

大学生の行事食及び正月料理の調理状況

筒井 和美

杉浦 美音

1. はじめに

「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された日本が誇る伝統的な食文化であり、その登録概要として、“多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重”、“健康的な食生活を支える栄養バランス”、“自然の美しさや季節の移ろいの表現”、“正月などの年中行事との密接な関わり”が挙げられている¹⁾。このように、“自然の尊重”の精神に基づいた日本の食文化を後世へと伝え、つないでいくことが現代を生きる私たちに与えられた使命である。

しかし、近年、地域の食文化は家族形態や社会環境の変化から、受け継がれてきた形や味を保って伝承していくことが困難になりつつある²⁾。さらに、現代では食の簡便化や外部化が進んでおり、惣菜やインスタント食品、冷凍食品など、調理をせずとも手軽に食事を済ませられる食品が多く存在する。時代の変化にともなって、私たちの生活では利便性や嗜好性が重視される傾向にあり、一汁三菜を中心とした和食を家庭で作る機会が減少している。筒井ら(2022)³⁾は大学生を対象として煮物のペア指導を行い、祖父母や地域の人から体験的に料理を学ぶ機会が重要であると示唆している。日本を取り巻く社会情勢を鑑み、後世に伝統的な食文化を伝承していくことは急務の課題である。

日本には、結婚式や祭りなどの特別な行事のある日を指す「ハレの日」と、日常を指す「ケの日」という文化がある。正月料理である雑煮やおせち料理は、「ハレの日」に家族団欒の場で喫食され、古くから日本の伝統として受け継がれている料理である。

飯島ら(2006)⁴⁾は、全国の大学生と短期大学生(n=2,608)を対象に、正月料理に関する紙面調査を行い、おせち料理の喫食率は79.6%であるが、手作りのおせち料理と市販品を組み合わせて利用していることが多いと述べている。

愛知県は、温暖な気候で肥沃な土地に恵まれた風土の中で地方色豊かな郷土料理が生まれており、季節や人生の節目を祝うハレの日の行事食には、地元でとれる豊かな食材が生かされている^{5,6)}。間宮ら(2016)⁷⁾は、愛知県内に居住する大学生と短期大学生(n=401)を対象に、2012年の愛知県における雑煮の喫食率を調査し、「食べる」と回答した者が86%以上であると報告しており、高い割合で雑煮を喫食していることを明らかにしている。このように、正月料理の喫食状況や調理状況に関する調査報告は多くあるが、愛知県における雑煮やおせち料理の喫食率や調理状況と、対象者の和食の伝承意識との関連性を検証した調査はほとんどない。

そこで、本調査では東海地区の大学生を中心に行事食及び正月料理の調理状況を調査し、家庭における伝承の実態を明らかにした。また、家庭における調理状況が対象者の和食の伝承意欲に与える影響について考察した。さまざまな食事様式が自由に選択できる現代において、次世代に我が国の伝統的な味を引き継いでいくために、今後の日本における次世代への伝承のあり方を検討していきたい。

2. 調査方法

2.1 家族と調理経験のある行事食及び家庭料理に関する紙面調査

2021年10月8日～10月29日に、愛知教育大学 教育学部家庭専修の1年生37人、2年生1人、3年生5人、4年生20人の計63人(全て女性)を対象に、和食に関する紙面調査を行った。対象者の居住形態の内訳は、二世帯家族が53人(84.1%)、三世帯家族は4人(6.3%)、一人暮らしが6人(9.5%)であり、一人暮らしの6人を除いた計57人分を集計した。

具体的には、家族と調理経験のある行事食と家庭料理を整理し、和食伝承の実態を把握した。紙面に「行事食」として、雑煮、おせち、鏡餅、七草がゆ、恵方巻、ちらし寿司等、「魚料理」として、焼き魚、てり焼き、かば焼き、煮魚等、「汁もの」として、みそ汁、すまし汁等、「その他」として、お浸し、煮物等、計25種類の料理を記載し、家族と調理経験のある行事食と家庭料理を全て選択してもらい、二世帯家族と三世帯家族の割合をそれぞれ求めた。

2.2 正月料理の喫食・調理状況に関するアンケート調査

2022年1月20日～1月26日に Google form を使用し、本学の大学生及び大学院生19～27歳の105人(男性30人、女性75人)を対象に、正月料理に関する Web アンケート調査を実施した。なお、対象者の平均年齢は21.0歳である。出身地域、高校時代の居住形態、9種類の正月料理(雑煮、田作り、黒豆、伊達巻、栗きんとん、酢れんこん、数の子、昆布巻き、紅白なます)の喫食率及び調理状況について質問した。喫食率については食べる又は、食べないとし、調理状況については5段階で回答してもらった(5点:一人で作る、4点:家族と一緒に作る、3点:家族が作る、2点:店で購入する、1点:食べない)。また、調理状況の評点は種類毎に合計し、人数で割った平均値を求めた。

本調査では、対象者全体の平均調理状況($n=105$ 、 2.25 ± 0.58)を求め、45点満点中の得点割合が55%以上に相当する者を高群(24人)、それ以外は低群(81人)とした。喫食率の有意差検定を Fisher の正確確率検定で、調理状況は Wilcoxon の符号付き順位和検定を用いてそれぞれ行った。

2.3 和食に関する意識調査

正月料理の喫食率や家庭での調理状況と、対象者の和食への興味関心との関連性を調べるため、2.2と同じ対象者に「和食のイメージ」について自由記述式で回答してもらった。そのうち、特に多く挙げられたキーワードについて分類し、一人あたりの平均個数を求めた。なお、有意差検定は Fisher の正確確率検定で行った。さらに、和食への興味関心、次世代への伝承意欲について 4 段階（4 点：とてもある、3 点：少しある、2 点：あまりない、1 点：全くない）で回答してもらい、高群、低群に分類して整理した。

2.4 倫理的配慮

国立大学法人愛知教育大学研究倫理規定に従って、アンケート調査を実施した。対象者に回答の有無や内容によって不利益を被ることはないこと、得られたデータは ID 番号をつけて匿名化し研究以外に使用しないこと等を伝え、同意を得た。

3. 結果と考察

3.1 家族と調理経験のある行事食及び家庭料理

表 1 に、家族と調理経験のある行事食及び家庭料理の種類を示した。ちらし寿司、雑煮、おせち、恵方巻の順に大学生 57 人中 18 人（31.6%）、17 人（30.0%）、16 人（28.0%）、14 人（24.6%）が調理経験を有しており、他の行事食と比べるとやや多い傾向にあったが、全ての行事食において、半数以上の者が家族との調理経験がないことが読み取れる（表 1）。本調査では三世帯家族が 4 人と少ないが、行事食において一人あたりの調理経験は高い傾向にあり、世帯が大きいほどさまざまな伝統行事に参加している可能性があることが示唆された。田原（2009）⁸⁾ は、沖縄県の 600 組の高校生、親、祖父母を対象として、沖縄の伝統食に関する質問紙調査を実施し、親、祖父母と共に料理をした経験は、高校生女子が「よくある」12.5%、「時々ある」58.9%、男子は「よくある」5.4%、「時々ある」39.3%となり、女子の方が男子よりも家族との調理経験が有意に多かったと述べている。また、沖縄県で先祖供養の際に作られる重詰め料理を実際に作った経験がある者は高校生 13.3%、親 75.4%、祖父母 91.2%であり、若い世代ほど作っていない傾向にあった⁸⁾。本調査は対象者が全て女性であり、また、親世代や祖父母の調理経験を尋ねなかったため、今後は家族との調理経験に関する性差や世代ごとの調理経験の差についても調査し、家庭内における伝承実態の詳細を明らかにしたい。

次に、魚料理である焼き魚、煮魚、天ぷらをみると、それぞれ 29.8%、21.1%、15.8%であった（表 1）。若者の魚介類の喫食頻度は減少している現状にあり^{9、10)}、家族との調理経験も少ないことが明らかとなった。愛知県の地形は東高西低であり、西低地域では河川や池

表 1 家族と調理経験のある行事食及び家庭料理

単位：人（％）

| | | 二世帯 n=53 | 三世帯 n=4 | 全体 n=57 |
|------------|-----------|-----------|----------|-----------|
| 行事食 | 雑煮 | 15 (28.3) | 2 (50.0) | 17 (29.8) |
| | おせち | 13 (24.5) | 3 (75.0) | 16 (28.1) |
| | 鏡餅 | 4 (7.5) | 3 (75.0) | 7 (12.3) |
| | 七草がゆ | 3 (5.7) | 0 (0.0) | 3 (5.3) |
| | 恵方巻 | 12 (22.6) | 2 (50.0) | 14 (24.6) |
| | ちらし寿司 | 15 (28.3) | 3 (75.0) | 18 (31.6) |
| | はまぐりのお吸い物 | 3 (5.7) | 0 (0.0) | 3 (5.3) |
| | 月見団子 | 5 (9.4) | 0 (0.0) | 5 (8.8) |
| | おはぎ | 4 (7.5) | 1 (25.0) | 5 (8.8) |
| | 冬至かぼちゃ | 3 (5.7) | 0 (0.0) | 3 (5.3) |
| 計 | 77 | 14 | 91 | |
| 魚料理 | 焼き魚 | 15 (28.3) | 2 (50.0) | 17 (29.8) |
| | てり焼き | 12 (22.6) | 1 (25.0) | 13 (22.8) |
| | かば焼き | 1 (1.9) | 1 (25.0) | 2 (3.5) |
| | 煮魚 | 10 (18.9) | 2 (50.0) | 12 (21.1) |
| | つみれ | 3 (5.7) | 0 (0.0) | 3 (5.3) |
| | フライ | 9 (17.0) | 1 (25.0) | 10 (17.5) |
| | 天ぷら | 7 (13.2) | 2 (50.0) | 9 (15.8) |
| 計 | 57 | 9 | 66 | |
| 汁もの | みそ汁 | 30 (56.6) | 2 (50.0) | 32 (56.1) |
| | すまし汁 | 5 (9.4) | 1 (25.0) | 6 (10.5) |
| | 豚汁 | 20 (37.7) | 2 (50.0) | 22 (38.6) |
| | けんちん汁 | 2 (3.8) | 0 (0.0) | 2 (3.5) |
| 計 | 57 | 5 | 62 | |
| その他 | お浸し | 8 (15.1) | 1 (25.0) | 9 (15.8) |
| | 煮物 | 12 (22.6) | 2 (50.0) | 14 (24.6) |
| | 漬物 | 2 (3.8) | 0 (0.0) | 2 (3.5) |
| | 茶碗蒸し | 8 (15.1) | 1 (25.0) | 9 (15.8) |
| 計 | 30 | 4 | 34 | |
| 全ての合計 | | 221 | 32 | 253 |
| 一人あたりの平均品数 | | 4.17 品 | 8.00 品 | 4.44 品 |

でとれた川魚や貝を、海岸地域では鯖やイカ、アサリなど海産物を材料とした郷土食が発達している⁵⁾。愛知県は魚介類に恵まれた風土であるにも関わらず、魚介類における家族との調理経験が少ない現状にあり、地域の特産物を地産地消するという意識は低いことが示唆された。

奥谷・坂本 (2020) ²⁾ は、兵庫県の 10~20 歳代の学生 (n=148) と兵庫県の都市部と山間部に住む 50~70 歳代の中高年世代 (n=58、n=43) を対象として、古くから行事食や郷土料理として多く食べられている寿司の摂取状況を調査し、現代では、寿司を普段の食事で食べることが多くなっていると報告している。また、家庭で作るよりも外食である回転寿司や中食での利用が増加していることを指摘し、伝承されてきた地域の食が家庭で作られなくなり衰退してしまうことを危惧している ²⁾。時代の移り変わりにともない、食選択の在り方も変容しつつあるが、和食文化を伝えていくためには意識的に調理の機会を増やすことが望ましい。調理という“ものづくり”は地域性や文化的背景に左右されるが ¹⁾、若者一人一人が伝承者として強い意識を持って日常の暮らしを丁寧に過ごすことによって、次世代に引き継がれていくものがあるだろう。なお、家庭における料理の伝承には、対象者の居住形態の影響もあると考えられるため、次に、家庭料理の代表格である正月料理に注目し、詳細を調べることにした。

3.2 正月料理の喫食率と調理状況

アンケート調査の対象者の高校時代における出身地域と居住形態を表 2 に示した。愛知県を出身地とする者が 105 人中 85 人 (81.0%)、三重県・岐阜県・静岡県は計 12 人 (11.4%)、その他 (京都府、徳島県、広島県など) は 8 人 (7.6%) であった (表 2 ⅰ)。愛知県の地域は、名古屋市、尾張地区、西三河地区、東三河地区の出身者が 105 人中、それぞれ 20 人

表 2 対象者の出身地域と居住形態

単位：人 (%)

| ⅰ) 出身地域 | | 高群 n=24 | 低群 n=81 | 全体 n=105 |
|---------|-----|----------|-----------|-----------|
| 愛知県 | 名古屋 | 5 (20.8) | 15 (18.5) | 20 (19.0) |
| | 尾張 | 7 (29.2) | 28 (34.6) | 35 (33.3) |
| | 西三河 | 5 (20.8) | 15 (18.5) | 20 (19.0) |
| | 東三河 | 3 (12.5) | 7 (8.6) | 10 (9.5) |
| | 計 | 20 | 65 | 85 |
| 愛知県外 | 三重 | 1 (4.2) | 6 (7.4) | 7 (6.7) |
| | 岐阜 | 0 (0.0) | 3 (3.7) | 3 (2.9) |
| | 静岡 | 2 (8.3) | 0 (0.0) | 2 (1.9) |
| | その他 | 1 (4.2) | 7 (8.6) | 8 (7.6) |
| | 計 | 4 | 16 | 20 |

| ⅱ) 居住形態 | | 高群 n=24 | 低群 n=81 | 全体 n=105 |
|---------|--|-----------|-----------|-----------|
| 三世帯 | | 3 (12.5) | 23 (28.4) | 26 (24.8) |
| 二世帯 | | 21 (87.5) | 57 (70.4) | 78 (74.3) |
| その他 | | 0 (0.0) | 1 (1.2) | 1 (1.0) |

(19.0%)、35 人 (33.3%)、20 人 (19.0%)、10 人 (9.5%) 存在した。また、高校時代の居住形態は三世帯家族が 105 人中 26 人 (24.8%)、二世帯家族は 78 人 (74.3%)、その他 (寮生活) は 1 人 (1.0%) であった (表 2 ろ)。本調査においては、2.2 で前述したように、正月料理の調理状況に基づき高群と低群に分類したが、両者の居住環境にはあまり差が見られなかった。

次に、大学生の正月料理の喫食率と調理状況を表 3 及び図 1 に示した。9 種類の正月料理の平均喫食率をみると、正月料理の調理状況が高い高群 (98.6%) は低群 (69.8%) よりも、有意 ($p < 0.01$) に高かった (表 3 い)。また、雑煮の喫食率に着目すると、高群 100.0%、低群 95.1% となり、全体ではほとんどの者 (96.2%) が正月に雑煮を食べる習慣があった (表 3 い)。NHK 放送世論調査 (1983) ¹²⁾ において、1981 年における若者の雑煮の喫食率

表 3 大学生の正月料理の喫食率と調理状況

単位：%

| い) 喫食率 | 高群 n=24 | 低群 n=81 | 全体 n=105 |
|---------|---------|---------|----------|
| 雑煮 | 100.0 | 95.1 | 96.2 |
| 田作り** | 100.0 | 69.1 | 76.2 |
| 黒豆** | 100.0 | 85.2 | 88.6 |
| 伊達巻** | 100.0 | 75.3 | 81.0 |
| 栗きんとん** | 100.0 | 74.1 | 80.0 |
| 酢れんこん** | 95.8 | 33.3 | 47.6 |
| 数の子** | 100.0 | 74.1 | 80.0 |
| 昆布巻き** | 100.0 | 70.4 | 77.1 |
| 紅白なます** | 91.7 | 51.9 | 61.0 |
| 平均** | 98.6 | 69.8 | 76.4 |

単位：点

| ろ) 調理状況 | 高群 n=24 | 低群 n=81 | 全体 n=105 |
|---------|---------|---------|----------|
| 雑煮 | 3.13 | 2.93 | 2.97 |
| 田作り** | 3.08 | 2.01 | 2.26 |
| 黒豆** | 3.04 | 2.22 | 2.41 |
| 伊達巻** | 3.08 | 1.98 | 2.23 |
| 栗きんとん** | 3.17 | 2.02 | 2.29 |
| 酢れんこん** | 3.00 | 1.42 | 1.78 |
| 数の子** | 3.00 | 1.84 | 2.10 |
| 昆布巻き** | 3.13 | 1.89 | 2.17 |
| 紅白なます** | 2.79 | 1.80 | 2.03 |
| 平均** | 3.05 | 2.01 | 2.25 |

** : $p < 0.01$

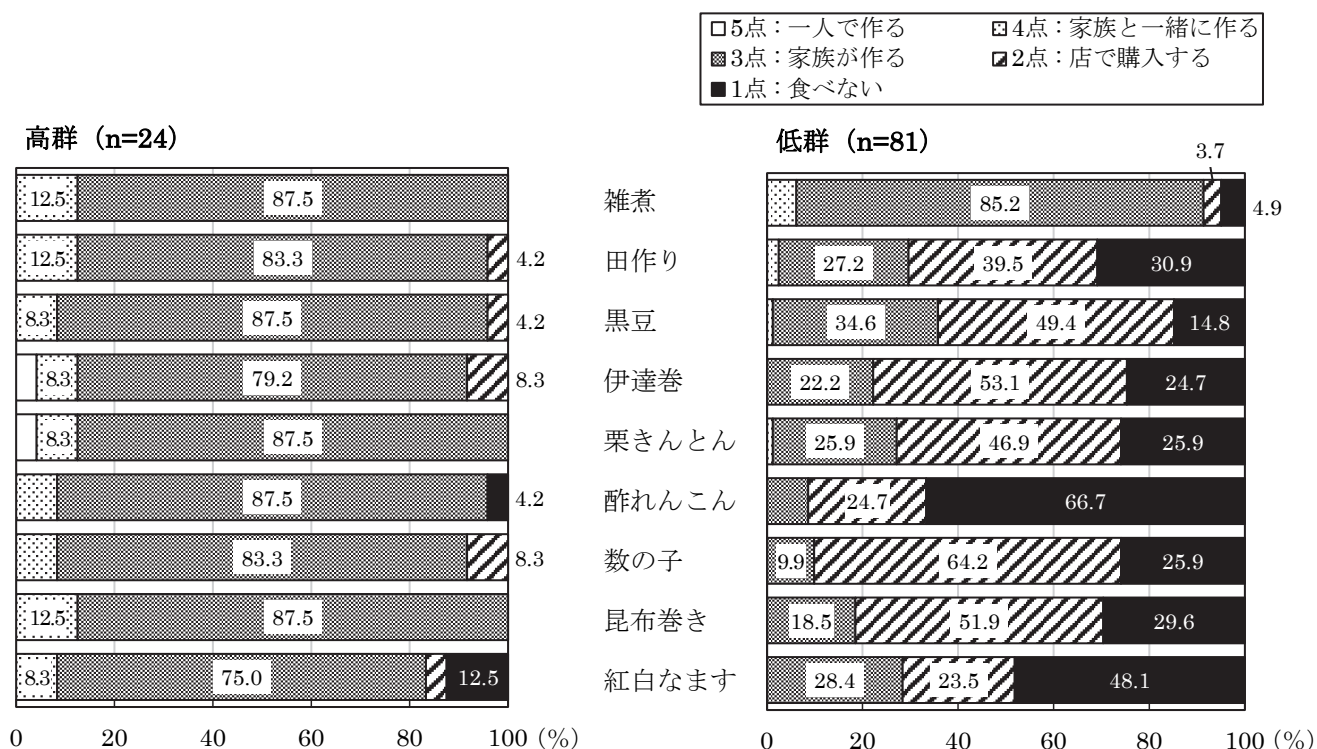


図 1 大学生の正月料理の調理状況に関する得点割合

は 93%であると報告されているが、40 年経った現代においても喫食率は高いままであり、大きな変化はないといえる。雑煮は日本の伝統的な正月料理であり、古くから愛されてきた料理であるが故に、日本人の間に強く根付いていると推察された。

雑煮の調理状況をみると、「5 点：一人で作る」を選んだ者は皆無であり、最も多かったのは「3 点：家族が作る」で、高群、低群はそれぞれ 21 人 (87.5%)、69 人 (85.2%) となった (図 1)。次いで、「4 点：家族と一緒に作る」がそれぞれ 3 人 (12.5%)、5 人 (6.2%) 存在し、平均評点は順に 3.13 点、2.93 点であった。田岡ら (2022) ¹³⁾ は、大学生 (n=70) を対象として愛知県の 2021 年、2022 年における雑煮の喫食状況や調理頻度を調査し、雑煮を毎年食べると回答した者は 2021 年 100.0%、2022 年 88.2%と喫食率は高いが、調理経験を有する者はそれぞれ 16.7%、38.2%であったことから、調理経験の低さを指摘している。本調査においてもほとんどの大学生が雑煮の調理に関わっておらず、家族が調理していることが明らかとなった。

島国である我が国では、古くから魚介類を多く摂取しており、正月料理のおせちにも、田作りや数の子、昆布巻き等、海の恵みを生かした料理が取り入れられている。また、和食の基本である“だし”の文化は、かつお節や煮干し、昆布等、海の恵みが豊かな日本ならではの

の文化であり、正月料理の雑煮にも“だし”が用いられている。新潟の雑煮は角餅が多く、すまし雑煮、白味噌雑煮、赤味噌雑煮の順に多く喫食されており¹⁴⁾、愛知県では角餅の割合や、醤油とかつおだしのすまし仕立ての割合が高く^{13) 15)}、雑煮には地域性が見られる。田岡ら(2022)¹³⁾は、雑煮は各家庭で作られる中で地域ごとに伝承されてきており、若者が調理方法を受け継がなければ、雑煮文化は失われてしまう可能性があるとして述べている。現代においても根強く残り、家庭内で受け継がれている雑煮文化を今後も残していくためには、家庭全体で伝承意識を高めていく必要があると考えられる。

次に、おせち料理である田作り、黒豆、伊達巻、栗きんとん、数の子、昆布巻きに着目すると、高群(n=24)は全て100.0%の喫食率であったが、低群(n=81)はそれぞれ69.1%、85.2%、75.3%、74.1%、74.1%、70.4%であり、高群よりも有意($p<0.01$)に喫食率が低かった(表3い)。黒豆や数の子の喫食率は高いが、れんこんや紅白なますの喫食率は低いという報告例があり^{4) 16) 17)}、本調査でも同様の結果であった。田中ら(2017)¹⁸⁾は、兵庫県居住者(n=647)を学生世代、親世代、祖父母世代の三世代に分けて、おせち料理の喫食経験を調査しており、なますをはじめ、田作りや昆布巻き等は、年齢層が低くなるほど喫食率が低いと述べており、世代により嗜好が変化し、おせち料理が好まれなくなっている可能性が示唆されている。しかし、本調査では、おせち料理の種類によって喫食率が異なる理由を明確に把握できなかったため、今後、詳細に調査したい。

また、全てのおせち料理の調理状況において、高群では「4点：家族と一緒に作る」ならびに「3点：家族が作る」を選択した者が計80%以上を占めており、調理状況の平均評点は3.05点となったが、低群は「2点：店で購入する」、「1点：食べない」を選択した者が計60.0%以上も存在し、平均評点は2.01点と高群よりも有意($p<0.01$)に低くなった(図1、表3ろ)。低群の家庭では、おせち料理を家庭で作らない傾向にあった。

20年以上前から学生がいる家庭では母親が主体となっておせち料理の準備をしている実態があり⁴⁾、本調査においても、おせち料理を喫食する家庭では大学生は調理に関わっていない実態やおせち料理の外部化が進んでいる状況が明らかとなった。また、高群のようにおせち料理を毎年作る習慣がある家庭では、ほぼ全てのおせち料理を調理しているため、店の購入割合は低い傾向にあったが、低群においては毎年ほとんどのおせち料理を店で購入している者も多く、家庭によっておせち料理の伝承の程度には差が見られた。門間(2018)¹⁷⁾は、京都府の大学生(n=492)を対象としたアンケート調査で、おせち料理について、「祖母が作られなくなったのでセットを購入した」場合や、「親戚で集まらないのでたくさんあっても食べない」場合などに触れ、家族の状況に合わせておせち料理の調理状況が変わっていくことを示唆している。しかし、将来おせち料理をほぼ手作りしたいと回答した人は、

家族との調理経験がある人の方がセットを購入していた人よりも多かったと述べており¹⁷⁾、家族と一緒に調理することは、世代交代をした後の調理意欲にも大きな影響を与えていると推察された。前述したように、本調査では高群と低群の居住環境に大きな差は見られなかったことから、食文化の伝承には家庭における喫食率や調理に対する意識が重要な要素であると考えられた。

正月のおせち料理には文化的な背景があり、れんこんには根に穴が開いていることから、見通しが良いとされ、酢れんこんには「見通しが明るい未来を過ごせるように」という願いが込められている。また、おせち料理の定番である田作りには「豊作であるように」、数の子には「子宝に恵まれるように」の願いがあるが、喫食率や調理状況の低さから、このようなおせち料理に込められた由来や習わしを家庭で教わる機会が減少していることがうかがえた。

3.3 家庭における調理状況と和食イメージとの関連性

表 4 に、和食に対するイメージの記述をキーワードごとに分類した。“素材の味”、“だし”、“一汁三菜”のキーワードを挙げた者は、高群がそれぞれ 7 人 (29.2%)、5 人 (20.8%)、5 人 (20.8%)、低群はそれぞれ 17 人 (21.0%)、10 人 (12.3%)、5 人 (6.2%) であり、“一汁三菜”というキーワードを挙げた者は高群の方が有意 ($p < 0.05$) に多かった (表 4)。“一汁三菜”とは、主食の米飯と汁もの、おかずとして主菜 1 種類と副菜 2 種類を組み合わせたものであり、このようなキーワードを高群が多く挙げられたのは、日常的な食事の中で栄養バランスの整った食事を摂っており、和食の特徴として意識できているためだと考えられた。また、和食に対するイメージを高群が一人あたり 1.04 個、低群は 0.60 個挙げており、高群

表 4 大学生の和食に対するイメージ (キーワード分類)

単位：人 (%)

| | 高群 n=24 | 低群 n=81 | 全体 n=105 |
|------------|---------------|---------------|---------------|
| 素材の味 | 7 (29.2) | 17 (21.0) | 24 (22.9) |
| だし | 5 (20.8) | 10 (12.3) | 15 (14.3) |
| 一汁三菜* | 5 (20.8) | 5 (6.2) | 7 (6.7) |
| 魚介類 | 4 (16.7) | 9 (11.1) | 13 (12.4) |
| うま味 | 2 (8.3) | 2 (2.5) | 4 (3.8) |
| 旬・彩り | 1 (4.2) | 3 (3.7) | 2 (1.9) |
| 無形文化遺産 | 0 (0.0) | 2 (2.5) | 2 (1.9) |
| 和菓子 | 1 (4.2) | 0 (0.0) | 1 (1.0) |
| 料理に込められた意味 | 0 (0.0) | 1 (1.2) | 1 (1.0) |
| 計 | 25 | 49 | 69 |
| 一人あたりの平均個数 | 1.04 個 | 0.60 個 | 0.66 個 |

* : $p < 0.05$

の方が低群よりも和食に関するイメージを多く持っていた（表 4）。高群が低群に比べ多くのキーワードを挙げていた点においても、家庭で和食の調理に触れることが多く、日常的に食材由来のうま味を感じる機会や素材の味を生かした料理を食べる機会があることが、和食に対して豊かなイメージを持つことにつながっていると考えられた。家庭で行事を大切にし、家族と一緒に調理をすることは、和食に関心をもつ契機にもなり得ると推察された。

最後に、和食への興味関心と和食の伝承意欲に関する平均評点を表 5 に示した。和食への興味関心の平均評点は高群、低群の順に 4 点満点中 3.17 点、3.23 点であり、和食の伝承意欲については高群が 3.46 点、低群は 3.59 点となった（表 5）。本調査では「和食に興味があるか」と質問をした際、“行事食”や“家庭料理”などの具体的な用語で問わなかったため、“和食”の解釈が対象者により異なり、漠然とした回答になってしまったと考えられる。しかし、全体を見ると 105 人中 97 人（92.4%）が和食に興味関心があり、103 人（98.1%）が和食を次世代に伝えていきたいと考えていた。前述のように、若者における正月料理の調理状況は低く、伝承に向けた具体的な行動はともなっていない現状にあるが（表 3 ろ）、若者は和食文化を次世代へと伝え継ぐ意欲があると考えられた。そのため、本調査の対象者である教育学部の大学生には、子どもたちに和食文化を伝えていける存在となれるよう、自ら積極的に調理を行い、和食文化に触れることが求められる。

現代の日本では家族形態や社会構造の変化により、家族そろって料理を作り、食卓を囲んで団欒する時間の確保が難しくなっている。しかし、古くから大切にされてきた和食文化を残していくためには、家族と一緒に調理を分担し、家庭の味を受け継いでいく姿勢を持つことが重要である。

かつて日本で通例として行われてきたように、家庭内で家族と会話をしながら調理を行い、日常の生活の中で自然と食文化が受け継がれていくような環境づくりを社会全体で行っていく必要がある。先祖が守り、伝えてきた和食文化が日本人の心の中で生き続けるよう、和食の本来あるべき姿を再度見直すことが今後の課題である。祖父母や地域の高齢者と調理を行い、積極的に体験的に和食の魅力を感じる事が重要であるため³⁾、和食をただ食べるだけでなく、家庭で親と子が一緒に調理をし、食べ物に感謝する心、「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶、地域独自の食文化など、日本の伝統も含めて日常生活の中で子どもた

表 5 大学生の和食への興味関心、和食の伝承意欲

単位：点

| | 高群 n=24 | 低群 n=81 | 全体 n=105 |
|----------|---------|---------|----------|
| 和食への興味関心 | 3.17 | 3.23 | 3.22 |
| 和食の伝承意欲 | 3.46 | 3.59 | 3.56 |

ちに伝えていく必要がある。自然の恵みに感謝し、先人の培ってきた伝統に想いを馳せ、和食伝承の担い手となる子どもたちを育む方法を検討していきたい。

4. 要約

大学生における行事食及び家庭料理の家族との調理経験は少ない傾向にあった。正月料理である雑煮やおせち料理においても、喫食率は高いが、大学生の調理状況は低い現状にあることが明らかとなった。しかし、若者の和食に対する興味関心を高め、次世代に伝えていくためには、日常生活の中で家族と調理を行う経験や食材本来の味に触れ、体験的に学ぶ経験を積み重ねることが重要である。家庭や地域で伝承意識を高められるよう、和食伝承の担い手となる子どもたちの育成に取り組んでいきたい。

謝辞

アンケート調査にご協力いただいた大学生の皆様にご心より感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 農林水産省：「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されています（2013）
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>
(アクセス日：2023年2月13日)
- 2) 奥谷 香・坂本 薫：寿司の摂取状況とすし飯の味付けの評価、日本調理科学会誌 53 (5)、p.335-343 (2020)
- 3) 筒井和美・田岡奈々・杉浦美音：和食伝承のための動画教材の活用とペア指導 ―魚介類を用いた煮物料理を題材として―、食生活研究 42 (6)、p.376-388 (2022)
- 4) 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、日本調理科学会誌 39 (2)、p.154-162 (2006)
- 5) 西堀すき江・小出あつみ・山内知子・間宮貴代子・松本貴志子・森山三千江・山本淳子・近藤みゆき・石井貴子・小濱絵美・加藤治美・伊藤正江・筒井和美・野田雅子・亥子紗世・熊谷千佳：愛知県の家庭料理 主菜の特徴 ―河川の幸、海の幸、野山の幸を利用した郷土料理―、日本調理科学会大会研究発表要旨集 30、p.227 (2018)
- 6) 西堀すき江・小出あつみ・山内知子・間宮貴代子・松本貴志子・森山三千江・山本淳子・近藤みゆき・石井貴子・小濱絵美・加藤治美・伊藤正江・筒井和美・野田雅子・五道紗世・廣瀬朋香・羽根千佳：愛知県の家庭料理 行事食の特徴 ―豊かな土地の質実儉約の行事食―、日本調理科学会大会研究発表要旨集 32、p.166 (2021)
- 7) 間宮貴代子・小出あつみ・阪野朋子・松本貴志子・山内知子：愛知県の尾張および三河地域の雑煮の特徴とその要因、日本調理科学会誌 49 (1)、p.58-64 (2016)

- 8) 田原美和：沖縄の「伝統食」の継承に関する調理学的研究（第 2 報）－世代間の実態・意識調査をとおりして－、琉球大学教育学部紀要 74、p.59－68（2009）
- 9) 志垣 瞳・池内ますみ・小西富美子・花崎憲子：大学生の魚介類嗜好と食生活、日本調理科学会誌 37（2）、p.206－214（2004）
- 10) 筒井和美・田岡奈々・杉浦美音：大学生の魚介類の煮物調理に関する実態調査、愛知教育大学家政教育講座研究紀要 50、p.1－11（2021）
- 11) 筒井和美・杉浦美音：教員養成におけるものづくりリテラシー「食べ物の調理と加工」の授業実践、教養と教育 22、p.17－21（2022）
- 12) NHK 放送世論調査所編：日本人の食生活、日本放送出版協会、p.59－62（1983）
- 13) 田岡奈々・筒井和美・板倉厚一：愛知県の雑煮に関する調査年比較、愛知教育大学家政教育講座研究紀要 51、p.68－76（2022）
- 14) 佐藤恵美子・石澤梨奈・立山千草・田村朝子・荒井富佐子・筒井和美・岩森 大・伊藤直子・山崎貴子・山口智子：新潟県の行事食（正月料理）に関する調査研究、日本調理科学会大会研究発表要旨集 25、p.151（2013）
- 15) 筒井和美・岩本恵・板倉厚一・辻岡和代・早瀬和利：愛知県の正月雑煮に関する一考察、愛知教育大学家政教育講座研究紀要 42、p.43－48（2013）
- 16) 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、日本調理科学会誌 34（1）、p.89－98（2001）
- 17) 門間敬子：正月料理に対する学生の実態および意識調査、京都女子大学生生活福祉学科紀要 13、p.39－44（2018）
- 18) 田中紀子・片寄眞木子・坂本 薫・升井洋至・原 知子・本多佐知子・富永しのぶ：兵庫県における行事と行事食の伝承（認知・経験と世代間比較）、日本調理科学会誌 50（5）、p.189－197（2017）