

# 沖縄の「伝統食」継承に関する調理学的研究

## —高校生の実態・意識調査を中心に—

田原 美和\*

A Culinary Study of the Traditional Food Continuation in Okinawa  
—High school Students' Consciousness and Survey on Actual Condition—

Miwa TAHARA

### I. 緒言

近年、核家族化の拡大、食生活の画一化・簡便化等によりこれまで地域や家庭で受け継がれてきた郷土料理や行事食が伝承されにくい現状にある<sup>1)~3)</sup>。富岡(2004)は郷土料理を「地域のさまざまな条件のもとで産せられた特産物を主な食材としてその土地の生活のなかで生み出され、育まれ伝えられてきたその土地に共通性のある特定の食形態をもった料理」<sup>4)</sup>と定義し、松下(1993)は行事食を「年間で一定の時期に行われる年中行事の日に特別につくられる食べ物」<sup>5)</sup>としており、いずれも先人の食生活の知恵や工夫が伝承されてきたものといえる。

農林水産省「平成13年度地域資源の維持管理・活性化に関する実態調査結果報告書 伝統食を含む食文化の継承及び地域産物の活用への取組状況」では、主にその地域で生産される農林水産物を用いて加工・調理された食物で、その地域の風土や習慣に合わせて長い年月をかけて形作られたもの、多少現代風にアレンジされたものを伝統食とし、日常的に家庭で食べている・行事食として食べている伝統食の全国調査の結果<sup>6)</sup>を報告している。沖縄県の家庭で日常的に食べている伝統食の上位20品目は、ソーメンチャンプルー、キャベツと豆腐の炒め物、沖縄そば、ゴーヤーチャンプルー、もやしと豆腐の炒め物等、他府県と比較し油脂類を用いる調理法が多く、手軽で短時間に調理でき

る品目が約2/3を占めた。一方、行事食として食べている上位20品目をみると白もち、ムーチャー(鬼餅)、田芋ディンガク、カステラカマボコ、豚中身の吸い物等が上位であった。沖縄県は国内でも唯一、亜熱帯性気候に属し、かつては琉球王国として独立し、中国、東南アジアとの交易、戦後の米国統治といった歴史的背景をもち、沖縄の伝統食には日本本土とは異質なものも多くみられた。

これまで筆者は、高校家庭科食生活領域の中で沖縄の食生活の変遷や食文化に関する地域特性の指導内容および教材・資料の検討を行ってきた<sup>7)~8)</sup>。現行の学習指導要領では、普通教育に関する教科「家庭」、科目「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がおかれ、科目「フードデザイン」「食文化」においても郷土料理をはじめとする地域の食生活文化が重視されている<sup>9)</sup>。また、国民の健康の増進、生活の質の向上及び食料の安定供給の確保を図るため、平成12年には文部省(文部科学省)・厚生省(厚生労働省)・農林水産省合同の「新しい食生活指針」が策定され、実践のために取り組むべき具体的な内容の中に、「食文化や地域の産物の活用」が定められた。2005年には栄養教諭制度、食育基本法の制定等、学校教育を含め社会全体で食に関する取り組みがなされている。しかし、食生活の基本はあくまでも家庭であり、家庭生活における食に関する営み、特に地域で伝承されてきた先人の知恵である伝統食<sup>(註1)</sup>

\* 家政教育

を現在の食生活に取り入れ、実践・創造していくことは、育った地域環境への理解、地産地消の視点からも重要である。

そこで本研究では、沖縄県内の親・子・孫を対象とした伝統食に関する実態・意識調査を行い、親から子、孫へと継承されている料理、継承に対する今後の意識等を分析し、調理学的視点から「伝統食」継承に関する実態を把握する事を目的とした。なお、本報では孫世代の高校生を中心にその一部を報告する。

## II. 調査方法

### 1. 調査対象および方法

沖縄本島・離島地域在住の600組の親・子・孫を対象に、沖縄の伝統食に関する質問紙法による調査を実施した。実施期間は2006年12月～2007年6月、各地域の普通科を設置する県立高等学校の学校長、家庭科教諭、PTAと連携しながら高校生は留置法、親・祖父母用は郵送法による調査を実施した。有効回収率は高校生85.2% (511名)、親11.5% (69名)、祖父母5.8% (35名)であった。本報の対象者である高校生(生徒)のみの内訳を性別、学年、地域、同居している人を分類して表1～3に示す。

表1 学年と性別

	学年			合計(人)
	1年生	2年生	3年生	
男子	82	133	30	245
女子	97	130	39	266
合計(人)	179	263	69	511

表2 調査地域と性別

	本島	宮古	八重山	合計(人)
男子	165	22	58	245
女子	171	33	62	266
合計(人)	336	55	120	511

表3 同居している人

父	母	兄	姉	弟
410	465	126	132	192
妹	祖父	祖母	その他	
176	54	102	36	

### 2. 調査内容

質問紙調査の内容は、属性、家庭での食事作り、親または祖父母と一緒に料理をした経験等、以下表4の通りである。

表4 調査項目

- 1 属性(性別、学年、調査地域、同居している人)
- 2 家庭での食事作り担当者(二人までの重複回答)
- 3 食事作りの頻度
- 4 親と一緒に料理をした経験
- 5 祖父母と一緒に料理をした経験
- 6 知っている沖縄の伝統食・調理法
- 7 親から習った経験のある沖縄の伝統食・調理法
- 8 祖父母から習った経験のある沖縄の伝統食・調理法
- 9 自分で作れる沖縄の伝統食・調理法
- 10 重詰め料理を作った経験と継承に対する意識
- 11 沖縄の伝統食に対するイメージと継承に対する意識
- 12 沖縄の伝統食を継承するためにはどうしたらよいか(自由記述)

### 3. 分析方法

質問紙調査の集計・分析は統計処理ソフトSPSS15.0Jを用い、単純集計、男女のクロス集計を行った。クロス集計の検定はPersonの $\chi^2$ 検定を用い、平均値の検定はt検定を行った。

## III. 結果および考察

### 1. 家庭での食事作り

家庭でよく食事を作る人(二人までの重複回答)は、母親が最も多く454人、父親131人、本人66人、祖母58人、姉42人、以下図1の通りであった。家庭の食事作りは母親中心ではあるが、祖母と同居している場合は、約6割の祖母が食事作りに関わっていた。

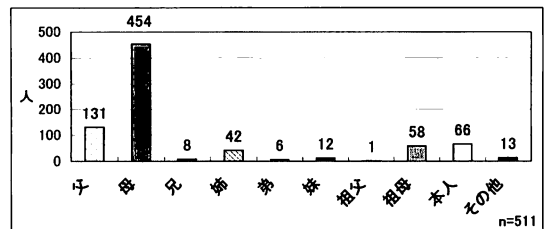


図1 家庭でよく食事を作る人(2人までの重複回答)

## 2. 高校生の食事作りの頻度

家庭での食事作りの頻度を質問した結果は図2の通りであった。「全く作らない」と回答した者は男子111人(45.5%)と約半数を占め、女子では69人(26%)であった。一方、よく作る(2日に1回程度)・時々作る(1週間に1~2回)と回答した者と合わせると男子で63人(25.8%)、女子では96人(36.2%)で、女子の方が家庭の食事作りに携わっていた。 $(\chi^2=21.15 \quad p<.001)$ 。

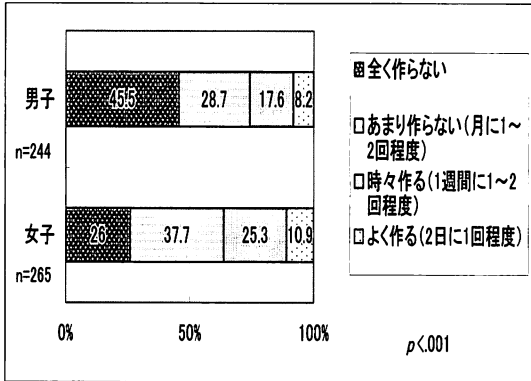


図2 家庭での食事作りの頻度

## 3. 親と一緒に料理をした経験

親(母親または父親)と一緒に料理した経験について質問した結果を図3に示す。具体的な頻度に関しては、今後詳細な調査が必要と思われるが、女子は「よくある」50人(19%)、「時々ある」136人(51.7%)で、男子では「よくある」8人(3.3%)、「時々ある」72人(29.4%)と女子が有意に高かった $(\chi^2=88.33 \quad p<.001)$ 。

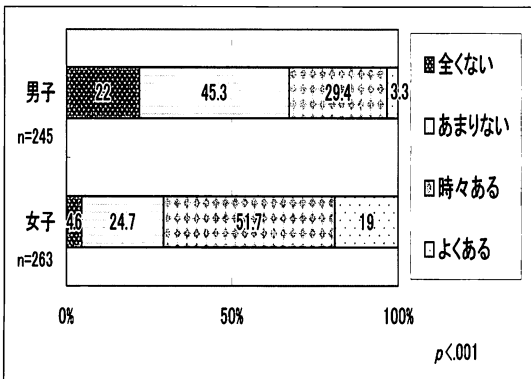


図3 親との食事作りの経験

## 4. 祖父母と一緒に料理をした経験

祖父母との食事作りに関しては、図4の通り「よくある」「時々ある」と回答した者を合計しても女子で70人(26.5%)、男子では23人(9.4%)と僅かであった。特に男子では「全くない」との回答が166人(68.3%)と約7割を占め男女に差がみられた $(\chi^2=34.11 \quad p<.001)$ 。また生徒は祖父母、特に祖母と同居している場合、一緒に料理をした経験が「よくある」「時々ある」と回答した者が32.5%であった。同居していない者の14.8%と比較すると、同居している方が共に料理をする頻度の高い事がわかる $(\chi^2=24.41 \quad p<.001)$ 。

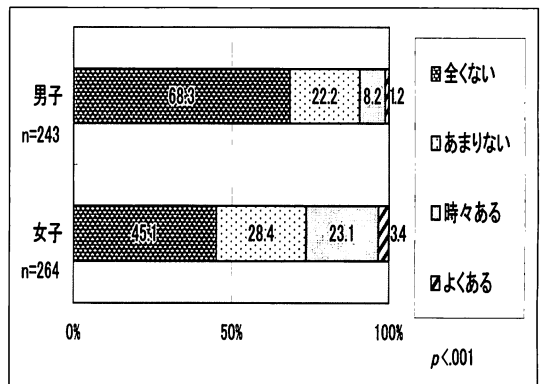


図4 祖父母と一緒に料理した経験

## 5. 高校生の知っている伝統食・調理法

あなたの知っている沖縄の伝統食や調理法<sup>(注2)</sup>は何かとの質問に対する結果は表5の通りであった。1位は沖縄そば497人(97.6%)、次いでサターアンダギー472人(92.7%)、チャンプルー(豆腐と野菜の炒め物)472人(92.7%)、ソーキ汁467人(91.7%)、ソーメンチャンプルー461人(90.6%)、ポーポー457人(89.8%)、アーサ汁455名(89.4%)、ナカミ汁442人(86.8%)、ゆし豆腐430人(84.5%)、もずくの酢の物409人(80.4%)の順に多く、うち16品目で男女の認識度に有意差がみられた(男子<女子)。

## 6. 親・祖父母から習った伝統食・調理法

高校生が親・祖父母から習った経験のある伝統食・調理法を表5に示す。親からは沖縄そば180人(35.4%)、チャンプルー161人(31.6%)、ソーメンチャンプルー137人(26.9%)、ポーポー135人(26.5%)、サターアンダギー131人(25.7%)

表5 高校生の伝統食・調理法に関する項目一覧

伝統食・調理法	知っている	男女の有意差	親から習った	男女の有意差	祖父母から習った	男女の有意差	自分で作れる	男女の有意差
1 沖縄そば	497(97.6)		180(35.4)	**	40( 7.9)		125(24.6)	
2 クファージュシー	228(44.8)		24( 4.7)	**	9( 1.8)	*	11( 2.2)	
3 足ティビチ	405(79.6)		18( 3.5)		11( 2.2)		5( 1.0)	
4 イナムドゥチ	399(78.5)	**	44( 8.6)	*	14( 2.8)		25( 4.9)	**
5 もずくの酢物	409(80.4)		45( 8.8)	**	15( 2.9)	*	40( 7.9)	**
6 クーブイリチー	245(48.1)		17( 3.3)		10( 2.0)		7( 1.4)	
7 耳皮のさしみ	117(23.0)		3( 0.6)		3( 0.6)		3( 0.6)	
8 ラフテー	405(79.6)		31( 6.1)		14( 2.8)		13( 2.6)	
9 ナカミ汁	442(86.8)	*	70(13.8)	**	38( 7.5)	**	19( 3.7)	*
10 田芋ディンガク	169(33.2)	**	18( 3.5)	*	11( 2.2)	**	10( 2.0)	
11 ソーキ汁	467(91.7)		49( 9.6)	**	16( 3.1)	**	18( 3.5)	
12 昆布巻き	336(66.0)	*	22( 4.3)	**	23( 4.5)	**	11( 2.2)	
13 ジーマミ豆腐	393(77.2)		15( 2.9)	*	8( 1.6)		8( 1.6)	
14 ヘチマの味噌煮	297(58.3)	*	50( 9.8)	**	15( 2.9)	**	26( 5.1)	**
15 ミヌダル	15( 2.9)		2( 0.4)		1( 0.2)		1( 0.2)	
16 菜飯	50( 9.8)		4( 0.8)		2( 0.4)		3( 0.6)	
17 沖縄風天ぷら	270(53.0)		42( 8.3)	**	22( 4.3)	**	18( 3.5)	**
18 ドゥルワカシー	19( 3.7)		1( 0.2)		1( 0.2)		1( 0.2)	
19 ソーメンチャンプルー	461(90.6)	**	137(26.9)	**	43( 8.4)	*	116(22.8)	**
20 アーサ汁	455(89.4)	*	85(16.7)	**	22( 4.3)	**	51(10.0)	**
21 ゆし豆腐	430(84.5)		66(13.0)	**	20( 3.9)	**	36( 7.1)	**
22 アンダンスー	143(28.1)		15( 2.9)		8( 1.6)		9( 1.8)	
23 ンムクジプトルー	31( 6.1)		3( 0.6)		1( 0.2)		2( 0.4)	
24 ウサチ	16( 3.1)		1( 0.2)		1( 0.2)		1( 0.2)	
25 ビラガラマチ	8( 1.6)	*	1( 0.2)		1( 0.2)		1( 0.2)	
26 モーイドウフ	98(19.3)	**	6( 1.2)		3( 0.6)		2( 0.4)	
27 イカ墨汁	379(74.5)	*	26( 5.1)	*	15( 2.9)		9( 1.8)	
28 ウジラドゥフ	19( 3.7)		1( 0.2)		2( 0.4)		1( 0.2)	
29 ンムニー	132(25.9)	**	21( 4.1)	**	10( 2.0)	*	9( 1.8)	
30 マース煮	175(34.4)		17( 3.3)		7( 1.4)		5( 1.0)	
31 ンブシー	55(10.8)		4( 0.8)		6( 1.2)		2( 0.4)	
32 スーネー	14( 2.8)		1( 0.2)		1( 0.2)		0	
33 東道盆	17( 3.3)		1( 0.2)		1( 0.2)		0	
34 シンジ	9( 1.8)	*	1( 0.2)		2( 0.4)		0	
35 チャンプルー	472(92.7)	*	161(31.6)	**	42( 8.3)	**	159(31.2)	**
36 イリチー	282(55.4)	**	34( 6.7)	**	13( 2.6)	**	24( 4.7)	**
37 アマガシ	137(26.9)		8( 1.6)		4( 0.8)		3( 0.6)	
38 ポーポー	457(89.8)		135(26.5)	**	45( 8.8)	*	131(25.7)	**
39 チンピン	190(37.3)	*	40( 7.9)	*	10( 2.0)		35( 6.9)	**
40 サーターアンダギー	472(92.7)	**	131(25.7)	**	77(15.1)	**	100(19.6)	**

\*  $p < .05$ \*\*  $p < .01$ 

n=509 (%)

(男子244人、女子265人)

の順に多かった。一方、祖父母からはサターアンダギー77人 (15.1%)、ポーポー45人 (8.8%)、ソーメンチャンプルー43人 (8.4%)、チャンプルー42人 (8.3%)、沖縄そば40人 (7.9%) と親と比較し習った経験のある品目、人数ともに少なくなった。

### 7. 自分で作れる伝統食・調理法

実際に自分で作れる伝統食・調理法は何かの問いに対し、チャンプルー159人 (31.2%)、ポーポー135人 (26.5%)、沖縄そば125人 (24.6%)、ソーメンチャンプルー116人 (22.8%)、サターアンダギー100人 (19.6%) 以下表5の通りであった。いずれも油脂類を用い、比較的手軽に料理出来るものが上位を占めた。金城・田原が1997年に沖縄県内の高校生を対象に実施した「自分で作れる郷土料理」<sup>10)</sup> とほぼ同じ料理であり、今回の調査結果からも県内高校生の伝統食の継承は、油脂類を用いたチャンプルー料理が中心であることがわかる。男女差をみると、13品目で女子の方が実際に自分で作れると回答した者が有意に高かった。高校生が実際に自分で作れる料理は、親、祖父母から習った経験のあるものとはほぼ一致しており、家庭における親、祖父母と料理をする・習う経験が重要である。

なお、今回は使用する食材の種類や加工品等については、詳細に調査する事が出来なかったため、今後の課題としたい。

### 8. 沖縄の伝統食・調理法

沖縄の代表的な伝統食・調理法である「マース煮：魚の塩蒸し」<sup>11)</sup>、「ンブシー：豆腐、豚肉、季節の野菜などを豚だしと味噌でやわらかく煮込んだ汁気の多い煮物」<sup>12)</sup>、「イリチー：沖縄風の煮物の一種で、汁っぽくない炒め煮」<sup>13)</sup>をあげ、その認識度や親・祖父母から習った経験、実際に自分で調理できるかの結果を表5に示す。「マース煮」を知っていると回答した生徒は175人 (34.4%) に対し、習った経験のある者はそれぞれ親17人 (3.3%)、祖父母7人 (1.4%)、実際に自分で作れると回答した者は5人 (1.0%) と僅かであった。同様に「ンブシー」を知っていると回答した生徒は55人 (10.8%)、習った経験のある者はそれぞれ親4人 (0.8%)、祖父母6人 (1.2%)、実際に作れると回答した者は2人 (0.4%) であっ

た。しかし、表5のなかでンブシーと同様の調理法を用いるヘチマの味噌煮<sup>14, 15)</sup> に関しては約60%の者が知っており、また約5%の生徒は作れると回答している事から、生徒が認識している料理名と沖縄の伝統的な調理法を用いた料理名が一致していない事も認識度を低くしている要因の一つと思われる。今後は地域独特の料理名を生徒がより理解しやすい方法で調査する必要がある。また「イリチー」に関しては、知っていると回答した生徒は282人 (55.4%) に対し、実際に作れるとした者は24人 (4.7%) と僅かであった。沖縄の伝統食・調理法は高校生の段階では認識はしても、家庭で調理をしない者には継承されにくいことが推察できる。

### 9. 重詰め料理を作った経験と継承に対する意識

重詰め料理は沖縄で祖先供養のさいに重箱に詰められる料理で、餅の重詰めと乾肴の重詰めがセットになっており、乾肴には豚肉・昆布の煮染め、天ぷら、かまぼこ、揚げ豆腐などがある<sup>16, 17)</sup>。清明祭や盆、彼岸などの行事の供物であるが、高校生は実際に作った経験はあるかどうか、また継承に対する意識や方法について考察する。

#### 1) 重詰め料理を作った経験

「あなたは清明祭や盆などで重詰め料理を作った経験がありますか」の問いに対し、「ある」と回答した者は66人 (13.3%)、「ない」は430人 (86.7%) であった。男女別にみると図5の通り「ある」と回答した者が女子で54人 (21.2%)、男子で12人 (5%) と重詰め料理を作った経験のある者は僅かであった ( $\chi^2=28.17$   $p<.001$ )。家庭では母親が主な調理担当者であり、また、重詰め料理を作るには手間がかかること、各家庭のしきたりや風習、仏壇の有無等により高校生には調理経験が少ないものと推察する。

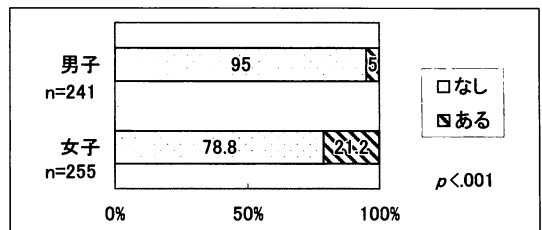


図5 重詰め料理を作った経験

## 2) 継承に対する意識

「あなたは重詰め料理を継承していきたいか」との問いに対し、「継承したい」「どちらかといえば継承したい」と回答した者を合わせると女子で211人(86.5%)、男子で170人(75.9%)であった。図6に示したように継承に対する意識は高いものの( $\chi^2=15.49$   $p<.01$ )、実際に作った経験のある者は僅かで実態と意識に差がみられた。

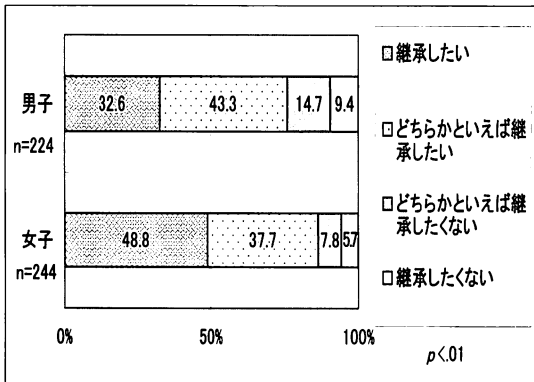


図6 重詰め料理の継承に対する意識

## 3) 重詰め料理の継承の方法

重詰め料理を「継承したい」「どちらかといえば継承したい」と回答した者に、今後どのようなかたちで継承して行きたいかその方法を質問した。

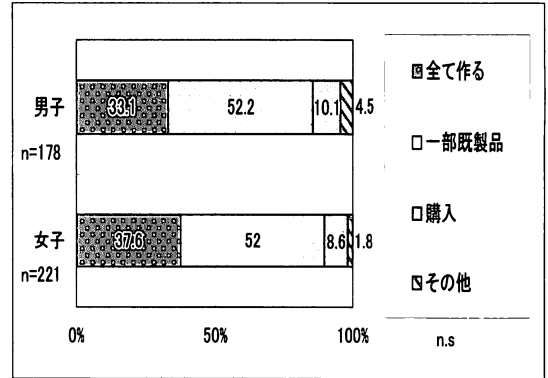


図7 今後の重詰め料理の継承の方法

結果を男女別で比較してみると、図7の通り「一部既製品を用いる」が男女とも約半数を占めた。「購入する」と回答した者は女子で8.6%、男子では10.1%おり、昨今はスーパーで重詰め料理を購入する割合が増加傾向にあることから、重詰め料理は家庭で全て賄うというより、今後は更に外部化するものと推察する。

## 4) 重詰め料理を継承したくない理由

重詰め料理を「継承したくない」「どちらかといえば継承したくない」と回答した者にその理由として最もよくあてはまる項目を選択させた所、「作り方がよくわからない」41人(41.4%)、「継

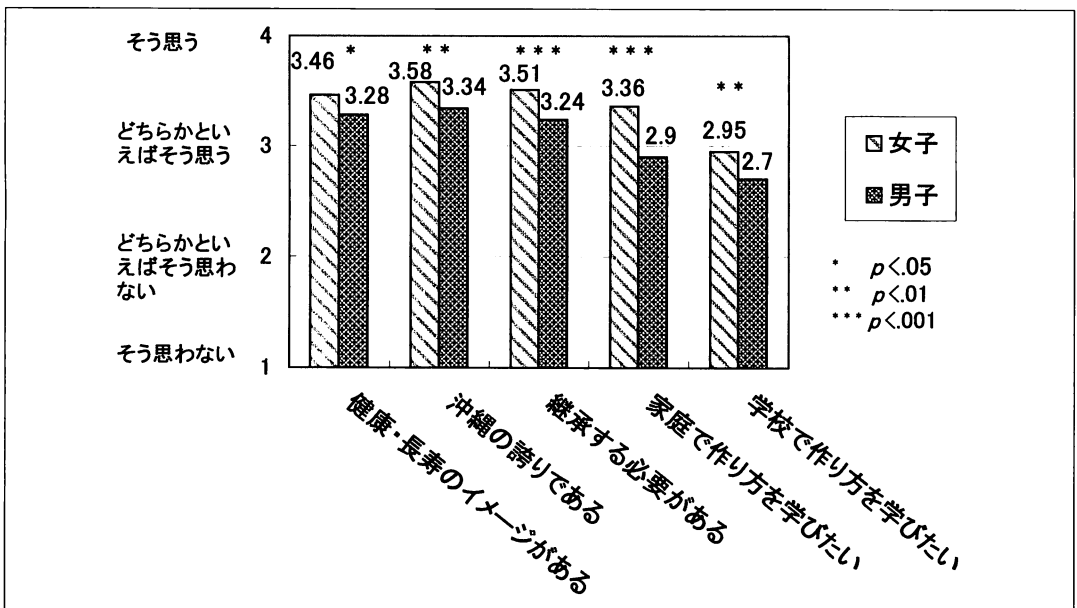


図8 伝統食のイメージや継承に対する今後の意識

表6 沖縄の伝統食を継承するにはどうしたらよいか（自由記述）

<p>&lt;家庭&gt;</p> <p>・おばーから習う ・親から習う ・行事の時に祖母、母と一緒に作る ・行事を大切にしたら続くと思う ・子や孫に沖縄の伝統的な料理を教えていけばいいと思う ・ばあちゃんに聞いてみる。そしてためしに食べる ・頻繁にこんな料理を作ったら良いと思う。おじーとかおばーとかが孫に教えていって孫も同じ事とか継いでやれば良いと思う ・頑張って作ってみる ・興味をもつ ・伝統食をもっと食べる ・お菓子とか簡単に出来るものから料理を始める ・親とのコミュニケーションのためにも一緒に作った方がよい ・小さい頃からその料理に親しみを作る経験を持つ ・おじーおばーとふれ合う機会が少ないし、たまに会っても話をする程度だから一人一人が意識しておじーおばーに習う事が大切</p> <p>&lt;地域社会&gt;</p> <p>・地域で料理教室 ・積極的に地域のお年寄りと交流する ・子供会などで取り入れる ・メディアを使って料理を広める ・無料で料理教室をひらく ・県外の人にPRしたい ・売っている商品と一緒に作り方を学ぶ ・知っている人が伝えていく ・若者が沖縄の伝統にもっと興味を持たせるような取組が必要 ・沖縄の料理のよさを地域の人に教える。</p> <p>&lt;学校&gt;</p> <p>・学校で学習する ・学校給食にだす ・学校で調理実習する ・家庭科などで調理実習は沖縄の事をしたらよいと思う ・学校で沖縄の歴史、文化を学ぶ ・学校で沖縄の料理について勉強とかした方がよいと思う ・友達同士で作ったら楽しいはず</p> <p>&lt;食材・調理法&gt;</p> <p>・味付けや使う食材をかえる ・ちょっと変えてみて、苦手な人でも食べられるようにする</p> <p>&lt;その他&gt;</p> <p>・沖縄の料理をみんなが好きになる。そうすれば継承したいってみんながそう思う ・方言も話せない若者が多い中、何かを残していかないといけない ・現在の沖縄は外国の食品が中心となっています。その影響からいろんな病気にかかったり、男性寿命が1位から26位と下回るなど現在の沖縄の危機をひしひしと感じます。この状況を戻すには沖縄食について関心を持つこと、そして実践していくこと（受け継いでいく）が求められます ・自分自身も沖縄の伝統的な料理に誇りを持ち、私達の世代がきちんと料理をしていく事が大切だと思います ・あまり興味が無いのでわからない</p>
--

注) 順不同。高校生の記述通りに掲載したものである。

承する意味がよくわからない」20人(20.2%)、「仏壇がないので必要性がない」19人(19.2%)、「その他」10人(10.1%)、「わずらわしいから」9人(9.1%)で男女の有意差はみられなかった( $\chi^2=2.4$  n.s)。重詰め料理を継承したくない理由として、高校生の約4割が「作り方がわからないから」と回答しており、今後、家庭や学校・地域で何らかのかたちで実際に作ってみる経験が必要と思われる。

#### 10. 沖縄の伝統食のイメージや継承に対する今後の意識

沖縄の伝統食に対するイメージや継承に関する今後の意識等について、「1 そう思わない」「2 どちらかといえばそう思わない」「3 どちらかとい

えばそう思う」「4 そう思う」の4段階評定で当てはまる項目を選択してもらった。点数の高い程、伝統食のイメージや継承する事に対して肯定的として捉えた。

「沖縄の伝統食は健康・長寿のイメージがある」「沖縄の誇りである」「継承していく必要がある」「家庭で作り方を学びたい」「学校で作り方を学びたい」との問いに対し、男女ともに伝統食のイメージや継承に対して肯定的な結果であった。4段階評定の平均値を男女でt検定を行った結果、図8に示した通り、いずれの項目も男子よりも女子の方が肯定的なイメージや継承に対する意識は高かった。

## 11. 今後の「伝統食」継承の方法

自由記述で「沖縄の伝統食を継承していくためにはどうしたらよいか」の問いに対し、237/511人からの回答を得た。記述された内容を家庭、地域社会、学校、その他に大別し表6に示す。最も回答の多かった内容は「おばあ（祖母）から習う」次いで「親から習う」であった。また、「学校で教える」「学校給食にだす」「地域で料理教室をする」「そのままの料理ではなく、新しい料理を創作する」といった伝統食継承に対する肯定的な意見が多く上げられた。

今後は更に家庭・地域・学校が連携しながら地域の伝統食を含む食文化の継承に関する取り組みが重要になる。

## IV. まとめ

県内の高校生を対象に沖縄の「伝統食」に関する実態・意識調査を行い、親から子、孫へと継承されている料理、継承に対する今後の意識等を調理学的視点から分析した結果は下記の通りである。

1. 親と一緒に料理をした経験は、「よくある」「時々ある」と回答した者を合わせると男子で32.7%女子では70.7%と、女子が有意に高かった。(p<.001) 一方、祖父母と一緒に料理をした経験は、男子で9.4%、女子では26.5%と親と比較して少なかった。
2. 生徒が作れると回答した伝統食は、チャンプルー（豆腐と野菜の炒め物）31.2%、ポーポー25.7%、沖縄そば24.6%、ソーメンチャンプルー22.8%、サーターアンダギー（砂糖天ぷら）19.6%で、いずれも油脂類を用いる調理手法であった。また、実際に作れると回答した伝統食は、親や祖父母から習ったものとほぼ一致した。
3. 沖縄の代表的な伝統食・調理法である「マース煮」「ンブシー」「イリチー」を認識していても親・祖父母から習った経験、実際に自分で調理できると回答した者は少なかった。
4. 「伝統食を継承する必要はあるか」との問いに対して、「そう思う」「どちらかといえばそう思う」と回答した者を含めると男子で85.0%、女子では91.8%と男女ともに継承に対する意識は高かった。

5. 「今後、沖縄の伝統食を継承していくためにはどうしたらよいか」との問いに対し、祖母や母親から習いたい、学校や地域で取り組みたい等の要望が数多くあげられた。伝統食の継承には家庭、学校、地域が連携し、異世代と一緒に調理を体験する学習の場が必要である。

今回の調査で明らかになった事の1つに、現在の高校生に沖縄の伝統食として継承されている主な料理は油脂類を用い、簡便化した調理法の多い事である。伝統食の継承とはいっても油脂類の過剰摂取に留意し、栄養バランスのとれた食材の組み合わせや沖縄の伝統的な調理法を見直し、各自の食生活に取り入れていくことが重要である。

終わりに、本調査にご協力頂いた沖縄県立高等学校の関係者の皆様、質問紙調査に回答して下さいました高校生、保護者、祖父母の方々に心より御礼申し上げます。尚、本研究の一部は2007年度日本調理科学会第40回大会で発表した。

## 注

(注1) 本研究において伝統食は、その地域の風土や習慣に合わせて長い年月をかけて形作られたもの、多少現代風にアレンジされたものも含み、新たに開拓された地域等において入植者が当該地域に郷土食として新たに誕生させ、当該地域の住民に広く定着しているものとし、広義にその地域の郷土料理、行事食を含むものとした。

(注2) 沖縄の伝統食や調理法に関する項目は、農林水産省「平成13年度地域資源の維持管理・活性化に関する実態調査結果報告書」から沖縄の伝統食を参考にし、金城・田原（2000）の先行研究より抽出したものである。

## 文献

- 1) 富岡典子（2005）：第V編食物 8.7.1 郷土料理と伝承：新版 家政学事典：492



- 2) 今田節子 (2001) : 第3章地域における食の  
伝承：食と教育：江原絢子編：ドメス出版：  
87-90
- 3) 橋本慶子・下村道子・島田淳子編 (1993) :  
調理と文化：朝倉書店：186-195
- 4) 前掲1) : 492
- 5) 松本幸子 (1993) : 家政学用語辞典：日本家  
政学会編：109
- 6) 農林水産省：http://www.maff.go.jp/j/  
tokei/index.html：「平成13年度地域資源の  
維持管理・活性化に関する実態調査結果報告  
書 伝統食を含む食文化の継承及び地域産物  
の活用への取組状況」
- 7) 金城須美子・田原美和 (2000) : 高等学校家  
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 - : 琉球大学教育学部紀要  
第56集：247-261
- 8) 金城須美子・田原美和 (2000) : 高等学校家  
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 - : 琉球大学教育学部紀要  
第57集：153-170
- 9) 文部省 (2000) : 高等学校学習指導要領解説  
家庭編：208-216
- 10) 前掲8) : 161
- 11) 沖縄コンパクト事典：琉球新報社：2003 :  
383
- 12) 前掲11) : 456
- 13) 前掲11) : 42
- 14) 外間ゆき (1991) : 沖縄食の大百科4 : 沖縄  
出版：136-137
- 15) 新島正子 (1983) : 私の琉球料理：柴田書店：  
101
- 16) 前掲11) : 212
- 17) 聞き書 沖縄の食事：農文協：1988 : 354