

琉球大学学術リポジトリ

高校家庭科食物領域の「食生活の変遷と食文化」に関する地域特性の指導内容および教材・資料の検討
(第2報) : 沖縄県内高校生の認識・関心度について

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2007-09-15 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 金城, 須美子, 田原, 美和, Kinjo, Sumiko, Tahara, Miwa メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/1897

高校家庭科食物領域の「食生活の変遷と食文化」に関する 地域特性の指導内容および教材・資料の検討（第2報）

— 沖縄県内高校生の認識・関心度について —

金城 須美子*

田原 美和**

An Investigation into the Regional Features of the Materials and Data Used in Senior High School Home Economics With Special Reference to Dietary Evolution and Culinary Culture Recognition of and Interest in Okinawan Dietary (Part-2) — Studies Concerning Extent of the Okinawan High School Student's —

Sumiko KINJO*

Miwa TAHARA**

(Received April 28, 2000)

Summary

We investigated to the extent of Okinawan high school students' knowledge and interest in : the origin of the local dietary habits, historical background dealing with the formation of Okinawan culture, and the different feature of Okinawan culinary culture.

We discussed what kinds of materials would be appropriate for the classes, and what kinds of lessons could enhance the students' interest and motivation after in this classroom.

The results are analyzed and categorized below;

1. The Okinawan students have only a superficial understanding of the Okinawan culinary culture and its historical background. However, 21.6% answered they were eager to learn. Some 54.8% wanted to learn to some extent. The students have a great interest in the study of local Okinawan culinary culture.
2. Almost 60% of the students replied they wanted to learn about the local practical cooking, the variation and contents for the annual events, and the origin of the distinctive ingredients.
3. 80.8% of the students had positive answers toward the succession of the culinary culture. Some example include : "I want to keep Okinawan culinary culture alive." and "I want to revive it to some extent". According to this investigation, we were able to understand the students' awareness for responsibilities of the culinary culture succession and the interests in learning.
4. We need to clearly teach the lessons dealing with the features of the historical background of the Okinawan dietary habits and culinary culture, while considering the differences with culinary culture of Mainland Japan.

* 家政教育教室

** 沖縄県立浦添高等学校

I. 緒言

本研究は「沖縄の食生活の変遷と食文化」に関する内容について、教育現場の指導の実態と教師の意識、および高校生の認識度と関心度を把握した上で、適切な指導内容の検討および教材・資料の開発を目的としている。沖縄は琉球王国時代から外来文化の影響を受け、独自の食文化を形成してきた。そのため、高等学校家庭科食物領域においても地域の特性を認識し、実態に沿った授業内容と教材が必要ではないかと考える。

そこで第1報では、沖縄県高等学校家庭科教師を対象とした実態調査を行い、教師が適切と考えている指導内容、必要とする教材・資料は何かを検討した。

その結果、沖縄の食生活や食文化に関する内容を授業で取り入れていると回答した教師は多いが、その殆どが調理実習に郷土料理を取り入れているとし、食生活の変遷や外来文化の影響といった歴史的な内容は少なかった。しかし、今後は授業に取り入れたいと回答した教師は97%と肯定的な意識は持っている。また、指導内容としては、沖縄の食生活の変遷や、外来文化の影響といった食文化史的な内容、および特徴的な食材の由来や扱い方を調理実習と併せた指導内容にしたいとの意向を示し、必要とする資料や教材は、沖縄の特徴的な食材の由来、沖縄の食生活の変遷、本土と沖縄の行事食比較、琉球料理の由来や系譜に関するものなどをあげている。

上記の結果を踏まえ、本報では沖縄県内の高校生を対象に郷土の食生活の成り立ち、食文化形成の歴史的背景と特徴について、どれ程の知識と関心をもっているのか、その実態を調査し、今後、当該内容を授業に取り入れる際にはどのような内容が適切か、生徒が興味・関心を持ち学習意欲を高める授業内容は何かを検討した。なお、質問項目によって、普通科、家政科、調理科、生活情報科などの学科別、地域別のクロス集計を行い、その特徴を把握したものである。

II. 調査方法

1. 調査対象および方法

沖縄県内の5地域（南部・北部・中部・宮古・八重山）の県立高等学校10校を選び、質問紙法によるアンケート調査を行った。対象学年は科目「家庭一般」を履修する最初の学年とし、実施期

間は平成9年9月、調査人数は782名で有効回収率は93.7%であった。

対象者の内訳を、1) 地域別、2) 学科別、3) 学年別、4) 性別、5) 家族構成別に分類し表1. に示す。

2. 調査内容

- 1) 沖縄の食生活や食文化に関する認識度
- 2) 郷土料理に対する認識と継承

表1. 調査対象の内訳

(1) 地域

地域	度数(人)	%
南部	355	48.8
中部	68	9.3
北部	118	16.1
宮古	122	16.6
八重山	70	9.5
合計	733	100.0

(2) 学科

学科	度数(人)	%
普通	521	71.1
家政	59	8.0
調理	77	10.5
生活情報	78	10.4
合計	733	100.0

(3) 学年

学年	度数(人)	%
1年生	662	90.3
2年生	71	9.7
合計	733	100.0

(4) 性別

性別	度数(人)	%
男性	252	34.4
女性	481	65.6
合計	733	100.0

(5) 家族構成

構成	度数(人)	%
核家族	573	78.2
拡大家族	118	16.1
一人暮らし	6	0.8
その他	36	4.9
合計	733	100.0

- 3) 食文化学習に対する関心度
- 4) 授業で学びたい内容
- 5) 食文化継承に対する意識

3. 分析方法

アンケート調査の集計・分析は富士通のコンピュータ (FM-V. DESKPOWERSP) を用い、統計処理ソフトSPSSにて単純集計・クロス集計を行った。

III. 結果および考察

1. 沖縄の食生活や食文化に関する認識度

図1.に示したように、沖縄の食生活や食文化に関する14の質問項目を設け、各項目ごとに、「そう思う」、「ややそう思う」、「どちらともいえない」、「あまり思わない」、「思わない」の5段階評価で当該内容の認識度を調査した。

なお、質問項目1)～4)については具体的にその理由を自由記述させた。

■ そう思う □ ややそう思う ▨ どちらともいえない ■ あまり思わない □ 思わない

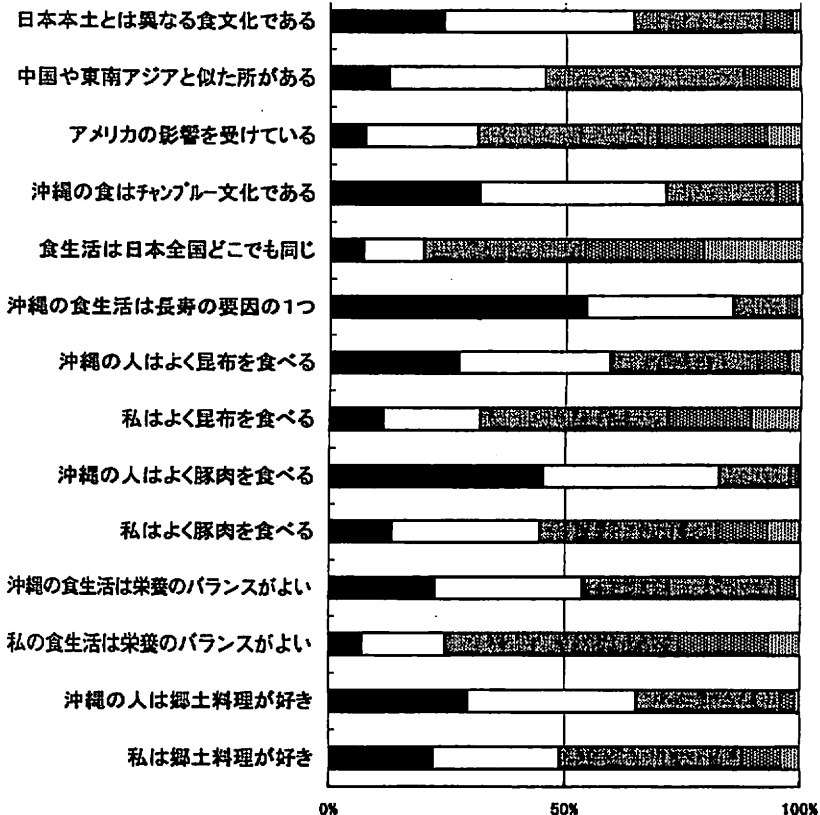


図1 沖縄の食生活や食文化に関する認識度

表2. 沖縄と日本本土の食文化の相違点 ー自由記述ー

順位	回 答	度数	%
(1)	食材が違う ・豚肉をよく使う ・ゴーヤーがある ・昆布をよく食べる ・そばの麺が違う ・ポークランチョンミートを使う ・イラブーを食べる ・野菜が多い ・山羊を食べる ・ハブ酒がある	102	42.5
(2)	調理法が違う ・豚肉を全部料理するところ ・ヘチマの食べ方 ・味付け（味が濃い） ・チャンプル料理が多い ・独特な料理が多い ・油をたくさん使う（油っばい） ・いろいろな材料を混ぜる ・スープに油を入れる ・天ぶらの衣が違う ・豆腐の作り方	99	41.3
(3)	その他 ・日本本土より中国の影響が強い ・アメリカの影響を受けている ・薬と食物を同じと考えているところ ・おかずの種類が少ない	39	16.2
	合 計	240	100

1) 「日本本土とは異なる食文化である」という問いに対し、「そう思う」、「ややそう思う」と回答した者は64.5%で、「あまり思わない」、「思わない」と回答した7.9%と比べると約6割の者が日本本土との違いを認識している。

どのような点で異なるのか、自由記述による具体例は表2.に示した通りである。最も多かったのは豚肉、ニガウリ、昆布など食材の違い、次に豚肉の調理法、ヘチマの食べ方、チャンプル料理が多いといった調理法をあげている。

「そう思う」、「ややそう思う」と回答した者のうち、その理由を具体的に記述したのは、約半数しかみられず、日本本土とは異なる食文化だと漠然とした認識はあるものの、明確に相違点を上げることは難しいといえる。

2) 「沖縄の食文化は中国や東南アジアと似ている所がある」との問いに対し、「そう思う」、「ややそう思う」と回答した者は45.8%おり、

「どちらともいえない」とした者は41.9%、「あまり思わない」、「思わない」が12.5%であった。沖縄は琉球王朝時代より中国や東南アジアとの交流があり、調理形態や食材などで共通な点が数多く報告されているが、それらを理解している者は半数にも満たないことが分かった。

しかし、自由記述をみると表3.の通り、豚肉をよく使う、味付けが似ている、炒め物が多いといった調理法をあげ、次に食材が似ている、米を食べるなど比較的類似性を捉えているものの、その食文化形成の歴史的背景や経緯について理解している者は少ない。

3) 「沖縄の食文化はアメリカの影響を受けている」については、「そう思う」、「ややそう思う」と回答した者は31.3%、「どちらともいえない」37.9%、「あまり思わない」、「思わない」をあわせると30.7%であった。沖縄は第二次大戦後27年間もアメリカ統治下におかれ、食生活や食

表3. 中国や東南アジアとの類似点 —自由記述—

順位	回 答	度数	%
(1)	調理法が似ている <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉をよく使う ・味付けが似ている ・炒め物が多い ・いろんな食材を混ぜる ・チャンプルーが似ている ・油をたくさん使う ・豚肉を全部使う ・盛りつけが似ている ・薬物料理がある ・適当に料理する所 	70	54.3
(2)	食材が似ている <ul style="list-style-type: none"> ・調味料・香辛料が似ている ・豆腐ようがある ・中国茶がある 	52	40.3
(3)	その他 <ul style="list-style-type: none"> ・何でも食べる ・よく麺を食べる 	7	5.4
	合 計	129	100

表4. 沖縄の食文化がアメリカの影響を受けている点 —自由記述—

順位	回 答	度数	%
(1)	ハンバーガー店が多い <ul style="list-style-type: none"> ・A&Wがある 	42	33.1
(2)	肉料理が多い	18	14.2
(3)	ポー克蘭チオンミートを使っている	17	13.4
(4)	ファーストフードが多い	15	11.8
(5)	その他 <ul style="list-style-type: none"> ・アメリカの食品が売られている ・基地がある ・アメリカ的な料理が多い ・ポテトにケチャップをつける ・ブルーシールがある ・コンビーフがある ・コーラをよく飲む ・アメリカの食生活と似ている ・タコス、タコライスがある 	35	27.5
	合 計	127	100

文化に様々な影響を受けてきたが、沖縄が日本に復帰し、その後10年を経て生まれた現在の高校生の大半は、自分達の食生活がアメリカナイズされ

たとは意識していないようである。

一方、「そう思う」とした具体的な記述を見ると表4. の通り、ハンバーガー店が多い、肉料理

表5. 沖縄の食はチャンプルー文化だと思う点 —自由記述—

順位	回 答	度数	%
(1)	チャンプルー料理が多い ・いろいろな材料を混ぜるから ・料理店には必ずチャンプルーがあるから ・炒め物が多いから	190	91.8
(2)	いろいろな国の文化(食の知識)を混ぜている	10	4.8
(3)	ゴーヤーを食べるから	4	1.9
(4)	沖縄以外であまり見られない	3	1.5
	合 計	207	100

が多い、ポークランチョンミートを使う、アメリカの食品が売られている、といった理由をあげている。その他に、アメリカ的な料理が多い、ポテトにケチャップをつける、ブルーシールがあるなどで、主にアメリカから導入されたハンバーガー店や、ファーストフード店の多いこと、アメリカの食材を日常的に用いていることにその影響をみているようである。

4) 「沖縄の食はチャンプルー文化である」に対して、71.2%の者が「そう思う」と答えている。自由記述によるその具体的な理由は表5.に示した。

最も多いのは、チャンプルー料理が多いから、次いでいろいろな材料を混ぜるから、いろいろな国の食文化が混ざっているから、炒め物が多いから、といった理由を上げ、約9割の者が調理法や料理形態を意味すると思っているようである。チャンプルー文化といわれる所以としては、本来、諸外国の文化(食思想、食材や調理法など)を取り入れ混在させているといった概念で捉えるべき表現であるが、高校生は、実際の食生活でチャンプルー料理が多いといった単純な意味に解釈している。

5) 「食生活は日本全国どこでも同じか」の問いに対して、「思わない」、「あまり思わない」と答えているのが46%いるが、「どちらともいえない」とした者が34.1%おり、「そう思う」、「ややそう思う」と回答した者も約20%いる。これをみると、食生活は地域によって異なる点があることを認識している者は半数に満たず、沖縄の特性にも気がついていない。

6) 「沖縄の食生活は長寿の要因の1つである」

については、85.5%の者が「そう思う」と肯定的な回答をしている。「思わない」、「あまり思わない」と回答した者は3%とわずかで、長寿と食生活は関連性のあるものとして捉えている。

7) 「沖縄の人はよく昆布を食べる」の項目に対して、「そう思う」、「ややそう思う」と回答した者はあわせて59.5%を占め、「思わない」、「あまり思わない」とした者は9.4%と少なかった。平成5年度総理府統計局編『家計調査年報』リによると、沖縄は全国でも有数の昆布購入量の多い県であり、行事食や郷土料理にも頻繁に昆布を用いるなど、昆布食習が定着していることから、約6割の者が昆布の摂取量の多さを認識していることが分かった。

8) 「私はよく昆布を食べる」については、「そう思う」、「ややそう思う」と回答した者は32%と、項目7)の約半数になった。沖縄県の総体的な食生活と高校生の食生活は必ずしも一致していないことが分かる。

9) 「沖縄の人はよく豚肉を食べる」の項目について「そう思う」、「ややそう思う」と回答した者は82.5%と多く、沖縄県民の豚肉食習については約8割の者がその特徴を認識している。

10) 「私はよく豚肉を食べる」については「そう思う」、「ややそう思う」は44.7%と約半数になり項目7)、8)と同様に生徒の食生活とは違いがみられる。前掲の『家計調査年報』によると、沖縄県の豚肉摂取量は高いものの、若い世代は、ファーストフードのハンバーガーやフライドチキン、ナゲットなども好んで食し²⁾、食生活も洋風化傾向にある。肉料理のパリエーションも広がっ

表6. 一番好きな郷土料理

順位	郷土料理名	度数	%
(1)	沖縄そば	168	27.1
(2)	ゴーヤーチャンプルー	77	12.4
(3)	ナカミの吸い物	72	11.6
(4)	ソーキそば	62	10.0
(5)	ソーメンチャンプルー	26	4.2
(6)	ソーキ汁	24	3.8
	サーターアンダギー	24	3.8
(8)	豆腐チャンプルー	20	3.2
(9)	野菜チャンプルー	15	2.4
(10)	宮古そば	13	2.1
	八重山そば	13	2.1
(12)	麩チャンプルー	12	1.9
(13)	三枚肉の煮付け	11	1.8
	イナムドゥチ	11	1.8
	足ティピチ	11	1.8
(16)	ジューシー	9	1.5
(17)	ポーポー	8	1.4
(18)	ラフテー	7	1.2
	田芋ディンガク	7	1.2
(20)	クーブイリチー	5	0.9
(21)	ヘチマの煮付け	4	0.6
	ヒラヤチー	4	0.6
(23)	アーサ汁	4	0.6
(24)	耳皮のさしみ	2	0.4
	ポロポロジューシー	2	0.4
	ちんすこう	2	0.4
(27)	豚肉のゴボウ巻き	1	0.2
	トウガのおつゆ	1	0.2
	イカスミ汁	1	0.2
	くずもち	1	0.2
	ジーマーミ豆腐	1	0.2
	山城饅頭	1	0.2
	合 計	619	100

たことで、高校生の食生活は郷土食離れをしているともいえる。したがって、豚肉一辺倒ではなくなっているものと推察する。

11) 「沖縄の食生活は栄養のバランスがよい」の項目については、53.7%の者が「そう思う」と肯定的な意識を持ち、「思わない」、「あまり思わない」とした者は4.7%とわずかであった。

12) 「私の食生活はバランスがよい」については、「思わない」、「あまり思わない」が25.9%と項目11)の約6倍に増えた。「思う」と肯定的

な回答をした者は24.8%と減少し、総じて沖縄の食生活はバランスがよいといったイメージを持ちながらも、逆に自分自身の食生活になると必ずしもそうではないようである。

13) 「沖縄の人は郷土料理が好き」の項目について、「そう思う」、「ややそう思う」は65.1%、「思わない」、「あまり思わない」とした者はわずか4.2%であった。郷土料理に対する県民の嗜好性は高いと考えているようである。

14) 「私は郷土料理が好き」については、「そ

う思う」、「ややそう思う」は48.9%と項目13)の回答より低くなっている。逆に「思わない」、「あまり思わない」とした者は12.6%と約9%増加している。郷土料理の嗜好面でも質問項目7)～12)の結果と同様に、県民の総体的な嗜好性と高校生個人の実生活では差異が見られる。

質問項目1)～14)までの結果を概観すると、沖縄の食生活の変遷や食文化に対する県内高校生の認識度は、日本と沖縄の食文化の相違、中国や東南アジア、アメリカの影響などについては低い

ことが分かった。また、高校生の食生活状況は、これまでの沖縄の特徴的な事例として捉えている食習慣や食材とは必ずしも一致していないことがわかる。

2. 郷土料理に対する認識と継承

郷土料理の継承状況を考察するため、好きな郷土料理、家庭で食事を主に作る人、家庭や学校で習った郷土料理、作れる郷土料理を調査・分析した。

1) 「一番好きな郷土料理」は、表6.に示し

表7. 家庭で習った郷土料理 ー重複回答/223名中ー

順位	郷土料理名	度数	%
(1)	ゴーヤーチャンプルー	93	41.7
(2)	サーターアンダギー	50	22.4
(3)	ナカミの吸い物	37	16.6
(4)	ソーメンチャンプルー	34	15.2
	豆腐チャンプルー	34	15.2
(6)	沖縄そば	31	13.9
(7)	野菜チャンプルー	23	10.3
(8)	ソーキ汁	19	8.5
(9)	ジューシー	18	8.1
	麩チャンプルー	18	8.1
(11)	イナムドゥチ	17	7.6
(12)	ポーポー	16	7.2
(13)	足ティビチ	15	6.7
	ソーキそば	15	6.7
(15)	ヒラヤチー	13	5.8
(16)	ムーチー	11	4.9
(17)	クーブイリチー	10	4.5
(18)	ヘチマンブシー	8	3.6
	ラフテー	8	3.6
(20)	三枚肉の煮付け	6	2.7
(21)	チーイリチー	5	2.2
(22)	アーサ汁	4	1.8
(23)	耳皮のさしみ	3	1.3
	昆布巻き	3	1.3
	宮古そば	3	1.3
	八重山そば	3	1.3
(27)	くずもち	2	0.9
	ンムニー	2	0.9
	カンピョウイリチー	2	0.9
(30)	フチャギ	1	0.5
合 計		504	

た通り1位に沖縄そばをあげた者が27.1%、次いで2位がゴーヤーチャンプルー12.4%、3位、ナカミの吸い物11.6%、4位、ソーキそば10%、5位、ソーメンチャンプルー4.2%、6位、ソーキ汁、サターアンダギー3.8%の順位である。

最も好まれている沖縄そばと、3位のソーキそば、10位の宮古そば、八重山そばまで合わせると、41.3%の者がそばをあげており、県内高校生の沖縄そばに対する嗜好性の高さがうかがえる。

2) 「家庭で主に食事を作る人は誰か」の問いに対し、母親が最も多く82.8%、次いで決まっていない5.7%、自分3.3%、祖母2.5%、父親2.3%であった。約8割の家庭で母親が担当していることから、食生活は母親の影響を強く受けていることがわかる。

3) 「家庭で郷土料理を習った事はあるか」について、「はい」と回答した者は30.4%、「いいえ」は69.6%と、習った経験のある者は約3割と

少なかった。

4) 3)で「はい」と回答した者に、「家庭で習った郷土料理」を全て記述してもらった結果を表7.に示す。1位、ゴーヤーチャンプルー41.7%、2位、サターアンダギー22.4%、3位、ナカミの吸い物16.6%、4位、ソーメンチャンプルー、豆腐チャンプルー15.2%、6位、沖縄そば13.9%、7位、野菜チャンプルー10.3%、8位、ソーキ汁8.5%、9位、ジュース、麩チャンプルー8.1%などで、合計31品目の料理をあげている。10位以内にチャンプルー料理が5品目も入っており、家庭の郷土料理の継承はチャンプルー料理が中心になっているものと推察する。

5) 「家庭で習った郷土料理のうち実際に作れる料理名」を記述させた結果は表8.の通りであった。自分で作ることのできる料理は22品目で、習った経験のある料理数より減少し、また、実際に作れる料理は習った割合よりも少なくなっている。

表8. 自分で作れる料理（家庭で習ったもの） —重複回答/223名中—

順位	郷土料理名	度数	%
(1)	ゴーヤーチャンプルー	91	40.8
(2)	サターアンダギー	35	15.7
(3)	沖縄そば	27	12.1
(4)	ソーメンチャンプルー	25	11.2
(5)	豆腐チャンプルー	19	8.5
(6)	麩チャンプルー	16	7.2
(7)	ポーポー	15	6.7
(8)	野菜チャンプルー	14	6.3
(9)	ナカミの吸い物	11	4.9
	ジュース	11	4.9
(11)	ヒラヤチー	9	4.0
(12)	ソーキ汁	8	3.6
(13)	イナムドゥチ	6	2.7
(14)	ラフテー	5	2.2
(15)	ソーキそば	3	1.3
	宮古そば	3	1.3
(17)	ムーチー	2	0.9
	ヘチマンブシー	2	0.9
	チーイリチー	2	0.9
	足ティビチ	2	0.9
(20)	三枚肉の煮付け	1	0.5
	ンムニー	1	0.5
	合計	308	

表9. 小・中・高校の授業で習った郷土料理 —重複回答—

学 校	郷 土 料 理 名	度 数
小 学 校	ポーポー	5
	サーターアンダギー	4
	ジューシー	2
	沖縄そば	1
	ゴーヤーチャンプルー	1
	チンピン	1
	三月菓子	1
中 学 校	ポーポー	8
	チンピン	7
	サーターアンダギー	5
	ジューシー	3
	沖縄そば	3
	イナムドゥチ	3
	野菜炒め	3
	くずもち	1
高 校	チンピン	64
	沖縄そば	59
	ヒラヤチー	2
	ポーポー	1

6) 「小・中・高校の授業で郷土料理を習ったことはあるか」の問いに対して、「はい」と回答した者は18.4%とわずかであった。「はい」と回答した者に、習った郷土料理を小・中・高校別に記述させた結果、表9.に示したように小・中・高校ともポーポー、ヒラヤチー、チンピンといった菓子類の実習が多い。また、習った経験はあるが料理名を覚えていないなどの回答もあった。

高校で実習した料理の品目が少ないのは、アンケート調査の対象を「家庭一般」を履修する最初の学年とし、調査時期が9月で履修期間が短かったことによる。前述した高校教師対象のアンケート調査の結果は、約8割の教師が調理実習に郷土料理を取り入れていることから、今後は習った者の割合や料理品目は増加すると思われる。また、沖縄そば、チンピンの回答数が多かった理由として、一部の高校でアンケート調査以前に、調理実習で取り入れていたことも要因かと思われる。

7) 「学校で習った郷土料理で実際に作れる料理」を記述させた結果、表10.に示したように料

理名、人数共に少なかった。これらの結果から、小・中学校では郷土料理の調理実習の回数は少なく、その知識や技術では郷土料理の継承に結びつきにくいと思われる。高校で習った郷土料理のうち、チンピン、沖縄そばは作れると回答した高校生が多いことから、今後の授業展開によっては、郷土料理継承に結びつくものと推察する。

8) 仏壇の有無と供物に対する意識

沖縄の食文化は年中行事との関連性がある。盆、正月を始め、清明祭、彼岸などの行事にはこれまで継承されてきた重箱料理、御三味といった料理を仏壇に供えてきた。そこで仏壇の有無と供物に対する意識を分析することにより、年中行事における食文化継承の可能性について考察する。

①「あなたの家庭に仏壇がありますか」の問いに対し、図2.のように「ある」と回答した者は35.7%で、「ない」は64.3%であった。

地域別でみると、北部41.5%、八重山38.6%、宮古37.7%でやや高い傾向を示した。

②「仏前に供える供物の由来を知っていますか」

表10. 自分で作れる郷土料理
 (調理実習で修得したもの) —重複回答—

郷土料理名	度数
チンピン	39
沖縄そば	31
ポーポー	9
ヒラヤチー	5
サーターアンダギー	4
イナムドゥチ	3
ゴーヤーチャンプルー	3
野菜炒め	2
くずもち	1

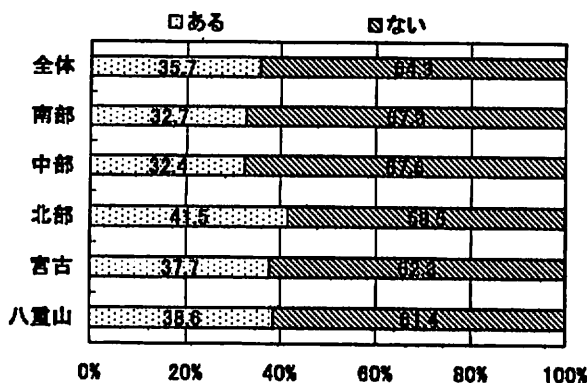


図2 自家に仏壇があるかないか

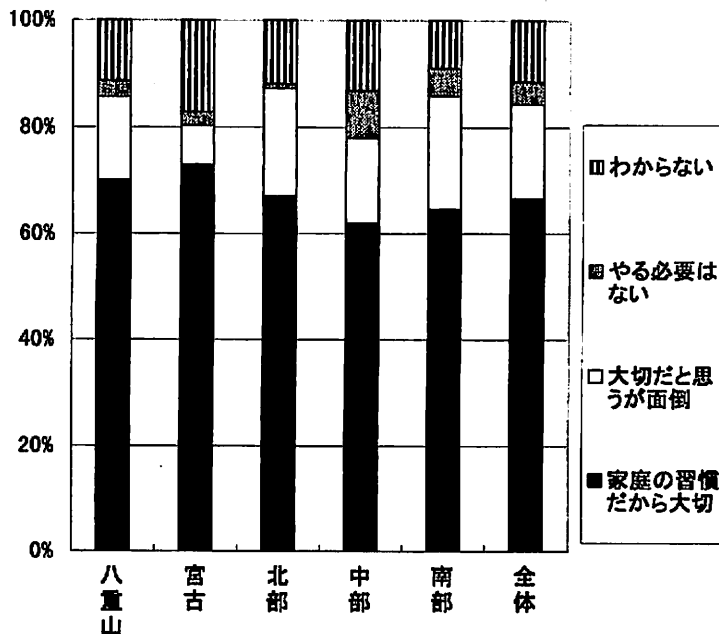


図4 仏前の供物に対する意識

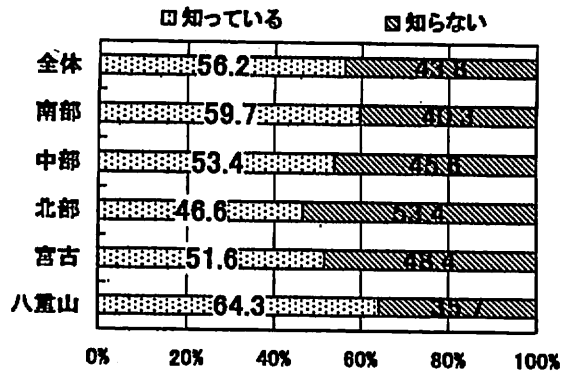


図3 仏前に供える供物の由来を知っているか

に対し、図3.のとおり「知っている」と回答した者は56.2%、「知らない」は43.8%であった。

地域別では、「知っている」と回答した割合は八重山が最も高く64.3%、次いで南部59.7%、最も低かったのは北部で46.6%であった。北部は仏壇のある家庭は他地域より多いが、供物に対する知識はやや低い。

③「仏前に供物をするに対してどう思いか」の問いに対し、図4.に示したとおり、「家庭の習慣だから大切なこと」と回答した者が66.6%、次いで「大切だと思いが面倒」17.9%、「わからない」11.5%、「やる必要はない」4.1%と、約7割の者が大切なことだと認識している。

地域別でみると、「習慣だから大切」と回答した割合が最も高かったのは宮古で73%、次いで八重山70%であった。反対に低かったのは中部で61.8%と意識に差が見られる。中部は高校生の意識が他と比較して低いのは仏壇のある家庭が他地域より若干少なかったことも要因の1つかと思われる。

いずれの地域も仏壇に供物をすることに対し、「大切」だと捉えている者が6割以上と高いことから、今後も何らかの形で継承していくものと推察する。供物の形態や内容については伝統的な料理や菓子の種類が簡素化され、料理を外部に委託する簡便化傾向もみられるので、今後も調査が必要だと思われる。

3. 食文化学習に対する関心度

沖縄の食生活や食文化学習に対する関心度についてのアンケート調査を単純集計、学科別のクロス集計を行い、考察した結果は以下の通りである。

1) 「沖縄の食生活や食文化を学んでみたいか」の問いに対し、「学んでみたい」21.6%、「ある程度学んでみたい」の54.8%を合わせて76.4%になり、「学ぶ必要はない」5.6%、「わからない」18%と比較すると関心度の高いことがわかる。

学科別でみると、図5.の通り「学んでみたい」、「ある程度学んでみたい」と回答した割合が高かったのは調理科93.5%、次いで家政科83%、生活情報科77.6%、普通科73%の順であった。4学科のうち、特に調理科や家政科で興味・関心の高いことがわかる。両学科では、「食物」、「調理」などの専門の科目を履修することや、進路選択の時点で食物関係に興味を持っている者が多いことに依るものと思われる。

学科別でみると、図5.の通り「学んでみたい」、「ある程度学んでみたい」と回答した割合が高かったのは調理科93.5%、次いで家政科83%、生活情報科77.6%、普通科73%の順であった。4学科のうち、特に調理科や家政科で興味・関心の高いことがわかる。両学科では、「食物」、「調理」などの専門の科目を履修することや、進路選択の時点で食物関係に興味を持っている者が多いことに依るものと思われる。

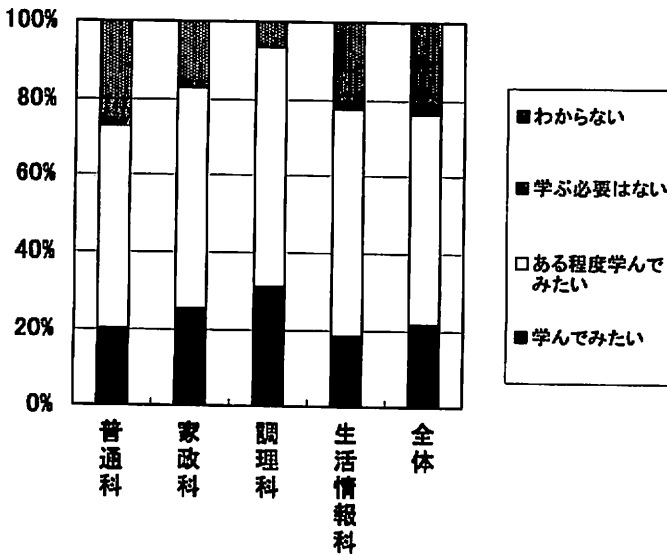


図5 沖縄の食生活や食文化を学んでみたいか
—学科別クロス—

2) 1) で「学んでみたい」、「ある程度学んでみたい」と回答した者に更に学びたい理由について質問し、その結果を図6.に示した。学びたい理由の第1位は、沖縄の特徴的な食材の扱い方や調理法を知りたいからで27.1%、次いで地域の文化や食生活の特徴を学ぶことは大切だから22.9%、なんとなく17.7%、沖縄の食生活や食文

化に独自性があるといわれているから13.9%、伝統を受け継ぐべきだと思うから12.7%、その他4.6%、祖父母や親、先生に大切だといわれるから1.1%の順であった。

学科別にみると、調理科、家政科では「沖縄の特徴的な食材の扱い方や調理法を知りたい」と答えたのが最も多く、普通科では「地域の文化や食

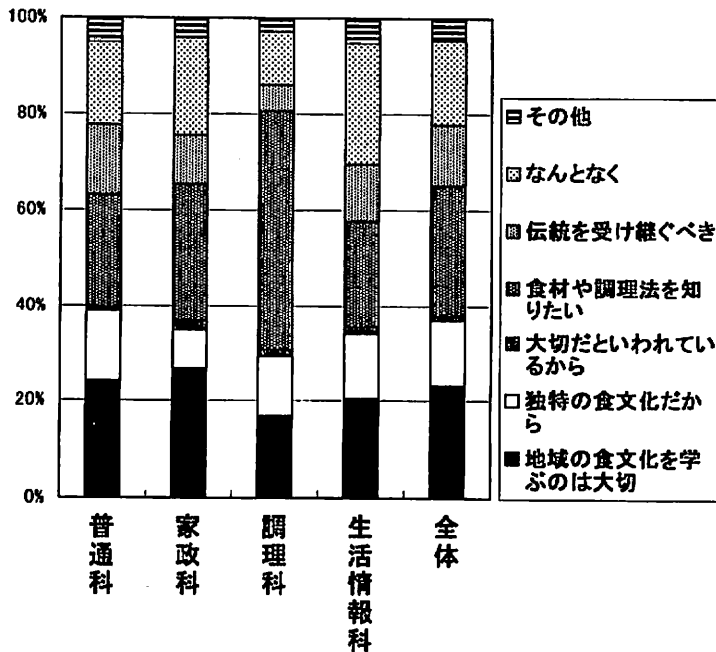


図6 沖縄の食生活や食文化を学んでみたい理由 —学科別クロス—

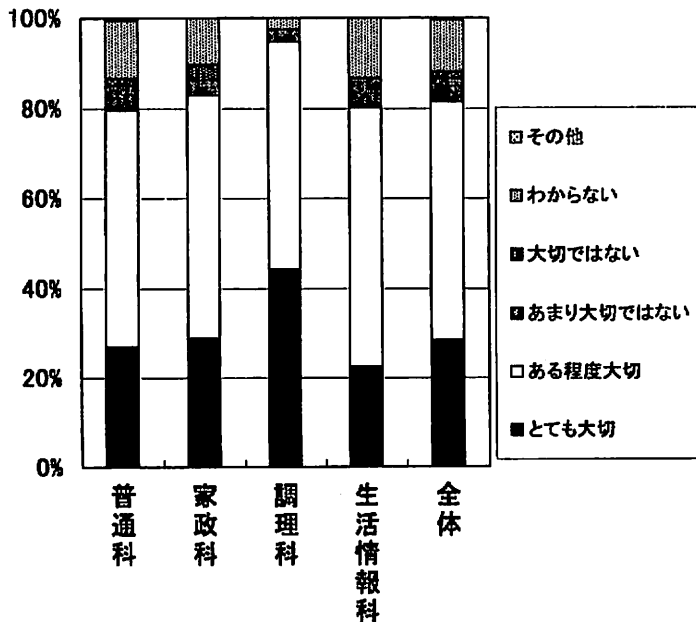


図7 家庭科の授業で学ぶことに対する意識 —学科別クロス—

生活の特徴を学ぶことは大切」との理由をあげている。調理科では特に「沖縄の特徴的な食材の扱い方や調理法を知りたい」が50%を占めるなど、学科によって学びたい理由がやや異なっている。

3) 1) で「学ぶ必要はない」、「わからない」と回答した者にその理由を尋ねたところ、1位. なんとなく55.6%、2. 家庭や学校で習う機会がない16.8%、3. 昔の食生活や食文化を学ばなく

■ そう思う □ ややそう思う ▨ どちらともいえない ■ あまり思わない □ 思わない

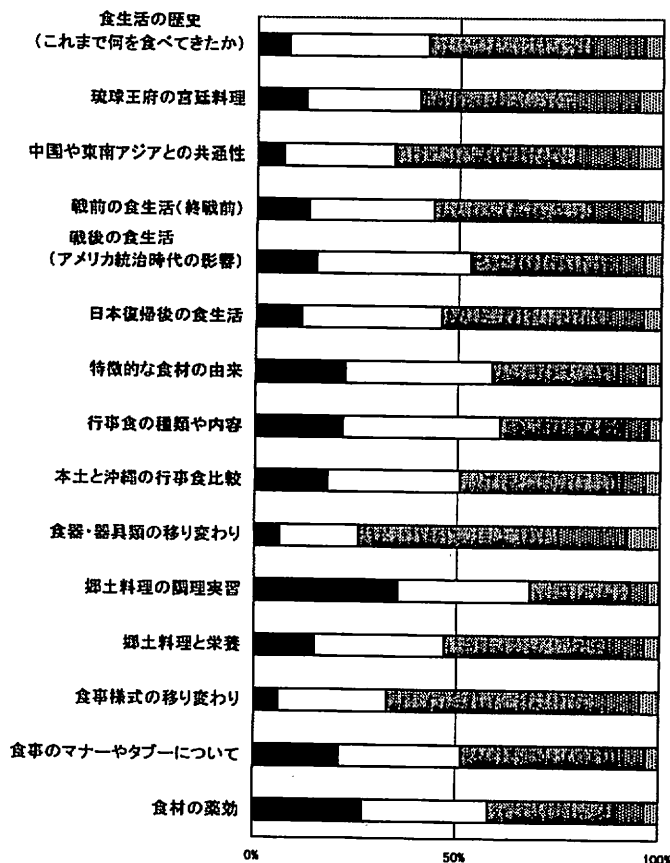


図8 授業で学びたい内容

でも生活できる10.4%、4. 伝統的なものは古くて煩わしい8.1%、5. 沖縄を意識する必要はない7.5%、6. 受験勉強とは関係ないから1.7%の順であった。

学びたくない理由としては「なんとなく」や、「習う機会がない」などの回答が約7割を占めることから、学習する内容によって興味・関心は高くなるものと推察する。しかし、一部の生徒は3、4、5の回答のように郷土の食文化に無関心で、学ぶ必要はないと考えていることから、そのような生徒に対し、今後どのように指導したらよいか課題となろう。

なお、この設問では学科別の特徴は見られなかった。

4) 「家庭科の授業で沖縄の食生活や食文化を学んでみたいか」の問いに対し、次のような回答を得た。「とても大切なことだと思う」28.4%、「ある程度大切なことだと思う」の53.2%を合

せると、81.6%の者が大切だとしている。したがって授業の中に何らかの形で取り入れて行くことの必要性を確認できた。

学科別に分析してみると、図7.に示した通り「とても大切なことだと思う」、「ある程度大切なことだと思う」の双方を合わせた回答数は、1位が調理科94.8%、次いで家政科83%、生活情報科80.3%、普通科79.7%と、項目1)と同様に調理科で特に興味・関心の高いことがわかった。

4. 授業で学びたい内容

「沖縄の食生活や食文化について授業で取り入れるとすればどのような内容を学びたいか」について、16項目を上げ、項目ごとに「そう思う」、「ややそう思う」、「どちらともいえない」、「あまり思わない」、「思わない」の5段階評価による関心度を検討した。結果は「そう思う」、「ややそう思う」と回答した関心度の高い割合か

ら順に示す。

結果は図8.に示したように、関心度の高いものは1. 郷土料理の調理実習68%、2. 沖縄の行事食の種類や内容60.5%、3. 沖縄の特徴的な食材の由来58.4%、4. 薬膳・薬用食物の効用58%、5. 戦後沖縄の食生活（アメリカ統治時代の影響）53%、6. 食事のマナーやタブーについて51.3%、7. 本土と沖縄の行事食比較50.6%、8. 郷土料理と栄養47%、9. 日本復帰後の食生活45.8%、10. 戦前の食生活43.6%、11. 食生活の歴史42.1%、12. 琉球王府の宮廷料理40.1%の順位であった。

「そう思う」、「ややそう思う」と回答した者の割合が50%を超える項目をみると調理実習や行事食、食材といった調理に関するものが多く、食生活の変遷や食文化史的内容についてはやや関心度は低い傾向にあった。食文化史的な項目では具体的にどのような内容なのか理解できなかった者もあり、関心度の低さにつながったようである。

また、家庭科の授業即ち調理実習という安易な受け取り方をする生徒も多い。教師対象のアンケート調査でも、高校生は調理実習に対する関心度は高いが、座学は低いと回答した教師が多かったこともそれを裏付ける。

それぞれの項目を学科別でクロス集計したところ、いずれの項目についても調理科、家政科の生徒の関心度が高かった。

5. 食文化継承に対する意識

「沖縄の食生活や食文化を受け継いで行きたいか」の問いに対し、図9.に示したように「受け継いで行きたい」、「ある程度受け継いで行きたい」と回答した者は80.8%と大多数の者が食文化継承に対して肯定的な意識を持っていることがわかった。

地域別のクロス集計で分析した結果、全地域の7割以上の者が沖縄の食文化の継承に肯定的な意識を持っている。特に中部で85.3%と高く、最も低かったのは北部で72%であった。先に述べた仏壇と地域の関連性では、中部に仏壇のある割合が少なく、北部地域で高かったことから、家庭に仏壇があり、何らかの行事で食文化を継承しやすい環境にある場合、それらの背景にある手間や煩わしさなども、今後の食文化の継承の意識に影響があるものと推察する。

学科別でみると、図10.に示したように「受け継いで行きたい」、「ある程度受け継いで行きたい」と回答した割合が最も高いのは調理科

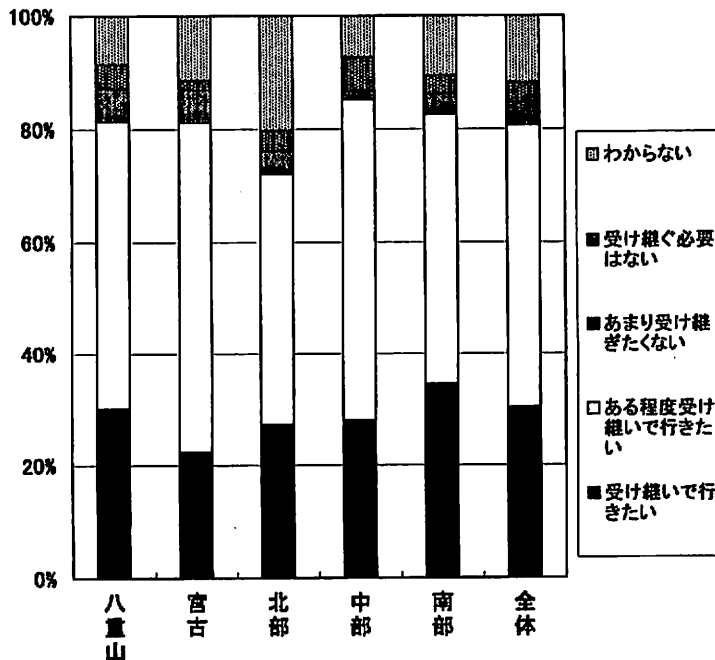


図9 沖縄の食生活や食文化を受け継いで行きたいか —地域別クロス—

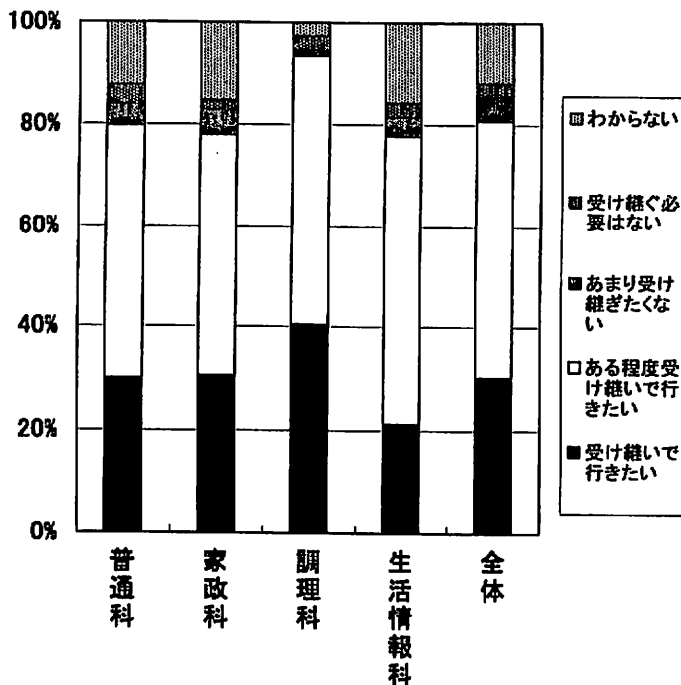


図10 沖縄の食生活や食文化を受け継いで行きたいか —学科別クロス—

93.5%、次いで普通科79.6%、家政科78%、生活情報科77.7%であった。

6. 今後の授業内容

以上の結果から、生徒は沖縄の食生活の変遷や食文化史的な認識度は低いものの、食文化学習への興味・関心、食文化継承に対する意識は高いことがわかった。特に、今後の授業で学びたい内容は郷土料理の調理実習や食材、行事食といった調理に関するものが多かったが、これらが形成されてきた食生活の歴史的な移り変わりを軽視することはできない。家庭科教育辞典によれば「食生活の変遷」の内容として「食生活は、風土や社会的背景（宗教や習慣等）によって、それぞれの地域でつくりあげられてきた文化である。食生活の変遷は、過去の食生活を明らかにするとともに、現在の食生活を理解し、更に今後の食生活を考えさせること。」³⁾とある。そこで、地域の特性を生かした授業内容としては沖縄の食生活の歴史的な流れや食文化史的内容を、日本本土、中国・東南アジア、アメリカ統治の影響と比較しながらその特徴を明らかにすることが必要だと思われる。

また、平成11年文部省告示『新学習指導要領』では、家庭科の専門教科に科目「食文化」が新設された。この科目は、調理師法施行規則の一部改正（平成9年度5月12日厚生省令第48号、平成10年度4月1日から施行）により、新たに「食文化」（1単位）の履修が求められたことに対して設けられたものである⁴⁾。その目標は「食生活の変遷と文化、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。」⁵⁾と掲げられた。内容の取り扱いについては「日常の食事、地域に伝わる行事食や郷土料理を取り上げ、食のもつ文化的、歴史的な側面について考えさせること。」⁶⁾とある。このことから、当該は調理科において特に重視される内容である。一方、普通教育に関する科目「家庭総合」においても、衣食住に関する内容については生活文化の視点で捉えることに重点を置いていることから、それぞれの科目の限られた時間内で当該の内容を効果的に指導することが必要であろう。

IV. 要約

沖縄の食生活の変遷と食文化について県内高校生の認識度や関心度を調査・分析し、下記の結果を得た。

1. 沖縄の食生活や食文化の特徴的な項目を上げ、県内高校生の認識度の調査・分析を行った。その結果、日本本土と食文化の異なる点、中国や東南アジアとの類似点、第二次世界大戦後のアメリカ統治の影響といった歴史的背景に関する認識度は低い。

2. 家庭で郷土料理を習った経験のある者は30.4%で、経験のないものは69.6%であった。習ったことのある郷土料理は、ゴーヤーチャンプルー、サーターアンダギー、ナカミの吸い物、ソーメンチャンプルー、豆腐チャンプルーなど、総数31品目であった。10位以内にチャンプルー料理が5品目も入っており、家庭の郷土料理の継承はチャンプルー料理が中心になっている。

3. 小・中・高校の授業で郷土料理を実習した経験のある者は18.4%と少なかった。習ったことのある郷土料理は、各校共通して、ポーポー、ヒラヤチー、チンビンといった菓子類が多かった。

4. 小・中学校では、郷土料理の実習は少なく、料理の継承に結びつきにくいと思われる。高校では、実習に取り入れた料理は各自作ることができると回答した者が多いことから、今後の授業展開によって、郷土料理の継承に結びつくものと推察する。

5. 仏壇に供物をすることに対し「家庭の習慣だから大切なこと」と回答した者が66.6%、次いで「大切だと思うが面倒」17.9%、「わからない」11.5%、「やる必要はない」4.1%と、約7割の者が大切なことだと認識している。

いずれの地域も仏壇に供物をすることに対し、「大切」だと捉えている者が多いことから、今後も何らかの形で継承していくものと推察する。供物の形態や内容については、伝統的な料理や菓子の種類が簡素化され、料理の外部化など、委託する簡便化傾向もあるため、今後も経時的に調査が必要と思われる。

6. 沖縄の食生活や食文化を「学んでみたい」は21.6%、「ある程度学んでみたい」54.8%を合わせて76.4%、「学ぶ必要はない」5.6%、「わ

からない」18%と比較すると関心度の高いことがわかる。

学科別でみると「学んでみたい」、「ある程度学んでみたい」と回答した割合が高かったのは1. 調理科93.5%、2. 家政科83%、3. 生活情報科77.6%、4. 普通科73%の順であった。特に調理科や家政科で興味・関心の高いことがわかった。

7. 学んでみたい理由として、1. 沖縄の特徴的な食材の扱い方や調理法を知りたいから27.1%、2. 地域の文化や食生活の特徴を学ぶことは大切だから22.9%、3. なんとなく17.7%、4. 沖縄の食生活や食文化に独自性があるといわれているから13.9%、5. 伝統を受け継ぐべきだと思うから12.7%、6. その他4.6%、7. 祖父母や親、先生が大切だというから1.1%であった。学科別で見ると、調理科、家政科では「沖縄の特徴的な食材の扱い方や調理法を知りたい」が最も高く、普通科では、「地域の文化や食生活の特徴を学ぶことは大切」であった。調理科では、特に「沖縄の特徴的な食材の扱い方や調理法を知りたい」が50%を占めることから、学科によって意識はやや異なっている。

8. 学ぶことに対して消極的な回答をした者の理由として「なんとなく」、「家庭や学校で習う機会がない」が約7割を占めることから、学習する内容によって興味・関心は高くなるものと推察する。

9. 家庭科の授業で当該分野を学ぶことについて、約8割の者が大切だと認識しており、授業の中に何らかの形で取り入れることが望ましい。

学科別で見ると、1. 調理科94.8%、2. 家政科83%、3. 生活情報科80.3%、4. 普通科79.7%の順に意識は高かった。

10. 当該分野を授業で取り入れるとすれば、どのような内容を学びたいかについては、1. 郷土料理の調理実習68%、2. 沖縄の行事食の種類や内容60.5%、3. 沖縄の特徴的な食材の由来58.4%、4. 薬膳・薬用食物の効用58%、5. 戦後沖縄の食生活（アメリカ統治時代の影響）53%、6. 食事のマナーやテーブルについて51.3%、7. 本土と沖縄の行事食比較50.6%、8. 郷土料理と栄養47%、9. 日本復帰後の食生活

45.8%、10.戦前の食生活43.6%、11.食生活の歴史42.1%、12.琉球王府の宮廷料理40.1%（以下省略）の順に高く、調理実習や食材、行事食といった調理に関するものが多かった。食生活の変遷や食文化史的内容についてはやや関心度は低い傾向にあったが、食生活の変遷、食文化はそれぞれ単独の内容ではないため、それらを有機的に関連させた興味・関心のもてる内容の検討が必要である。

11. 沖縄の食生活や食文化を受け継ぐことに対し「受け継いで行きたい」、「ある程度受け継いで行きたい」と回答した者は80.8%であった。

12. 今後の授業内容として、沖縄の食生活の歴史、食文化史的内容を日本および中国や東南アジアとの比較、アメリカ統治の影響について考えさせ、その特徴を理解させることが必要である。

今後の課題

教師、生徒対象のアンケート調査の結果を基に何をいかに指導するか、上記にかかげた授業内容の試案および「沖縄の食文化史年表」、「特徴的な食材の由来や系譜」に関する資料や教材の開発を課題としたい。

謝辞

本研究を進めるにあたり、調査に協力して下さった沖縄県立高等学校、10校の生徒の皆さまに厚くお礼を申し上げます。

引用文献

- (1)平成5年度総理府統計局編『家計調査年報』
- (2)金城須美子・田原美和「沖縄の食にみる米国統治の影響（第2報）」琉球大学教育学部紀要 第47集（1995）P185
- (3)日本家政学会『家庭科教育辞典』実教出版 P373（1992）
- (4)平成11年度 高等学校新教育課程説明会資料（家庭部会）
- (5)文部省告示『高等学校学習指導要領』平成11年 P318
- (6)前掲書(5)P319

参考文献

- (1)日本家庭科教育学会編『家庭科の21世紀プラン』家政教育社（1998）
- (2)村田泰彦・一番ヶ瀬康子・田結庄順子・福原美江『新 共学家庭科の理論』光生館（1997）
- (3)照屋善彦・山里勝己 琉球大学アメリカ研究会編『戦後沖縄とアメリカ』金城須美子「沖縄の食生活にみるアメリカ統治の影響ーアメリカ食文化の受容と変容ー」沖縄タイムス（1995）
- (4)比嘉政夫編『海洋文化論』金城須美子「沖縄の食文化ー料理文化の特徴と系譜」凱風社（1993）

本研究の一部は、平成11年 第46回 日本家政学会九州支部大会で発表したものである。