

岩手県の郷土料理についての意識と課題

—大学生と小学生への調査から—

石橋和子*, 伊藤雅子**

*岩手大学教育学部, **岩手大学教育学部附属小学校

(平成31年3月4日受理)

1. はじめに

健康で長寿を支える日本型食生活が、世界の人々から注目された時代があった。熊倉が述べる「伝統的な日本食文化に根ざした」食生活であり、1980年頃は摂取エネルギーをPFCバランスで見ると、タンパク質13.0%、炭水化物61.5%、脂質25.5%で適正比率が保たれている。その後は炭水化物が減少し、脂質が増加する、欧米型に近づく傾向に変化する。生活習慣病が増加し、厚生労働省、農林水産省、文部科学省の3省が連携して、食育に関する法整備を行い、食育バランスガイドの普及に努めるなど、食育が推進されている。

日本型食生活での食事内容はごはん、みそ汁、魚類、肉類、野菜・キノコ、大豆及び豆製品などの煮物・揚げ物・蒸し物・和え物・酢の物・漬物などから数品、一汁三菜を中心とした、日本の伝統食に、洋風化とともに普及した肉類、牛乳及び乳製品、油脂が加わったもので、豊富な食材から様々な栄養を摂取できるものである。

日本の食文化では、郷土料理の研究が盛んで、岩手県の食生活研究の第一人者である菅原(2013)によれば、岩手型食生活として、主食は岩手県産米、雑穀、主菜は三陸産の魚介類、県産大豆、県産牛・鶏・豚肉等の獣鳥肉類、卵など、副菜には地場産の野

菜、海産物の煮物、具たくさんみそ汁を推奨し、「岩手県版食事バランスガイド」「食材30選」を確立している。日本型食生活、岩手型食生活のいずれにしても、日本の気候風土で培われた地域の食材や郷土料理がその基盤である。

この研究から約10年が経過している今日、小学校の教員を目指す教育学部に在籍する大学生と附属小学生について、郷土料理や伝統食に対する意識や伝承状況を明らかにし、岩手県食文化の今後の発展をめざすために課題を明らかにすることが、本研究の目的である。

2. 方法

平成30年11月に、I大学教育学部3・4年生の53名を対象に、西澤(2009)や石川(2003)の意識調査を基に調査項目を作成し、郷土料理についての大学生の意識や郷土料理を食している状況などの調査を行った。質問紙により、「郷土料理を継承するか否かの考えとその理由」「子どもの頃からの比較における郷土料理への関心や意識の変化」「子どもの頃との比較における郷土料理を食べる頻度の変化とその理由」「食の匠」の認知度に関する設問である。郷土料理を継承するか否かの理由は記述式である。小学生には平成30年12月に、5年生98名を対象に、上記の同内容で調査した。

大学生はアレンジ郷土料理を考案し、調理科学上の調理手法と食品学上では香川芳子案の食品群別分類による分析を行った。

倫理的配慮は、成績に関係するものではない、回答は任意で、調査の結果は本来の目的以外には利用しないことについて同意を得て行った。

3. 結果

(1) 大学生の結果

郷土料理調査についての回答者は53名、回収率100%である。郷土料理に対する意識では「後世に継承するのが良い」は52名である。その理由については、樋口(2014)のKH Coderを用いて分析した。結果は、抽出語は名詞、動詞、形容詞、形容動詞の88語で、出現回数の平均は2.82回であった。3回以上出現したのは「地域、土地、郷土料理、歴史、文化、日本人、伝統、特色、和食、継承、おいしい、大切、残す」等28語であった。図1に示した。「後世に継承しなくてもよい」は1名である。

郷土料理に対する関心や意識の子どもの頃からの変化では、「関心や意欲は変わらない」が64%であり、「関心や意欲は向上」が30%、「関心や意欲は低下」が6%である。

郷土料理を食べる頻度について子どもの頃からの変化では、「子どもの頃も最近もよく食べている」が17%、「最近食べるようになった」が13%である。「最近食べなくなった」66%、「子どもの頃も最近も食べない」が4%、合わせると7割である。

郷土料理は「好き」18%で「おいしい」が16%いるが、「おいしくない」が3%、「嫌い」は0名である。「作ってくれる人がいない」25%、「作るのは大変そう」20%「作り方がわからない」13%「作れない」6%である。

郷土料理が作れるという回答者はいない。

「食の匠」調査の結果では回答者は50名である。岩手県内出身の学生が64%、県外が36%である。「食の匠」を知っている学生は1名、知らない学生が98%である。

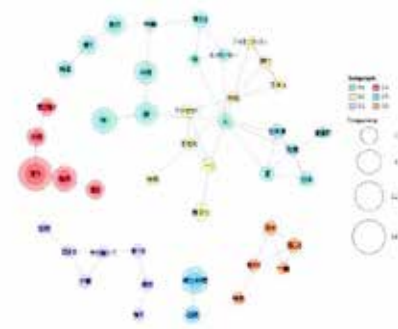


図1 大学生の郷土料理が大切な理由

(2) 小学生の結果

「郷土料理は継承する」が99%である。その理由はKH Coderによる分析を行い、結果は図2に示した。「料理(44回)、伝統(30)、昔(29)、郷土(25)、受けつぐ(18)、日本(16)、文化(14)」など、99語が抽出され、頻出回数の平均は4.12回である。「継承しない」は1名である。郷土料理への関心や思いについては「ある」が87%で圧倒的に多く、「あまりない、ない」は合わせて13%である。

郷土料理を食べる頻度は「よく食べる」

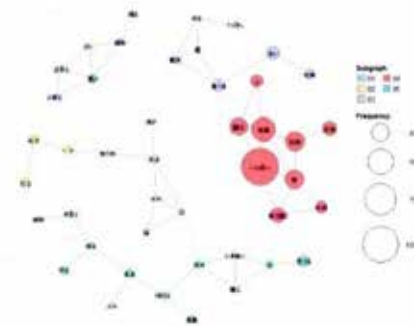


図2 小学生の郷土料理が大切な理由

郷土料理が大切な理由の文意別分類 大学生版

カテゴリ	数	記入例
地域・特性・継承	29	地域に受け継がれてきたからにはここでしか出せない良さがあると思うから。大切にしたい。 独特の食べ物なので長く伝えていきたい。 地域の特色であり、今まで受け継がれてきたものは繋いでいきたい。 大事な特色ある料理で、誇るべきものであるから、継承したほうがよい。
歴史・伝統・食文化	16	昔からあるもので、誇るべきものである。郷土料理は食文化を継承する。 文化や伝統、習慣はアイデンティティを芽生えさせる。郷土料理はその土地のアイデンティティ。 昔から受け継がれた味や技術は現代でも見習うことがあり、料理だけでなくその歴史も大切にすべき。
和食・料理・美味・ふるさとの味	15	それぞれの土地の食材を使い、魅力にあふれている。故郷の味として残したい。 その地域にあった食材や味付け、栄養など、考えられた料理。郷土料理はおいしい。 日本の食文化であり、画一的な食文化はつまらない。
活性・資源活用・発信・観光	14	日本や地域を料理をとおして、地域の特色などを発信するものである。 その土地独自の食材を使い、観光資源として生かせる。 その土地のオリジナリティが発揮され、地域が活性化する。
知恵・創造・教育・健康・栄養	9	和食は味がよく健康的で、世界的にも人気。昔ながらの知恵が詰まったもの。 昔からの料理は地元の食材や旬の食材を使い、栄養がとれる。 日本食離れを止めるためにも、日本食の良さを教育で伝えていきたい。 今の味覚に合うようにアレンジを加えてもよいと考える。温故知新の精神をはぐくめる。
特産品・土地・気候・地産地消	6	郷土料理はその地域の特産品を使うことが多く地産地消につながる。 土地、気候に適したものであるため、生活に欠かせない。 郷土料理はその地域の特産の食材が使われているので特産品を活用できる。
郷土愛・地域一員・交流	6	地元を大切に思う気持ちが高まる。地域のコミュニティの確立ができる。 継承されることで地元の良さを知ったり、食べることで自身が一員となったように感じられる。 故郷愛、郷土愛をはぐくぐためにも継承する。
	94	

郷土料理が大切な理由の文意別分類 小学生版

カテゴリ	数	記入例
地域・特性・継承	19	昔の人たちも郷土料理を受け継いできたから、次は自分たちが受け継ぐ時だと思ったから それはその地域の文化だったりするから 昔から受け継がれてきたものを知って、後に伝えていくのが大切だと思うから その地域の良さを伝えられる一つの方法だと思うから 継承することによって、その土地の良さが現代の人に知らされていくから 郷土料理を受け継がないと、その土地ならではの料理が一生食べられなくなるから
歴史・伝統・食文化	44	郷土料理は文化だと思うので、未来の人々に伝えたいから 自分の国の郷土料理がなくなってしまうたら、伝統が失われてしまうから 伝統がなくなると、受け継いできた人の努力が水のあわになってしまうから 郷土料理は昔からある伝統的なものだから
和食・料理・美味	18	それぞれの地域にあわせた名前やゆりかたを伝えるため 昔は栄養をとるために考えられた料理が多いので、郷土料理はよいと思う 昔からある料理で、おいしいし、食べていやされる 郷土料理はおいしいから 岩手の良さを伝えるために郷土料理を食べたいと思う人がいると思うから わんこそばなどは岩手の3大めんの一つに登録されているから
活性・資源活用・観光	14	食事をして岩手を知ってほしい 岩手をアピールする一つのものだから 盛岡にしかない料理があることで、その料理を求めてくる外国人などが増え、交流が深まると思うから わんこそばなどがなくなると、観光などもへってきこまるから 郷土料理のじゃじゃ麺などがあることで、それを食べに来る観光客がいると思うから 観光客などが食べられなくなるから
創造・進化	1	郷土料理が進化してほしい
特産品・土地	6	地域で自慢できる料理があるというのはいいことだと思う その土地ならではのものがあるから その土地オリジナルのもの その場所の料理だから
郷土愛	4	昔からの伝統で、土地ごとに、いろいろな思いなどがあるから 思いを込められたものや意味が込められたものがあるから変えないほうが良い 昔のことや歴史への思いがあるから
	106	

大学生が考えたアレンジ郷土料理と調理手法・食品群分類

料理名	アピールポイント	調理手法																		
		焼	煮	蒸	香	炒	乳	乳	魚	介	肉	卵	淡色キノコ	いも	果糖	等糖	野菜	豆類	その他	
手の子汁	津島産の夏手(津島田手)を使い、もも肉、豆腐、キノコなどで仕上げた汁物。寒い季節に体が温まる									1		2	1	2					1	
手の子汁	ま上産で有名な二子夏手を使い、しょうゆベースの汁物に仕立てた新作料理。鶏むね肉の皮なしを使い脂質を抑えて、味はさっぱりと和風味にする								1	1		4	1	2					2	1
カップでがんづき	がんづきに、小豆を入れたらおいしいのではないかと考えた。カップで作ると扱いやすく、食べやすい。ホットケーキミックスで作る				○												1		1	
ほうれん草がんづき	がんづきは若手の原簿、高級の東北の郷土菓子。クルミ、醤油、みそ、胡麻を入れた黒パンのようなもの、厚肉の皮に似ていることに着想。車庫に住む田舎が良く作ってくれた郷土菓子思い出した。いつもしゃぶしゃぶから食べてきたので、もう少し食べやすく、体にやさしいものにアレンジしたかったから決定した。野菜が苦手な人でも小豆子の中に栄養素として入れれば食べやすくなり、リンゴ酢を入れることで、野菜の旨みを抑えるように工夫した。ほうれん草以外にも、ニンジンやカボチャなど、濃い色野菜を使って野菜のおやつにもアレンジできる											3					1			
抹茶がんづき	暑からたくさん食べているがんづきを運び、好きな抹茶と組み合わせた																	1		1
次世代へ繋ぐきりせんしょ	毎年夏祭りの前に作られる思い出の料理である。高し蕎麦を使わなくてもできるように簡単アレンジをした。高すという縁起を責め通して字はせたいと思った。切りせんしょは若手の昔ながらの郷土料理を身近に感じてほしい、次世代へ受け継いでほしいと思った。形を作る際には個性を大切に、自分たちの作りたい形にして楽しさを知ってもらおう																2		2	
イタリ風けいらん	伝統の船入り船型型で醤油の汁物に肉、野菜を入れ、現代風にトマト味にした													1	2	1				
南部せんべいの二色味汁	せんべい汁をカレー味とキムチ味にして賞味化した																		1	
眞沢山南部せんべい汁	小豆粉を原料にした粉入り、落花生入りの眞沢山南部せんべいに野菜、鶏肉を入れた湯かい汁物													1	1	3	2	1	1	
南部せんべいと小岩井ソフトのパフェ	パリパリ、弾いた眞沢山南部せんべいにチョコを絡めたシリアル、リンゴ、もも、小岩井ソフトクリームを乗せたパフェ。眞沢山ソフトでアクセント																		2	1
オムぬっぺい	香取郡に伝わる郷土料理。ぬっぺい汁をオムレツ風に仕上げた。茶巾のように巻かれているので、見た目がわくわくするような仕上げでおり弁当に入れてもかわいー一品																			
県産牡蠣のひつまみ鍋	若手の郷土料理のひつまみに自分の好きな若手県産牡蠣を入れ、若手を大いに感じられるものになりました。大人のひつまみになっています。ひつまみに牡蠣を入れて鍋に																			
洋風ひつまみ	ひつまみと和風というイメージが強いので洋風にしました。トマト味のスープでおいしい。子供向きにウインナーや小岩井製菓のチーズを加える																			
ひつまみカレー	ひつまみとカレーが好きな若手からひつまみをカレーに入れるアレンジで、いつもと違ったおいしさを味わえる																			
野菜マッシュ包ひつまみ	栄養価を高めるために根菜の食材で、郷土料理をアレンジする																			
キノコひつまみ	4種の高級キノコをふんだんに使い、郷土料理を秋らしくアレンジした																			
中華風ひつまみ	主食となる料理を作りたいたいと思い、のど越しが良く湯かい汁物のひつまみに、ごま油、まくらげで中華風にしました																			
ひつまみカレー	ひつまみをみんなが大好きなカレーにアレンジした。スープ味のイメージ料理																			
カボチャとあんこのひつまみ	カボチャの旨みと小豆粉が合う																			
ひつまみカレー	ひつまみに子供が好きなカレーを組み合わせて郷土料理に親しみやすい一品にした																			
カラフルひつまみ汁	若手といえば、ひつまみ。ひつまみを食材でカラフルにすることで、食べることに楽しみを増やした																			
月見ひつまみ	ひつまみに花を加えてみた。きれいな月見と、なつかしい味があなたの舌に!																			
栄養も味も満点なひつまみ	ひつまみが大好きなので、最初に思い付いた。野菜たっぷり、鶏肉も入れて、彩りや栄養がバランスよく、おいしい																			
眞沢山ひつまみ	若手の郷土料理といえば、ひつまみなので、眞沢山のものにした																			
洋風ひつまみ	郷土料理の中でも自分好みのひつまみで、体が温まり、野菜や肉を一度に取れるので栄養バランスが良い、トマトを加えて洋風にアレンジした																			
〜ミネストローネ風〜	郷土料理の中でも自分好みのひつまみで、体が温まり、野菜や肉を一度に取れるので栄養バランスが良い、トマトを加えて洋風にアレンジした																			
ひつまみシチュー	ひつまみとシチューを組み合わせて、若手県産の小豆、エビが絡み合う料理																			
スープカレーひつまみ汁	小豆粉の中心にくばみをつけたひつまみは、食べやすく、火が通りやすく、味がしみこみやすいため形が工夫されたもの																			
ひつまみそば	ひつまみのだし汁にそばを加えたもの。炭水化物以外にも、栄養成分が豊富なそばをプラスする																			
3色あんのひゅうず	若手の伝統料理ひゅうずはクルミの入った味噌が魅力だと思います。見た目は普通のひゅうず、食べてから、サツマイモとクルミと、みたらしんとクルミと、胡麻あんとクルミとで驚きがあります																			
へちまこだんご あん入り	団子の中にあんが入っている																			
へちまこだんご チョコがけ	へちまこだんごのちよこあんをチョコレートにすることを考えた。あんがおいしい子供でも食べられる																			
へちまこだんご フルーツ盛り	団子が若手では有名で、それをアレンジしたいと考えた料理に作れる。へちまこ団子は中心をへちまでゆでた団子を冷やし、小豆餡と合わせ、サクランボなどのフルーツを乗せる																			
へちまこだんご きなこがけ	大豆から作るきなこがおいしい																			
へちまこだんご 二戸あんみつがけ	郷土料理のへちまこ団子のアレンジ。小豆の中に団子を入れ、牛乳、胡麻を入れ冷やし、二戸のあんみつを入れる																			
へちまこだんご	団子に色をつけて、お汁粉のようにした																			
船味仕立てのまめぶ汁	5歳グループで全国的に知られる久慈まめぶ汁を船汁仕立てにした																			
まめぶ汁	NHK朝ドラ「あまちゃん」で一躍有名になった「まめぶ汁」。けんちん汁に入れてまめぶ汁にして食べるのが一般的だが、まめぶ汁は甘いので、洋風に合わせてスイーツにした																			
かぼちゃのまめぶ汁	まめぶ汁の食材にやさしい甘さが引き立つカボチャを入れた体も温まる汁																			
みそ味まめぶ汁	久慈市の郷土汁で、朝ドラ「あまちゃん」で知名度が上がった。醤油味をみそ味にした																			
まめぶ汁ごま団子	小豆粉で作るまめぶ汁を、白玉粉にして白ゴマや白砂糖も加えてアレンジした。黒砂糖とクルミを入れたものを生地で作って焼く																			
カラフルまめぶ汁	食材で彩りよく、栄養価も高め、味もおいしくした																			
焼き冷麺	冷麺の麺を乾燥させました																			
盛岡冷麺サラダ	冷麺を揚げたチップスっぽくしたら考えた。リンゴのドレッシング、冷麺、野菜類、果実食材を多用、野菜のシャキシャキ食感と、フライド冷麺のパリパリ食感がアピールポイント																			
冷麺チャンプルー	若手県の3大産品の冷麺チャンプルーもあるのではないかと考えた。産地産地産地あるビタミンB1を多く含む豚肉を入れ、食べて元気になる。暑くて食べやすい1品として好評																			
じゃじゃ冷麺	若手県の郷土料理を考えた時、じゃじゃ冷麺と冷麺が思いつきそれを合わせてみようと思いついた																			
じゃじゃ冷麺 de 春巻き	みそとコチュジャンで味付けした豚肉のじゃじゃ冷麺を春巻き皮で巻いてフライにした眞沢山料理																			

27%、「少し食べる」71%、「全く食べない」3%である。その理由は「好き」が74%、「おいしい」89%である。「作るのが大変そう」は47%、「作り方がわからない」は43%である。「作れる」が19%であったのに対し、「作れない」が25%が多い。「嫌い」「おいしくない」の回答者はいない。

「食の匠」調査の結果では知らないが99%、知っているが1%である。知っている児童は、地域で開催された「食の匠」料理講習会に保護者とともに参加した経験がある。

4. 考察

(1) 郷土料理を継承するか否か、及びその理由について

郷土料理について「継承しなくてもよい」の回答者の理由は、小学生では「新しい料理を生み出したほうがいい」であり、未来を見つめている思考がうかがえる。大学生では「無理して残さなくてもよい。世の中は時の経過とともに移り変わっていくので、人々から忘れ去られていくような料理であれば、無理しても残らないのではないか。食文化は時代とともに変遷するもので、料理の進化だ。必要があれば自然に残り、代々受け継がれていくと思う。」というものである。時間軸で郷土料理の定義をとらえ将来を予想した場合、岩手県で栽培される農産物が、品種改良や気候変動、社会の変化、人々の交流などの要因から、普遍的で永遠に変化しないものではなく、時間の長期的な流れの中で、不易流行するものがある。その地域で従来から継承されてきた農産物、水産物、畜産物を利用した料理は大切に次世代へ継承しながら、新しい要素をもった料理が地域の人々に受け入れられ、定着していくのであれば、将来それはその地域の郷土料理に

加わる可能性がある。

食文化研究の先駆者である石毛(2005)は「人間は料理をする動物である」といい、「文化人類でいう文化とは、後天的に習得し、集団によって共有され、変化しながらも伝承される事柄である」と述べ、食文化の伝承に関わり、大学生の考えと相応する。

郷土料理は「継承する」が小学生では99%、大学生は98%である。その理由は、KH Coderによる共起ネットワークの結果によれば、両者には大きな差がある。大学生では地域で生産される特色ある食材を利用し、伝統的に継承されてきた料理で、料理により地域の人々が交流を深め、地域の一員としての存在を認識でき、懐かしい味として故郷を思い出し、地域の特色を日本及び世界に発信できるので、後世に受け継いでいきたいということである。小学生では伝統的食事の保持、次世代への継承が大多数を占め、次いで観光客誘致などである。

(2) 郷土料理を食べる頻度、及びその理由について

郷土料理を食べる頻度は、小学生では97%が食べていて、「おいしい」(88%)、「好き」(74%)であり、家庭で食されるとともに学校給食でも地産地消、食育推進の一環で岩手県の代表的郷土料理が提供され、児童が食していることに起因すると考えられる。西澤、中村、高橋(2008)や立松(2008)は大分県の調査で、郷土料理への興味関心を高めるには学校給食が有効であると報告している。岩手県で食育推進の実現がなされている現状である。

小学生では「作るのが大変そう」(47%)、「作り方がわからない」(43%)がともに約半数を占めたが、調理工程が複雑、手間がか

かる、作るのに時間がかかるなどのイメージを大学生以上に多数の小学生が認識している。このことは小学生では「作れない」が26%であり、大学生の9%より多いことでもうかがえる。

(3) 郷土料理の継承に関する課題

郷土料理への関心や意識を含めた郷土料理の継承に関する課題は、次のようである。

第1に、大学生では「郷土料理はおいしい」という味覚体験を38%がもっているが、「作り方がわからない、作れない」が19%いたのは、郷土料理の伝承が将来的に途切れる可能性を示唆している。教育学部に所属する大学生が教職の道、あるいは関連する職種へ進むなどにより、郷土料理の知識や作り方の技能を習得し、伝承する教育が課題である。

第2に、「作ってくれる人がいない」という大学生25%の回答からは、料理は他者から提供されるものであり、自身が郷土料理の継承者であるという主体的な意識は低いことから、伝承する意義を考えることで意識を高める指導が必要である。

第3に、大学生で、郷土料理は継承していくのが良いとの認識を98%がもっていても、「郷土料理は作るのが大変そう」との回答からは料理への知識が不足し、技能についての自信がないことが予想される。「作るのが大変そう」20%は郷土料理が完成するまでに長い時間がかかり、複数の行程を経ると認識していることが、簡便化・簡素化による食料供給が可能である現代では、受け入れにくいという意識につながると考えられる。これは郷土料理を作った経験に基づいた回答ではないのが含まれる。郷土料理の意義を理解し、知識を深め、作り方を体験

することで誤った認識を修正するのも可能であると捉えられる。

(4) 「食の匠」の調査について

今回の「食の匠」に関する調査結果では次のようなことが明らかである。第1に「食の匠」を知らないのが、大学生小学生ともにほとんどであるので、PRの推進で認知度を高め、料理伝承会への参加を勧めるなどで、次世代への継承をする。第2に「食の匠」から料理を伝承する機会があれば参加するか否かでは、大学生では県内出身者の63%、県外出身者の61%が、参加したいと回答する一方、県内出身者でも37%が参加の希望はないと回答していることから、出身県という要素での郷土料理の伝承意識の違いに差はない。

第3に、小学生では「食の匠」の料理伝承会に参加した児童がいて、楽しかった経験をもつ。大学生では料理伝承会が開催される機会があれば参加したいと回答したのは、62%である。岩手県特有の「食の匠」を活用する家庭科教育を進めたい。

村上(2011)の中高校生及びその家族での研究では、「伝承意識は調理能力との関連性が高く、郷土料理の伝承のためには生徒が一人で作れることが重要」と述べている。

(5) 大学生考案のアレンジ郷土料理

大学生が考案したアレンジ郷土料理を調理科学的に調理手法で分類すると、煮物が80%を占め、食品学上の香川芳子案4つの食品群による分類では肉類・野菜・穀類の組み合わせが最も多い。調理手法や使用食品群に偏りがあるので、さらに料理に関わる知識を深める指導をする。今後は郷土料理伝承にむけた知識習得と郷土料理が作れる技能習得の機会を増やす等を行う。

5. まとめ

平成 29 年に告示された小学校学習指導要領家庭編によれば、「ゆで方、いため方を理解し、適切にできる」「伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできる」と明記されている。菅原(2013)は岩手型食生活で、具だくさんみそ汁を推奨している。栄養バランス、料理の手軽さの観点から、また、今回の調査でもアレンジが多かった具だくさん「ひつつみ」の様々なバリエーションをさらに普及することが一例である。本調査で明らかになった課題解決に向けて、地産地消の促進と郷土料理伝承の両面からの教育を進める。菅原(2013)によれば、岩手県は、県内は東西南北の4地域が各々の特色をもつ食文化が、歴史的、地理的に生まれ、それぞれの地域で風土に根差した食材を有し、郷土料理が育まれている。

岩手県の「地産地消」は、平成 17 年度に食育基本法が制定されたがそれ以前の、平成 13 年度から本格的に県民運動として推進されている。岩手県では、県知事が認定する「食の匠」制度を始め、現在第 3 次を迎えた岩手県食育推進計画での食育推進などから、家庭、学校、地域、企業、行政が連携して、食文化を継承するための体制、組織が整えられ、各種の活動が盛んである。このような取り組みは、学校教育でも世代を超えて促進し、特色ある食文化継承をめざす。食文化を継承する意義を考える指導を行い、意識を高め、郷土料理継承の定着を目指す家政教育を、小学生や大学生へ進めたい。

謝辞

岩手大学理事・副学長の菅原悦子先生にはご丁寧なご指導を賜り深謝申し上げます。

調査にご協力いただいた岩手大学教育学部学生、附属小学生に感謝します。

参考・引用文献

- 石毛直道(2005) 食卓文明論 中央公論新書 P12、P25
- 石川尚子・北村由紀子・加藤征江(2003) 郷土料理に対する富山大学学生の意識調査 日本調理科学学会誌 36(4)、421-430
- 岩手県(2016) 岩手県食育推進計画 平成 28 年 3 月
- 熊倉功夫 日本の伝統的食文化としての和食 P8
- <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/01.washoku.pdf> 2019 年 1 月
- 村上亜由美、富田佳奈子、木下明美(2011) 中高生及びその家族における郷土料理の伝承意識—福井県福井市と大野市を比較— 福井大学教育地域科学部紀要 2、319-330
- 西澤千恵子、中村佳織、高橋里枝(2008) 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、157-166
- 農林水産省生産局総務課生産振興推進室(2005)地産地消の現状と課題(平成 17 年 6 月)
- 菅原悦子(2013) 和食文化”再考“シンポジウム『再発見! 和食文化の魅力』議事録
- 菅原悦子・小西洋子・太田優子(2010) 岩手県の高校生の郷土食に関する意識と伝承のための課題 東北家庭科教育研究 9、27-37
- 立松洋子(2008) 大分県の小学校 5 年生の郷土料理に関する認知度・意識調査と食生活状況調査 別府大学短期大学部紀要 27、137-157