

本学学生の魚に関する基礎知識の調査

千田 真規子

The Investigation of Basic Learning of Fishes in the Students of Tokyo Kasei
University

Makiko SENDA

1. はじめに

四面を海に囲まれた日本人の食生活の特徴は、米を主食として魚を主菜、野菜を副菜とした、いわゆる「日本型食生活」である。日本人の平均寿命は女性が世界一、男性が2位と長生きであり、虚血性心疾患が少ないことなどから、栄養バランスのよい日本型食生活が世界でも注目されている。魚介類の摂取量は、世界でもトップレベルで魚食文化が長寿の一因といってもよいと言われている。特に魚油中のDHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）は、コレステロールを低下させる、中性脂肪を低下させるなど血栓を作りにくくしたり、脳の発育や視力の向上に関与していることが知られている。多くの国において魚は健康食として注目を集めている。

歴史的にみても魚介類は、たんぱく質源として重要な食料であった。飛鳥時代の仏教伝来とともに、獣鳥肉を用いた料理は殆んど姿を消し、その後、約1000年の間、魚介類が主要なたんぱく源として食生活を支えてきた。しかし、食生活の欧米化により年々肉類が好まれるようになり、「国民健康・栄養調査報告」¹⁾によると、平成9年からの一人一日当たりの魚介類と肉類の摂取量を比較すると、魚介類の摂取量は減少傾向にある一方、肉類の摂取量は横ばいであり、平成18年にはついに魚介類の摂取量が肉類を下回った。すべての年代で魚介類の摂取量が減少しており、1～19歳では20%以上、30～40歳では30%以上減少している。「家計調査年報」²⁾によると一人一年間の購入量は昭和40年頃では16Kgあったが、平成17年では12.7Kgと減少している。購入量の減少は、魚介類を食する機会の減少となり、魚と魚の名称と一致しなくなるし、読み方もわからなくなる。一方、テレビなどでは「雑学」の知識を問う番組が多くなり、漢字の読み方の出題には魚が度々取り上げられている。また、寿司屋の湯呑み茶碗には魚の名称が描かれているのをよく目にし、一字一字読み方を考える経験を有したことがあると思う。大学の調理実習の授業において漢字で書いた魚の読み方がわからない学生が増加してきている。増しては、魚の名称を漢字で書けない学生、実物の魚の名称がわからない学生は、予備調査の結果多数あった。まずは、読み方を調査することにした。

平成15・16年に日本調理科学会で行なった「調理文化の地域性と調理科学」の調査を本学の学生の家庭において実施した³⁾。その研究結果⁴⁾と「本学学生の魚に対する基礎知識」の調査により日本の魚食文化の今後を考えてみたいと思う。

2. 方法

(1) 調査対象

東京家政大学家政学部栄養学科栄養学専攻3年生153名並びに短期大学部栄養科1年生80名の栄養士を目指す学生計233名を対象とし、調理学の授業中に調査を実施した。

(2) 調査期間

2006年4月～2008年10月

(3) 調査内容

図1に示す調査用紙により、日常よく食する魚と食する機会のあまりない魚偏の漢字を選び、漢字で書いた魚の名称の読み方を記入する。

鯛	鰻	鮪	鯉	鮭	鯨
鮎	鯉	鱈	鯖	鰯	鰺
鱒	鮒	鱈	鮫	鰹	鱸
鯰	鰻	鰈	鰻	鱈	鱧

図1 調査用紙

3. 結果及び分析

(1) 正解数が多い漢字

表1、図2に調査結果を示す。「さけ」が全員読めて100%になった。1人も読めなかったのは「ほっけ」で0%、次いで少ない魚は、「すずき」1%、「にしん」3%、「なます」11%、「はも」10%となった。あまり食する機会のない魚である。

上位10位までの魚を表2に示した。1位「さけ」100%、2位「あゆ」99%、3位「たい」97%、4位「くじら」96%、5位「いわし」87%、6位「ひらめ」81%、7位「さば」80%、8位「こい」77%、9位「かつお」75%、10位「あじ」67%となった。食する機会の多い「さけ」が1位となったのは予想していたが、2位の「あゆ」、4位の「くじら」、7位の「こい」は食する機会が少ないのに上位になった。刺身やすしとして食する機会が多く、外国200海里水域内漁場からの撤退などの

本学学生の魚に関する基礎知識の調査

表1 魚の名称 (集計)

	たい	あじ	まぐろ	こい	さけ	くじら	あゆ	ひらめ	さば	いわし	きす	ほっけ
3年	98	60	63	79	100	97	100	79	91	88	32	0
1年	96	74	50	74	100	94	98	83	68	85	24	0
平均	97	67	57	77	100	96	99	81	80	87	28	0

	ます	ふな	さわら	さめ	かつお	すずき	なまず	にしん	かれい	うなぎ	たら	はも
3年	49	39	34	70	86	1	16	1	16	72	60	15
1年	33	44	22	53	64	1	5	4	14	42	37	5
平均	41	42	28	62	75	1	11	3	15	57	49	10

表2 上位10位までの魚の名称

	たい	こい	さけ	くじら	あゆ	ひらめ	さば	いわし	かつお	あじ
3年	98	79	100	97	100	79	91	88	86	60
1年	96	74	100	94	98	83	68	85	64	74
平均	97	77	100	96	99	81	80	87	75	67

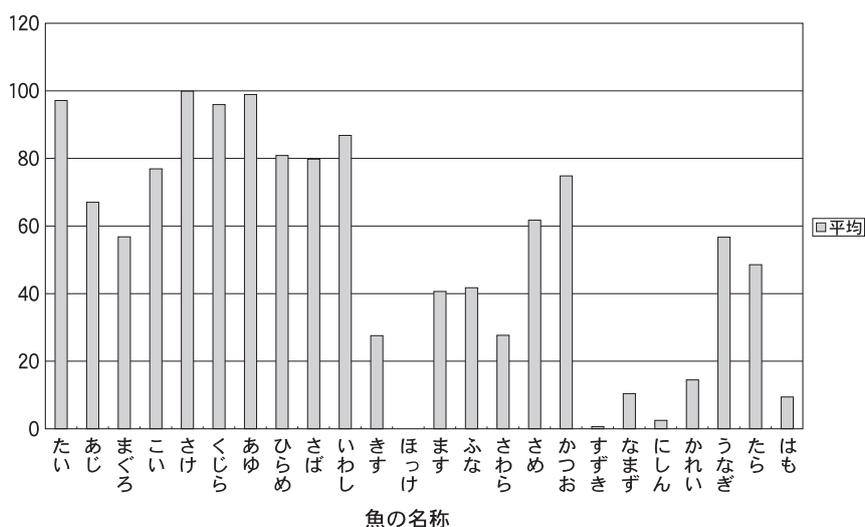


図2 魚の読み方 (集計)

漁業問題や漁業用の燃料油の価格高騰による魚介類の価格の高さなどでよくニュースに取り上げられる「まぐろ」が54%で約半数の学生しか読めなくて、上位に入らなかったのは、予想外であった。

本学学生の家庭における魚介類の摂取状況調査⁴⁾⁵⁾では、1世帯当たりの年間購入量は、「まぐろ」、「さけ」、「さんま」、「あじ」、「さば」、「かつお」、「かれい」が多いことが判明している。また、家庭の調理にみられる魚介類の出現頻度では、「さけ」、「あじ」、「さば」、「さんま」、「まぐろ」、「たら」、「いわし」が多く、本調査の「さけ」の正解数が多いことと一致している。最近発行の書籍⁶⁾によると読めれば楽しい漢字として、今回の調査の漢字では鰺、鮫、鮒、鮪、鯰、鰻、鱈、鯖、鱈が載っている。

(2) 学年による差異

図3に示すように3年生のほうが全体的に多く読めていたが、特に「はも」、「なまず」が1年生の約3倍読めていた。「たら」、「うなぎ」、「かつお」、「さめ」、「さば」も差があり、1年生よりも色々な食品に接する機会が増加していったと考えられる。1年生のほうが多かったのは「あじ」、

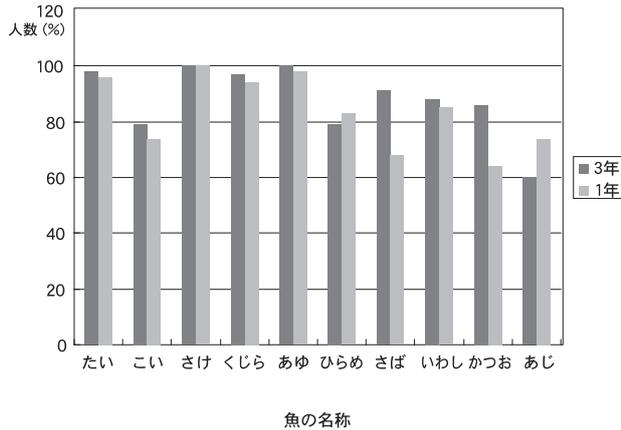


図3 上位10位の魚 (学年の比較)

表3 学生一人当たりの正解数

正解数	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14
3年	0	0	0	1	2	5	7	5	7	15	8
1年	0	1	0	1	1	6	8	2	5	7	0
合計	0	1	0	2	3	11	15	7	12	22	8
正解数	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3
3年	9	21	18	17	10	15	17	6	1	0	1
1年	7	9	9	2	9	5	0	0	1	2	0
合計	16	30	27	19	19	20	17	6	2	2	1

「ひらめ」、「ふな」、「にしん」であった。「あじ」が多かったのは、1年時に調理実習で「あじ」を使って“姿焼き”、“きぬた巻き”などを実習し、献立名を漢字で板書している影響があったと考えられる。

(3) 学生一人当たりの正解数

表3に示すように、学生個々の正解数を合計でみると、20問以上の正解者は3名、15問から19問が39名、10問から14問が95名、5問から9問が64名いた。12問正解した学生が30名、11問が27名、15問が22名、8問が20名、9、10問が各19名となった。問題数の50%以上となる12問以上の正解者は127名で、54%の学生が正解した。学年による比較は、それぞれの人数を%にして比較すると、正解者の多い12問では12%、11問では11%、15問では、9%で学年による差はみられなかった。正解数の多い19、18、17、16問では、1年生のほうが正解率が高かった。3年生のほうが様々な経験を重ねていて、情報量も多いと思われていたが、反対の結果になった。1年生のほうが、ちょうど基礎的な授業を受けたばかりではないかと推察できた。

4. 考察

魚離れの進んでいる現実を考慮すると、本学学生は、食品学、調理学、栄養学などの栄養関係の授業を受け、魚類に関する知識も有していると考えられる。40歳代までは魚類の摂取量は、肉類を下回り、50歳以上になると魚類が多くなる。20歳以上の平均では魚類の摂取量が86.4gで、肉類の76.7gよりも多くなる¹⁾。このことから今後、魚に対する関心も強くなり、正解率も上がると思われる。

商店街では魚屋がなくなったが、デパート、スーパーで魚を購入し、調理済みの魚も売られている現在では、魚は健康に良いという情報もあり、食卓に登場する機会も多くなっている。購入量の多い「さけ」、「たい」が読める魚の上位を占めているが、「まぐろ」を読める学生が54%しかいなかった。購入する機会の殆んどない「くじら」、「あゆ」が上位に入っていたのは、「くじら」は捕鯨問題で「あゆ」は季節を感じる魚としてニュースなどに取り上げられる機会があるからと考えら

れる。

魚離れの進んでいる現在は、①子どもが魚を好まない。 ② 調理が面倒 ③ 肉より割高 ④ 骨があるので食べ難い、などの理由が挙げられている。しかし、魚を好きと答えた子どもの割合(45.9%)は嫌いと答えた子ども(10.6%)を上回っていて、「さけ」や「まぐろ」が好きだと言っている⁷⁾。嫌いな魚は、「さば」、「さんま」、「いわし」など小骨が多く、生臭い魚が挙げられている。20歳以上の年代でも70%以上の方が魚料理は美味しいと感じている。下処理が出来ない人の割合は、若い人ほど高くなっている。魚の栄養特性は衆知されていて、バランスのよい食卓作りのために、魚を利用していきたい。核家族化が進んだことにより、家庭内での食の伝承が求められている。

魚の名称を知ることにより、その一助になることを期待している。

引用文献

- 1) 国民健康・栄養調査報告. 厚生労働省. 2009. p.93.
- 2) 家計調査年報. 総理府統計局. 2001, p.93.
- 3) 調理文化の地域性と調理科学報告書—魚介類の調理—. 日本調理科学会. 2004.
- 4) 成田亮子, 橋内範子, 加藤和子, 千田真規子, 松本睦子, 長尾慶子, 東京家政大学研究紀要. 2005, 45(2), p.43.
- 5) 大寫悦津子, 喜多記子, 土屋京子, 猪俣美知子, 長尾慶子, 東京家政大学研究紀要. 2005, 45(2), p.15.
- 6) 出口宗和. 読めそうで読めない間違いやすい漢字. 二見書房. 2009, p.161.
- 7) 水産白書. 水産庁編. 農林統計協会. 2009, p.35.