

Survey of Local Cooking among Junior high School Students, High School Students and Their Families. : Comparison 'Fukui City' with 'Ono City' in Fukui Prefecture

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2012-02-21 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 村上, 亜由美, 富田, 佳奈子, 木下, 明美, MURAKAMI, Ayumi, TOMITA, Kanako, KINOSHITA, Akemi メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10098/4986

中高生およ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して－

Survey of Local Cooking among Junior high School Students, High School Students and Their Families.

－Comparison 'Fukui City' with 'Ono City' in Fukui Prefecture－

村上 亜由美 (*¹) 富田 佳奈子 (*²) 木下 明美 (*³)

Ayumi MURAKAMI, Kanako TOMITA, Akemi KINOSHITA

(2011年 9 月27日 受付)

キーワード：郷土料理、伝承、福井市、大野市、地域科学

keyword：Local Cooking, Handing Down, Fukui City, Ono City, Regional Studies

緒 言

福井県は、「食育の祖」と呼ばれる石塚左玄の出生地であり、食育に関する意識が高い¹⁾。食文化的には、嶺北地域の「福井平野」と「越前海岸」、奥越地域の「奥越山間」、嶺南地域の「若狭中山間と若狭湾」の大きく4つに分けられる²⁾。特に、嶺北と奥越地域では、永平寺の精進料理の影響を強く受けている。

内閣府が平成18年3月に策定した食育推進基本計画³⁾に先駆けて、平成17年3月に作成された福井県「健康長寿ふくい食育活動マニュアル」¹⁾において、「地域の主要作物であった米を中心としたバランスのよい食事がこの20年間維持されてきた」ことなど、「『福井県の食生活』は長寿のみなもと」、「家族と地域で育む心穏やかな長寿の気風」が長寿の要因であると分析されている。また、同マニュアルでは、食育のねらいとして「福井の食文化の理解を深める」という項目を設けるなど、福井県は食育先進県であり、食文化を大切にしている風土をもっている。

県内の自治体でも食育推進計画が作られており、福井市では、平成20年3月策定福井市食育推

*¹ 福井大学教育地域科学部生活科学教育

*² 福井県立鯖江高等学校非常勤講師

*³ 大阪府立大学総合リハビリテーション学部栄養療法学科

進計画⁴⁾により、郷土料理や食文化について「地域の伝統ある優れた食文化の継承」を目標の1つに明記している。

また、大野市では、平成19年3月越前おおの食育推進計画⁵⁾により、基本目標の1つとして伝承料理や食文化について「伝承料理などの食文化の普及とその伝承」と明記された。

本研究では、福井市と大野市の中高生とその家庭での調理担当者を対象に、郷土料理の調理能力および伝承意識について、地域性とその特徴について考察し、伝承意識を高める方策を明らかにすることを目的とする。

研究方法

1. 調査地域の特徴

調査対象とした福井県福井市は、福井県嶺北地域にある人口266,831人 世帯数97,339世帯(H22年10月1日現在速報値)⁶⁾の県庁所在地である。海に面した地域と山間部、平野部がある。福井県大野市は、福井県奥越地域の中心地であり人口35,300人、世帯数10,775世帯(同速報値)⁶⁾であり、山間地域である。

2. 調査時期

調査時期は、平成19年10月から11月であった。これは福井市食育推進計画の開始前年、大野市食育推進計画の開始年にあたる。

3. 調査方法および調査対象

アンケート用紙は、生徒用と生徒の家庭での調理担当者用を1セットとし、1つの封筒に入れて配布、回収した。封筒の回収率は90%であった。アンケートは、無記名の自己記入式とした。

調査対象は、福井市の市街地近郊の福井市立M中学校(回収数280件)、福井県立U高等学校(回収数226件)、大野市の市街地近郊の大野市立K中学校(回収数254件)、大野県立O高等学校(回収数224件)、4校合計の生徒984名、ならびに生徒の家庭における調理担当者984名、計1,968名であった。

4. 調査内容

本調査のアンケート用紙には、「郷土料理の例：かぼちゃのあずきかけ、たくあんのうま煮、すこ、里芋の煮っころがし、打ち豆汁、昆布巻き、のっぺい汁、麩の辛し和え、鮭ずしなど」と示した。

生徒に対しては、郷土料理を誰に習ったか、一人で作ることができるか、および郷土料理の伝承意識について質問した。生徒の家庭の調理担当者に対しては、基本属性として調理担当者の年代、家族構成、家族の食事形態を、さらに、郷土料理を誰に習ったか、郷土料理を一人で作るこ

とができるか、調理頻度、伝承意識について質問した。

5. 分析方法

データ解析には、統計ソフト SPSS for windows 11.0J を使用した。各質問項目に対する回答を集計し、地域との関連性、それぞれの質問項目間の関連性には χ^2 検定を用いた。

表1 基本属性

a. 主な調理担当者 (人)			b. 調理担当者の年代 (人)		
	福井市	大野市		福井市	大野市
妻	282 75.4%	242 74.2%	30代	54 12.4%	61 15.0%
夫	8 2.1%	4 1.3%	40代	348 79.6%	297 73.0%
母	79 21.1%	65 19.9%	50代	29 6.6%	35 8.6%
父	1 0.3%	3 0.9%	その他	6 1.4%	14 3.4%
祖母	3 0.8%	9 2.8%	合計	437 100.0%	407 100.0%
義母	1 0.3%	0 0.0%	p=0.067		
その他	0 0.0%	3 0.9%			
合計	374 100.0%	326 100.0%			
p=0.162					
c. 家族の食事形態 (人)					
	福井市	大野市			
1世帯	277 64.3%	220 55.8%			
2世帯(食事は一緒にとる)	98 22.7%	116 29.4%			
2世帯(食事は別々にとる)	25 5.8%	16 4.1%			
3世帯以上(食事は一緒にとる)	24 5.6%	33 8.4%			
3世帯以上(食事は別々にとる)	7 1.6%	9 2.3%			
合計	431 100.0%	394 100.0%			
			p=0.039		

結果および考察

1. 基本属性

主な調理担当者は、「妻」（すなわち生徒の母にあたる）の割合が福井市75.4%、大野市74.2%と両市とも高いが、大野市では、「祖母」の割合が2.8%と福井市の0.8%より高かった（表1－a）。調理担当者の年代は、「40代」では福井市が多く、「30代」、「50代」および「その他」では大野市の方が割合かった（表1－b）。家族の食事形態は、地域による関連性が有意であり、大野市では2世帯以上が多く、食事と一緒にとっている家庭の方が多かった（表1－c）。図表には示していないが、家族構成については、義母がいる家庭の割合は、福井市で24.9%、大野市で32.1%と大野市の方が高かった。

2. 郷土料理を誰にならったか

調理担当者は、郷土料理を「母」に習っている割合が高く福井市では52.5%、大野市では47.6%であった（表2－a）。次いで多いのは、大野市では「義母」14.0%、福井市では「祖母」10.0%となっていた。これは、大野市で義母の同居が多かったためと考えられる。「特に習っていない」のは、福井市では27.5%、大野市では26.7%であった。ただし、「特に習っていない」と回答した者の中にも、郷土料理を「作ることができる」と回答した者も含まれており、食べた経験から調理している者や、見よう見まねで調理している者も存在していると考えられる。

表2 郷土料理を誰に習いましたか

a. 調理担当者 (人)			b. 生徒 (人)		
	福井市	大野市		福井市	大野市
母	223 52.5%	180 47.6%	母	78 18.1%	65 16.3%
父	2 0.5%	3 0.8%	父	1 0.2%	0 0.0%
祖母	42 10.0%	26 6.9%	祖父	0 0.0%	1 0.3%
祖父	1 0.2%	1 0.3%	祖母	29 6.7%	45 11.3%
義母	29 6.8%	53 14.0%	学校の先生	21 5.0%	30 7.6%
義父	1 0.2%	1 0.3%	料理教室	1 0.2%	5 1.3%
学校の先生	0 0.0%	2 0.5%	特に習って いない	298 69.1%	249 62.7%
料理教室	3 0.7%	5 1.3%	その他	3 0.7%	2 0.5%
特に習って いない	117 27.5%	101 26.7%	全体	431 100.0%	397 100.0%
その他	7 1.6%	6 1.6%			
合計	425 100.0%	378 100.0%			

p=0.049

p=0.055

生徒は、郷土料理を「特に習っていない」割合は、福井市では69.1. %、大野市では62.7%と福井市の方が高かった（表2－b）。習っているのは「母」、ついで「祖母」、「学校の先生」であった。大野市では、「祖母」、「学校の先生」から習っている割合が、福井市より高かった。大野市では、「義母」（つまり、生徒の祖母にあたる）がいる家庭の割合が高かったことが影響し、また、学校で郷土料理を取り上げていることが推察される。

3. 郷土料理の調理能力および調理頻度

図表には示していないが、調理担当者が、郷土料理を一人でつくるのが「できる」と「だいたいできる」と回答した割合の合計は、福井市では62.1%、大野市では71.7%「教えてくれた人と一緒ならできる」「できない」と回答した割合の合計は、福井市では37.9%、大野市では28.3%と、大野市の方が調理能力が高く、地域による関連性は有意であった（ $p < 0.05$ ）。

表3 家族の食事形態と郷土料理の伝承意識との関連性（調理担当者）

a. 福井市 (人)					
家族の食事形態	郷土料理をこれから教えようと思いますか				合計
	そう思う	やや思う	あまり思わない	全く思わない	
1世帯	67	115	81	7	270
	24.8%	42.6%	30.0%	2.6%	100.0%
2世帯(食事は一緒にとる)	29	43	19	4	95
	30.5%	45.3%	20.0%	4.2%	100.0%
2世帯(食事は別々にとる)	9	11	5	0	25
	36.0%	44.0%	20.0%	0.0%	100.0%
3世帯以上(食事は一緒にとる)	2	14	7	1	24
	8.3%	58.3%	29.2%	4.2%	100.0%
3世帯以上(食事は別々にとる)	0	2	5	0	7
	0.0%	28.6%	71.4%	0.0%	100.0%
合計	107	185	117	12	421
	25.4%	43.9%	27.8%	2.9%	100.0%
p=0.117					
b. 大野市 (人)					
家族の食事形態	郷土料理をこれから教えようと思いますか				合計
	そう思う	やや思う	あまり思わない	全く思わない	
1世帯	54	96	55	6	211
	25.6%	45.5%	26.1%	2.8%	100.0%
2世帯(食事は一緒にとる)	40	50	19	6	115
	34.8%	43.5%	16.5%	5.2%	100.0%
2世帯(食事は別々にとる)	2	7	7	0	16
	12.5%	43.8%	43.8%	0.0%	100.1%
3世帯以上(食事は一緒にとる)	16	10	7	0	33
	48.5%	30.3%	21.2%	0.0%	100.0%
3世帯以上(食事は別々にとる)	1	5	3	0	9
	11.1%	55.6%	33.3%	0.0%	100.0%
合計	113	168	91	12	384
	29.4%	43.8%	23.7%	3.1%	100.0%
p=0.062					

生徒が、郷土料理を一人で作ることが「できる」と「だいたいできる」と回答した割合の合計は、福井市では8.5%、大野市では9.9%「教えてくれた人と一緒ならできると」「できない」と回答した割合の合計は、福井市では91.5%、大野市では90.1%と、数値はわずかであるが大野市の方が調理能力が高く、地域による関連性は有意であった（ $p < 0.05$ ）。

また郷土料理の調理頻度は、福井市では高い順に「年に数回」39.4%、「月に数回」22.2%、「作らない」18.1%、「週に数回」8.8%、「行事のときだけ」9.0%、「毎日のよう」2.5%であった。大野市では高い順に、「年に数回」33.2%、「月に数回」31.5%、「週に数回」16.2%、「作らない」11.7%、「行事のときだけ」4.1%、「毎日のよう」3.3%であった。大野市では、行事のときだけでなく、日常食として郷土料理を調理している割合が高く、地域による関連性は有意であった（ $p < 0.01$ ）。

調理頻度と、「義母」がいることとは、福井市では関連性がみられなかったが、大野市では有意な関連性がみられた（ $p < 0.05$ ）。

西澤ら⁷⁾の報告では、大分県の小学5年生の郷土料理の認知度において、市販品で存在するものや、給食でだされる郷土料理については、核家族と拡大家族との有意差みられなかったが、それ以外の郷土料理については、拡大家族の方が有意に認知度が高く、それは「祖母」によって作られていると推測している。

本研究とは、調査対象者年齢が異なっているが、生徒が郷土料理を認知し、食経験をもつことと、家族構成、特に生徒にとっての祖母の存在とは関連があるといえる。

4. 家族の食事形態と郷土料理の伝承意識との関連性

家族の食事形態と郷土料理の伝承意識との関連性には、両市とも傾向はみられたが有意ではなかった（表3）。従って、1世帯であるから伝承意識が低い、あるいは、2世帯以上で食事と一緒にとっているからといって、必ずしも郷土料理の伝承意識が高いとはいえなかった。これは、家庭内での世代間の伝承が、あまりうまくいっていないことを示唆している。

また、家庭構成に義母がいることと郷土料理の伝承意識には、有意な関連性はみられなかった。

5. 調理担当者の年代と郷土料理の伝承意識との関連性

図表には示していないが、調理担当者の年代と郷土料理の伝承意識には、両市とも有意な関連性はみられなかった。

6. 郷土料理の調理能力と伝承意識との関連性

調理担当者および生徒において、郷土料理の調理能力と伝承意識とは、有意な関連性がみられた（表4）。

調理担当者は、郷土料理を一人で作ることが「できる」と回答した者は、郷土料理をこれか

表 4 郷土料理の調理能力と伝承意識との関連性（調理担当者）

郷土料理を一人で作ることができますか	郷土料理をこれから教えようと思いますか				合計
	そう思う	やや思う	あまり思わない	全く思わない	
できる	44 57.1%	23 29.9%	8 10.4%	2 2.6%	77 100.0%
だいたいできる	49 25.9%	98 51.9%	38 20.1%	4 2.1%	189 100.0%
教えてくれた人と一緒にできる	9 10.6%	44 51.8%	29 34.1%	3 3.5%	85 100.0%
できない	6 8.1%	20 27.0%	45 60.8%	3 4.1%	74 100.0%
合計	108 25.4%	185 43.6%	120 28.2%	12 2.8%	425 100.0%
p<0.001					
郷土料理を一人で作ることができますか	郷土料理をこれから教えようと思いますか				合計
	そう思う	やや思う	あまり思わない	全く思わない	
できる	45 59.2%	24 31.6%	5 6.6%	2 2.6%	76 100.0%
だいたいできる	58 28.1%	102 49.5%	44 21.4%	2 1.0%	206 100.0%
教えてくれた人と一緒にできる	11 18.7%	31 52.5%	16 27.1%	1 1.7%	59 100.0%
できない	1 1.9%	13 25.0%	30 57.7%	8 15.4%	52 100.0%
合計	115 29.3%	170 43.2%	95 24.2%	13 3.3%	393 100.0%
p<0.001					

ら教えようと「そう思う」割合が、福井市では57.1%、大野市では59.2%と高かった（表4）。「だいたいできる」「教えてくれた人と一緒にできる」と回答した者は、郷土料理を教えようと「やや思う」の割合が、福井市では51.9%と51.8%、大野市では49.5%と52.5%と高かった。「できない」と回答した者は、郷土料理を教えようと「あまり思わない」の割合が、福井市では60.8%、大野市では57.7%と高かった。

生徒は、郷土料理を一人でつくることが「できる」と回答した者は、郷土料理を将来教えようと「そう思う」割合が、福井市では57.1%、大野市では55.6%と高かった（表5）。「だいたいできる」「教えてくれた人と一緒にできる」と回答した者は、郷土料理を将来教えようと「やや思う」の割合が、福井市では40.0%と51.8%、大野市では48.4%と44.2%と高かった。「できない」と回答した者は、郷土料理を将来教えようと「あまり思わない」の割合が、福井市では39.9%、大野市では39.6%と高かった。

郷土料理を教えるためには、「一人で作ることができる」ことが必要であるが、「郷土料理を一人でつくることができる」ことが、伝承意識を高くしているともいえる。あるいは、伝承意識が

表5 郷土料理の調理能力と伝承意識との関連性（生徒）

a. 福井市 (人)					
郷土料理を一人で作ることができますか	郷土料理を将来教えようと思いますか				合計
	そう思う	やや思う	あまり思わない	全く思わない	
できる	4 57.1%	2 28.6%	0 0.0%	1 14.3%	7 100.0%
だいたいできる	11 36.7%	12 40.0%	6 20.0%	1 3.3%	30 100.0%
教えてくれた人と一緒にできる	24 28.2%	44 51.8%	15 17.6%	2 2.4%	85 100.0%
できない	19 6.1%	79 25.2%	125 39.9%	90 28.8%	313 100.0%
合計	58 13.3%	137 31.5%	146 33.6%	94 21.6%	435 100.0%
p<0.001					
b. 大野市					
郷土料理を一人で作ることができますか	郷土料理を将来教えようと思いますか				合計
	そう思う	やや思う	あまり思わない	全く思わない	
できる	5 55.6%	4 44.4%	0 0.0%	0 0.0%	9 100.0%
だいたいできる	5 16.1%	15 48.4%	10 32.3%	1 3.2%	31 100.0%
教えてくれた人と一緒にできる	36 32.4%	49 44.2%	25 22.5%	1 0.9%	111 100.0%
できない	22 8.6%	72 28.2%	101 39.6%	60 23.6%	255 100.0%
合計	68 16.7%	140 34.5%	136 33.5%	62 15.3%	406 100.0%
p<0.001					

高いため、「一人でつくることができる」ようになったのであろう。伝承意識を高めるためには、郷土料理の調理能力が重要な要因であることが明らかになった。

7. 郷土料理を教えるあるいは教えない理由

調理担当者が、子どもに郷土料理を教える理由としては、「伝統として伝えたい」、「自分の味を受け継いで欲しい」「作るときに手伝ってもらえる」の割合が高く、教えない理由としては、「子どもが興味を持たない」、「自分自身作ることができない」、「教える時間がない」の割合が高かった（図1）。

調理担当者の自由記述の中には、教える理由として、「おいしいから」、「健康にいいから」、「自然のものを使い、無添加だから」、「季節感を大事にしてほしい」、「旬の野菜をおいしく、いろんな味付けで食べることを覚えてほしい」、「冠婚葬祭で自ら作ったり近所・親戚の人と作ることで親睦の輪が広がり楽しい」などがあつた。教えない理由として、「好きなものじゃない」、「夫も子どもも郷土料理が嫌いだから」、「食べたことがない」、「子どもが男だから」、「子どもが娘だ

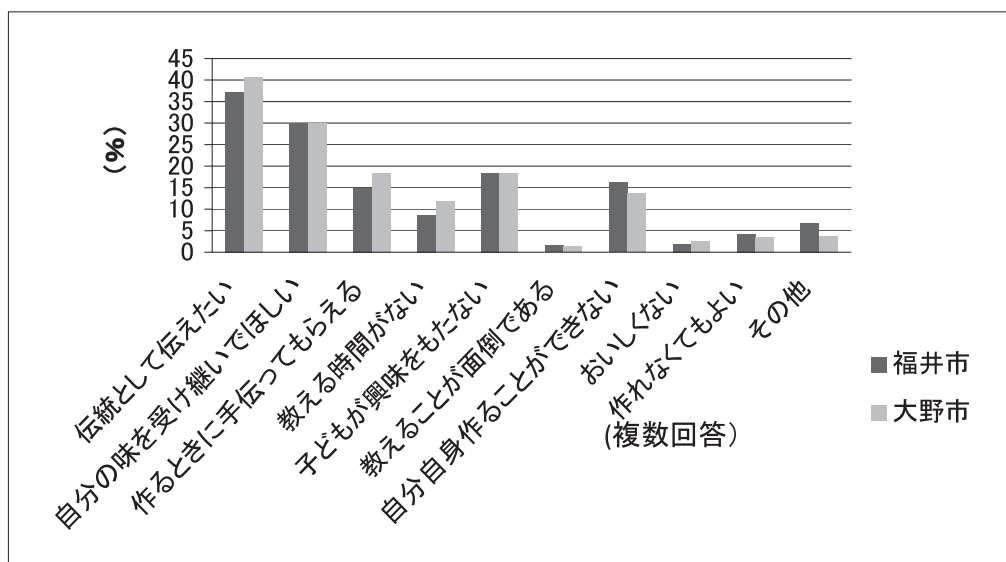


図1 子どもに郷土料理を教える・教えない理由（調理担当者）

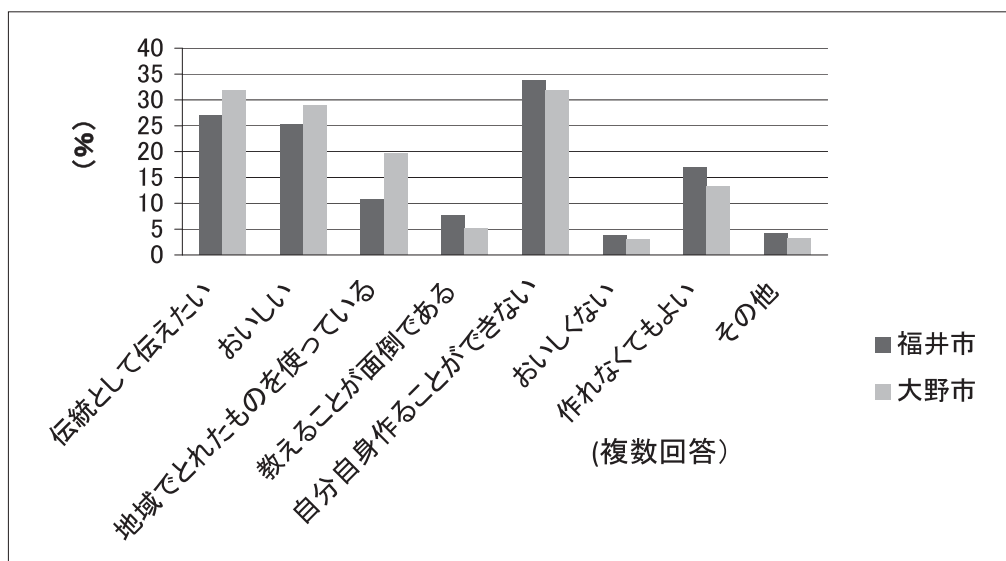


図2 将来、子どもに郷土料理を教える・教えない理由（生徒）

から嫁ぎ先の味を覚えるべき」、「郷土料理より塩分・糖分控えめな料理を覚えてほしい」などであった。その他、「いずれは自分で作ると思うから」、「成人になってから教えたい」、「子どもが興味を持ったときに教えたい」、「子どもが作りたと思ったら聞いてくると思うから」、「本人が必要になったら教える」など、教える機会を待っているという意見もあった。

生徒が、将来子供に郷土料理を教える理由として、「伝統として伝えたい」、「おいしい」の割合が高く、大野市では「地域でとれたものを使っている」の割合も高かった。教えない理由としては、「自分自身作ることができない」、「作れなくてもよい」の割合が高かった。

8. 今後の郷土料理の伝承について

生徒が郷土料理を「特に習っていない」割合は、福井市では69.1%、大野市では62.7%と高く（表2-b）、習う機会が少ないことが推察された。

また、生徒においては、郷土料理を将来教えようと「全く思わない」割合は、福井市では21.6%、大野市では15.3%であり（表5）、調理担当者における、郷土料理をこれから教えようと「全く思わない」割合、福井2.8%、大野市での3.3%（表4）よりかなり高い。さらに、生徒が将来、子どもに郷土料理を教えない理由として約15%が「作れなくてもよい」と回答し（図2）、調理担当者の約5%以下の回答（図1）と比べても、中高生の伝承意識はかなり低く、今後の郷土料理の伝承の観点からは問題である。

鈴木ら⁸⁾の報告によると、奈良県における郷土料理の伝承意識は、地域住民の11%で「伝えるつもりはない」、高校生で9.3%で「伝承したくない」であった。本研究での対象者と比較すると、調理担当者の伝承意識は福井市、大野市の両市とも高いが、中高生の伝承意識は両市ともかなり低いことがわかった

石川ら⁹⁾の報告では、調査対象者が富山県の大学生であるので一概に比較できないが、「郷土料理は伝えて行くべき」と回答した男子約90%、女子約97%と高く、その理由としては「食文化を守ることは大切」と考えており、やはり、本調査における中高生の伝承意識はかなり低いといえる。同様に、立松¹⁰⁾の報告では、調査対象者が大分県の小学5年生であるが、「郷土料理は伝えて行くべきだと全く思わない」が5%であり、これと比較しても本調査の中高生の伝承意識は低い。

本調査において、調理担当者が子どもに教えない理由に、子どもの興味のなさや、興味を持ったら教えるという姿勢がみられたが、現状では、郷土料理に興味を持っていない子どもはそのまま興味を持たない可能性もあり、待つだけではなくむしろ子どもに対する積極的な働きかけが必要である。郷土料理の認知度を上げるためには、学校給食に伝統料理を取り入れることが有効であったとの報告がある^{7)、10)}。

さらに今後、郷土料理を伝承していくためには、生徒が「一人で作ることができる」ことが重要であると考えられる。

西澤¹¹⁾の報告では、大分県の大学生の郷土料理に対する意識は、伝えていくべきだと「非常に思う」53%「思う」42%、郷土料理を作れるようになりたいと「非常に思う」31%、「思う」53%と伝承意識、調理意欲とも非常に高かった。また、「郷土料理は伝えていくべきと考え、自分でも調理してみたいが作り方がわからない」と指摘している。これは、調査対象者が食物栄養

を専攻している学生であったため、伝承意識、調理意欲とも非常に高かったと考えられるが、これらをサポートするための郷土料理に関するの情報提供が不足していることを明らかにしている。

鈴木ら⁸⁾は、高校生の習得手段として、「料理の本」、「テレビ」、「料理学校・講習会」、「インターネット」など自主学習が家庭と同程度の手段であることを指摘している。

以上より、家庭を中心に郷土料理を伝承していくこととに期待しすぎず、学校の給食あるいは教材として取り上げることや、地域での講習会の開催、インターネットによるレシピ紹介などの情報提供により、郷土料理を調理する機会を増やし、調理できるようになることが、伝統料理の伝承には効果的であることが示唆された。

要 約

郷土料理の調理能力および伝承意識について、地域性とその特徴について考察し、伝承意識を高める方策を明らかにすることを目的に、福井県福井市街地近郊および大野市街地近郊の2地域の各中学校1校、高等学校1校、計4校において、生徒およびその家庭の調理担当者に対して、郷土料理についてのアンケート調査を実施した。

その結果、主な調理担当者は、「妻」（すなわち生徒の母にあたる）が両市とも多いが、大野市では、「祖母」の割合は福井市より高かった。

家族構成での調理担当者の義母の有無において、また、生徒および調理担当者の郷土料理の調理能力において、地域による関連性がみられた。大野市では、生徒および調理担当者の郷土料理の料理能力が高く、郷土料理は高い頻度で食べられていた。

両市に共通して、郷土料理の伝承意識には、家族の食事形態は関連せず、家庭内での世代間の伝承は、あまりうまくいっていないことが示唆された。

また、郷土料理の伝承意識は、調理能力との関連性が高いことがわかった。しかし、調理担当者の調理能力は、調理担当者の年代や家族構成とは関連性がみられなかった。

伝承料理を作れなくてもよいと考えている調理担当者は少ないが、生徒では多かった。今後、郷土料理を伝承していくためには、生徒が「一人で行うことができる」ことが重要であり、家庭や学校、あるいは地域において郷土料理をつくる機会を増やすこと、そして、インターネットによりレシピ紹介など郷土料理に関する情報提供が効果的であることが示唆された。

本研究にご協力くださいました生徒とそこそご家族の方々、および先生方に深謝申し上げます。

文 献

- 1) 福井県、「健康長寿ふくいの食育活動マニュアル」、平成17年11月
- 2) 小林一男、高岡喜代子、五十嵐智子、酒井登代子編（1987）、「日本の食生活全集18聞き書福井の食事」社団法人農山漁村文化協会、354-355

- 3) 内閣府「食育推進基本計画」、平成18年3月
- 4) 福井市「福井市食育推進計画」、平成20年3月
- 5) 大野市「越前おおの食育推進計画」、平成19年3月
- 6) <http://www.pref.fukui.jp/doc/toukei/kokusei/2010kokusei.html#sokuhougaiyou>、2011年9月9日アクセス
- 7) 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
- 8) 鈴木洋子、富岡典子（2003）奈良県における地域の食文化伝承に関する考察、奈良教育大学教育学部附属教育実践総合センター研究紀要、12、57-60
- 9) 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、日本調理科学会誌、36(4)、421-430
- 10) 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
- 11) 西澤千恵子（2009）大分県の大学生の郷土料理に対する認知度と意識、別府大学紀要、50、195-205