

[駒沢女子大学 研究紀要 第22号 p.159 ~ 166 2015]

栄養士養成課程に在籍する女子大生の行事食の 喫食状況、知識、技術に関する研究

大坂 裕子¹⁾, 上杉 幸世²⁾, 須田 有実子¹⁾

A survey of ceremonial foods among female college students in a training school for dietitian

Yuko OSAKA, Sayo UESUGI, Yumiko SUDA

Abstract

To confirm the necessary of education about inheritance of dietary culture in a training school for dietitian, we investigated the knowledge, cooking skills, and intake of Japanese ceremonial foods among female college students.

This study's participants were surveyed by self-administered questionnaire about Japanese ceremonial foods intake during previous year and in a childhood with the knowledge and cooking skills. The intakes of the Japanese ceremonial foods during previous year were lower than the intake in a childhood. The student who experienced intake of ceremonial foods in a childhood had more the knowledge, cooking skills, and intake during previous year.

However the knowledge or cooking skills among students were inadequate, we should educate about Japanese ceremonial foods in a training school for dietitian.

Key word

行事食, 栄養士養成課程, 食育

1. 緒言

平成20年に改定された保育所保育指針¹⁾には、食育の5項目を参考に保育の内容に食育の視点を盛り込むよう記載されている。食育の5項目の1つには「食と文化」の項目があり、行事食の理解や伝承につなげる活動が展開される。学校給食法²⁾においても学校給食の目標に、「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」と定められており、様々

な取り組みが行われている。現在、保育園や学校において食育への取り組みの中で行事食を扱うことは、日常的である。また、宇田川ら³⁾は、核家族の増加に伴い家庭内だけで行事食を伝承していくのは難しく、教育機関における食教育の重要性を指摘している。さらに、小・中学校での教育は、地域の行事食・伝統食を実習するだけでなく、行事食・伝統食の成り立ちについての文化や社会的意味なども扱う必要性があ

1) 人間健康学部 健康栄養学科

2) 大妻女子大学 家政学部 食物学科

る⁴⁾と指摘されている。

本研究の対象とした学生は、卒業後栄養士として職業に就くため、すぐに食育を実践できる力の育成が栄養士養成機関に求められている。しかし、女子大生の行事食の喫食率は低く、調理体験や料理の縁起を理解している者は少ない⁵⁾と報告されている。そこで、栄養士養成課程に在籍する大学生の行事食にかかわる知識と実践の現状を把握し、今後養成教育の中に行事食に関わる内容の取り入れ方について検討するために基礎資料を得ることを本研究の目的とした。

2. 方法

1) 調査時期と対象

平成26年9月～12月に、東京都内の管理栄養士・栄養士養成課程に在籍する同意を得られた女子大生（1～3年生）を対象に調査を実施した。解析対象者数は418名、有効回答率は99.3%であった。

2) 調査方法及び内容

調査は無記名自記式質問紙調査にて実施した。対象とした行事食は内閣府の食育に関する意識調査⁶⁾を参考とし、多くの学校が夏休み期間にあるお盆の精進料理のみを除く、18行事食である（表1）。

調査項目は、現在（1年以内）と過去（小学

生時代）の行事食の喫食状況、現在喫食している行事食の入手状況、行事食のいわれの知識について、行事食の調理経験や作り方の知識（調理技術）である。

3) 統計解析

解析には統計ソフト SPSS Statistics ver 23.0（日本IBM）を用いた。

4) 倫理的配慮

本研究は、駒沢女子大学・駒沢女子短期大学研究倫理委員会の承認を得て実施した。

3. 結果

1) 行事食の喫食状況（過去と現在の比較）

18行事食について、現在（1年以内）と過去（小学生時代）に「食べた」と答えた学生の割合を図1に示した。過去も現在も8割以上の学生が喫食している行事食は、「お節料理」（97.4%、93.5%）「雑煮」（97.6%、94.5%）「年越しそば」（93.3%、87.1%）のみであった。

また、過去に喫食経験のある行事食は現在も喫食しており、過去に喫食経験のない行事食は現在も喫食していなかった。（ χ^2 test:p<0.01）。

2) 現在の行事食の入手状況

現在喫食している行事食の入手状況について質問した結果、「お節料理」「雑煮」「七草がゆ」「ちらし寿司」「蛤のうしお汁」「七夕そうめん」「かぼちゃ料理（冬至）」は、7割以上が家庭内

表1 対象とした行事食

月	行事食
1月	お節料理 / 雑煮 / 七草がゆ
2月	福豆(節分)
3月	雑あられ / ちらし寿司 / 蛤のうしお汁 / 菱餅(桃の節句)
	ぼた餅(彼岸)
5月	柏もち / ちまき(端午の節句)
7月	七夕そうめん / 土用のうなぎ
9月	月見団子 / おはぎ(彼岸)
11月	千歳あめ(七五三)
12月	かぼちゃ料理(冬至) / 年越しそば

で調理したものを食べていた。一方、「福豆（節分）」「雑煮」「菱餅」「柏もち」「千歳あめ（七五三）」は、7割以上が購入したものを食べていた（表2）。

家庭内で調理することが広く根付いている行

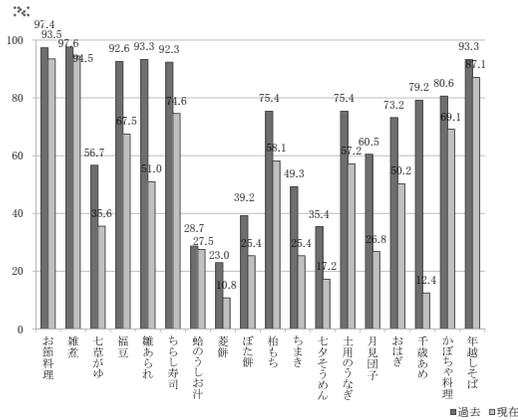


図1 行事食の喫食状況 - 過去と現在 -

事食とそうでない行事食があった。

3) 行事食のいわれの知識

行事食のいわれについて、「知っている」「なんとなく聞いたことがある」「知らない」の選択肢で回答を得た。5割以上の学生が知っているとした行事食は「お節料理」(60.0%)と「年越しそば」(52.9%)のみであった。行事食のいわれを「聞いたことがある」学生を加え5割に達したのは、「雑煮」(22.2%, 33.5%)「七草がゆ」(43.1%, 39.5%)「福豆」(44.5%, 32.1%)「土用のうなぎ」(40.2%, 32.3%)「月見団子」(23.0%, 28.7%)「千歳あめ」(23.4%, 26.8%)だけであった（図2）。

4) 行事食の喫食状況といわれの知識

過去、現在のそれぞれの喫食状況といわれの知識の有無を解析した。いわれを知っているもしくは聞いたことがある学生を（知識あり群）、

表2 現在の行事食の入手状況 人 (%)

料理名	入手状況				未回答
	家庭で調理	購入する (出前含む)	外食	未回答	
お節料理	297 (76.0)	90 (23.0)	1 (0.3)	3 (0.8)	
雑煮	389 (98.5)	5 (1.3)	0 (0.0)	1 (0.3)	
七草がゆ	139 (93.3)	8 (5.4)	1 (0.7)	1 (0.7)	
福豆	30 (10.7)	247 (87.9)	1 (0.4)	3 (1.1)	
雑煮あられ	20 (9.4)	191 (89.7)	1 (0.5)	1 (0.5)	
ちらし寿司	270 (86.5)	32 (10.3)	5 (1.6)	5 (1.6)	
蛤のうしお汁	106 (92.2)	5 (4.3)	3 (2.6)	1 (0.9)	
菱餅	10 (22.2)	35 (77.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	
ぼた餅	44 (41.5)	60 (56.6)	1 (0.9)	1 (0.9)	
柏もち	28 (11.5)	211 (86.8)	4 (1.6)	0 (0.0)	
ちまき	27 (25.5)	63 (59.4)	13 (12.3)	3 (2.8)	
七夕そうめん	55 (76.4)	13 (18.1)	4 (5.6)	0 (0.0)	
土用のうなぎ	60 (25.1)	155 (64.9)	23 (9.6)	1 (0.4)	
月見団子	30 (26.8)	78 (69.6)	4 (3.6)	0 (0.0)	
おはぎ	94 (44.8)	110 (52.4)	3 (1.4)	3 (1.4)	
千歳あめ	2 (3.8)	48 (92.3)	2 (3.8)	0 (0.0)	
かぼちゃ料理	238 (82.4)	48 (16.6)	1 (0.3)	2 (0.7)	
年越しそば	295 (81.0)	57 (15.7)	9 (2.5)	3 (0.8)	

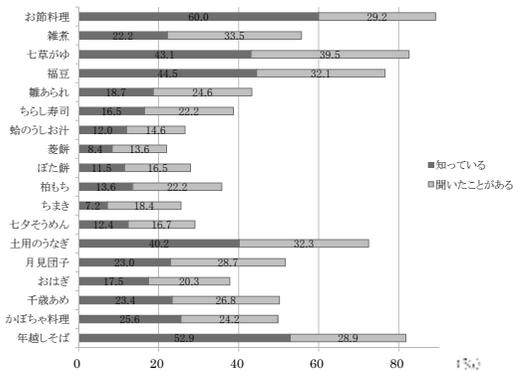


図2 行事食のいわれの知識

知らない学生を（知識なし群）とした。「お節料理」「雑煮」「雛あられ」を除き、過去に喫食していた行事食はいわれの知識があるという結果が得られた（ χ^2 test: $p < 0.01$ ）。現在の喫食状況との関係でも、「お節料理」「雑煮」「月見団子」「千歳あめ」をのぞいた行事食で、いわれの知識がある学生の方がその行事食を喫食していた（ $p < 0.01$ ）（表3）。

過去すなわち小学生の頃に喫食していた行事食については、そのいわれを知っている学生が多く、いわれを知っている行事食は大学生になった現在も喫食していた。

5) 行事食の調理技術

行事食の調理技術を図3に示した。5割以上の学生が作ったことがあると答えた行事食は、「お節料理」（76.8%）「雑煮」（66.7%）「ちらし寿司」（63.9%）「年越しそば」（55.0%）のみであった。このうち、「お節料理」「ちらし寿司」は、大学入学後の調理実習の授業で取り扱っている教材であり、その経験も結果には含まれている。学生の調理技術は経験が少なく、拙いものであった。

6) 行事食の喫食状況と調理技術

過去、現在それぞれの喫食状況について、行事食を作ったことがある、あるいは作ったこと

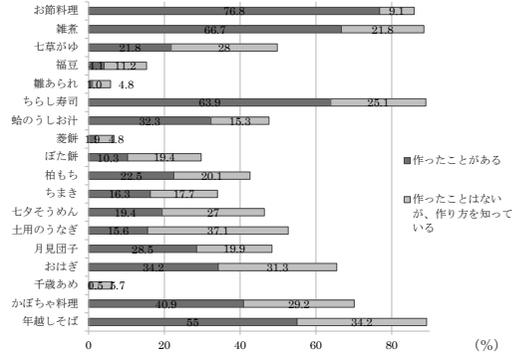


図3 行事食の調理技術

がないが作り方を知っている群（調理技術あり群）と作ったことがなく作り方も知らない群（調理技術なし群）とに分けて比較した（表4）。大学入学後の授業の影響が考えられる「お節料理」「ちらし寿司」と家庭内で調理されることが少ない「福豆」「雛あられ」「千歳あめ」を除き、小学生の頃喫食していた行事食は調理技術があり、調理技術のある行事食は現在も喫食していた。

4. 考察

1) 学生の行事食の喫食状況（過去と現在の比較）

学生の行事食喫食状況は、小学生時代に比べ最近1年以内の喫食率が低いものがほとんどであった。毎年食している行事食は「雑煮」「クリスマスケーキ」「年越しそば」で70%以上であったが、他の行事食は喫食経験があっても現在は食べない傾向にあるという先行研究⁵⁾と同様な結果であった。そこには、子どもが小さいころは家族で行事を楽しむが、子どもが成長するにつれ徐々に家庭内で行事を楽しむことが減ってきている現状がうかがえる。また、一人暮らし（寮を含む）をしている学生が86人（20.6%）いることも喫食率低下要因である（data not shown）。一人暮らしの学生の食生活

表3 いわれの知識の有無と喫食状況（過去と現在）

料理名	いわれの知識	過去の喫食				現在の喫食					
		喫食あり		喫食なし		喫食あり		喫食なし			
		人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)		
お節料理	あり	364	(97.6)	9	(2.4)	350	(93.8)	23	(6.2)		
	なし	41	(95.3)	2	(4.7)	39	(90.7)	4	(9.3)		
雑煮	あり	228	(97.9)	5	(2.1)	224	(96.1)	9	(3.9)		
	なし	179	(97.3)	5	(2.7)	170	(92.4)	14	(7.6)		
七草がゆ	あり	210	(60.9)	135	(39.1)	**	139	(40.4)	205	(59.6)	**
	なし	25	(35.2)	46	(64.8)		9	(12.7)	62	(87.3)	
福豆	あり	305	(95.3)	15	(4.7)	**	231	(72.2)	89	(27.8)	**
	なし	82	(83.7)	16	(16.3)		51	(52.0)	47	(48.0)	
雑あられ	あり	171	(95.0)	9	(5.0)		107	(59.4)	73	(40.6)	**
	なし	219	(92.8)	17	(7.2)		106	(44.7)	131	(55.3)	
ちらし寿司	あり	158	(97.5)	4	(2.5)	**	135	(83.9)	26	(16.1)	**
	なし	228	(89.1)	28	(10.9)		177	(69.1)	79	(39.0)	
蛤のうしお汁	あり	47	(42.3)	64	(57.7)	**	53	(47.4)	58	(52.3)	**
	なし	73	(23.9)	233	(76.1)		62	(20.2)	245	(79.8)	
菱餅	あり	36	(39.1)	56	(60.9)	**	26	(28.3)	66	(71.3)	**
	なし	59	(18.2)	265	(81.8)		19	(5.8)	306	(94.2)	
ぼた餅	あり	66	(56.4)	51	(43.6)	**	52	(44.4)	65	(55.6)	**
	なし	98	(32.7)	202	(67.3)		54	(17.9)	247	(82.1)	
柏もち	あり	131	(87.3)	19	(12.7)	**	110	(73.3)	40	(26.7)	**
	なし	184	(68.7)	84	(31.3)		133	(49.6)	135	(50.4)	
ちまき	あり	68	(63.6)	39	(36.4)	**	42	(39.3)	65	(60.7)	**
	なし	138	(44.4)	173	(55.6)		64	(20.6)	247	(79.4)	
七夕そうめん	あり	69	(56.6)	53	(43.4)	**	37	(30.3)	85	(69.7)	**
	なし	78	(26.4)	217	(73.6)		34	(11.6)	260	(88.4)	
土用のうなぎ	あり	243	(80.2)	60	(19.8)	**	191	(63.0)	112	(37.0)	**
	なし	72	(62.6)	43	(37.4)		48	(41.7)	67	(58.3)	
月見団子	あり	157	(72.7)	59	(27.3)	**	66	(30.6)	150	(69.4)	
	なし	93	(46.7)	106	(53.3)		45	(22.6)	154	(77.4)	
おはぎ	あり	139	(88.0)	19	(12.0)	**	98	(62.0)	60	(38.0)	**
	なし	167	(64.2)	93	(35.8)		112	(43.1)	148	(56.9)	
千歳あめ	あり	188	(89.5)	22	(10.5)	**	31	(14.8)	178	(85.2)	
	なし	143	(68.8)	65	(31.3)		21	(10.1)	187	(89.9)	
かぼちゃ料理	あり	196	(94.2)	12	(5.8)	**	167	(80.3)	41	(19.7)	**
	なし	139	(66.8)	69	(33.2)		121	(58.2)	87	(41.8)	
年越しそば	あり	326	(95.3)	16	(4.7)	**	308	(90.1)	34	(9.9)	**
	なし	63	(84.0)	12	(16.0)		55	(73.3)	20	(26.7)	

** : p<0.01

表4 調理技術の有無と喫食状況（過去と現在）

料理名	調理技術	過去の喫食				現在の喫食					
		喫食あり		喫食なし		喫食あり		喫食なし			
		人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)		
お節料理	あり	351	(97.8)	8	(2.2)	342	(95.3)	17	(4.7)	**	
	なし	56	(94.9)	3	(5.1)	49	(83.1)	10	(16.9)		
雑煮	あり	365	(98.6)	5	(1.4)	**	355	(95.9)	15	(4.1)	**
	なし	42	(89.4)	5	(10.6)		39	(83.0)	8	(17.0)	
七草がゆ	あり	173	(83.2)	35	(16.8)	**	120	(57.7)	88	(42.3)	**
	なし	64	(30.8)	144	(69.2)		29	(14.0)	178	(86.0)	
福豆	あり	63	(98.4)	1	(1.6)		47	(73.4)	17	(26.6)	
	なし	318	(91.4)	30	(8.6)		231	(66.4)	117	(33.6)	
雑あられ	あり	22	(91.7)	2	(8.3)		16	(66.7)	8	(33.3)	
	なし	363	(93.7)	24	(6.2)		194	(50.0)	194	(50.0)	
ちらし寿司	あり	347	(93.3)	25	(6.7)		287	(77.4)	84	(22.6)	**
	なし	37	(84.1)	7	(15.9)		23	(52.3)	21	(47.7)	
蛤のうしお汁	あり	94	(47.5)	104	(52.5)	**	53	(47.7)	58	(52.3)	**
	なし	26	(11.9)	192	(88.1)		62	(20.2)	245	(79.8)	
菱餅	あり	20	(71.4)	8	(28.6)	**	13	(46.4)	15	(53.6)	**
	なし	76	(19.6)	312	(80.4)		32	(8.2)	357	(91.8)	
ぼた餅	あり	86	(69.4)	38	(30.6)	**	68	(54.8)	56	(45.2)	**
	なし	78	(26.7)	214	(73.3)		38	(13.0)	255	(87.0)	
柏もち	あり	159	(89.3)	19	(10.7)	**	129	(72.5)	49	(27.5)	**
	なし	156	(65.3)	83	(34.7)		114	(47.7)	125	(52.3)	
ちまき	あり	97	(68.3)	45	(31.7)	**	58	(40.8)	84	(59.2)	**
	なし	109	(39.8)	165	(60.2)		48	(17.5)	226	(82.5)	
七夕そうめん	あり	107	(55.2)	87	(44.8)	**	65	(33.7)	128	(66.3)	**
	なし	40	(18.0)	182	(82.0)		7	(3.2)	215	(96.8)	
土用のうなぎ	あり	198	(90.0)	22	(10.0)	**	150	(68.2)	70	(31.8)	**
	なし	113	(58.5)	80	(41.5)		86	(44.6)	107	(55.4)	
月見団子	あり	158	(78.2)	44	(21.8)	**	80	(39.6)	122	(60.4)	**
	なし	95	(44.2)	120	(55.8)		32	(14.9)	183	(85.1)	
おはぎ	あり	231	(84.3)	43	(15.7)	**	167	(60.9)	107	(39.1)	**
	なし	75	(52.4)	68	(47.6)		43	(30.1)	100	(69.9)	
千歳あめ	あり	21	(80.8)	5	(19.2)		4	(15.4)	22	(84.6)	
	なし	309	(79.2)	81	(20.8)		48	(12.3)	341	(87.7)	
かぼちゃ料理	あり	263	(89.8)	30	(10.2)	**	236	(80.5)	57	(19.5)	**
	なし	72	(58.5)	51	(41.5)		52	(42.3)	71	(57.8)	
年越しそば	あり	356	(95.4)	17	(4.6)	**	332	(89.0)	41	(11.0)	**
	なし	34	(77.3)	10	(22.7)		364	(72.7)	12	(27.3)	

** : p<0.01

状況は食べたい時食べられる時に手近にあるものを食べているとの報告⁷⁾がある。自分で食事を用意していると面倒であることや食事あまり気を使わないこと、金銭面なども、行事食を喫食しない理由として考えられる。

2) 学生の行事食の知識や調理技術

学生の行事食の知識に関しては、必ずしもいわれの知識を持っているとは言えなかった。しかし、過去に喫食経験のある行事食に関してはいわれの知識を持つ学生が多く、いわれの知識のある行事食は現在も喫食していた。そこには小学生の頃に行事食を食べた時に、家庭内であれ給食においてであれ何らかの意味合いを伝えられていることが多いと考えられる。また、行事食を食べる意味を知っているからこそ、現在も喫食しているのであろう。

同様な結果が調理技術においても示された。しかし調理技術に関しては以下の2つのことも結果に影響を及ぼしていると考えられた。現在の喫食の入手状況の結果より「福豆」「雛あられ」「千歳あめ」は、ほとんど購入したものを食べていて、そもそも家庭内で作られる状況にないこと。また、「お節料理」「ちらし寿司」は大学入学後に授業で取り扱われている教材であることである。

子どもが食への関心が高まる年齢になると、その年齢にふさわしい食事づくりの手伝いを積極的にさせることにより、更に関心を高めるという報告⁸⁾や小学生の時期に定着した食習慣がその後の食生活に強く影響を与えているという報告⁹⁾もある。同様に今回の研究結果から、小学生の頃の喫食経験により行事食の知識や調理技術が身に付く可能性が示唆された。栄養士は小学生時代の食育の担い手として大きな力を持っている。その栄養士養成課程で勉強している者に対する行事食に関する教育方法や教育内容が大きな課題であると同時に、行事食に対し

て正しい食育を展開できる栄養士が活動することは行事食の伝承に大きな意味を持つことであると考える。

3) 研究の限界

本研究では、行事食の知識や調理技術に関する調査を質問紙を用いた自記式法で行った。よって、実際の知識や調理技術をペーパー試験や実技試験などで調査していない。そのことにより、例えばレトルト状の行事食を温めるだけでも調理したことがあると回答しているなどの可能性を否定できない。しかし、今回は学生が自分で調理技術を振り返るということも勉強の1つであると考え、このような調査法を選んだ。今後は、学生の自己申告と実際の知識や技術の到達度を検討することも必要であると考えられる。

5. 結論

小学生の頃の食経験が行事食に対する知識や調理技術の有無に影響を及ぼしていることが確認された。学生の行事食に対する知識や調理技術は十分とは言えず、栄養士養成教育の中に行事食について学ぶ時間を増加させ、教育現場で伝えていくことが必要である。それが、卒業後に確かな食育を実践する力となり、結果として行事食の伝承に有効な力が働くものと考えられる。

謝辞

本研究にご協力いただきました回答者の学生の皆さんに深謝申し上げます。

参考文献

- 1) 厚生労働省：保育所保育指針（2008）
- 2) 文部科学省：学校給食法
- 3) 宇和川小百合：家族構成にみる行事食と儀礼食の実態調査，東京家政大学研究紀要，第53集，39～51（2013）
- 4) 小川宣子：地産地消を生かした学校教育の

- あり方, 日本調理科学会誌, 42, 260 ~ 262 (2009)
- 5) 鷺見裕子: 行事食に対する意識と実態, 高田短期大学紀要, 第30号, 141 ~ 150 (2012)
 - 6) 内閣府: 食育に関する意識調査 (平成19年3月)
 - 7) 彦坂令子, 北島 (大坂) 裕子, 八倉巻和子: 女子大生の栄養摂取状況と食生活に対する自己評価 (第2報), 健康・体力・栄養, 10, 82 ~ 88 (2004)
 - 8) 山口静枝, 春木敏, 原田昭子: 母親の食行動パターンを幼児の食教育との関連, 栄養学雑誌, 54, 87 ~ 96 (1996)
 - 9) 長島和子: 学校における栄養教育を考える, 家庭科教育, 73, 6 ~ 11 (1999)