

# 大学生の郷土料理に対するイメージおよび意識調査

阿部 優子<sup>1)</sup> 中村 恵子<sup>2)</sup>

## Survey on University Students' Image and Awareness of Local Cuisine

Yuko Abe Keiko Nakamura

1) 桜の聖母短期大学 Sakura no Seibo Junior College

2) 福島大学 Fukushima University

### 要 約

大学生が捉える郷土料理に対するイメージについて福島市内の大学生98名にアンケート調査を実施した。SD法を用いてイメージプロフィールを得て、因子分析から7つの因子を抽出した。抽出した因子に、郷愁感、高級感、抵抗感、親近感、温かみ、素朴さ、個性的と命名した。大学生は、郷土料理に対して親近感を持ち、郷愁的で高級感を感じにくく、面倒で作りにくいという抵抗感を感じていた。郷土料理の伝承を「日本の食文化である郷土料理を大切に守りながら次世代へ継承すべき」という意識で捉えていた。また、福島県の郷土料理について学校別及び出身地域別の比較を行った。栄養士養成校の学生から「いかにんじん」は調理時間と食感から献立に取り入れにくいとの意見があった。県内出身者の郷土料理の認知度は県外出身者に比べて高く、福島県の郷土料理は家庭料理として定着していると考えられた。

A questionnaire was conducted on 98 university students in Fukushima City about how they perceive the image of local cuisine. The image profile was obtained using the SD method, and seven factors were extracted from the factor analysis. The extracted factors were named as: nostalgia, luxury, resistance, familiarity, warmth, simplicity, and individuality. The university students felt a sense of closeness to their local cuisine, a sense of nostalgia, not a sense of luxury, and also a sense of resistance because it was troublesome and difficult to make. They viewed the handing down of local cuisine with the mindset that local cuisine, which is Japan's food culture, should be carefully protected and passed on to the next generation. The local cuisine of Fukushima Prefecture was also compared by school and by region of origin. The students from the nutritionist training school said that it was difficult to incorporate "Pickled squid carrot" into the menu due to the cooking time and texture. The students from Fukushima Prefecture had a high level of awareness of local cuisine, and it was considered to be a household dish.

**Key words** : University students, local cuisine, image, awareness survey

## 緒 言

郷土料理は、その土地で採れる四季の食材を、素材を生かすための調味方法や様々な道具を使った調理方法によって完成し、地域独自のハレやケの演出が加えられながら今日まで伝承されてきた<sup>1)</sup>。これまで調理文化の地域性と調理科学をテーマに福島県の郷土料理の聞き書き調査を行い、報告書<sup>2)3)</sup>や冊子<sup>4)</sup>として記録してきた。しかし、対象者のほとんどが実際に調理を担当している高齢の主婦層であり、今後伝承を担う若者世代のイメージや考え方について知る機会は少なかった。

これまで、郷土料理のイメージ調査では、石川らが富山県の大学生を対象に郷土料理に対するイメージを調査し、「健康的」、「おいしそう」であるが、作り方は「簡単ではない」というイメージを報告している<sup>5)</sup>。坂本らは兵庫県の大学生に対して寿司と郷土料理のイメージ調査を行って比較しているが、郷土料理は、「田舎的」、「伝統的」、「年配者向け」のイメージと報告している<sup>6)</sup>。大家は、山形県における各郷土料理についてイメージを調査して郷土料理のグループ分けを試みている<sup>7)</sup>。しかし、福島県の郷土料理を伝承するにあたっては、福島県の若者が郷土料理に対してどのようなイメージを持ち、伝承意識についての考え方について報告はなかった。

本研究は、福島市内に在籍する大学生の郷土料理のイメージと郷土料理の伝承意識について明らかにすることを目的とした。さらに本県の具体的な郷土料理を挙げさせ、その喫食経験、好感度、調理可否、伝承意識について大学生の実態を把握した。

## 方 法

### (1) 調査対象及び調査時期

調査対象は、福島市内のA大学2、3年生及び大学院1年生54名、B短期大学食物栄養専攻1、2年生44名、計98名で、調査時期は2021年（令和3年）6月～7月に実施し、無記入等を除いて87名分を解析した。

### (2) 調査方法

調査は、無記名式の自記式質問紙法にて実施した。調査に際しては、調査の目的、自由意志による参加であること、回答途中であっても中断が可能であること、個人は特定されることはなく、結果を研究以外には使用しないこと、学業成績や単位修得に影響を及ぼさないことを調査用紙へ明記するとともに口頭でも説明し、同意が得られた対象者のみ調査用紙を提出する方法をとった。

### (3) 調査内容

調査内容は、基本属性、郷土料理に対するイメージ、郷土料理の伝承意識、福島県の郷土料理の認知度、福島県の郷土料理の喫食経験・好感度・調理可否、福島県の郷土料理の伝承についてである。

基本属性は年齢、性別、出身地、家族形態の4項目とした。なお、調査対象者は親元を離れ一人暮らしをしている学生もいることから、家族形態は「高校時代まで」との注釈を添えた。

郷土料理に対するイメージ調査はSD法を用いた。概念を抽出するための形容語は文献<sup>5-9)</sup>を参照して、①素朴な-華やかな、②上品な-下品な、③高価な-安価な、④平凡な-個性的な、⑤地味な-派手な、⑥塩辛い-塩辛くない、⑦繊細な-粗野な、⑧温かみがある-温かみがない、⑨快い-不快な、⑩日常的な-特別な、⑪まずそうな-おいしそう、⑫都会的な-田舎的な、⑬洗練された-やぼったい、⑭健康的な-健康的ではない、⑮親しみにくい-親しみやすい、⑯くどい-さっぱりしている、⑰年配者向け-若者向け、⑱簡単な-面倒な、⑲明るい-暗い、⑳体に悪い-体に良い、㉑季節感がある-季節感がない、㉒作りやすい-作りにくい、㉓現代的な-伝統的なの23対とした。評価尺度は、非常に、かなり、やや、どちらでもないの7段階とした。

郷土料理の伝承意識は、郷土料理は伝え継ぐべきかとの問いについて、非常にそう思う、そう思う、どちらかと言えばそう思う、どちらかと言えばそう思わない、そう思わない、非常にそう思わない、その他（自由記述）の選択肢

に対していずれかを選ぶ形式とした。さらにこの選択肢の中から、「思う」と回答した者に対して理由を問い、「日本の食文化を守ることが大切だと思うから」、「自分たちの代でなくしてはいけないと思うから」、「地方独自の料理があった方が嬉しいから」、「年中行事に必要不可欠だから」、「その他（自由記述）」を複数可とし回答を求めた。一方、「思わない」と回答した者に対してその理由を、「多くの料理がある現代において、郷土料理は必要ないから」、「手間や時間がかかる料理は現代には合わないから」、「昔の料理は嗜好に合わないから」、「時代に合った料理を考える方が大切だから」、「その他（自由記述）」の項目から複数可とし回答を求めた。

福島県の郷土料理としてどのような料理を思い浮かべるのか、またその料理の好感度について明らかにすることを目的とし、福島県の郷土料理を1～5品を自由記述で挙げさせ、それぞれの料理について「喫食経験」、「好感度」、「調理可否」について尋ねた。さらにA大学生は将来教員を目指す学生が多いことから、福島県の郷土料理を「教員として家庭科や総合的な学習の時間の授業などに取り入れたいか」、B短期大学部食物栄養専攻の学生は、将来栄養士を目指す学生が多いことから「栄養士としてこれらの郷土料理を献立に取り入れたいか」の質問項目を設定し、自由記述により回答を求めた。

#### (4) 解析方法

単純集計の後にクロス集計を行った。因子分析はエクセル統計を使用し、SD法で各形容語に与えられた評価に対して1～7点を割り当てて数値化した。因子抽出は最尤法、バリマックス回転を行い、固有値1以上の因子を抽出し、因子負荷量0.5以上の設問項目を因子解釈に用いた。検定は $\chi^2$ 検定を行った。

## 結果及び考察

### (1) 対象者の基本属性

対象者はA大学49人(57.5%)、B短期大学38人(42.5%)であった。性別は男性が18人(20.7%)、女性68人(78.2%)、無記入1人(1.1%)であった。年齢は10代が47人(54.0%)、20代が38人(43.7%)、無記入2人(2.3%)であった。出身地は福島県内が52人(59.8%)、福島県外が33人(37.9%)、無記入2人(2.3%)であった。なお県外出身者の主な内訳は、多い順から山形県9人(27.3%)、宮城県7人(21.2%)、新潟県及び群馬県各3人(各9.1%)の他10県と海外1国という結果であった。家族形態については、核家族が48人(55.2%)、三世代家族が36人(41.4%)、無記入3人(3.4%)であった。なお三世代家族以上の回答は無かった。

### (2) 郷土料理に対するイメージ調査

郷土料理に対するイメージについてSDプロフィールを図1に示した。「田舎的な」及び「伝統的な」の2項目については最も大きな評価が確認された。次いで「温かみがある」、「健康的」、「年配者向け」、「体に良い」、「季節感がある」という項目にやや大きな評価が見られた。

A大学及びB短期大学で比較すると、「年配者向け」、「面倒な」、「作りにくい」等の3項目について学校別でわずかな差が見られた。特にA大学の方がより高く「面倒な」、「作りにくい」と評価しており、A大学は教職課程履修者、B短期大学は栄養士課程履修者であることが要因と考えられた。併せて、男女別、出身地別、家族形態別に比較を行ったが、いずれも差は見られなかった。以上のことから、今回の対象者である大学生及び短期大学生は、属性に関わらず郷土料理の捉え方は類似していることが明らかとなった。そこで、全てのデータを用いて因子分析を行った。

郷土料理のイメージの因子分析結果を表1に示した。7因子が抽出され、累積寄与率は54.6%であった。第1因子は、田舎的な(0.66)、伝統的な(0.65)、体に良い(0.62)、年配者向け(0.66)、健康的(0.53)の因子負荷係数が大きく、田舎の伝統的な料理であるといった郷愁的なイメージから「郷愁感」と命名した。第2因子は、粗野な(0.83)、やぼったい(0.56)、下品な(0.51)の因子負荷係数が大きく、洗練されておらず、地味なイメージから「高級感」と命名した。第3因子は、面倒な(0.97)、作りにくい(0.78)の因子負荷係数が、料理作りに対する「抵抗感」を表

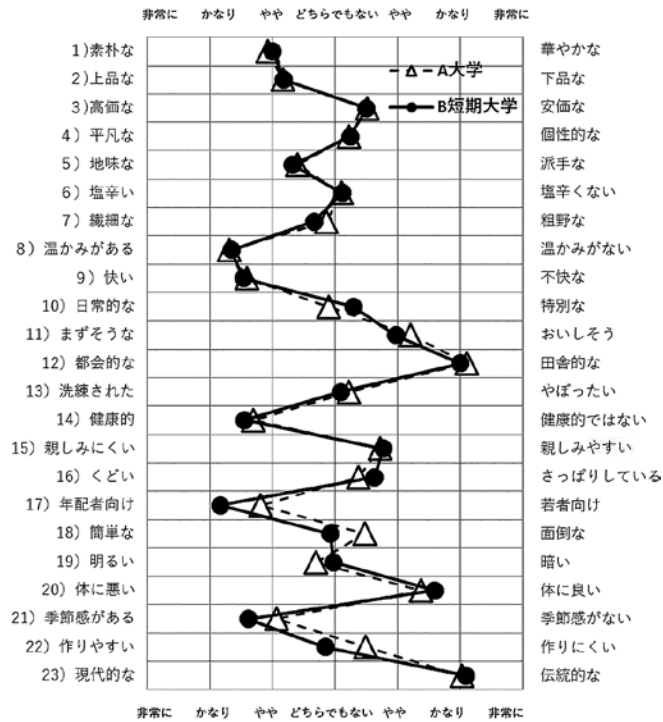


図1 郷土料理のイメージに対するSDプロフィール (学校別)

表1 郷土料理のイメージの因子負荷係数

形容語	因子1	因子2	因子3	因子4	因子5	因子6	因子7	共通性	因子の意味付け
12) 都会的な-田舎的な	0.6622	0.1724	0.1354	0.1130	0.0357	-0.1154	-0.0980	0.5235	
23) 現代的な-伝統的な	0.6553	-0.0306	0.1487	-0.0381	-0.0555	-0.1234	-0.0623	0.4761	
20) 体に悪い-体に良い	0.6242	-0.3484	0.0919	0.3017	-0.1504	0.0204	-0.1218	0.6483	郷愁感
17) 年配者向け-若者向け	-0.6616	0.0253	-0.0109	0.0179	0.0986	-0.0863	-0.0829	0.4629	
14) 健康的-健康的ではない	-0.5356	0.4465	-0.0049	-0.2470	0.2720	0.0038	0.0150	0.6215	
7) 繊細な-粗野な	0.0240	0.8350	-0.0094	0.1850	0.1655	0.0579	0.0942	0.7717	
13) 洗練された-やぼったい	-0.0605	0.5657	-0.1216	0.0877	-0.1596	-0.2322	0.0337	0.4267	高級感
2) 上品な-下品な	-0.1003	0.5162	-0.1362	-0.0149	0.4508	0.0290	0.0746	0.5049	
18) 簡単な-面倒な	0.1602	-0.0336	0.9767	0.0360	-0.0116	0.0078	0.0366	0.9836	抵抗感
22) 作りやすい-作りにくい	0.2085	-0.1566	0.7805	-0.1842	-0.0368	0.0698	0.0248	0.7180	
15) 親しみにくい-親しみやすい	0.0595	0.1112	-0.0752	0.6923	0.0529	-0.1158	0.0449	0.5190	親近感
11) まずそう-おいしそう	0.1780	0.1421	-0.0394	0.6145	-0.2854	0.1745	0.0848	0.5501	
8) 温かみがある-温かみがない	-0.1786	0.0484	0.0160	-0.0792	0.7416	0.2524	-0.0989	0.3628	温かみ
1) 素朴な-華やかな	0.0218	-0.0852	0.0003	-0.0250	0.1058	0.7891	-0.1091	0.6642	素朴さ
4) 平凡な-個性的な	0.0875	0.1735	-0.1283	-0.3027	0.0150	0.1295	-0.7680	0.6541	個性的
固定値	2.4481	2.2779	1.9826	1.9439	1.3636	1.2880	1.2515		
寄与率 (%)	10.64	9.90	8.62	8.45	5.93	5.60	5.44		
累積寄与率 (%)	10.64	20.55	29.17	37.62	43.55	49.15	54.59		

していると考え命名した。第4因子は、親しみやすい (0.69)、おいしそう (0.61) から「親近感」と命名した。第5因子は、温かみがない (0.74) の因子から「温かみ」と命名した。第6因子は、華やかな-素朴な (0.78) の因子から「素朴さ」と命名し、第7因子は、平凡な-個性的な (0.76) の因子から「個性的」と命名した。以上の結果から、対象者は郷土料理に対して親近感を持ちつつも、郷愁的で高級感を感じにくく、面倒で作りにくいといった抵抗感のあるものと捉えていると考えられた。石川らの調査においても、「健康的」、「おいしさ」が高く評価されたが、「作り方」は簡単ではないというイメージが強いと報告しており<sup>5)</sup>、また坂本らの調査でも、伝統的で、田舎的、なつかしく、年配者向けのイメージと報告している<sup>6)</sup>。これらのことから、福島市内の大学生に限らず、若い世代が捉える郷土料理のイメージは類似していることが推察された。



これまで、調理実習等の授業を通して、郷土料理は若者が好む味ではなく、食材や見た目が地味であり、積極的に食したい料理ではないものと予想したが、調査結果からは、素朴な田舎の料理といった郷愁感として捉えられる傾向であり、「体に良い」、「健康的」、「おいしそう」と親しみやすさを感じていることが確認された。一方で「作りにくい」、「面倒」という抵抗感は予想通りであった。農林水産省による和食および和食文化に対するイメージ調査では、「健康に良い」、「季節を感じられる」、「旬のものがおいしく食べられる」といったポジティブなイメージの一方、「調理が難しい」、「準備や片付けに時間がかかる」等ネガティブなイメージもあったと報告されている<sup>10)</sup>。本研究は、郷土料理に対するイメージ調査であったが、和食と同様の結果が得られた。調理時間の短縮化が進む現代にとって郷土料理は積極的に作りたいと思う料理ではないと考えられた。

### (3) 郷土料理の伝承意識について

郷土料理は伝え継ぐべきかとの問いでは、対象者全員が、非常にそう思う(42.5%)、そう思う(46.0%)、どちらかと言えばそう思う(11.5%)のいずれかに回答しており、伝え継ぐべきとは思わないとの回答は無かった。さらに、郷土料理を伝え継ぐべき理由(複数回答)は、「日本の食文化を守ることが大切だと思うから(70.1%)」が最も多く、次いで「独自の料理があったら嬉しいから(54.0%)」、「自分たちの代でなくしてはいけないから(27.5%)」、「年中行事に必要な不可欠だから(10.3%)」、「その他(4.5%)」であった。以上より、対象者は日本の食文化である郷土料理を大切に守りながら次世代へ伝承するべきであると捉えていた。なお、伝え継ぐべき理由の「その他」の回答には、「おいしいから」、「文化として残っていることを大切にしたいから」、「その土地ならではの食文化を知れるから」との回答がみられた。

### (4) 福島県の郷土料理の認知度について

対象者が知っている福島県の郷土料理を5品まで挙げてもらったところ、一人あたり平均2.1品の料理が挙げられた。図2は対象者が認知している福島県の郷土料理を回答数の多い順に示したもので、第1位「いかにんじん」、第2位「こづゆ」、第3位「みそかんぷら」であった。また回答数1として「はらこめし」、「はっとう」、「ひきないり」、「しんごろう」他11品の料理名が挙げられた。第1位のいかにんじんは、福島県全域において、日常的に食する以外にも正月の行事食として定着しており、さらはいかにんじんを利用した商品の販売<sup>11)</sup>、メディアによる全国的な広報等<sup>12)</sup>により認知度が高いと推察される。第2位のこづゆは、主として会津地方を中心に現在でも行事食の他冠婚葬祭には欠かせない郷土料理である。上位に挙げられる理由としては、主要3社全ての中学校家庭科教科書<sup>13-15)</sup>において、福島県を代表とする郷土料理としてこづゆが紹介されていること、福島県内において給食のメニューとして提供<sup>16)</sup>されていること等が要因ではないかと考えられる。第3位のみそかんぷらは、福島県中通りのほぼ中央付近に位置する郡山市の郷土料理で、商品価値がなく廃棄されるしかなかった小粒のかんぷら(じゃがいもの方言)を利用した料理である。福島県内においても認知度の高い料理ではないが、本アンケート実施前にB短期大学調理実習の授業内で取り上げたこと、また同時期に大手コンビニエンスストアにおいて「かんぷら-じゃがいものみそ炒め-」(東北地方限定商品)として販売されたことが要因ではないかと推察した。第4位以降に挙げられた料理は、福島県の郷土料理として認識されている「にしん料理」、「まんじゅうの天ぷら」、「ほっき飯」、「メヒカリ」等の他、ごく少数「きんぴらごぼう」、「豚汁」、「ふき料理」等といった家庭料理を郷土料理として捉えている点も見受けられた。

福島県内出身者と福島県外出身者別に認知度を比較すると、認知されている料理は、県内出身者から平均2.3品、県外出身者から平均1.7品が挙げられ、無回答者数は、県内者が1名であったのに対し、県外者が11名であった。表2は県内県外出身者別に「いかにんじん」、「こづゆ」、「みそかんぷら」の認知度を比較した結果である。県内者、県外者ともに「いかにんじん」、「こづゆ」の順に認知者数が多く、「みそかんぷら」は県内者、県外者との認知者数はほぼ同数であった。県内出身者と県外出身者の認知度について $\chi^2$ 検定を行ったところ、「いかにんじん」、「こづゆ」に有意な差が見られ( $p < 0.01$ )、「みそかんぷら」には有意な差が認められなかった。一方少数意見として、「喜多

方ラーメン」(県内者4人、県外者7人)、「なみえ焼きそば」(県内者1人、県外者1人)、「白河ラーメン」(県内者0人、県外者1人)といったいわゆる地元の名物料理やB級グルメといった料理が、特に県外出身者から挙げられており、観光マップやグルメ雑誌等に郷土料理とともに紹介されることが多いことから混同して捉えているものと考えられる。

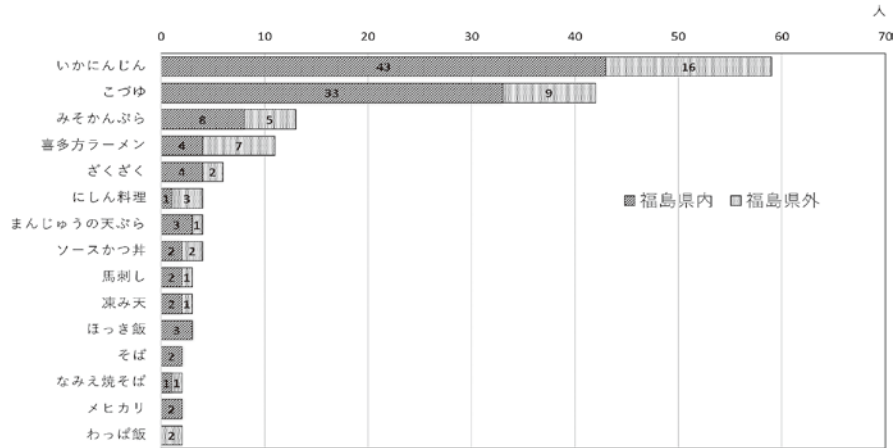


図2 対象者が認知している福島県の郷土料理

表2 いかにんじん、こづゆ、みそかんぶらの認知度

	認知者数	県内出身者	県外出身者	
いかにんじん	(n=59)	43人 (72.9%)	16人 (27.1%)	**
こづゆ	(n=42)	33人 (78.6%)	9人 (21.4%)	**
みそかんぶら	(n=13)	8人 (61.5%)	5人 (38.5%)	ns

$\chi^2$ 検定 \* ; p < 0.01

(5) 福島県の郷土料理の喫食経験・好感度・調理可否について

(4)において、認知度の高かった上位2品「いかにんじん」と「こづゆ」について、喫食経験、好感度、調理可否について調査した。

① 喫食経験

いかにんじんとこづゆの喫食経験と喫食場所について出身地別に表3に示した。いかにんじんを認知していた者(n=59)のうち、喫食経験者は42人(97.7%)が県内出身者で、12人(75.0%)が県外出身者であった。喫食場所は県内出身者の「自宅及び親族宅」との回答が最も多く、県内の家庭料理としての定着度の高さを確認することができ

表3 いかにんじん、こづゆの喫食経験及び喫食場所

料理名	出身地別	喫食経験							
		喫食経験			喫食場所(複数回答)				
		あり	自宅及び親族宅	親族以外の知人宅	外食	お弁当	その他		
						給食	調理実習	惣菜	
いかにんじん 認知者 (n=59)	福島県内 (n=43)	42 (97.7%)	36	2	1		6	1	
	福島県外 (n=16)	12 (75.0%)	3	1		3	2*	4	1
こづゆ 認知者 (n=42)	福島県内 (n=33)	28 (84.8%)	15		2		9	1	
	福島県外 (n=9)	5 (55.5%)	1	1	1			3	

※ 宮城県、栃木県

た。また「学校給食」での喫食経験が比較的高く、県内に限らず宮城県や栃木県といった県外出身者も給食を通して喫食の機会があることがわかった。2009年4月に改正された「学校給食法」では、「第2条学校給食の目標」の中に「6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食生活についての理解を深めること」<sup>17)</sup>とある。改正時期、対象者のほとんどが小学生であることから、給食を通じた喫食経験の高さを裏付けるひとつの要因と考えられる。一方、こづゆを認知していた者(n=42)のうち、喫食経験者は県内出身者が28人(84.8%)と高く、「自宅及び親族宅」が最も多く、いかににんじん同様県内の家庭料理として定着していることが確認された。次いで、「調理実習」での喫食経験が高かった。

## ② 好感度

いかににんじん喫食経験者(n=54)のうち、46人が好き、どちらかと言えば好きと回答し、その理由を自由記述で回答させたところ、「にんじんのシャキシャキとした食感が好み」が最も多く、次いで「にんじんやいかが好き」、「好みの味である」、「ご飯に合う」であった。少数意見として「伝統料理だから」、「テレビで取り上げられるから」、「正月感がある」、「ほっとする」等が挙げられた。一方、8人が嫌い、どちらかと言えば嫌いと回答し、「にんじん、もしくはいかが苦手」、「味が好みではない」などの意見が見られた。一方こづゆ喫食経験者(n=33)のうち、28人が好き、どちらかと言えば好きと回答し、その理由としては「具がたくさん入っている」との回答が最も多く、次いで「おいしいから」、「特別感がある」とあり、「正月料理」、「親戚が集まるときに食べる」など、ハレ食として捉えている傾向も見受けられた。また6人が嫌い、どちらかと言えば嫌いと回答した。その理由として「食材が嫌い」、「味が薄い」などの意見があった。また回答数1として「華やかでないから」との意見もあり、好まれない要因には見た目の印象も関係していることが考えられた。

## ③ 調理可否

喫食経験者(いかににんじん(n=54)、こづゆ(n=33))のうち、その料理を作ることができるかの問いにおいては、どちらの料理も約半数の割合で可否が分かれた。調理できない理由として、「作り方を知らない」との回答が最も多く、次いで「家族が作る」であった。さらに、「時間がかかる」、「面倒」といった回答もあることから、郷土料理の伝承のためには手軽な調理方法の検討も考えたい。

## (6) 福島県の郷土料理の伝承について

A大学は全員、いかににんじん、こづゆの両料理を、家庭科及び総合的な学習の時間に取り入れたいと回答した。一方B短期大学はほとんどの学生が、両料理を栄養士として献立に取り入れたいと回答していたが、それぞれの料理について約5%の割合で「取り入れたいとは思わない」との回答があった。特にいかににんじんに対して、「漬け込み時間がかかる」、「高齢者には食べにくい」、「時間のかからない他の副菜で補える」等の意見が挙げられた。栄養士として、限られた時間内で提供する事、高齢者施設等での提供を想定しての感想であると推察される。いかににんじんは、しっかりと味を馴染ませるために一晩程度の漬け込み時間を要し、短時間での提供は難しい料理であると考えられる。また好まれる要因としても述べたように、にんじんの歯ごたえある食感が魅力のひとつであるが、高齢者にとってはその食感が障害となる可能性がある。しかし、福島県の郷土料理として高齢者も親しみを持つ品であり、食べやすい工夫についても検討する必要がある。今回の調査は若者世代の意見であり、世代間によっても違いがあるのではないかと、今後継続して調査研究を重ねたい。

「第3次食育推進基本計画」では、重点課題の一つとして(1)若い世代を中心とした食育の推進と(5)食文化の継承に向けた食育の推進等が挙げられた<sup>18)</sup>。その後さまざまな食育の施策を通し、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承し、伝えている国民の割合」が第3次基本計画作成時の値(2015年度)41.6%であったのに対し、現状値(2020年度)50.4%と上昇しており、目標値(2020年度)と定めた50%以上に達した。さらに「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承している若い世代の割合」は計画作成時(2015年度)49.3%から現状値

(2020年度) 60.3%と上昇し、目標値(2020年度)と定めた60%以上に達したと報告した<sup>18)</sup>。

2020年食育に関する意識調査では、食文化を受け継ぐことの重要性について約9割が重要と思うと回答し、約7割が食文化を「受け継いでいる」と回答している<sup>18)</sup>。しかし、これを年代別に見ると20～39歳男性の47.7%、同女性の68.4%が「受け継いでいる」と回答しているが、40～59歳男女、60歳以上男女より割合は低く若い世代はその他の年代と比べて伝承の機会が少ない傾向にあることが考えられる。

若い世代への伝承には、伝承機会の増加が必要であるが、その際には若い世代の郷土料理や和食にもつイメージを明らかにして、伝えやすい方法を検討する必要がある。本調査において、福島市内の大学生は、郷土料理は伝え継ぐべきであると強く感じているものの、実際の調理方法についてはほとんど把握していない現状がみられた。石川らの報告には、郷土料理の作り方は「非常に難しそう」との回答が多く、最初から作るのは難しいと思うとの意見があったと述べている<sup>5)</sup>。これらを踏まえ、現代の生活スタイルに添った調理工程の見直しや、調理器具の工夫等、調理に対する抵抗を軽減できるような検討も必要であると考えられる。日本調理科学会では特別研究企画として2022年度より「新しい調理器具を用いた家庭料理の継承(仮題)」が発足予定であり、若い世代が難しいと感じている調理工程が少しでも改善されるような提案ができる事を期待したい。また、2021年3月には「第4次食育推進基本計画」を決定し、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承し、伝えている国民の割合」を2025年までに55%以上と引き上げ、「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合」を50%以上とするなどの目標を掲げている<sup>19)</sup>。若い世代へ向けた郷土料理の伝承についての取り組みについて関心をもって着目したい。

## 要 約

大学生が捉える郷土料理に対するイメージについて知見を得ることを目的とし、福島市内の大学生98名にアンケートを実施した。SD法を用いてイメージプロフィールを得ると共に、因子分析によって7つの因子を抽出後、それぞれの因子に命名し、大学生が捉える郷土料理について解釈した。併せて、郷土料理の伝承意識について明らかにした。また、福島県の郷土料理について学校別及び地域別による比較を行い、認知度や喫食経験、好感度、調理可否について大学生の実態を把握し考察した。その結果、

- (1) 郷土料理に対するイメージについて、SD法を用いてプロフィールを作成した。大学別、男女別、出身地別、家族形態別に比較を行ったが、いずれも微差であり、大学生は属性に関わらず郷土料理の捉え方が類似していた。因子解析によって7因子が抽出され、郷愁感、高級感、抵抗感、親近感、温かみ、素朴さ、個性的と命名した。大学生は郷土料理に対して親近感をもちつつも、郷愁的で高級感を感じにくく、面倒で作りにくいといった抵抗感あるものとして捉えていた。
- (2) 郷土料理の伝承について、全員が「伝え継ぐべき」と回答し、その理由として日本の食文化である郷土料理を大切に守りながら、次世代へ伝承すべきであると捉えていた。
- (3) 対象者が認知する福島県の郷土料理は平均2.1品であり、「いかにんじん」、「こづゆ」の2品が最も認知されていた。県内出身者の認知度は県外出身者よりも有意に高かった。
- (4) 「いかにんじん」、「こづゆ」を認知する者は、喫食経験もあり、「自宅及び親族宅」に次いで「給食」や「調理実習」による喫食経験が高かった。さらに喫食経験者は、どちらの料理も「好き」と回答しており、食感や味が好まれる要因として挙げられた。一方好まれない理由として食材の好き嫌いや味などが多かった。また、喫食経験者は、ほぼ半数の割合で調理可否が分かれていた。調理できない理由は「作り方を知らない」、「家族が作る」の他、「料理をしない」、「面倒」との意見もあった。
- (5) 福島県の郷土料理の伝承意識について、多くの学生が将来授業や献立に取り入れたいと回答する中、栄養士養成



校であるB短期大学から、「いかにんじん」は調理工程、高齢者の食事機能の面から「取り入れたいとは思わない」との回答が得られた。

## 謝 辞

アンケート実施におきまして、ご協力いただきました学生の皆様、各大学の関係者の皆様へ心より感謝を申し上げます。

## 参考文献

- 1) 株式会社日本総合研究所：日本食文化を通じた地域活性化に向けた調査委託事業，報告書，p 1-9，2011年 3 月 ([https://www.maff.go.jp/j/budget/yosan\\_kansi/sikkou/tokutei\\_keihi/seika\\_h22/kanbou\\_seisaku\\_ippan/pdf/60100016\\_01.pdf](https://www.maff.go.jp/j/budget/yosan_kansi/sikkou/tokutei_keihi/seika_h22/kanbou_seisaku_ippan/pdf/60100016_01.pdf)) (2021年10月閲覧)
- 2) 一般社団法人日本調理科学会『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』委員会：平成24～25年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書，p 109-117，2014年 6 月
- 3) 一般社団法人日本調理科学会『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』委員会：平成26年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書，p 36-45，2015年 7 月
- 4) 一般社団法人日本調理科学会：別冊うかたま，伝え継ぐ日本の家庭料理，一般社団法人農村漁村文化協会，第 1 巻-第16巻，2017年-2021年
- 5) 石川尚子，北村由紀子，加藤征江：郷土料理に対する富山大学学生の意識調査，日本調理科学会誌，第36巻第 4 号，p 69-78，2003年
- 6) 坂本薫，奥谷香，作田はるみ：若い世代における寿司および郷土料理の摂取状況とイメージ —— 兵庫県姫路市の学生を対象として ——，兵庫県立大学環境人間学部，研究報告，第18号，p 35-41，2016年
- 7) 大家千恵子：山形県の郷土料理の概念イメージ，日本食生活学会誌，第10巻第 3 号，p 101-105，1999年
- 8) 饗庭照美，永岡美沙，富田圭子，南出隆久，大谷貴美子：イメージ調査から見た現代の京料理，日本調理科学会誌，第37巻第 2 号，p 67-75，2004年
- 9) 金延恩，松田康子，小川久恵，松本伸子：SD法による日本，韓国，中国，西洋各料理に対する概念の日本人と韓国人の比較，女子栄養大学紀要，第36巻，p 85-93，2005年
- 10) 農林水産省食料産業局海外市場開拓・食文化課：令和元年度国産農産物消費拡大事業のうち「和食」と地域食文化継承推進委託事業（地域の食文化の保護・継承事業）のうち国民の食生活における和食文化の実態調査，調査報告書（全体版），p 1-53，2020年12月 ([https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/02\\_zentai.pdf](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/02_zentai.pdf)) (2021年10月閲覧)
- 11) カルビー株式会社 (<https://www.calbee.co.jp/lovejapan/archive.php>) (2021年 9 月閲覧)
- 12) 福島民友新聞：みんゆう Net (<https://www.minyu-net.com/gourmet/syoku-story/FM20170219-150183.php>) (2021年 9 月閲覧)
- 13) 佐藤文子，金子佳代子他：新編，新しい技術・家庭，家庭分野，自立と共生を目指して，東京書籍，p 88-89，2017年 2 月
- 14) 大竹美登利他：技術・家庭，家庭分野，開隆堂出版株式会社，p 132-133，2017年 2 月
- 15) 汐見稔幸他：新技術・家庭，家庭分野，教育図書株式会社，p 136-137，2017年 2 月
- 16) 公益財団法人福島県学校給食会：平成28年度食育に関する調査研究会報告書，p 118-119，2007年，([http://www.fgk.or.jp/wp-content/uploads/2017/05/h28\\_hokokusho\\_03-10.pdf](http://www.fgk.or.jp/wp-content/uploads/2017/05/h28_hokokusho_03-10.pdf)) (2021年10月閲覧)

- 17) 伊藤武, 春日文子, 瀬戸祥介他: 学校給食施設・設備の改善事例集, p 61, 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課, 2013年3月 ([https://www.mext.go.jp/component/a\\_menu/education/detail/\\_icsFiles/afiedfile/2013/10/17/1336539\\_11.pdf](https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afiedfile/2013/10/17/1336539_11.pdf)) (2021年10月閲覧)
- 18) 農林水産省: 令和2年度食育推進施策(食育白書)〔概要〕, p 1-26 ([https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/attach/pdf/r2\\_index-3.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/attach/pdf/r2_index-3.pdf)) (2021年10月閲覧)
- 19) 農林水産省: 私たちが育む食と未来, 第4次食育推進基本計画, 啓発リーフレット, p 1-26, 2021年 ([https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/plan/4\\_plan/attach/pdf/index-3.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/plan/4_plan/attach/pdf/index-3.pdf)) (2021年10月閲覧)