

長崎県の食生活と食文化を継承する地域づくりを目指すアクションリサーチ

研究年度 令和 5年度
 研究期間 令和 5年度
 研究代表者名 植村 百江
 共同研究者名 淀川 寛子

・はじめに

日本の食生活と食文化は四季の表現や空間美の演出、地域に根付いた祭りを含めた年中行事が密接にかかわってきた。「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ている国民の割合」は56.4%に対して、継承している人は約38%となっており、徐々に文化の継承が厳しくなっている。また、食文化を伝えるために必要なことを尋ねたところ、「家庭で伝える機会を持つこと」を挙げた人が85.5%と最も多く、「学校で伝える機会があること」を挙げた人が44.8%、「地域で伝える機会があること」を挙げた人が31.2%だった¹⁾。食文化を伝える場として学校、地域が重要であることが示唆されている。そこで、長崎において食を継承する活動をする人々と管理栄養士課程の大学生に、行事食継承の課題と改善策を調査することを研究目的として調査をした。また、実践的な食文化継承のための教育実践を企画して、多角的に郷土に関する食育の機会を増やす方法について検討をし、学生自身が、地域の特性を知り、歴史や文化を伝承する力を付けてほしいと考えている。また、学生の家庭教育の影響が食文化伝承意欲へ何らかの影響があるかを明らかにしたい。学生たちが自信を持って食文化を理解できる教育援助ツールを作成・実施・評価することが目的とした。

・研究内容

長崎県は産物を活用して、風土にあった料理として生み出され、食されてきた。海と山に囲まれ、離島を多く有し、全域が離島と半島で、離島の面積は全体の45%を占める。自然に恵まれた本県には地域ごとに豊かな食材がある。また、長崎は、鎖国時代、数多くの海外文化とともに、様々な食材がもたらされ、各地域に伝統的な食文化が残されている。地産地消の取組は、食や農林水産業について関心を持つきっかけとなるだけでなく、地域の特産品、郷土料理等に触れることで、地域への愛着が増し、次の世代に伝えつないでいくことが期待される。食文化は時代の中で変化を続ける。以下の項目で調査をすすめることとした。

- ①長崎県内大学生160名を対象に食文化や行事食に対する経験や考えなどの調査を実施する。地域特性の違いを明らかにするために兵庫県内大学生210名を対象に同様の調査を実施する。各学生の保護者で同意が得られた人には同様の保護者アンケートを実施して、保護者の考えと学生の考えについて検証する。
- ②食文化を伝えるための現状の課題を地域で継承活動をしてきた人々に対する聞き取り調査を行い、「教育と現場をつなぐ食文化活動の援助」に着目した質的データを蓄積する
- ③長崎県内に長年在住し地域に伝わる料理を作ることができる方に実際に調理作成の場を設けて

記録をとり教育援助ツールを作成する

本研究における長崎県の食文化の教育援助ツールは、次世代の伝承になることを念頭に作成し、意義のある形で大学での食文化教育に栄養教育の観点から活用できる内容を実践し、学内外での情報共有をする。研究の成果は学会での発表や大学での教育、学会誌への投稿を実施し、管理栄養士に対する食生活と食文化の教育体制づくりに寄与したいと考えている。

・ 研究成果

1) 大学生・保護者アンケート

長崎県内大学生 126 名（有効回答率 78.8%）、兵庫県内大学生 169 名（有効回答率 80.5%）と同意が得られた長崎県内大学生保護者 32 名、兵庫県内保護者 22 名に食文化と行事食に関する調査を令和5年11月～令和6年2月末まで実施した。各調査項目について回答をコード化し、基礎統計処理を行った。膨大なアンケートの実施のための事務作業やデータ入力には江口恵加さんをお願いした。解析結果は長崎県について出しており、兵庫県大学生との比較を引き続き行う。まず、行事食と郷土料理に興味について、「興味がある」が 64.3%、「興味がない」が 35.7%であった。母数は異なるが、先行研究よりも高い結果となり、興味関心が高い集団であると分かった。また、興味を持ったきっかけ・理由は、「大学での授業」19人(23.8%)が最も多かった。学校給食での正月料理やお雑煮の提供と出身地では、長崎県出身の学生は長崎県外出身の学生と比較して、学校給食で正月料理やお雑煮が提供されていた ($p<0.05$)。長崎県の学校給食では、郷土料理が多く出されており、その中には、お雑煮の一つである「具雑煮」や「鯨」を使った料理、「大村寿司」など、他県との明確な違いは明らかにできていないが正月料理としても出される料理が多く見られたことが理由として考えられた。「正月料理やお雑煮を受け継ぐために必要なこと」では、「子どもの頃から家庭で教わること」119人(94.4%)、「子供の頃から学校で教わること」76人(60.0%)、「地域の活動で教わること」47人(37.3%)であった。学生と保護者のどちらも、家族との正月の楽しい思い出のエピソードが多かったことや、経験や何かしらの学びがきっかけとなり興味を持つことが多かったことから、学校や家庭など生活の中で触れる機会を増やし、食文化継承を繋げていくべきであると考えられた。もう少し詳細にデータ解析をする必要があるが保護者世代が学生への食文化継承に意欲が低い課題が見られたので、家庭教育を教育現場でサポートできる体制が必要で世代を超えた教育機会が望ましいと考えられた。

2) 食文化継承者への聞き取り調査と学生と現場をつなぐ食文化活動の援助

長崎県内で栄養教諭をされてきた松尾由美子氏に長崎の食文化に関する書籍の紹介を頂き、長崎の学校給食現場での郷土料理、行事食の伝承についての話を聞き、文献の紹介を長崎県内で3回実施した。多くの書籍を取りまとめ文献を読み進めてデータをまとめた。今後、大学生教育の場でも授業での紹介や研究での活用、また、長崎県内の栄養教諭のご経験を含めてお話しいただくことをお願いして了承いただいている。引き続き長崎県教育委員会や関係者との連携を視野に入れて研究を続ける予定である。また、共同研究者の長崎県職員の淀川氏とは定期的に長崎県の郷土食に関する研究の情報交換をしている。次に、長崎県松浦郡新上五島町役場の下峰栄養士、窄口栄養士、三村保健師に学生向けの教育ツールに関する紹介と現場の視察を3月21、22日に実

施した。新上五島町では多くの受入れ施設や人があることや事例の紹介を受けた。具体的には、2か月前までに連絡があれば本学の教育に併せて食文化継承のための教育ツールを紹介できるとご紹介くださった。引き続き地域の実態を把握しながら学生教育に活かしたい。

3) 長崎県内での郷土食調理の撮影

長崎県壱岐市の辻田麗子さん宅を訪問し「長崎の郷土料理 ふるさとの味」²⁾を参考に、1月に食文化の変遷や郷土料理の話を伺い、「およごし」「白和え」「セッカの炊き込みご飯」2月には「壱州豆腐の天ぷら」「ぶりのわたの味噌汁」「ゆべし」「のっぺり」「くじらなます」「ぶりのおまぜ」「アコヤ貝柱の天ぷら」を作っていただいた。貴重な資料なので学生教育の教材用に動画編集をしている。地域の文化の変遷や食事の変容について話をさせていただきまとめているところである。

・ おわりに

大学生とその保護者に対するアンケートでは生活環境や教育環境の違いが郷土食教育に関する知識や経験に差がみられたものの、総じて食文化継承への重要性を感じていた。平成17年に食育基本法³⁾と栄養教諭制度が制定され、学校での食育が進展したことがよりその重要性を感じたと考えられた。教育現場では子どもたちの学びに繋がる働きかけや文献調査を熱心にされており、多くの人の力になればとのことでいろいろな話や教育機会の紹介を頂くことができた。また、調理づくりでは多くの料理をご紹介くださり、教材にすることも承諾してくださった。今後は教育前後での学生たちの意欲や知識の形成に繋がる方法について評価ができるように準備を整えたい。また、当初予定していた地域すべての調査に行くことが時間的に難しかった為、地域を拡大し、常に変化していく社会が抱えている課題に対して解決するための方策を構築したいと考えている。

・ 注記・参考文献等

1) 令和2年度食育白書（令和3年5月28日公表）、食文化の継承に関する考え方や実践状況
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/r2/r2_h/book/part1/chap2/b1_c2_1_02.html ,(参照 2024-3-28)

2) 長崎県生活研究グループ連絡会、長崎県の郷土料理ふるさとの味～長崎各地区に伝わるおふくろの味をひとつにまとめた完全保存版の料理集, pp.93-110, 平成24年6月

3) 食育基本法（平成17年6月17日法律第63号、最終改正平成27年）,
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-20.pdf>, (参照 2024-3-28)