

幼稚園教諭・保育士養成専門学校学生の行事食に対する意識調査と 学校給食における行事食の現状について

加藤 和子

Survey of Students' Attitudes toward Food for Annual Events
at Nursery School Teacher's Vocational College
and the Present State of Providing Food for Annual Events on School Lunch

Kazuko KATO

1. はじめに

筆者らは、今まで本学栄養学科・栄養科の学生を対象として、行事食・儀礼食の喫食経験などの喫食状況調査^{1)～8)}を行ってきた。その結果、親世代より学生世代の方が行事食の喫食経験が少ない傾向がみられた。本来なら、各家庭や各地域において、由来、目的、産物などによって、特定の食べ物を準備し、伝承される行事食であった。しかし、現代の食生活は、核家族化や食の洋風化・簡便化などにより大きく変化しつつあり、次世代への伝承は、家庭においては薄れてしまうと推測された。

食育基本法が制定され、「学校における食育の推進・学校給食の充実」(文部科学省)⁹⁾には、「食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要です。」とあり、今後、教育の現場においての、行事食の伝承の役割が大きくなっていくと考えられる。

「食育ガイド」(内閣府)¹⁰⁾に示されている「食育の輪」にも描かれている「生産から食卓まで」には、保育所が含まれており、「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」¹¹⁾においては、子どもの発達の観点から、3歳以上児の食育のねらい及び内容として、5項目があげられている。1. 食と健康、2. 食と人間関係、3. 食と文化、4. いのちの育ちと食、5. 料理と食となっている。この中で、3.食と文化では、「食を通じて、人々が築き、継承してきた様々な文化を理解し、つくり出す力を養う」とされ、保育士にも行事食伝承の役割が期待されている。

そこで、幼児期の「食育」に関わる幼稚園教諭・保育士養成の専門学校生を対象に、行事食の認識と喫食状況についてアンケート調査を行った。さらに、調査結果より「外で食べる」との回答の中に、「給食」での喫食経験の出現があり、今後さらに行事食の伝承のための教材となると考えら

れる学校給食における行事食の現状について、調査を行ったので報告する。

2. 調査方法

(1) 調査対象

- 1) 都内 幼稚園教諭・保育士養成の専門学校の学生126名を対象とした。回収率は100%であった。性別は、男性：8名、女性：118名、年齢は、18・19歳：114名、20歳以上：12名。東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県より通学し、祖父母との同居経験は41名（32.5%）であった。
- 2) 東京都近郊の小学校・給食センター12件を対象とした。

(2) 調査期間

- 1) 平成25年5月
- 2) 平成24年4月～平成25年7月

(3) 調査方法

- 1) 平成21・22年度「日本調理科学会特別研究—行事食・儀礼食—」に基づいた記述式アンケート
- 2) 小学校・給食センター発行の各家庭に配布された1年間の献立表より行事食を抽出

(4) 調査内容

- 1) 年中行事の経験とその行事食の喫食状況
正月、人日、節分、上巳、春分の日、端午、七夕、盂蘭盆、土用、重陽、月見、秋分の日、冬至、クリスマス、大みそか、春祭り、秋祭りの17行事に関わる行事食
- 2) 学校給食における行事食の出現状況

3. 結果および考察

(1) 年中行事の経験とその行事食の喫食状況

幼稚園教諭・保育士養成の専門学校の学生（以下、専門学校生）による、五節句・正月・節分などの17行事に関わる行事食についての認知度（%）を表1・2に示した。

表1 認知度の高い行事食

$n = 126$

順位	行事	行事食	認知度(%)	順位	行事	行事食	認知度(%)
1	大みそか	年越しそば	98.4	8	正月	こんぶ巻き	94.4
2	正月	黒豆	97.6		正月	かまぼこ	94.4
	正月	数の子	97.6		節分	のり巻き	94.4
4	正月	雑煮	96.8		クリスマス	ケーキ	94.4
5	正月	だて巻き	96.0	12	土用	うなぎ蒲焼き	92.9
6	正月	きんとん	95.2		月見	月見だんご	92.9
	クリスマス	鶏肉料理	95.2				

表2 認知度の低い行事食 n = 126

順位	行事	行事食	認知度(%)
1	重陽	菊料理	12.7
2	正月	屠蘇	22.2
3	上巳	白酒	42.1
4	盂蘭盆	麵	43.7
5	上巳	潮汁	49.2

その結果、“大みそか”の年越しそば：98.4%に続き、“正月”の黒豆：97.6%、数の子：97.6%、雑煮：96.8%などの“正月”に関わる行事食の認知度が高く、“クリスマス”“節分”“土用”“月見”に関わる行事食にも高い傾向が見られ、ほとんどの専門学校生が認識をしていた。また、“重陽”の菊料理：12.7%、“正月”の屠蘇：22.2%は認知度が低い。

これらの結果は、すでに報告^{6,7)}を行った本学栄養学科・栄養科に所属する学生とほぼ同様の傾向を示し、日本の伝統行事である五節句である“人日”“上巳”“端午”“七夕”“重陽”の節句よりも、“クリスマス”“節分”“大みそか”の方が認知度が高い。このことから、学生の専攻に関わらず同様の結果が得られ、学生世代全般的な傾向であることが伺えた。

次に、17行事に関わる行事食についての喫食率(%)について、本学学生と比較し、図1・2・3に示した。

その結果、専門学校生は“正月”の雑煮：100%、かまぼこ：100%、“クリスマス”の鶏肉料理：100%、ケーキ：100%の喫食率であった。

本学学生と比較すると、“正月”の行事食については、ほぼ同様の傾向を示し、多くの専門学校生が喫食の経験をしている。認知度の低かった屠蘇は60.7%で、他と比較すると低い出現率であった。しかし、本学学生よりは出現率が高かった。“正月”の行事食と七

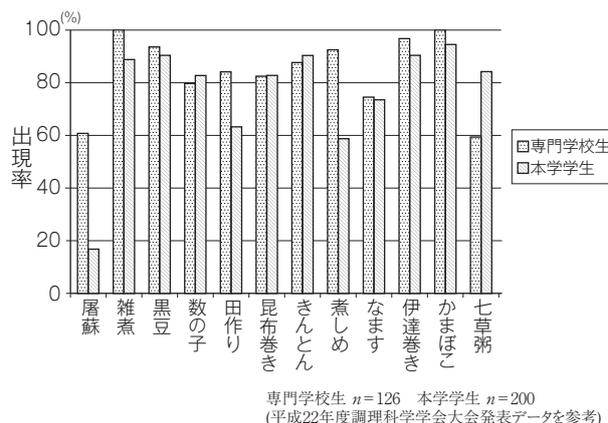


図1 専門学校生と本学学生の行事食喫食率の比較1

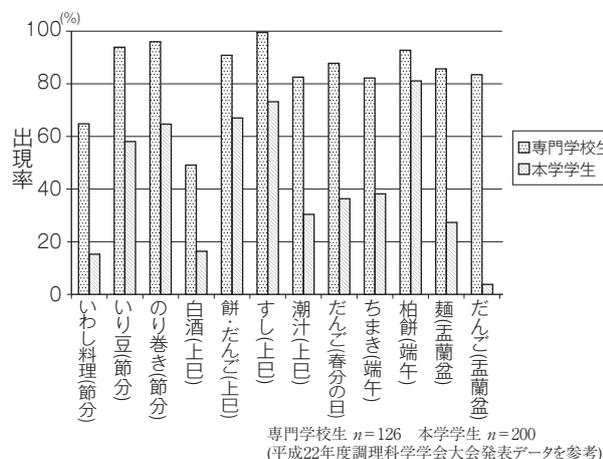


図2 専門学校生と本学学生の行事食喫食率の比較2

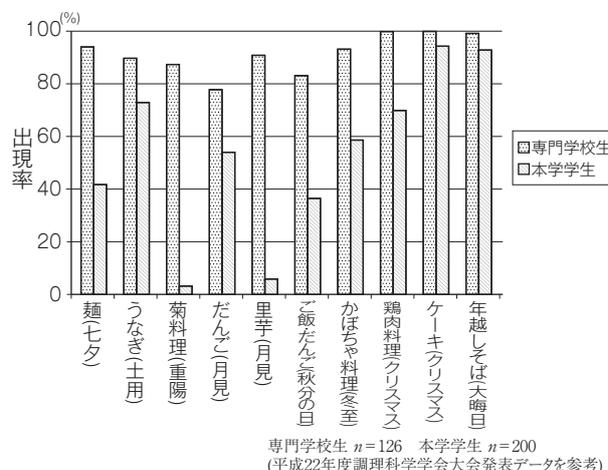


図3 専門学校生と本学学生の行事食喫食率の比較3

草粥以外については、“クリスマス”のケーキ・鶏肉料理、“大みそか”の年越しそば、“端午”の柏餅などに高い喫食率がみられ、“上巳”の白酒や“重陽”の菊料理などが低い喫食率であるなど、各行事食の喫食率の傾向はほぼ同様ではあるが、専門学校生の方が喫食率の値が高い傾向がみられる。特に、“月見”の里芋：90.9%、“盂蘭盆”のだんご：83.3%、“節分”のいわし料理：64.8%、“端午”のちまき：82.0%、“春分の日”のご飯・だんご：87.8%などに、大きな差がみられた。これは、今回調査した専門学校生の祖父母との同居の経験が32.5%と比較的高かったためと考えられ、祖父母からの伝承への影響が大きいことがわかる。

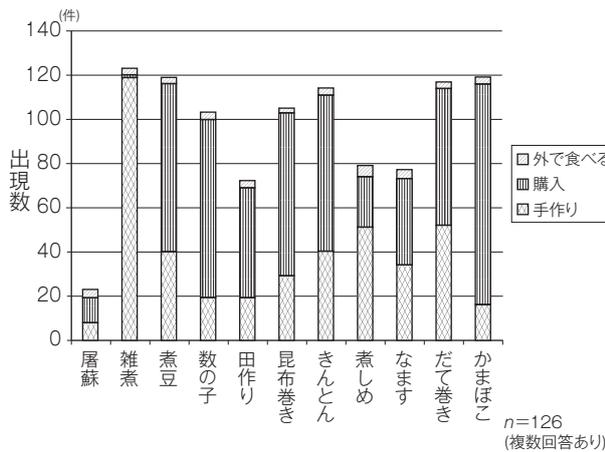


図4 行事食の喫食数と喫食方法 1

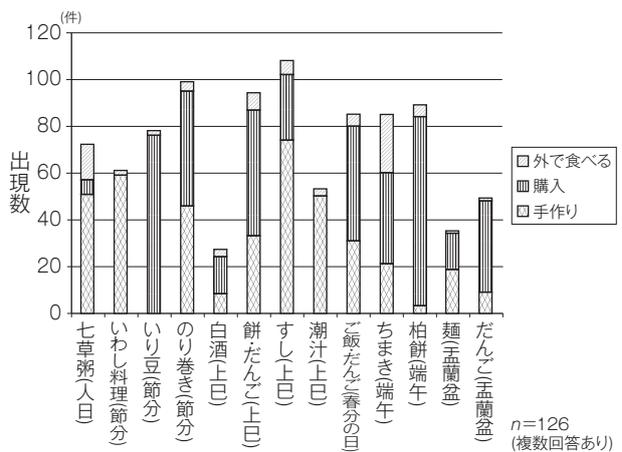


図5 行事食の喫食数と喫食方法 2

次に、図4・5・6に、専門学校生の各行事食の喫食数に対する喫食方法を示した。

「手作り」される行事食は、“正月”の雑煮：119件、“大みそか”の年越しそば：92件、“上巳”のすし：74件、“冬至”のかぼちゃ料理：71件と多く、“端午”の柏餅：3件、“正月”の屠蘇：8件、“上巳”の白酒：8件、“盂蘭盆”のだんご：9件、“重陽”の菊料理：10件が少なかった。

「購入」する行事食は、“正月”のかまぼこ：100件、“クリスマス”のケーキ：94件、“土用”のうなぎ83件、“端午”の柏餅：81件が多かった。また、“正月”の雑煮：1件でほとんどが手作りされており、“重陽”の菊料理も1件で喫食数は少ないが、喫食される場合は「手作り」されることの方が多いたことがわかった。

「外で食べる」行事食は、“端午”のちまき：25件、“人日”の七草粥：15件、“土用”のうなぎ：14件、“七夕”の麺：13件などが出現し、外食のメニューとしては考えにくい行事食もみられた。

そこで、「外で食べる」行事食としての回答より、給食で食したとの記述された行事食について、

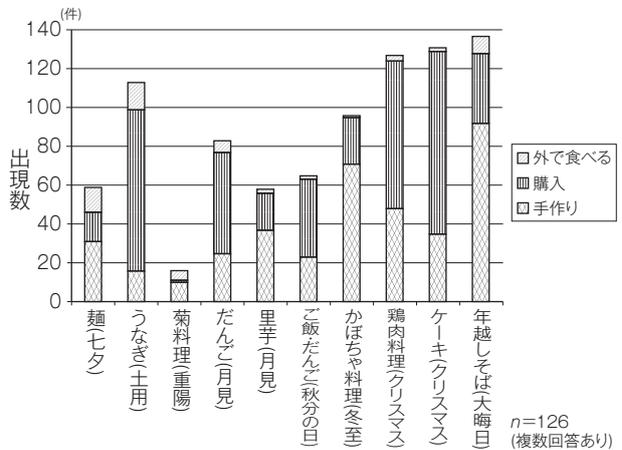


図6 行事食の喫食数と喫食方法 3

表3 「外で食べる」の内「給食」と回答された行事食

n = 126

行事	行事食	外で食べる(件)	給食(件)	行事	行事食	外で食べる(件)	給食(件)
人日	七草粥	15	6	七夕	麺	13	6
節分	いわし料理	2	2	土用	うなぎ	14	1
節分	炒り豆	2	2	重陽	菊料理	5	2
節分	のり巻き	4	3	月見	だんご	6	5
上巳	ちらしずし	6	1	月見	里芋	2	1
上巳	蛤の潮汁	3	1	冬至	かぼちゃ料理	1	1
春分・秋分の日	ほた餅・おはぎ	7	2	クリスマス	鶏肉料理	3	1
端午	ちまき	25	21				
端午	柏餅	5	4				

表3に示した。

少数ではあるが外で食べると回答した者の内、“節分”のいわし料理・いり豆、“冬至”のかぼちゃ料理は、給食での喫食経験であった。“端午”のちまき、柏餅、“月見”のだんご、“節分”ののり巻きについてもほぼ給食での喫食経験であった。このことより、学校給食における行事食の喫食経験が、いくつかの行事食に対して伝承の役割を果たしていることが伺えた。そこで、専門学校生の通学圏内である東京都近郊の、小学校・給食センター12件を対象とし、小学校・給食センター発行の各家庭に配布された、1年間の献立表より行事食を抽出し、表4・5・6にまとめた。

佐藤らの報告¹²⁾によると、平成14年度学校給食標準献立表による行事食の取り入れ状況は、“七夕”“十五夜”“十三夜”“正月”“節分”“ひな祭り”であったが、本調査においてはその他に、“七草”“鏡開き”“春分の日”“端午”“土用”“重陽”“冬至”“クリスマス”の行事食が出現した。

行事食のメニューとしては、“正月”：松風焼き、お煮しめ・筑前煮、黒豆、紅白なますとおせち料理の一品がみられる。“人日”：七草汁、“節分”：いわし料理として、から揚げ、梅煮、みぞれ煮、

表4 給食に出現した行事食1

() は出現数

行事	行事食	行事	行事食
正 月	雑煮風うどん (1) 松風焼き (3) お煮しめ・筑前煮 (2) 黒豆 (2) 紅白なます (1)	節 分	いわしのから揚げ (1) いわしの梅煮 (1) いわしのつみれ汁 (1) いわしの佃煮 (1) いわしのかば焼き (1) いわしのみぞれ煮 (1) まいわしの煮魚 (1)
人 日	七草汁 (4) 七草雑炊 (1)		節分ご飯 (1) 福豆 (4) 多度豆 (1) きなこ豆 (1)
鏡開き	白玉ぜんざい (2) ぜんざい (1) 白玉あずき (1) お汁粉 (1) 白玉雑煮 (1)		

表5 給食に出現した行事食2 () は出現数

行事	行事食	行事	行事食	
上 巳	ちらしずし (2)	端 午	中華ちまき (4)	
	ひなずし (2)		五目ちまき (1)	
	五目ずし (2)		中華ライス (1)	
	菜の花ずし (1)	七 夕	柏餅 (3)	
	五目ご飯 (1)		七夕汁 (5)	
	桜餅 (3)		七夕そうめん (2)	
	ひし形ゼリー (1)		七夕そうめん汁 (1)	
	ひなあられ (1)		そうめん汁 (1)	
	春分の日		ぼたもち (1)	天の川ちらしずし (1)
			おはぎ (1)	七夕ゼリー (3)
二色だんご (1)		七夕ポンチ (1)		
		土 用	うなぎごはん (1)	

表6 給食に出現した行事食3 () は出現数

行事	行事食	行事	行事食
重 陽	菊花ずし (1)	月 見	栗ごはん (2)
	菊花すまし (1)		月見汁 (2)
	菊のお浸し (1)		だご汁 (1)
冬 至	いとこ煮 (2)	お月見蒸し (1)	月見けんちん汁 (1)
	かぼちゃのポタージュ (1)		お月見蒸し (1)
	かぼちゃのサラダ (1)		月見だんご (1)
クリスマス	ローストチキン (2)	ずんだ餅 (1)	
	フライドチキン (1)	十五夜ゼリー (1)	
	鶏のから揚げ (1)	月見デザート (1)	
	ケーキ (2)		

佃煮、かば焼き、つみれ汁など、子ども達が食べやすいように調理方法が工夫されている。“上巳”：ちらしずし、ひなずし、五目ずしなどと桜餅、“春分の日”：ぼたもち、だんご、“端午”：ちまき、柏餅、“七夕”：七夕汁、そうめん料理、“土用”：うなぎご飯、“重陽”：菊料理としてすし、すまし汁、お浸し、“お月見”：栗ご飯や里芋、枝豆などを使用した汁物、“冬至”：かぼちゃ料理としていとこ煮やポタージュ、サラダ、“クリスマス”：鶏肉料理、ケーキなどが出現した。佐藤らにより報告された当時より、行事にまつわる食材を用いて、栄養のバランスを考え、工夫を凝らしたメニューであることがわかった。

しかし、いわれとして“人日”では一般的には七草粥であるが、給食では七草汁、“春分の日”ではぼたもちがおはぎ、特に“端午”ではちまきが中華ちまき、五目ちまき、中華ライスとなり、形態も食材も変化している。食育として、学校給食のメニューに行事食を取り入れることは、行事食の伝承に大きな役割を果たしていると考えられるが、本来の伝統的な行事食も守り続けて欲しい。

4. おわりに

専門学校生と本学学生とアンケート調査の結果を比較すると、年越しそば、“正月”の雑煮、黒豆・数の子などのおせち料理、“クリスマス”の鶏肉料理を行事食としてほとんどの学生が認識をし、高い喫食率であった。認知度が低かったのは、屠蘇、“重陽”の菊料理などであり、学生世代に共通する傾向が伺えた。喫食状況において、「外で食べる」との回答の中に少数ではあるが、認知度の低い行事食を「給食で食べたことがある」との回答がみられた。このことより、保育園や学校においての、食育としての給食指導や、行事食のメニューを取り入れることによって、次世代に行事食の伝承がされていることがわかった。しかし、学校給食においては、伝統的な行事食とは異なったメニューが取り入れられている場合もあり、古来よりの由来や意味などについて、知識としての食教育をする必要性を感じる。そのためには、栄養教諭、栄養士、保育士が子ども達に食を通じて、人々が築き、継承してきた様々な文化を理解し伝承ができるように、食の文化に携わる一教員として学生達の教育にあたりたい。

引用文献

- 1) 成田亮子, 加藤和子 (他1名) (2006), 本学学生および卒業生の家庭における赤飯の摂取状況調査, 東京家政大学研究紀要, 46 (2), 29-35.
- 2) 成田亮子, 加藤和子 (他1名) (2007), 本学学生の雑煮の摂取状況に関する調査, 東京家政大学研究紀要, 47 (2), 23-27.
- 3) 成田亮子, 加藤和子 (2007), 本学学生の雑煮の食べ方に関する調査, 東京家政大学博物館紀要, 12, 69-75.
- 4) 成田亮子, 加藤和子 (他1名) (2008), 本学学生の鏡餅の伝承に関する調査, 東京家政大学研究紀要, 48 (1), 125-130.
- 5) 加藤和子, 成田亮子 (2008), 本学学生の月見と団子に対する意識調査, 東京家政大学博物館紀要, 13, 81-87.
- 6) 加藤和子 (他9名) (2011), 本学学生の家庭における世代間にみた行事食・儀礼食の現状について, 東京家政大学研究紀要, 51 (2), 1-8.
- 7) 成田亮子, 加藤和子 (他1名) (2011), 本学学生の魚介類を使用した行事の認識と行事食における魚介類の使用状況について, 東京家政大学研究紀要, 51 (2), 21-26.
- 8) 加藤和子 (2012), 本学学生の家庭における年中行事の現状, 東京家政大学研究紀要, 52 (2), 43-49.
- 9) 文部科学省, 学校における食育の推進・学校給食の充実, http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/, (参照 2013-10-29).
- 10) 内閣府 政策統括官 (共生社会政策担当) 付食育推進室, 食育ガイド, 2.
- 11) 平成15年度 児童環境づくり等総合調査研究事業 保育所における食育のあり方に関する研究班, 楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～ (2004), 1-24.
- 12) 佐藤和美・薬師寺國人 (2004), 給食における行事食に関する研究—学校給食における行事食の取り入れ状況調査, 鎌倉女子大学紀要, 11, 93-97.

