

中学校家庭科における地域食材を生かした調理の調査研究

山本 紀久子・渡辺 由紀恵*

(福井大学教育地域科学部、*福井大学大学院教育学研究科)

(2002年8月8日受付)

A Survey on the Cooking with Local Material in Home Economics of Junior High School

Kikuko Yamamoto, Yukie Watanabe*

Faculty of Education Regional Studies, Fukui University

*Graduate Student of Education, Fukui University

緒 言

近年、食生活は、欧米化に加え、核家族化・女性の社会進出などによる食の簡略化・外部化などで、大きく変化してきている。生活習慣病が若年層にまで広がり、個々人の食生活管理の必要性がいわれている。健康や食生活への関心が高まる反面、特定の食品やサプリメント・栄養補助食品のみに頼るといった傾向が見受けられる。

日本では「五里四方の種を蒔く」や人と土は一体であるという「身土不二」の言葉もあるように、人の体は住む環境と切り離すことができず生まれ育った土地のものを食べるとよいと考えられてきた。福井県のスーパー等では、地元の野菜販売コーナーが設けられたり、直売所がにぎわいをみせたりしている。大野市の公立中学校などでは、地域の農家が朝収穫した野菜を届け、学校給食に利用したり、生徒が給食用野菜を栽培する活動が行われたりするなど、「地産地消（地場生産地場消費の略）」の取り組みが行われるようになった。また、福井県では、平成10年度から平成12年度にかけて、“むらの達人”として¹⁾、食部門で84個人と16団体が認定され、伝統食などを伝承する活動を行っている。

学校教育でも、平成10年文部省告示中学校学習指導要領 第8節 技術・家庭科では、(5)「地域の食材を生かした調理の工夫ができること」が設けられ²⁾、地域で受け継がれてきた食生活・食文化を見直すことで、健康の維持管理、食文化を営むといった視点が育まれることが期待される。また、地域の食材を生かした調理には、地域の文化、気候、地理、農産業といったさまざまな要因が反映されることから、地域食材を生かした調理を学ぶことで、これらと食とのかか

わりも学ぶことが可能となるだろう。

中学校技術・家庭科教科書では、郷土料理とは、K社では「地域特有の食材や調理法による料理³⁾」、T社では「その土地でとれる食材を使って、その土地の気候・風土やしきたりなどに合った方法で加工・調理した食物のこと⁴⁾」と記述されており、全国の代表的な地域食材を生かした調理の紹介や⁵⁾、身近な地域食材を生かした調理の調査・実習を促している。食品事典には、「地方に古くから存続している伝統的な独特な料理⁶⁾」と記述されている。本稿では、「地域食材を生かした調理」として、郷土料理と行事食、特産物を含めたものとして扱うことにする。

以上のことをふまえ、本稿では、福井県の国公立私立中学校家庭科担当教員を対象にアンケート調査を行い、地域食材を生かした調理教育の現状を把握し、中学校教員の意識を分析、検討することをねらいとした。

研究方法

1 調査対象

調査対象は、福井県全域の国公立私立中学校において平成13年度家庭科を担当した教員である。

2 調査内容

調査内容は、回答者の属性、地域の料理名の記述と調理経験、平成13年度の地域食材を生かした調理および地域の食文化に関する授業実施状況、平成14年度における地域食材を生かした調理および地域の食文化に関する授業実施への意欲と教材に関する要望、とした。

3 調査方法と調査時期

調査方法は郵送調査法で、調査時期は2002年2月1日から2月20日である。

結果および考察

福井県の国公立の中学校82校に在職する家庭科担当教員（講師を含む）に郵送し、66人から回答があった。有効回収率は75.9%である。アンケート調査は無記名としたが、学校名の記入欄を用意したところ、回答者の64人が記述していた。

1 回答者の属性

(1) 勤務地と出身地

勤務地を13地域（福井市、吉田郡、坂井郡、丹生郡、鯖江市、武生市、今立郡・南条郡、勝山市、大野市・大野郡・足羽郡、敦賀市、小浜市、大飯郡・遠敷郡、三方郡）に分類した結果、勤務地は福井市が22.7%を占め最も多く、次いで坂井郡12.0%、丹生郡9.0%、大飯郡・遠敷郡9.0%であった。市町村別では美浜町の回答が得られなかったが、郡別ではほぼ全域に分布されている。

出身地別では福井市が35.9%を占め最も多く、次いで鯖江市10.9%、坂井郡9.5%、大野市・大野郡・足羽郡9.4%の順であった。また、福井県外出身者は香川県の1人（1.5%）のみで、ほぼ福井県出身者で構成されていた。

(2) 性別と専門教科

性別は女性が90.9%を占め、男性は9.1%であった。専門教科は家庭科53.7%、その他の教科46.2%であり、おおむね半数が家庭科以外の専門教員によって担当されていた。教科担任制の中学校ではあるが免許外で教えていることがうかがえた。

家庭科専門教員35人中の専攻は、食物10人、家庭科教育6人、家庭生活6人、被服5人、住居1人、保育1人で、不明は6人であった。家庭科専門以外30人中の専門教科は、音楽6人、技術5人、国語4人、理科3人、英語3人、数学2人、保健体育2人、社会1人、小学校1人であった。この30人中技術科の4人が男性で、他は女性(86.7%)であることから、女性の配属傾向がみられる。一方、技術科の男性教員の中には家庭科を兼任している場合があることが認められた。

(3) 年代と勤務年数、勤務形態

年代は30代が30.3%を占め最も多く、次いで40代24.2%、20代と50代以上は22.7%で、バランスがとれている。

勤務年数は10年未満が35.4%を占め最も多く、経験の少ない教員が比較的多いことがわかった。10～19年、20～29年、30年以上はそれぞれ21.5%で同じ割合であった。

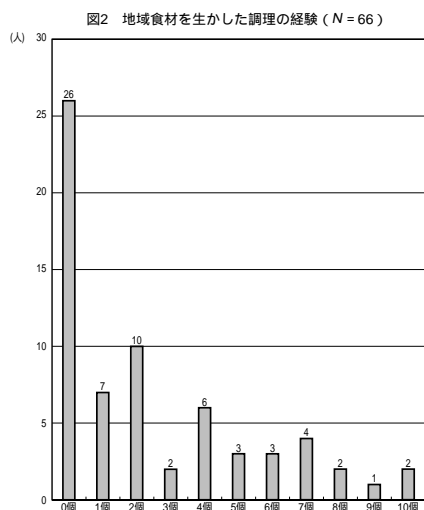
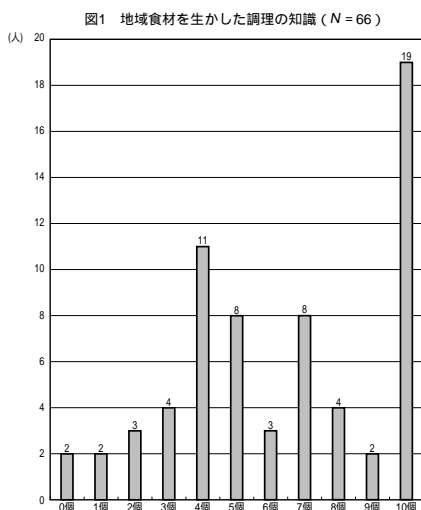
64人中非常勤は2人のみであった。家庭科は常勤によって担われていることがわかった。しかし一方で、非常勤は回答しなかった等とも考えられる。

2 地域食材を生かした調理の知識と調理経験

教える立場として地域食材を生かした調理について、どの程度認識があるのかを調べるために、地域の料理名を10品目以内で記述を求めた結果を図1に示す。10品目が28.8%を占め最も多く、次いで4～5品目が16.7%であった。0品目も3.0%存在し、一人平均6.33品目(最小値0, 最大値10, 中央値6.5, 標準偏差3.03, 分散9.179)の記述が認められた。

記述された料理名は全部で180品目であった。記述が多かった料理名は、へしこ(27)、おろしそば(越前そば)(27)、里芋のころ煮(25)、すこ(21)、たくわんの煮物(19)と、上位5位で全体の28.6%にあたる。また、にしんのすしは敦賀市、紅白なますは丸岡町、こんになますは今立町、くずまんじゅうは上中町の出身者もしくは勤務者によって記述されており、それぞれの地域のみでの記述がみられたことは特記すべきことである。

図2に調理経験のある地域食材を生かした調理数を示す。一人平均2.47品目(最小値0, 最大値10, 中央値1.5, 標準偏差2.899, 分散8.407)で、0品目が39.4%を占め最も多く、次いで2品目15.2%、1品目10.6%であった。0品目と1品目で50.0%を占め、家庭科担当であっても多くがあまり調理経験がないままに授業を実践していることがうかがえた。なかでも20代の93.3%、30代の75.0%が手作り経験2品目以下と、若年教員に手作り経験の不足が認められた。料理名を認知していても調理経験が少ないまたはない教員が多いといえる。これらを補うためにも、研究会や教育研究所などで積極的に地域食材を用いた調理実習等から地域の食文化を伝承・体験されることが望ましい。



調理経験のあった地域食材を生かした調理は82品目で、多かった品目は、里芋のころ煮(18)、おろしそば(12)、すこ(11)、たくわんの煮物(9)など、現在も日常的に食べられているものであった。この4品目で全体の31.1%にあたる。おろしそばの調理は、手打ちそば体験施設での体験が含まれていると推察でき、実際に家庭で麺作りからしているかどうかは不明である。

3 平成13年度の地域食材を生かした調理に関する授業実施状況

平成13年度、地域食材を生かした調理に関する授業を実践したものは66人中12人(21.2%)であった。専門教科別では、家庭科専門以外の教員30人中、授業実施したのは1人で、家庭科専門では家庭科教育専門教員が6人中4人実施していたが、食物は10人中4人であった。したがって食物専門教員が必ずしも積極的に実施しているといえないことがわかった。

合計活動時間は30分から20時間までとさまざまで、平均6.35時間であった。活動内容(複数回答)は、「調理実習」が最も多く42.3%、次いで「個人の調べ学習」と「教師の講義」が15.4%、「グループの調べ学習」11.5%であった。「聞き取り調査」と「地域の人を招く」が各1人(3.8%)と少なく、地域との交流があまり活発に実施されていないことがうかがわれた。最も多く扱われたのは「日常食」36.8%、次いで「特産物」31.6%、「行事食」26.3%の順で、それぞれ30%前後であり、おおむね同じ割合で扱われていた。また、複数教材を扱った教員は5人で、授業をした教員の26.3%にあたる。

授業の感想を教員と生徒に分けて、教員に自由記述で求めたところ、46.2%の教員が「やってよかった」、「良い経験になった」と回答し、生徒については「意欲的であった」、「楽しんでいた」の回答がともに28.6%が多かった。

平成13年度、地域食材を生かした調理に関する授業を実施しなかった理由(複数回答)については「必須項目でない」22.2%と「授業時間がない」22.2%が最も多く、次いで「準備時間がない」

11.1%、「他教科等で扱った」11.1%、「適当な生徒用の資料がない」11.1%でともに半減していた。理由を1～2個あげた人が多かったが、5、6個あげた人も各1人(1.9%)みられた。時間と適当な資料の不足については、教材を充実させていくことによって改善できると考えられる。

4 平成14年度授業実施への意欲と教材化に関する要望

平成14年度、地域食材を生かした調理に関する授業を「積極的にやりたい」、「教科書の範囲で行いたい」、「その他」の3項目にわけて回答を求めたところ、「教科書の範囲で行いたい」68.3%が、「積極的にやりたい」17.5%の4倍近く認められた。その他11人中4人は、選択家庭科で積極的に取り入れたい、余裕があればしたいなどの肯定的な見解を示し、3人については「考えていない」、「不可能と思われる」、などの否定的な意見がみられた。

専門別にみると、家庭科外教員28人中、「積極的にしたい」は2人であり、家庭科専門でも「食物」で9人中3人、「家庭科教育」で6人中2人ととどまっていた。

授業を実践する場合、地域食材を生かした料理として扱いたい地域は、「市町村単位」39.1%と「福井県全域」35.9%が特に多く、県単位で扱いたい人と近距離で扱いたい人の二極化がみられた。したがって教材化する際には福井県全域をまとめたものを前提としながらも、食材によっては市町村単位でまとめることが求められている。

地域食材を生かした調理に関する教材・資料として使用したいものを3つに制限して記述を求めたところ、「市販本」19.2%と最も多く、次いで「調理実習用レシピ」16.3%、「ビデオ・スライド」13.4%、「ウェブページ」9.9%、「観光案内パンフレット」9.9%であった。「教師用指導マニュアル」は2.3%と少数で、「生徒用学習ノート」は皆無であった。上位の2つは教具を必要としないもの、次の2つは教具を必要とするものであるが、教具を準備しなくてもすぐに使えるもののほうが望まれる傾向にあった。その他には、「福井の食事」などと具体的に題目を示したのものや、「地域調査・依頼・生徒の調べ学習」などと学習方法を明記したものが1人ずつみられた。

授業(準備含む)を実践する場合、インターネット使用の是非について、特に回答を求めたところ、インターネットの使用を「考えている」70.4%、「考えていない」29.7%で、インターネットの使用を考えている人が多くみられることがわかった。考えている中の内訳は、「教員と生徒が使用」22人、「教員が使用」10人、「生徒が使用」1人で、教員と生徒両方の使用を考えている人が多いことが認められた。このため、事業者、行政、大学、研究所などは、ウェブページを提供する際には、教員だけではなく生徒も対象とした情報提供が望ましいことから、地域に密着しただけでなく、漢字にルビをふる、専門用語の解説をつけるなどを含め、具体的でわかりやすい内容が望まれる。

家庭科で地域食材を生かした調理に関する授業をする場合に重視する点(3つまで回答)を求めたところ、上位には、「特産物の使用」21.5%、「調理実習に適当である」19.9%、「伝統食である」15.7%、「歴史や風土と関連できる」14.1%、下位には、「素材の栽培」0.5%、「保存食である」1.0%、「産業との関連」1.6%、給食との関連2.1%、知名度が高い2.6%がみられた。これら

表1 地域食材を生かした調理の学習に関する自由記述

-
- ・1時間程度でできる郷土料理のレシピ集があると助かります。
 - ・用具がそろえにくい(そば)。/食材が手に入れにくい。
 - ・郷土料理の授業についての情報をホームページ等で伝えてください。
 - ・参考になる教材や資料がありましたら、是非配布願いたい。
 - ・やはり、中学生に取り組ませることのできる資料がまとめてあると利用しやすい。
 - ・郷土料理に関する実習例の本があるとよい。
 - ・3年前までは、夏休みの課題として扱っていましたが、前期に行うクラスしかできなかったので、やめることにしました。集まったものの中から、1つ給食の先生が作ってくれて(かき入りポテトサラダ)、給食に出して頂きました。
 - ・他の学校との情報交換を行ったりして、学校で取り上げるのに適当な教材を勉強していく必要があると思う。
 - ・他の学校、地域の方と教材をどう、どのように扱うか話し合う必要がある。
 - ・郷土食を知らないで、福井県内のいろいろな郷土食を知りたいし、教材が欲しい。
 - ・学校の図書館に郷土料理に関する資料がなく、インターネット等で調べても情報が少なかった。学校にある今までの調理用具では、調理しにくいものもある。
 - ・福井の食についての資料などで書かれているレシピでは、分量等がおおまかすぎて、生徒たちがとまどってしまふことが多いので、できるだけわかりやすく示してもらえるとありがたい。
 - ・自分が生活してきている為、又、全国的にも料理が広がっている為、これが郷土料理だと断定しにくい。
 - ・現在参考にしてている図書は古く、内容も雑なので実際作ろうと思うと困ることも多い。来年度(というよりも)昨年より指導することが公認されているのだからもっと県などに働きかけて資料の充実を図っていくべきだと思う。
 - ・選択の授業で取り上げられるよう、調理関係の資料、材料入手先などが分かるような資料がほしい。HPでもよい。
 - ・家庭科の時数が少ない(必須での取扱は難しい)。選択教科でじっくり扱いたい内容(しかし、実際は生徒の興味関心によって内容を進めるため、扱えるかどうか分からない)。
 - ・達人等専門家をお願いしたいが、連絡をとる方法手段がよくわからない。
 - ・免外で家庭科を担当しているため、わからないことも多く、指導に不安を感じています。郷土料理を取り上げた指導事例や、簡単にできるレシピなどの情報も提供していただくと助かります。
 - ・授業に利用できるような資料がほしい。
 - ・免外のため、情報が入りづらく、どうしていいかわからないことが多い。郷土料理を紹介する本があったら教えてほしい。
 - ・郷土料理に対する私の認識があまりなく、教材として取り上げる自信がない。何かわかりやすい資料(素材、歴史、風土、作り方、など)があれば、挑戦してみたい。
 - ・子どもが作ったり食べたりする機会が少ない。
 - ・福井の郷土料理の資料があまりない。特産物を使った料理という教材の方が、応用しやすいように思う。
 - ・郷土食の見解(?)きちんと調査研究していないので、私の思い込みで郷土食として扱い、主観で扱っているかも?
 - ・他県と違い素材がそのまま郷土料理(カニ、甘エビ、フグなど)となっていることが多い。また保存食のようなものや法事などといった今の子供にとってあまり好まれないものが多いと思うので実習というとむづかしいと思う。
 - ・特産物が入っていれば郷土料理というのか?「郷土料理」の定義がわからない。生徒たちはカニグラタンを作ろうとするが・・・。
 - ・素材が手に入れにくかったり(スーパーになかったり、季節はずれでなかったり)、値段が高かったりする。
 - ・資料が少なく調べ学習もさせにくい状況にあるので、学校や地域の図書館に関連図書がふやけるといいと思います。
 - ・インターネットで調べてもあまり資料がないので、すぐに授業で使えるような資料がほしい。料理の作り方を教えて下さる人のリストなどがあるととても便利だと思う。
 - ・地域のものにする。
-

のことから、地域食材を使って授業をする場合、「調理実習に適し、地域や歴史に関連すること」が重視され、「時間がかかること、家庭科と離れること、発展学習」については重視されないことがわかった。

調理実習する際の重視点（3つまで回答）は、素材の入手が容易である17.2%、特産物を使用する11.6%、専門家から学ぶ11.6%、調理時間11.1%であり、下位は、保存食である0.0%、栄養バランス0.5%、知名度の高さ1.0%、他の要素の学習が可能1.0%、費用1.5%、行事食である2.0%、日常食である2.5%であった。素材の入手や調理時間は利便性についてを重視し、特産物や専門家は地域の特色を取り入れようとする意識からであると思われる。調理実習時間内に実践可能な教材・食材を、積極的に地域から学ぼうとする意欲がみられた。

5 教員の自己記述による具体的な要望

地域食材を生かした調理に関する教材の要望や現在の問題点等を自由記述で求めたところ、42.4%（28人）の回答がみられた。表1にすべての記述を示す。

要望としては、「教材・資料」11人が最も多い。「中学校に取り組ませることがができるもの」、「学校で取りあげるのに適当なもの」、「福井県内のいろいろな郷土食など」と具体的に述べているものが多い。「本」3人は、郷土料理の実習例、学校や地域の図書館に関連図書が増やせるとよいなどである。「ホームページ」3人では、見ても情報がないというものから、ホームページを見て情報を得たい、伝えてほしいなどがあつた。「専門家」2人はいずれも連絡方法等直接働きかけられるものを記述している。「レシピ」や「資料・教材」がほしいと漠然と記述しているものから、「書籍・入手方法・外部講師」などと具体的に述べているものまでみられる。一方、地域食材を生かした調理の学習に対してみられた記述は、「時間がない」5人、「不安である・自信がない」2人、「定義がわからない」1人、「難しい」1人であり、免外であることをあげたものも2人存在した。また、提案として、「他学校との交流をしたい」2人、「選択で実施したい」と1人の意見も認められた。すぐに使用可能な教材や資料の提供を望む傾向がみられ、家庭科専門外の教員を含めた支援（情報提供）体制の充実が緊急に必要であると思われる。

結 語

福井県の地域食材を生かした調理教育の実態と教員の教材・資料への要望を把握し、今後の地域食材を生かした調理教育の発展につなげるために、福井県の国公私立中学校家庭科担当教員を対象にアンケート調査を行った。その結果、以下のようなことが明らかになった。

回答者の専門教科は、家庭科専門教員とその他教科専門教員がほぼ半々である。勤務形態は、非常勤は2人のみで、常勤で構成され、性別は女性が9割を超えている。

教員が知っている郷土料理は平均6.33品目であるが、個人差によるばらつきが大きい。よく知られているものは、「へしこ」、「おろしそば（越前そば）」、「里芋のころ煮」、「すこ」、「たくわんの煮物」、「水ようかん」、「ほうば飯」、「浜焼きサバ」の順である。

調理経験のある郷土料理は、0品目が最も多く4割を占め、よく作られるものは「里芋のころ煮」、「おろしそば」、「すこ」、「たくあんの煮物」などであった。

平成13年度、地域の食材を生かした調理に関する授業を実施したのは2割であった。その活動内容は、「調理実習」が最も多く、次いで「個人の調べ学習」と「講義」であった。活動数は1つのみが最も多かったが、4つ手がけた人もみられた。「日常食」、「行事食」、「特産物」はほぼ同じ割合で扱われ、ほとんどがいずれか1つのみを扱った。また、授業を行わなかった理由は、「必須項目でない」と「授業時間がない」が最も多く、次いで「準備時間がない」、「他教科等で扱った」、「適当な生徒用の資料がない」であった。

平成14年度授業では、7割弱が教科書の範囲でしたいとし、積極的にしたいは2割にみられた。授業で扱いたい地域範囲は、「市町村単位」と「福井県全域」がそれぞれ4割弱と二極化がみられた。使用したい資料・教材は、「市販本」が最も多く、次いで「調理実習用レシピ」、「ビデオ・スライド」、「ウェブページ」、「観光案内パンフレット」であった。

インターネット使用の是非では、使用を考えている：考えていない=7：3であった。考えている人のなかでは教員と生徒両方の使用希望が多い。

授業では、「特産物の使用」、「調理実習に適當である」、「伝統食である」、「歴史や風土と関連できること」などを重視し、調理実習では、素材の入手が容易である、特産物を使用する、調理時間、専門家から学ぶなどを重視している。

以上のことから、地域食材を生かした実践があまりなされていない理由として、教員の知識や体験が少ないだけでなく、時間的余裕がなく教材研究が十分にできにくく、自信を持って授業に取り組めないなどが考えられ、また、市販本やインターネットに学校向けの資料が充実していないことも、教員や生徒は調べ学習ができず、充実した学習の妨げになっている要因と考えられる。したがって、学校における地域食材を生かした調理の充実を図るためには、まず学校向けの具体的な教材や資料の情報提供を積極的に行うこと。なかでもインターネットは、情報交換や家庭科以外を専門とする教員も利用しやすいことがあげられる。資料は、福井県全域を前提としながらも食材によっては市町村単位でまとめ、内容は、伝統的な特産物を使用した調理実習用のものを中心とし、中学生が情報利用しやすく、詳細な説明等付記するのが望ましいと思われる。

終わりに、アンケート調査にご協力頂きました皆様に感謝いたします。

文 献

- 1) 福井県農林水産部, 平成12年度 むらの達人(隊), 福井県農林水産部農業技術経営課, 平成13年
- 2) 文部省, 文部省告示 中学校学習指導要領, 190頁, 平成10年
- 3) 鈴木寿雄他, 技術・家庭 家庭分野, 開隆堂, 102頁, 平成13年2月20日検定済
- 4) 石田晴久他, 新しい技術・家庭 家庭分野, 東京書籍, 70頁, 平成13年2月20日検定済
- 5) 鈴木寿雄他, 技術・家庭 家庭分野, 開隆堂, 102, 103頁, 平成13年2月20日検定済
- 6) 桜井芳人, 総合 食品事典(第6版), 同文書院, 247頁, 昭和61年