

# 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1報) : 沖縄県における指導の実態と教師の意識

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	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/1898">http://hdl.handle.net/20.500.12000/1898</a>

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1報）

— 沖縄県における指導の実態と教師の意識 —

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-1)  
— Okinawan Teachers' Instruction Materials and Attitudes.—**

Sumiko KINJO      Miwa TAHARA

(Received October 29, 1999)

**Summary**

To find out how our high school home economics nutrition courses introduce information, and use texts and references in teaching "Changing Diets and Food Culture" covering regional cuisine, a survey was conducted on the actual class conditions and level of awareness of all Okinawa high school home economics teachers. The results are analyzed and categorized below.

90.3% of the instructors surveyed included study of the subject into their classes. The greatest number of teachers taught General Home Economics classes, while the next largest group taught Foods, then Cooking, and fourth, Special Interest Subjects. In terms of methods of instruction, the majority or 93% incorporated local cuisine into practical cooking classes. However, only 18-22 percent included instruction on changing dietary patterns and or the history and impact of external influence in their coursework.

97% of the instructors expressed interest in including the subject area in future coursework. Some 80% desired to incorporate content on the dietary tradition such as an overview of changing dietary patterns in Okinawa, impact of external influences on dietary tradition, and the use and background of indigenous food into cooking classes.

About 70% perceived a need for resource materials and texts for use by instructors that cover the origins of Okinawa's unique dietary traditions and changing dietary patterns. Some 50% perceived a need to compare the festival or ritual cuisine of Okinawa with that of mainland Japan, and include information on the roots and origins of Ryukyu cooking.

---

\* 家政教育教室

\*\* 沖縄県立浦添高等学校

## I. 緒言

高等学校家庭科の学習指導要領に食生活史・食文化の内容がみられるのは、1978（昭和53）年改訂を機に始まっている。科目「食物」の内容に「食生活の変遷と充実向上」として取り上げられ、内容の取り扱いについては「日本の食生活を歴史的にとらえるとともに、他の国々の食生活と比較してみることによって現在及び将来の食生活の在り方について考えさせる。また、食生活の変遷には、食糧の生産、加工、流通などの社会的な関連や、宗教、生活観などの個人的な意識との関連があることを理解させる<sup>1)</sup>。」とあり、食生活を歴史的に捉えることについて初めてふれている。

現行学習指導要領では、科目「食物」の内容の第一章1に「食生活の変遷と食文化」として掲げられ、「家庭一般」においても具体的な指導内容として、「食生活の成り立ち」について取上げられている。従前の学習指導要領と比較し、食文化の内容が重視されてきた、とはいえるが、教科書に記述されている当該分野は、日本の食生活や食文化を総括的に概観したもので、日本各地域の特性についてはふれていない。

沖縄県は、唯一、亜熱帯に属する地理的特性に加えて、かつては琉球王国として独立していた歴史的背景がある。琉球王国時代の500年間に、中国、朝鮮、東南アジアとの交易を通して外来文化を受容し、第二次大戦後は27年間にわたる米国統治等によってその影響を受け、それを混在あるいは融合させながら独自の食文化を形成してきた。

したがって、沖縄の食生活の変遷や食文化にも日本本土とは異質なものがあり、地域の実態に沿った授業展開が必要だと思われる。

しかし、沖縄の食文化に関する研究は未開拓な分野もあり、高等学校現場においても何をいかに指導するか、その指導内容の検討、活用できる資料や教材の開発が課題となっている。なお、新学習指導要領では、普通教育として「家庭基礎」、「家庭総合」、「生活技術」のうち1科目を選択履修することが示された。その中で、衣食住に関する内容については、「家庭基礎」で家族の生活と健康に重点を置き、「家庭総合」では生活を科学的に理解するとともに生活文化の視点で捉えることに重点を置いている。一方、職業科目の整理統

合が進む中、新たに「食文化」の科目が設けられるなど、家庭科食物領域における当該の内容は今後、一層重視されるものと考えられる。

そこで、本研究では「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た。

本報では、県内高等学校家庭科教師全員を対象にアンケート調査を行い、「沖縄の食生活の変遷と食文化」についてどのような実践指導がなされているか、その実態および教師の意識を調査・分析し、教師が適切と考えている指導内容、必要とする教材・資料について検討したので報告する。

## II. 調査方法

### 1. 調査対象および方法

沖縄県高等学校家庭科現職教師198名（県立高校61校、私立高校3校の合計64校、但し県立高等養護学校を除く。）を対象に、記述式によるアンケート調査を実施した。期間は平成9年5月～6月、調査用紙を各校に配布・郵送し、回答後に返送を依頼した。

なお、県内高等学校64校中63校から回答を得ており、有効回収率は、83.3%（165/198名）であった。

### 2. 調査内容

下記の(1)～(3)の内容について23の質問項目を設定し、調査を行った。

- (1) 沖縄の食生活の変遷と食文化に関する指導の実態
- (2) 当該分野の指導に対する教師の意識
- (3) 教師が適切と考えている指導内容および必要な教材・資料

### 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ー（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. 対象者の内訳

##### 1) 家庭科教師の年齢

家庭科教師の年齢は50代が39.4%と最も多く、次いで20代27.9%、40代18.2%、30代が11.5%であった。総体的に年齢層が高く、30代から40代の中堅層の教師は少ない(図1)。

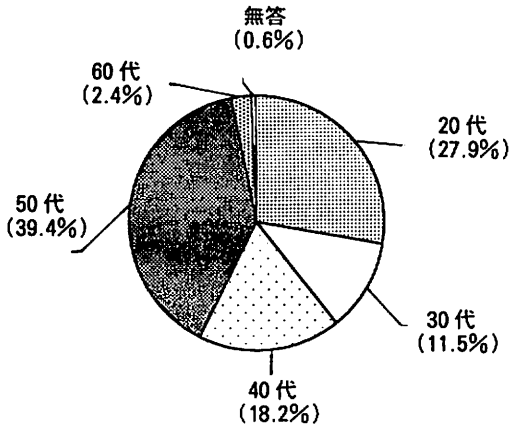


図1 家庭科教師の年齢

##### 2) 家庭科教師の位置付け

担当教師の勤務上の位置づけは、常勤教諭79.4%、臨時的任用11.5%、非常勤講師8.5%であった(図2)。

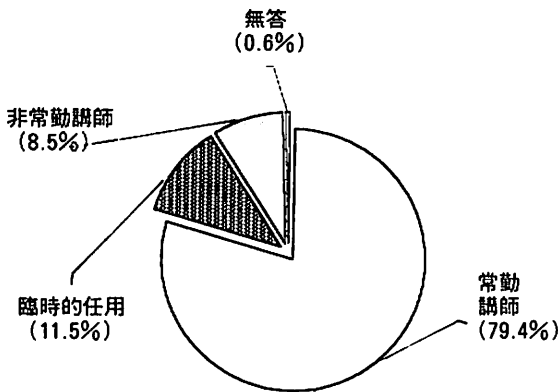


図2 家庭科教師の勤務上の位置づけ

平成9年度の沖縄県高等学校家庭科教育研究会の資料によると、常勤教諭76.3%、臨時的任用11.6%、非常勤講師12.1%であるが、アンケート

調査による結果は常勤教諭の数がやや上回っている。

##### 3) 教員の経験年数

調査対象の家庭科教師を教員経験年数別に分けると、25年以上が最も多く37.6%、20~25年が10.9%となり、20年以上が約半数を占めている。次いで1~5年が23.6%、5~10年が12.7%、1年未満が6.7%であった。したがって経験年数5年未満の比較的若い教員が約4割と多い。10年~15年、15年~20年はそれぞれ4.2%で中堅層が少ないことがわかる(図3)。

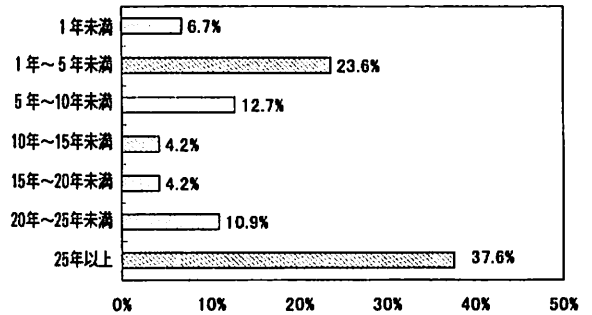


図3 教員経験年数

##### 4) 現任校の勤務年数

現在、勤務している学校の勤務年数は、1年未満32.1%、1年以上3年未満31.5%、3年以上5年未満23.6%、5年以上12.1%と勤務年数が3年未満の教師が63.6%を占めている(図4)。

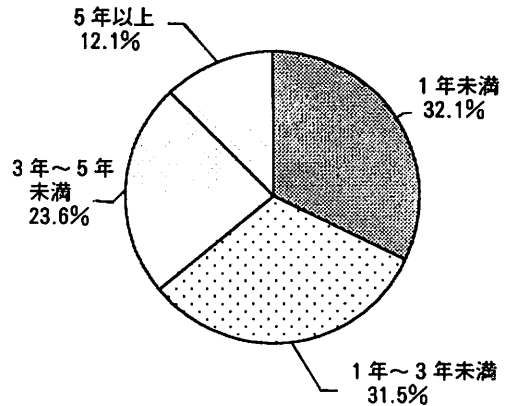


図4 現任校における勤務年数

5) 担当した経験のある食物領域の科目

平成9年度現在、担当している食物領域の科目は、「家庭一般」が最も多く86.7%、次いで「食物」20.6%、「調理」7.9%、「課題研究」7.3%、以下、図5に示した通りである。

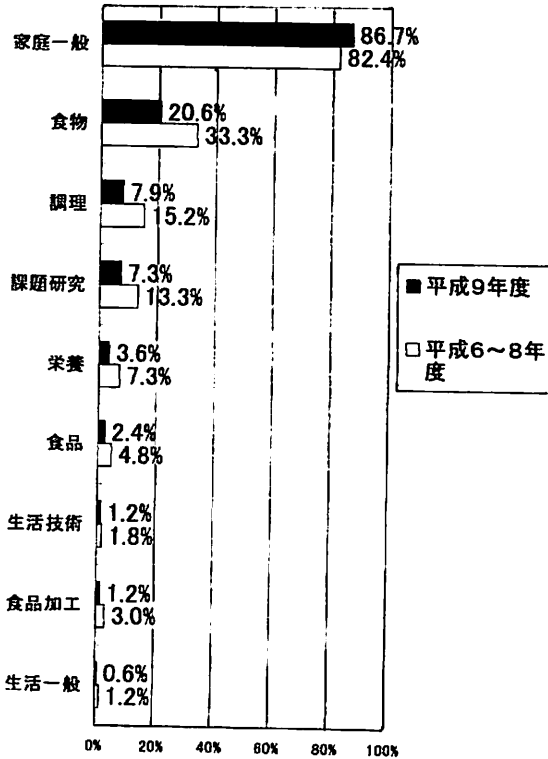


図5 食物領域の担当科目 一年度別一

現行学習指導要領が実施された平成6~8年度までに担当した経験のある食物領域の科目は、「家庭一般」が82.4%、次いで「食物」が33.3%、「調理」15.2%、「課題研究」13.3%と平成9年度とほぼ同様であった。いずれの年度も「家庭一般」を担当する教師が8割を超えている。

6) 使用している教科書

担当している各科目について、現在使用している教科書は何か調べた結果は表1に示した通りである。なお、教師によっては複数の科目を担当し、同一科目でも学年別に教科書を変えている例もみられた。

担当者の最も多い「家庭一般」の教科書を見ると、一橋出版の「新 家庭一般」、実教出版の

「家庭一般 新しい家庭の創造をもとめて」を使用している教師の数は各々40人と多く、次いで実教出版「図説 高校家庭一般」が(29人)、一橋出版「家庭一般 生活をつくる」が(28人)、以下、実教出版「家庭一般 新しい家庭の創造をめざして」(7人)、教育図書「家庭一般」(5人)、東京書籍「家庭一般 人間としての豊かな生活をめざして」(2人)の順であった。

その教科書を出版社別で見ると、実教が50.3%、一橋出版が45%と、約95%を2社で占めている。

科目「食物」で使用されている教科書は、実教出版の「食物」が最も多く(24人)、学研「食物」(2人)、教育図書「食物」(1人)であった。

その他の科目については、教科書の使用人数が10人以下と少ないため省略する。

2. 「食生活の変遷や食文化」に関する指導の実態

1) わが国の食生活の変遷や食文化に関する指導の実態

(1) 授業に取り入れた経験

現行学習指導要領が実施されてから、日本の普遍的な内容として「食生活の変遷や食文化」を授業で取り扱った経験のある教師は、86.1%であった(図6)。これは「家庭一般」、「生活一般」、「食物」などの教科書に、「食生活の変遷」、「食生活の成り立ち」、「食生活の変化」、「食文化の変容」などの項目が掲載されているため、取り扱った割合が高くなったものと思われる。

一方、取り扱っていない教師は13.9%と少ないが、その理由として、「教員経験年数が少ない」と回答した者が最も多く53.8%、次いで「生徒が興味を持たない」が23.1%、「時間がない」、「資料や教材が少ない」がそれぞれ15.4%、「内容が難しく教えるのが難しい」は7.7%であった。

(2) 指導の目的

当該分野を指導するねらいは何か、下記の5項目の選択肢のうち、自己の思考に近い内容を2項目選択する複数回答とした(図7)。

ア、食生活の移り変わりや食文化の特徴に関心をもち、現在の食生活を多面的に捉えさせる。

表1 食物領域科目で使用している教科書 ー平成9年度調査ー

科目	出版社	教科書名	使用している領域の数	
			(人数)	%
家庭一般	一橋	「新家庭一般」	40	26.5
	実教	「家庭一般 新しい家庭の創造をもとめて」	40	26.5
	実教	「図説 高校 家庭一般」	29	19.2
	一橋	「家庭一般 生活をつくる」	28	18.6
	実教	「家庭一般 新しい家庭の創造をめざして」	7	4.6
	教育図書	「家庭一般」	5	3.3
	東京書籍	「家庭一般 人間としての豊かな生活をめざして」	2	1.3
	合計		151	100
生活技術	実教	「生活技術 I」	2	50
	実教	「生活技術」	2	50
	合計		4	100
生活一般	実教	「生活一般」	1	100
	合計		1	100
食物	実教	「食物」	24	85.7
	学研	「食物」	2	7.1
	教育図書	「食物」	1	3.6
	中央法規	「家政学概論」	1	3.6
	合計		28	100
調理	実教	「食物」	4	50
	全国調理師養成施設協会	「調理」	4	50
	合計		8	100
栄養	全国調理師養成施設協会	「栄養」	4	66.7
	実教	「食物」	2	33.3
	合計		6	100
調理	全国調理師養成施設協会	「食品」	4	100
	合計		4	100
生活一般	文部省	「食品衛生」	2	100
	合計		2	100

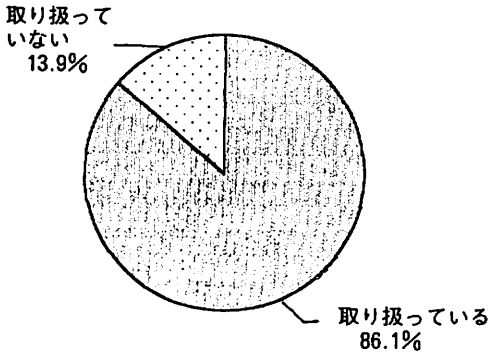


図6 「食物」領域科目で日本の食生活の変遷や食文化の内容を授業で取り扱った教師の数

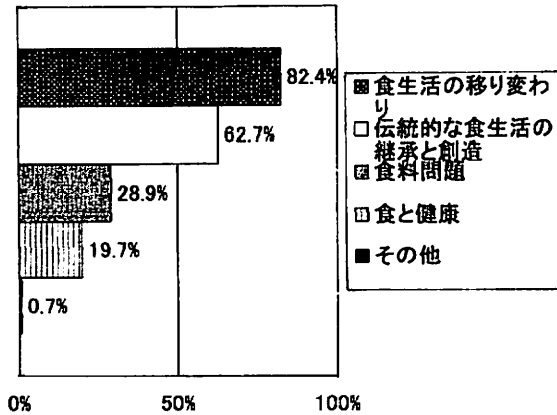


図7 日本の食生活の変遷や食文化を学習させるねらい - 2項目選択 -

- イ、激しく変動する現代社会において、食生活も変容するが、その中で伝統的な食文化の継承とともに時代に即した食生活を創造させる。
- ウ、食料自給率や食料供給の現状、食料を取り巻く問題を理解させる。
- エ、人間は生命を維持するために、これまで何を食べてきたか食生活の歴史を理解させる。
- オ、その他

上記の5項目のうち最も多いのは、アの食生活の移り変わりや食生活の特徴に関心を持たせるためと回答した教師が82.4%、次いでイの伝統的な食文化の継承と新しい食文化の創造が62.7%、ウ

の食料問題28.9%、エの食生活の歴史19.7%、オのその他が0.7%であった。これをみると教師が指導の主目的としているのは自国の食文化への関心と継承、それを踏まえた新しい食文化の創造につなげることであったことがわかった。

2) 沖縄の食生活の変遷や食文化に関する指導の実態

(1) 授業に取り入れた経験

「沖縄の食生活の変遷や食文化」について授業に取り入れた経験のある教師は、90.3%であった(図8)。これを世代別にみると、年代が上がるごとに取り入れた割合は高くなっている(図9)。

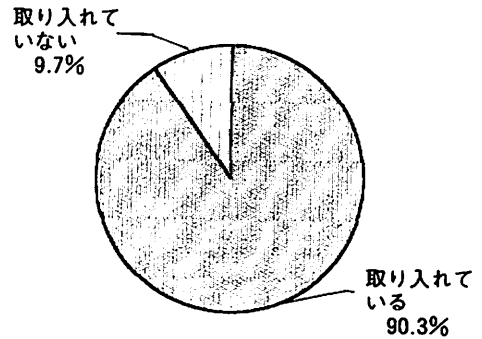


図8 「食物」領域で沖縄の食生活の変遷や食文化を授業で取り入れた教師の数

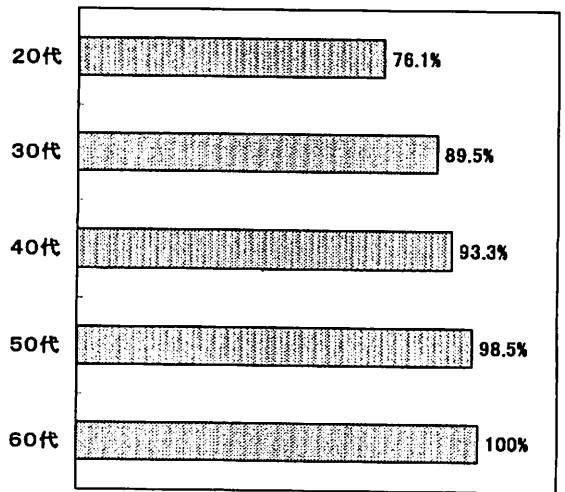


図9 沖縄の食生活の変遷や食文化に関する内容を授業で取り入れた教師 - 世代別 -

取り入れていない理由として、「取り入れる時間がない」、「教員経験年数が少ない」がそれぞれ26.7%、次いで「指導するための資料や教材が少ない」20%、「自分自身がよく知らないから」13.3%、「生徒が興味を持たないから」が6.7%であった。

なお勤務上の位置づけでみると（図10）、常勤教諭が93.1%、臨時的任用教師が89.4%と取り入れた率は常勤教諭の方が高い。

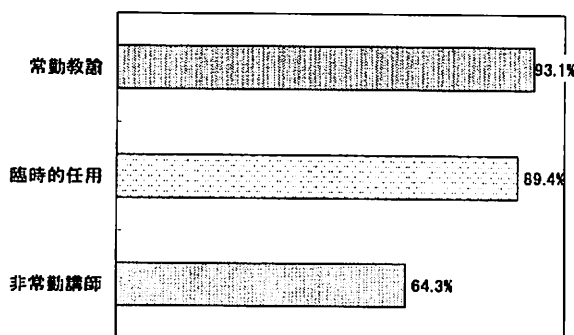


図10 沖縄の食生活の変遷や食文化を授業で取り入れた教師 —勤務上の位置づけ—

一方、非常勤講師の場合は、取り入れた経験のある教師が64.3%で、教員経験年数が少ないため取り入れていないと回答した者が多かった。

また、普通科とその他の学科と比較してみると、家政科、生活情報科、服飾デザイン科では100%

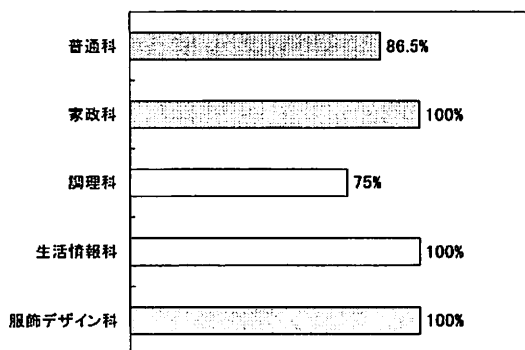


図11 沖縄の食生活の変遷や食文化に関する内容を授業に取り入れた教師 —学科別位置づけ—

の教師が取り入れた経験があると回答している（図11）。普通科、調理科ではそれぞれ86.5%、75%と取り入れた経験のある教師はやや少なくなっている。これは、普通科に非常勤講師の割合がやや多く、また、教員経験年数が少ないために取り組みが遅れていることが原因と思われる。

### (2) 当該分野の指導内容

当該分野の指導内容について8つの選択肢を設け、取り扱った内容を複数選択による回答を得た（図12）。その結果、「郷土料理の調理実習」が最も多く93.3%、次いで「沖縄の行事食の特徴や由来」53.0%など、調理に関するものが大半を占めていた。

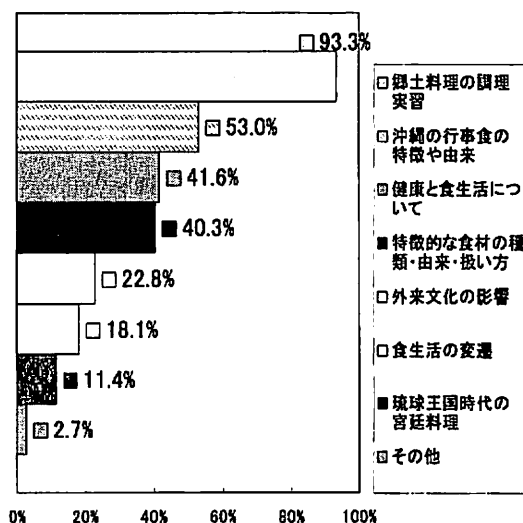


図12 沖縄の食生活の変遷と食文化に関する指導内容（複数回答）

一方、「外来文化の影響（中国・アジア・東南アジア）」については22.8%、「食生活の移り変わり」18.1%、「琉球王国時代の宮廷料理」11.4%など食文化史的内容についての取り組みは少ないことがわかった。

### (3) 当該分野の指導に関する具体的内容（科目・内容・時間数・資料・教材等）

表2に具体的な指導内容を理論と実習に分け、取り入れた科目とその時間数を示した。授業形態は、理論と調理実習を結びつけたものが多くみられた。理論と調理実習の組み合わせを科目ごとに





(4) 調理実習に取り入れた郷土料理

調理実習に取り入れた郷土料理名と、取り扱った科目について分析した。科目別にみると、担当する教師の多かった「家庭一般」、「食物」、「調理」、「課題研究」の各科目で取り扱った郷土料理を分類したのが表4である。

なお、教師によっては同じ料理を複数の科目で取り扱っているため、「全体」の数値は8科目（「家庭一般」、「生活技術」、「生活一般」、「食物」、「調理」、「食品加工」、「食品」、「課題研究」）のう

ち、1科目でも取り入れた経験があると回答した教師の総数である。

取り扱った郷土料理を多い順に示すと、「家庭一般」で1位は強ジュージー（99人）、次いでアーサ汁（85人）、イナムドゥチ（63人）、チャンブルー（27人）、もずくの酢の物（25人）となった。比較的、手軽で短時間でできる料理が多い。

「食物」では、イナムドゥチ（31人）、強ジュージー（22人）、もずくの酢の物（18人）、クープイリチー（18人）、ラフテー（17人）、ジーマーミ豆

表3 活用している文献・資料・教材

文 献 資 料	農村漁村文化協会『聞き書き 沖縄の食事』昭和63年 新島 正子・安次富順子『沖縄の家庭料理』1984年 月刊沖縄社 新島 正子『私の琉球料理』昭和58年 柴田書店 松本嘉代子『沖縄の行事料理』1977年 月刊沖縄社 渡口初美『沖縄の冠婚葬祭』那覇出版 友利 知子『沖縄家庭料理』1992年 那覇出版 渡口 初美『琉球料理』昭和58年 国際料理学院 『琉球料理と沖縄の食生活』 沖縄出版 尚 弘子『南の島の栄養学』1988年 沖縄出版 翁長 君代『琉球料理と沖縄の食生活』昭和44年 續文堂 松本 嘉代子『琉球料理全書Ⅰ すぐ役に立つ琉球料理』新星図書 沖縄県生活改善グループ『私が技術一番さん』1991年 新報出版 『沖縄 食の大百科』1991年 沖縄出版 『御膳本草』三ツ星出版 千葉 功監修『沖縄の西洋料理』昭和59年 新星図書 沖縄県環境衛生部『県民栄養調査』 現代社会の教科書 琉球料理に関する新聞記事
ビ デ オ	「Try & Try 京料理 VS 琉球料理」 「長寿県 沖縄の光と影」 「琉球の心と食を伝える」琉球料理研究所 「世界不思議発見 大琉球の食物史」 「琉球菓子」 「長寿沖縄の食文化」沖縄県長寿社会振興財団
教 材	沖縄県家庭料理教育研究会編「家庭一般 実習ノート」 北谷高校家庭科自主制作スライド「沖縄の食事文化」 地域の食生活実態調査の結果

表4 調理実習に取り入れた郷土料理（複数回答）

( ) は回答人数

	家庭一般	食 物	調 理	課題研究	全体 (149名中)
郷 土 料 理 名	強ジューシー (99)	イナムドゥチ (31)	イナムドゥチ (17)	薬膳料理 (3)	強ジューシー 79.2% (118)
	アーサ汁 (85)	強ジューシー (22)	強ジューシー (20)	強ジューシー (3)	アーサ汁 66.4% (99)
	イナムドゥチ (63)	もずく酢の物 (18)	もずく酢の物 (10)	チャンプルー (3)	イナムドゥチ 63.1% (94)
	チャンプルー (27)	クーブイリチー (18)	耳皮のさしみ (10)	田芋ディンガク (3)	もずく酢の物 31.5 (47)
	もずく酢の物 (25)	ジーマーミ豆腐 (17)	昆布巻き (9)	アーサ汁 (2)	チャンプルー 29.5% (44)
	クーブイリチー (10)	田芋ディンガク (16)	クーブイリチー (8)	ラフテー (2)	クーブイリチー 24.8% (37)
	沖縄風天ぷら (9)	耳皮のさしみ (8)	チャンプルー (6)	もずく酢の物 (1)	耳皮のさしみ 19.5% (29)
	田芋ディンガク (8)	アーサ汁 (12)	ナカミの吸い物 (6)	ナカミの吸い物 (1)	田芋ディンガク 18.8% (28)
	耳皮のさしみ (8)	チャンプルー (12)	ラフテー (6)	ソーキ汁 (1)	耳皮のさしみ 19.5% (29)
	ナカミの吸い物 (3)	ナカミの吸い物 (31)	アーサ汁 (6)	ミスダレ (1)	ラフテー 17.4% (26)
	きゅうりのうさち (4)	ごぼう巻き (7)	沖縄風天ぷら (5)	沖縄そば (1)	沖縄風天ぷら 15.4% (23)
	沖縄そば (3)	沖縄風天ぷら (7)	田芋でんがく (4)	足ティピチ (1)	ナカミの吸い物 14.8% (22)
	ごぼう巻き (2)	薬膳料理 (7)	薬膳料理 (3)	トゥルワカシー (1)	ジーマーミ豆腐 13.4% (20)
	ジーマーミ豆腐 (2)	昆布巻き (6)	ミスダレ (3)	ウカライリチー (1)	ごぼう巻き 11.4% (17)
	ソーキ汁 (2)	ミスダレ (3)	沖縄そば (1)	ンムクジブットゥ ルー (1)	昆布巻き 11.4% (17)
	昆布巻き (1)	沖縄そば (3)		ピラガラマチ (1)	薬膳料理 4.7% (7)
	足ティピチ (1)	きゅうりのウサチ (3)		花しんすうの吸い物 (1)	沖縄そば 4.0% (6)
	ラフテー (1)	足ティピチ (1)			きゅうりのウサチ 4.0% (6)
	薬膳料理 (1)	ドゥルワカシー (1)			ソーキ汁 3.4% (5)
		ウカライリチー (1)			足ティピチ 1.3% (2)
	菜飯 (1)				
	クーリジシ (1)				
	ウジラドゥフ (1)				

腐（17人）、田芋ディンガク（16人）など、「家庭一般」と比較して時間や手間のかかる料理がみられ、取り入れている料理の種類も多かった。

また、「調理」と「食物」では同一の料理が上位を占めた。「課題研究」では回答度数が少ないため、単純に比較することは難しいが、薬膳料理が上位に入り、他の科目では取り扱っていないくムクジプットゥルー>や<ピラガラマチ>などの伝統料理もあった。これは、時間的なゆとりがあることと、より高度な技術習得を目標としているからであろう。

8科目すべてに共通して調理実習に取り入れている料理名を、回答数の多かった順位で示すと、1位は強ジュシー（118人）、次いでアーサ汁（99人）、イナムドゥチ（94人）、もずくの酢の物（47人）、チャンブルー（44人）、クーブイリチ（37人）となり、飯類や汁物類など献立として食材や味の取り合わせのよい料理が実習に取り入れら

れている。実習時間も考慮に入れて1～2時間内で作れる料理の組み合わせになっているものと考ええる。

今回は、取り入れている授業科目と料理名についてのみ調査したが、実習では複数の料理を組み合わせることが多いので、今後は組み合わせについても調査・検討する必要がある。

(5) 調理実習に取り入れた郷土の菓子類

実習に取り入れた郷土の菓子類について、前項目(4)と同様に調査した結果を表5に示す。

「家庭一般」では、サーターアンダギー（61人）、ポーポー（15人）、ムーチャー（13人）、チンビン（9人）などがあり、サーターアンダギーを実習に取り入れた教師は多いが、それ以外はごくわずかである。

取り入れた菓子の実習品目は「食物」と「課題研究」に多いが、これは履修単位や実習回数との関連によるもので、比較的実習時間が多く学習の

表5 調理実習に取り入れた郷土の菓子（複数回答）

( )は回答人数

	家庭一般	食 物	調 理	課題研究	全体（149名中）
菓	サーターアンダギー (61)	サーターアンダギー (27)	サーターアンダギー (7)	チンスコー (8)	サーターアンダギー 60.4% (90)
	ポーポー (15)	ポーポー (20)	ポーポー (6)	ポーポー (6)	ポーポー 32.9% (49)
	ムーチャー (13)	ムーチャー (15)	ムーチャー (5)	ムーチャー (4)	ムーチャー 23.5% (35)
	チンビン (9)	チールンコウ (11)	チールンコウ (5)	チンビン (4)	チンビン 21.5% (32)
	くずもち (6)	チンビン (10)	三月菓子 (5)	ナントゥ (3)	チールンコウ 15.4% (24)
	チールンコウ (2)	ナントゥ (8)	チンビン (3)	チールンコウ (3)	三月菓子 10.1% (15)
	三月菓子 (2)	三月菓子 (7)	くずもち (1)	三月菓子 (3)	くずもち 9.4% (14)
	チンスコー (1)	くずもち (5)		黒砂糖漬け (1)	ナントゥ 8.1% (12)
		黒砂糖漬け (4)		サーターアンダギー (1)	チンスコー 6.7% (10)
		落 雁 (3)		くずもち (1)	黒砂糖漬け 3.4% (5)
子		藤さらさ (2)			
		チンスコー (1)			
名					

機会に恵まれているためと思われる。

いずれの科目でも、総合的にサーターアンダギーの実習が最も多く(90人)、次いでポーポー(49人)、ムーチャー(35人)、チンビン(32人)の順であった。いずれも沖縄伝統の菓子で一般に馴染みの深いものである。

### 3. 沖縄の食生活の変遷や食文化の指導に関する教師の意識

#### 1) 授業に取り入れるか否か

「食物領域」に今後、沖縄の食生活と食文化に関する内容を取り入れたいと考えているか否かについて調査した結果、「おおいに取り入れたい」と回答した教師は49.1%、「ある程度取り入れたい」が47.9%であった。したがって97%の教師は取り入れることに肯定的な意識をもっていることが分かった(図13)。

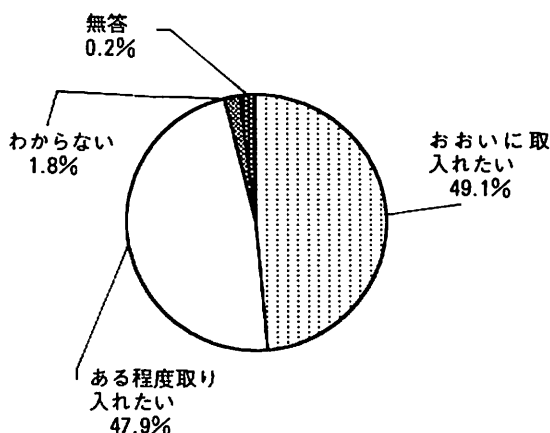


図13 沖縄の食生活の変遷や食文化に関する内容を今後の授業に取り入れたいか

#### 2) 授業に取り入れる理由

その理由について、下記の選択肢から2つ選んで回答させた。

- ア、郷土の食生活や食文化の特徴を理解させ、各自の食生活を見つめ直させる。
- イ、沖縄の食文化の独自性を理解させ、その文化に対する誇りを持たせるため。
- ウ、調理実習を通して郷土の食材の取り扱い方を具体的に指導するため。

エ、めまぐるしく変化する現在の食生活ゆえ、学習による郷土の食文化の継承が必要だから。

調査結果は、アの理由をあげたのが56.3%、イ46.1%、ウ25.5%、エ20.6%の順であった(図14)。したがって、大半の教師が食文化の特徴や独自性を理解させ、郷土の文化に誇りをもたせた上で、各自の食生活を見つめ直させることを重視しているといえる。

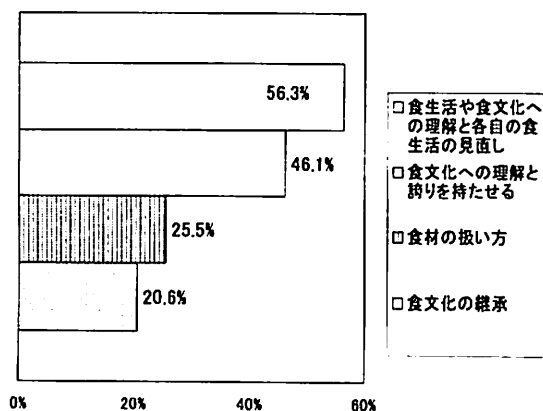


図14 沖縄の食生活の変遷や食文化に関する内容を授業に取り入れる理由  
— 2項目選択 —

### 4. 「沖縄の食生活の変遷や食文化」の指導内容と資料

#### 1) 適切と思われる指導内容

表6は、今後、当該分野を取り入れる際の指導内容として、適切と思われる項目と時間数を調査した結果である。指導項目の適正な内容としては、「郷土料理の調理実習」、「特徴的な食材の由来や扱い方」、「行事食の特徴・由来」、「沖縄の食文化の特徴」、「食生活の変遷」、「沖縄の食生活と長寿との関わり」と回答した教師が多かった。

また、授業展開としては、沖縄の食生活の変遷や食文化といった食文化史的な内容、沖縄の特徴的な食材の由来や取り扱い方を郷土料理の調理実習に関連させながら取り入れたいとした者が約80%であった。

表6 沖縄の食生活の変遷と食文化に関する指導内容として適切と思われる項目と時間数

指導内容（自由記述）	時間数の平均	人数（人）
郷土料理の実習	4.1	21
特徴的な食材の由来や扱い方	1.8	15
行事食の特徴・由来	2.2	15
沖縄の食文化の特徴	2.1	13
食生活の変遷	1.5	13
沖縄の食生活と長寿の関わり	2.1	12
本土と沖縄の食文化比較	1.2	8
琉球料理の種類や特徴	2.7	8
沖縄の食生活や特徴	2.6	7
外来文化の影響（特に戦後の アメリカの影響）	1.7	6
食文化継承の重要性	1.1	3
沖縄の食文化に誇りを持たせる	1.0	3
琉球料理の献立作成	2.0	2
食材と栄養素の関わり	2.0	2
—その他—		
小・中・高校の一貫性のある授業	1.0	1
扱いやすく家庭に密着したものを 取り入れる	1.0	1
身近な材料で飽きのこない授業内容	1.0	1
食文化を通して、家族関係、住居を 関連させて指導する	1.0	1
短時間でインパクトのある内容	1.0	1

その他、小・中・高校の一貫性のある指導内容、あるいはポイントを押さえた授業内容、島嶼県ゆえ地域の特性を踏まえながら、普遍性のある指導内容にする必要があるなどの提案もあった。

2) 教師が必要とする資料

今後、当該分野を指導する際に必要とする資料について10項目をあげ、教師の要望を調べた。その結果、最も要望の多かったのは食材の由来についてが72%、食生活の変遷70%、行事食の比較54%、琉球料理の由来や系譜53%、外来文化の影響52%であった（図15）。

その他の必要とする資料として、栄養、食品、

調理学といった専門分野の個別資料ではなく、それぞれの分野が有機的なつながりをもった総合的な内容や資料、県内高校で共通に活用できる教材・資料をあげ、即ち食生活を総合的に捉え指導する必要があることを教師も意識していることがわかった。今後はその要望に応え得る指導内容の検討、教材・資料の開発が必要である。

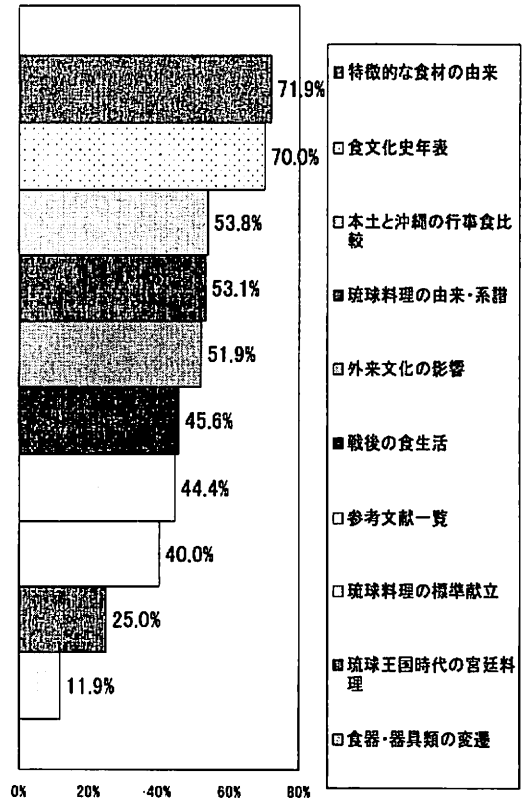


図15 沖縄の食生活や食文化に関する内容を指導する際に必要な資料（複数回答）

IV. 要約

高等学校家庭科食物領域における「食生活の変遷と食文化」に関する指導内容と資料の検討を行うため、県内高校家庭科教師を対象に指導の実態および意識について調査し、分析・考察した結果は下記の通りであった。

1. 当該分野を授業で取り入れている教師は90.3%で、その内訳は、調理実習に郷土料理を取り入れているのが93%と最も多く、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18~22%と少ない。
2. 実施している科目は家庭一般、食物、調理、課題研究の順に多い。
3. 今後、授業で取り入れたいと回答した教師は97%で肯定的な意識を持っていることがわかった。
4. 指導の主眼点としては、郷土料理の調理実習を取り入れるだけではなく、沖縄の食生活や食文化への理解と誇りを持たせ、各自の食生活を見つめ直すことを重視している。
5. 今後の指導内容については、約80%が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や、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をあげている。その他、家庭一般で取り扱う時間数は少ないため、ポイントを押さえた指導内容、教材・資料の検討が必要としている。
6. 教師が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がそれぞれ約70%、次いで本土と沖縄の行事食の比較、琉球料理の由来や系譜に関するものが約50%であった。

### 今後の課題

本報では、教師を対象としたアンケート調査により教育現場の実態と教師の意識について把握したが、授業を受ける側の高校生は、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知る必要があると考え、沖縄県立高等学校10校の生徒782名を対象に、平成9年9月にアンケート調査を実施し、集計・分析を行った。

今後はその調査結果を踏まえた上で沖縄の文化的背景と特徴について研究し、授業内容の検討および効果的な教材・資料の開発を課題として研究を進めたい。

### 謝辞

本研究を進めるにあたり、調査に協力して下さい

ました沖縄県高等学校家庭科教師の皆様には厚くお礼申し上げます。

### 引用文献

- (1) 文部省『高等学校学習指導要領解説 家庭編』昭和54年 P51~52

### 参考文献

- (1) 『学習指導要領』(1947~1999年度版)
- (2) 日本家政学会編『家庭科教育辞典』実教出版(1992)
- (3) 文部省初等中等教育局視学官 河野公子「高等学校教育の改革と家庭科教育の動向」1998
- (4) 平成9年度「沖縄県高等学校家庭科教育研究会資料」P27~36
- (5) 比嘉政夫編『海洋文化論』金城須美子「沖縄の食文化—料理文化の特徴と系譜」凱風社 P211~213 (1993)
- (6) 石川寛子 芳賀登監修『全集 日本の食文化』第十二巻郷土と行事の食 金城須美子「琉球久米村の焼香行事食 —変遷と特徴—」雄山閣出版 P285~303 (1999)
- (7) 大田昌秀先生退官記念事業会編『沖縄を考える』金城須美子「戦後沖縄の食文化 —アメリカ統治と食の受容—」P383~405 (1990)
- (8) 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 —アメリカ食文化の受容と変容—」沖縄タイムス P152~180 (1995)
- (9) 琉球政府『沖縄縣史』22 民俗1 (1972)
- (10) 企画部市史編集室『那覇市史』資料編第1巻3 (1977)
- (11) 高良倉吉『琉球の時代』筑摩書房 1980
- (12) 『沖縄大百科事典 別巻』沖縄タイムス社 (1983)
- (13) 文教局研究調査課『琉球史料』5集 琉球政府文教局 P114~115 (1959)
- (14) ノートルダム清心女子大学生生活文化研究所『生活文化研究所年報』第一 横山學「琉球国食療書『御膳本草』」P44 (1987)
- (15) 石毛直道『食事の文明論』中央公論社(1982)
- (16) 石毛直道『世界の食事文化』ドメス出版

(1980)

- (17) 宜保美恵子・亀谷末子・浅井玲子「沖縄県における家庭科教育の実態（第VI報）—高等学校「家庭一般」の調理指導について— P129～143 (1998)

本研究の一部は、平成9年 第44回 日本家政学会九州支部大会で発表したものである。