましい姿であると考えられる。しかし、上述のような家族形態の変容、地域社会との関わりが希薄化した現代においては、これまで先人が築きあげてきた食文化が断絶してしまうことも危惧される<sup>14</sup>。そこで近年、このような現状に鑑み、地域固有の食文化の重要性が見直され、平成12年に文部科学・厚生労働・農林水産省合同で発表された食生活指針、平成18年度に発表された食育推進基本計画など食教育に関する施策に反映され、具体的な実践内容が示されている<sup>15,16</sup>。また、日本の各地でその地域特有の食文化を伝承していこうとする活動が行なわれている。長野県においても、県内一円の味の文化財(手打ちソバ、御幣餅、野沢菜漬など)、木曽の朴葉巻、飯田市の笹寿司などを無形民族文化財として県が選択している<sup>17</sup>。本来ならば、家庭において行なわれるべき食文化の伝承が困難になってきた現代においては、学校、地域社会と家庭が連携し、食教育の一環としてその役割を担っていく必要が増していると考えられる。

このような中で、これまでに食文化やその伝承に関する様々な調査研究が行なわれてきた<sup>12,19,20,21</sup>。また、これらを食育の一環として実践するための資料を得るために、児童、生徒、学生を対象とした研究も行なわれ、その実態が報告されてきている<sup>22,23,24,25</sup>。このように、食文化の伝承を我々が食教育の一環として実践していくためには、まず学生の意識や実践の実態を把握しておくことが必要である。

そこで今回は、本学介護福祉学科の学生を対象にその現状を明らかにすることとした。高齢者に対する食生活支援においては、個々人の身体状況に応じた栄養素を摂取できるよう配慮した食事を提供することに加えて、対象者の食習慣を十分に考慮することが必要である。高齢者の食習慣には、各々が生活してきた時代や地域における食文化、古くからの習わしである行事などが深くかかわっていると考えられる。高齢者の食事に対する満足感は、このような個人を取り巻く社会環境が大きく関与していることを十分に把握しておくことが介護者には求められる。そこで、本研究では、介護福祉を学ぶ学生の行事食と郷土料理に対する認識の現状を把握し、食生活の支援、栄養・調理分野の教育内容を検討するための基礎資料を得ることを目的とした。

## 2. 方法

平成20年4月初旬に本学介護福祉士学科に在籍する2学年65名を対象として、日本の伝統的な行事食および郷土料理を調査項目とした集合法による自記式調査票調査を行なった。調査データは集計後、統計解析ソフトSPSS for windows 11.0Jを用いて

検定を行なった。検定は、 $\chi^2$ 独立性の検定を用い、有意水準を5%とした。

## 3. 倫理的配慮

本研究では、調査への協力は個人の自由意志にも基づくものであり、調査協力への有無や回答内容が学業成績に影響することはない、また、得られた結果は集団として統計処理し、本研究の目的以外に使用することはないことを説明し同意を得た者を調査対象とした。

## 4. 結果

### 4-1. 行事食について

#### 1) 喫食経験

行事食に対する調査を実施するに当たり、まず対象者に行事食の喫食経験があるかを質問した。結果、行事食を食べたことがあると答えた者の割合は87.7%を占めたが、一方、ないと答えた者も4.6%ではあるが認められた(図1-1)。また、行事食の喫食経験があると答えた者に、食べた場所を質問したところ、家庭と答えた者が52人と最も多く、次いで学校給食43人、外食2人であった(図1-2)。

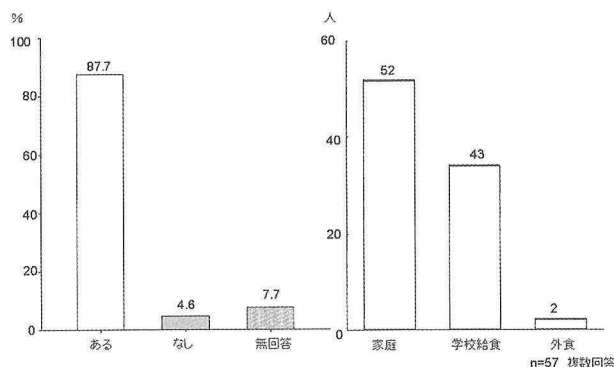


図1-1 行事食の喫食経験

図1-2 行事食を食べた場所

#### 2) 祖父母との同居と行事食喫食経験

祖父母との同居経験が行事食喫食経験の有無に関係しているかを調べた。祖父母との同居経験がある者は64.6%、ない者は35.4%であり、半数以上の者に同居経験があった。祖父母との同居経験がある者では、行事食の喫食経験ありの者の割合が86.7%、なしの者が13.3%であった。一方、同居経験がない者では、行事食の喫食経験あり、なしの者の割合はそれぞれ64.3%、35.7%であり、祖父母との同居と行事食喫食経験の両者に関係があることが認められた( $p<0.05$ )(図2)。次に、祖父母との同居経験を有する者は、家庭での喫食経験が多いのではないかと考え、これらの関係を調べた。結果、両者に有意差は認められなかったものの、同居経験があると答えた者の方が、なしと答えた者より家庭での喫食経験が多かった(図3)。

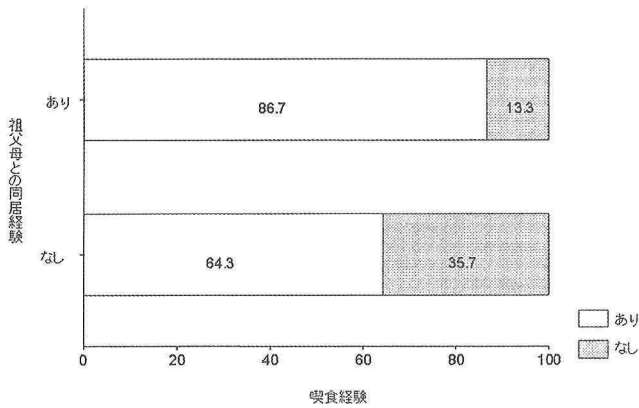


図2 祖父母との同居と行事食喫食経験

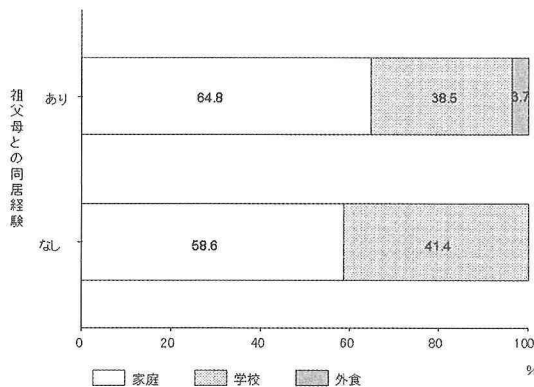


図3 祖父母との同居経験と行事食喫食場所

### 3) 行事食に対する認識

対象者の行事食に対する認識を調べるため、一般的な日本の伝統行事を挙げ、それぞれの行事に対して実施される食事を質問した。知っている行事食として最も回答が多かったものは、年越しそば(大晦日) 79%であった。次いで、おせち(正月) 69.2%、うなぎ(土用) 66.2%、豆(節分) 56.9%の順に回答が多かった(図4)。

また、家庭で作成する行事食についても質問した結果、おせち15人、雑煮8人、年越しそば6人の順で回答人数が多かった。次いで多かったものは、かぼちゃ団子5人、おはぎ4人、ちらし寿司4人であった(図5)。これらの結果から、知っている行事食および実際に家庭で作成される行事食ともに、日本における年末年始の行事で多いことが示された。

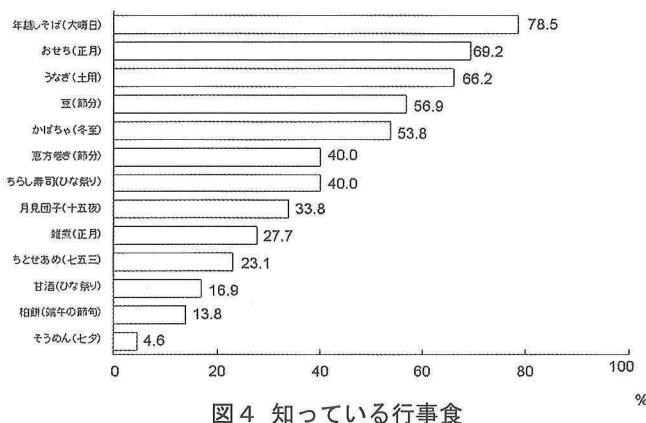


図4 知っている行事食

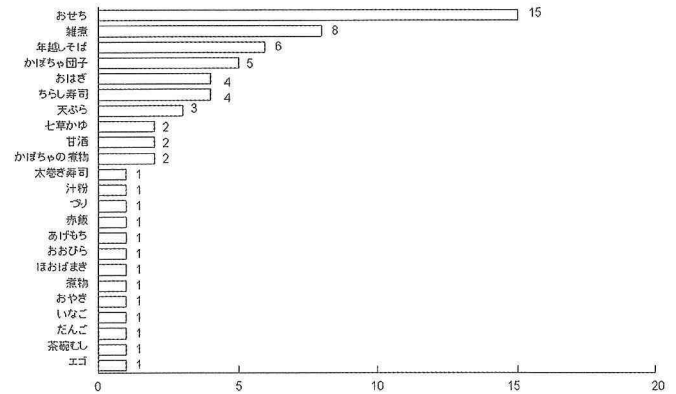


図5 家庭で作成する行事食

## 4-2. 郷土料理について

### 1) 郷土料理に対する認識

対象者は、これまでに授業の一環として郷土料理に触れる機会があった。しかし、その際には郷土料理に関して詳細を学んだわけではない。そこで、再度その認識状況を把握するという目的で、知ってる郷土料理の有無を質問した。結果、あると答えた者が60.0%、一方、ないと答えた者が26.2%を占めるという結果であった(図6)。また、知っている郷土料理があると答えた者について料理名を挙げてもらったところ、おやきの19人が最も多く、次にそば、寒天料理、五平餅の順に多かった。

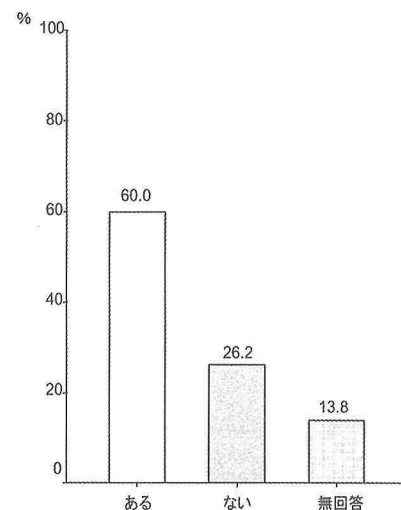


図6 知っている郷土料理の有無

### 2) 作成経験

郷土料理を作成したことがあるかという質問に対して、あると答えた者が50.8%、一方、ないと答えた者が26.2%であった(図7)。知っている郷土料理の有無は、作成経験が関連しているのではないかと考え、これらの関係を調べたところ、両者に関係が認められた( $p < 0.05$ ) (図8)。作成したことがあると答えた者に、作成した場所を質問したところ、短大の18人が最も多く、次に家庭11人、次いで、小学校、

中学校、高校の順であった(図9)。最後に、介護者として高齢者の食生活支援を行なう際、献立に郷土料理を取り入れたいかという質問をしたところ、83.1%の者が取り入れたいと考えていることが示された(図10)。

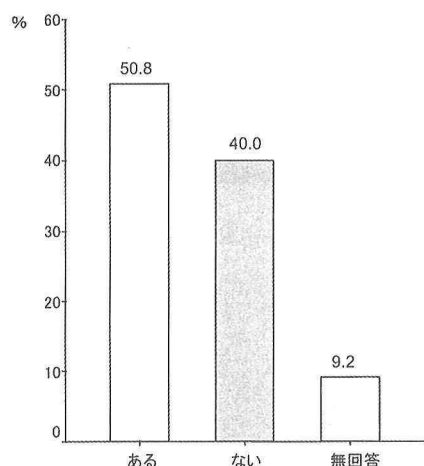


図7 郷土料理の作成経験

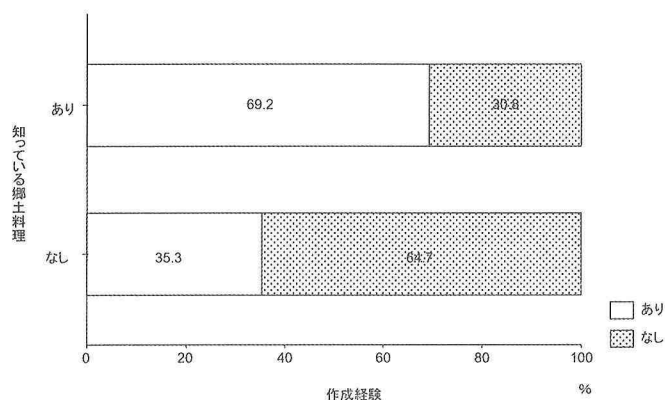


図8 知っている郷土料理の有無と作成経験

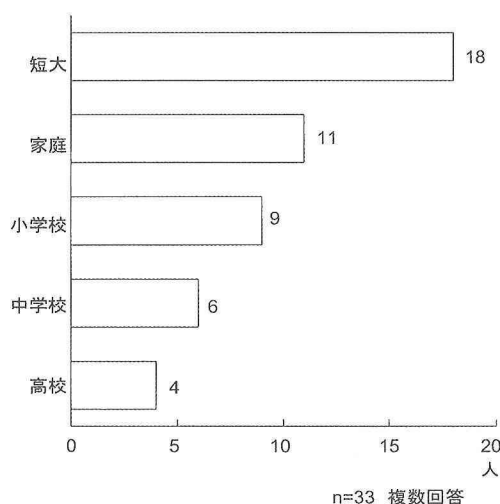


図9 郷土料理を作成した場所

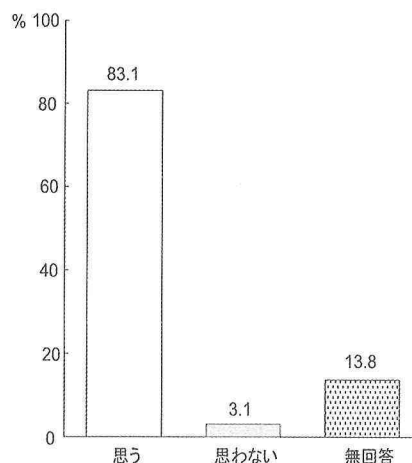


図10 郷土料理を取り入れたい

## 5. 考 察

本研究では、介護福祉を学ぶ学生の行事食と郷土料理に対する認知度と意識の実態を明らかにするため、本学介護福祉学科の学生を対象に調査をおこなった。行事食については、全ての対象者に喫食経験があると考えていたが、喫食経験がない者もわずかに見られた。これらの学生は、喫食経験はあるが行事食であると認識していなかったことも考えられる。また、食べた場所は家庭が最も多かったこと、祖父母との同居と喫食経験に関係が見られたことから、行事食を知り伝承していく上で、家庭の役割および高齢者との生活が影響してくることが示唆された。これまでに、正月料理に焦点をあててその継承にかかわる要因と、継承に影響する世代間の関係を調べた研究がなされており、地域などとともに家族類型も要因として影響していることが明らかにされている。また、良好な世代間交流の形成は正月料理の継承要因となり、逆に、世代間関係において不満がある場合には手作りを止めたいと思う断絶要因になっていることも報告されている<sup>12,13</sup>。各行事に対して作成される料理や用いられる食材は知っているが、実際に作成する行事食としては年末年始のものが多く、これと比較するとその他の行事については作成する機会が少ないことが確認された。日本では、一年を通して決まった時期に毎年繰り返して行われる年中行事があるが、その中でも正月や大晦日といった年末年始の行事は他の行事に比べ特別な行事と認識している者が多いことが推測される。これまでの研究においても、日本の年中行事の中では正月が重視されており、正月料理においては食文化の継承が行なわれていると考えられている<sup>26,27,28</sup>。大晦日や正月は一年の締めくくり、または始まりという節目の日であり、また、離れて暮らしていた家

族員が一堂に会する機会でもあり、貴重な家族の共食の時間となることもその要因ではないかと考えられる。今回の調査において、実際に家庭で作成している行事食は正月料理のおせちと答えた者が最も多かったが、知っている行事食として最も多かった回答は大晦日のそばであった。そばは信州の郷土料理として代表的なものであることから、本地域の食文化の特徴が反映されているようで興味深い結果になっている。郷土料理については、対象者はこれまでに授業の一環として触れる機会があったものの、詳細な学習をしたわけではないため、再度、知っている郷土料理の有無についての項目を設けた。ここでは、全ての学生が少なくとも一つは知っている郷土料理が有るだろうと予測していたが、ないと答えた者が約26%見られ、作成経験があると答えた者は半数に止まった。一方、知っている郷土料理があると答えた者が作成経験を有している傾向にあり、また、どこで作成したかという質問に対しては、短大という回答が最も多いことが示された。食文化の継承は本来、家庭がその中心的役割を担うべきであると考えられるが、その機能が低下していることが本調査結果からもうかがえ、これまでにこなわれている調査と同様の傾向にあることが示された。このように、食文化の継承における家庭の機能が低下していることは現状であり、食文化の断絶が危惧されているところではあるが、多くの家庭が食文化継承の重要性を意識していることも分かっている<sup>29)</sup>。本調査においても、約80%の者が介護者として高齢者の食生活支援を行なう際に、献立に郷土料理を取り入れたいと考えていることが示された。これらのことから、今後、地域や風土に根づいた日本古来の豊かな食文化を伝承していくためには、学校と地域社会、そして家庭が連携した取り組みを実践していくことが有効と考えられる。その実践に向けて具体的な方策を検討していくことがこれからの課題であるが、実際にこのような取り組みが行われ、その成果も報告されてきている<sup>30)</sup>。また、学校においては、実際に調理をするなど実践的に食文化を学んでいくことで、知識や技術の習得を図り、実生活での実践に結びつけていくことができると考えられる。そこで、対象者が実践的に学べる機会を積極的に設けることがこれからの食教育の中では必要と考えられる。その機会として、実習や演習は非常に有用であると考えられる。本調査結果を踏まえ、今後、食生活分野の実習内容として行事食や郷土料理を積極的に取り入れていく必要性が確認された。

## 参考文献

- 1 浅野真智子、深蔵紀子、尾立純子、瓦家千代子、難波敦子、安田直子、山本悦子、児童から大学生にいたる若年者層のファーストフードの利用実態調査、栄養学雑誌、61(1)、47-54 2003
- 2 難波敦子、尾立純子、浅野真智子、瓦家千代子、島田豊治、深蔵紀子、安田直子、山本悦子、コンビニエンス・ストアの利用の実態と食生活状況、栄養学雑誌、59(3)、135-145、2001
- 3 大野佳美、大坪芳江、井澤美佐代、押谷奈緒子、岸本麻紀、長田久美子、田村俊秀、石津日出子、笠井八重子、成年期男女の健康観と食生活に関する研究、日本食生活学会誌、14(3) 177-184、2003
- 4 総務省 統計局、平成17年国勢調査 第1次基本集計結果 結果の概要
- 5 厚生労働省、平成18年 国民生活基礎調査の概況
- 6 厚生労働省、平成7年版国民栄養の現状(平成5年国民栄養調査成績)、第一出版、70、1995
- 7 足立己幸、知っていますか子どもたちの食卓—食生活からからだと心がみえる、日本放送出版協会、2000
- 8 内閣府、世論調査報告書平成21年10月調査、男女共同参画社会に関する世論調査
- 9 石川実、現代家族の社会学、有斐閣、71、1997
- 10 岡田みゆき、中学生における食事の親子の会話の実態：親子の会話における小学生から中学生への変化、日本家政学会誌、日本家政学会誌 54(1)、3-15、2003
- 11 (社)日本家政学会編、新版家政学辞典、朝倉書店、2005
- 12 塩谷幸子、食文化の継承と世代間関係：正月料理の変化を通して、日本家政学会誌 53(2)、157-168、2002
- 13 塩谷幸子、家族の食文化継承の規定要因-正月料理の変化を通して、家族関係学(21)、95-110、2002
- 14 石毛直道、食事の文明論、中央公論社、1982
- 15 国立健康・栄養研究所監修、食生活指針(第2版)、第一出版、2003
- 16 文部科学省、食育推進基本計画、2006
- 17 厚生労働省、平成13年度地域資源の維持管理・活性化に関する実態調査結果 伝統食を含む食文化の継承及び地域産物の活用への取り組み状況、2002
- 18 長野県教育委員会、平成21年10月31日現在、<http://www.pref.nagano.jp/kenkyoi/jouhou/shougai/bunkazai.htm>
- 19 江原絢子、食文化研究の蓄積と今後の課題：調理、料理形式、日常の食生活を中心に、日本調理科学

- 会誌、日本調理科学会誌 42(5)、269-274、2009
- 20 名倉 秀子、大越 ひろ、茂木 美智子、1986年～  
2005年の正月における喫食料理からみた外食の  
分析、日本家政学会誌 57(8)、533-542、2006
- 21 塩谷幸子、食文化の継承と世代間関係：正月料理  
の変化を通して：5年後の質的追跡調査から、日本  
家政学会誌 56(11)、769-782、2005
- 22 松本美鈴、現代家庭における年中行事と食べ物、  
青山学院女子短期大学紀要、14、3-20、2006
- 23 西澤千恵子、中村佳織、高橋里枝、大分県における  
郷土料理の認知度：家族形態による違い、別府大  
学紀要 49、A157-A166、2008
- 24 鷺見孝子、石原加代子、本間恵美、食文化伝承の現  
状：第2報 行事食の認識度に与える要因、東海女  
子短期大学紀要 32、27-32、2006
- 25 小林京子、先人の知恵に学ぶ伝統文化の継承（第  
2部 教科研究）、中等教育研究紀要 45、255-260、  
2005
- 26 平野和子、現代における行事食の研究 正月料理  
の伝承について、神戸文化短期大学研究紀要、25、  
85-104、2001
- 27 飯島久美子、小西史子、綾部園子、村上知子、富永  
典子、香西みどり、畑江敬子、年越し・正月の食習  
慣に関する実態調査、調理科学、39、154-162、  
2006
- 28 新澤祥恵、中村喜代美、正月の食生活におけるお  
せち料理の喫食状況の変化、調理科学、34、89-98、  
2001
- 29 松本時子、齋藤寛子、日本の行事食に関する研究(第  
1 報) 本学の短大生家庭における伝承調査、山  
形県立米沢女子短期大学紀要36、103-111、2001
- 30 小林京子、高橋美与子、伝統的な食生活(食文化  
の継承)－高齢者と交流体験から、中等教育研究  
紀要、39-46、1999