

琉球大学学術リポジトリ

沖縄の「伝統食」継承に関する調理学的研究（第2報） —世代間の実態・意識調査をとおして—

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2009-07-17 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 田原, 美和, Tahara, Miwa メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/11287

沖縄の「伝統食」継承に関する調理学的研究（第2報）

—世代間の実態・意識調査をとおして—

田原 美和*

A Culinary Study of the Tradition Food Continuation in Okinawa (Part2) —Intergenerational Survey of Consciousness and Actual Condition—

Miwa TAHARA

I. 緒言

人間は長い年月をかけて、その地域の風土や社会的環境に適した食材を活用しながら、いかに安全で美味しい食物にするかを追求してきた^{1~3)}。山崎ら(2003)は、調理を食品素材の栄養効果を高め、衛生的に安全なものとして味や香り、口ざわりをよくし、食欲を高めるように外観をよくしておいしく食べられるようにすること⁴⁾、川端ら(2007)は調理を食文化の原点⁵⁾とし、栄養・安全性を含め食文化の視点からも調理の意義やその重要性について述べている。それぞれの地域で継承されてきた食文化には、特有の食習慣、食思想等があり、先人が知恵や工夫をこらしながら食材を調理し、親から子へ、孫へと受け継いできたものの中に「伝統食」がある。

前報では、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 伝統食を含む食文化の継承及び地域物産の活用への取り組み状況」の調査結果を基に、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⁶⁾、広義にその地域の郷土料理、行事食を含むものを「伝統食」^(注1)とし、県内の高校生を対象に沖縄の「伝統食」継承に関する実態・意識調査の結果を報告した。

そこで本報では、高校生、親、祖父母を対象に実施した「伝統食」継承に関する質問紙調査の結果を世代間で比較し、調理学的視点から継承に対する実態・意識等の傾向について把握する事を目的とした。

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組の高校生・親・祖父母を対象に、沖縄の伝統食に関する質問紙調査を2006年12月～2007年6月に実施した。調査対象および実施方法は前報の通りである。有効回収

表1 世代と調査地域

	調査地域			合計(人)
	本島	宮古	八重山	
高校生	336	55	62	511
親	31	22	16	69
祖父母	17	12	6	35

表2 世代と性別

	性別		合計(人)
	男性	女性	
高校生	245	266	511
親	4	65	69
祖父母	1	34	35

* 家政教育

表3 調査対象者の年代

	年 代								合計(人)
	10	20	30	40	50	60	70	80代以上	
高校生	511	0	0	0	0	0	0	0	511
親	0	0	8	43	18	0	0	0	69
祖父母	0	0	0	3	4	5	19	4	35

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。対象者の調査地域、性別、年代の内訳を表1～3に示す。

2. 調査内容

調査項目は属性、子どもと一緒に料理をした経験、「伝統食」継承に対する意識等以下表4の通りである。

表4 調査項目

- 1 属性 (調査地域、性別、年代)
- 2 家庭での食事作り担当者 (二人までの重複回答)
- 3 親と一緒に料理をした経験 ※
- 4 子どもと一緒に料理をした経験 (娘・息子)
- 5 知っている沖縄の伝統食・調理法
- 6 親から習った経験のある沖縄の伝統食・調理法
- 7 自分で作れる沖縄の伝統食・調理法
- 8 子どもに教えた沖縄の伝統食・調理法
- 9 重詰め料理を作った経験と継承に対する意識
- 10 沖縄の伝統食に対するイメージと継承に対する意識
- 11 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) ※

※高校生の親のみ

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 for Windowsを用い単純集計、クロス集計を行った。性別によるクロス集計の検定はPersonの χ^2 検定を用いた。なお、本調査では、世代別の質問紙調査の有効回収率に差があるため、検定については各項で述べる。

III. 結果および考察

1. とともに料理をした経験

高校生の祖父母・親それぞれに、娘・息子と一緒に料理をした経験について質問した結果を図1、2に示す。祖父母は娘と共に料理をした経験は「よくある」39.4%「時々ある」42.4%で、息子は「よくある」12.9%「時々ある」16.1%と比較すると、娘と料理をした経験が有意に高かった ($\chi^2=18.87$ $p<.001$)。

一方、親は娘と料理をした経験は「よくある」12.5%「時々ある」58.9%、息子は「よくある」5.4%「時々ある」39.3%と祖父母世代と同様に娘との料理経験の多いことが分かる ($\chi^2=9.21$ $p<.05$)。前報でも報告したが、高校生は親、祖父母と共に料理をした経験は男子<女子が有意に高く、特に祖母と同居している場合に共に料理をする頻度の高い⁷⁾ことがわかっている。また、世代間で比較すると、祖父母世代は息子と料理をした経験は「全くない」と回答した者が48.4%に対し、親世代では12.5%と低く、現在の高校生世代では男子も親と共に料理をする経験がやや増加している事が伺える。

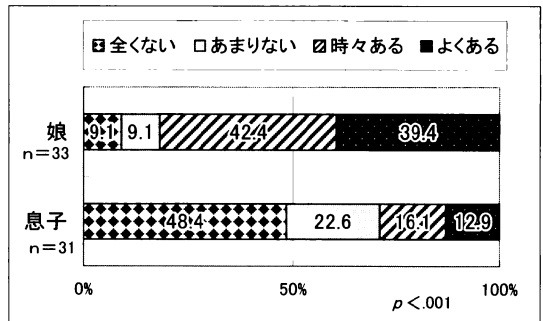


図1 とともに料理をした経験-祖父母-

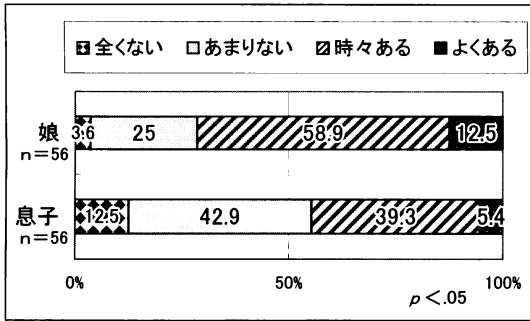


図2 ともに料理をした経験 - 親 -

2. 子どもに教えた伝統食・調理法 - 祖父母・親 -

高校生の祖父母、親に「子どもに教えた伝統食・調理法^(注2)は何か」を娘・息子別に質問した結果は表5の通りであった。祖父母世代で娘に教えた経験のある上位5品目は、ソーキ汁66.7%、沖縄風天ぷら・アーサ汁60.6%、ナカミ汁57.6%、沖縄そば54.5%、一方、息子の場合はチャンプルー・沖縄そば25.8%、ソーキ汁・ソーメンチャンプルー22.6%、アーサ汁・マース煮の19.4%であった。いずれの品目も息子より娘に教えた割合が高く、22品目で有意差がみられた（息子<娘）。

同様に、親世代が娘に教えた上位5品目は、チャンプルー46.4%、沖縄そば39.3%、ソーメンチャンプルー32.1%、ポーポー28.6%、ソーキ汁・アーサ汁25.0%、息子は沖縄そば30.4%、チャンプルー23.2%、ポーポー17.9%、ソーメンチャンプルー・サターアングギー14.3%であった。これらの品目は、前報で報告した高校生が親から習った経験のある伝統食・調理法と一致し、油脂類を用いるものが多く、手軽で簡便な調理手法であった。また、祖父母世代と比較し、親が子どもに教えた経験のある伝統食・調理法の品目は減少し、娘・息子の有意差がみられたのは3品目であった（息子<娘）。今回の調査では各家庭における食事作りの主な担当者は母親であり、高校生世代では食事作りに携わっていない者が多かった事、現在では男性も食事作りに参加する機会も増加傾向にあるため、親は子どもの性別に関係なく料理を教える傾向にあるのではないかと推察する。

3. 知っている伝統食・調理法

世代別に知っている沖縄の伝統食や調理法に関する質問項目の結果を表6に示す。どの世代も80%以上の者が共通して認識しているとは回答したものは、沖縄そば、もずくの酢の物、ナカミ汁、ソーキ汁、ソーメンチャンプルー、アーサ汁、ゆし豆腐、チャンプルー、ポーポー、サターアングギーであった。これらは農林水産省「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報告書」⁴⁾における日常的に家庭で食べている伝統食の結果とほぼ一致した。また、80%以上の者が知っているとは回答した伝統食・調理法の数40品目中、高校生10<親17<祖父母22の順に多く、世代間で差がみられた。

特に、ソーキ汁やラフテー、ナカミ汁といった豚肉を用いた伝統食はいずれの世代も認識度は高い。豚肉は沖縄の行事食には欠かせない食材であり、またチャンプルーの具材等、日常的にも幅広く利用されていることから、認識度は高いものと考えられる。

一方、シムニーヤンクジブットゥルーなど、芋類またはその加工品を用いた料理の認識度は高校生<親<祖父母で差がみられた。外間ら(1980)の調査によると、明治後期から大正初期にかけて沖縄の日常食の献立パターンは、朝、昼、夕とも甘藷、汁物という単純な組み合わせで、その調理法は飯物、汁物、煮物、炒め物、揚げ物、蒸し物、焼き物、練物⁹⁾と多岐にわたっていた事を報告している。また、第二次世界大戦終結の頃まで沖縄のほぼ全域にまたがり庶民は甘藷を主食^{9) 10)}としていたため、祖父母世代には甘藷を用いた伝統食の認識度は高く、日常食の献立パターンが、米飯、パン、麺類と変化にとんでいる¹¹⁾現在の親、高校生世代にはあまり馴染みがないものと推察する。

4. 実際に作れる伝統食

世代別に実際に作れる伝統食・調理法についてまとめた結果を表6に示す。80%以上の者が作れると回答した品目は孫0<親4<祖父母14で、認識はしていても実際に作れると回答した品目は全ての世代で少なくなった。

表5 親が子どもに教えた伝統食・調理法に関する項目一覧 ー娘・息子ー

(%)

伝統食・調理法	祖父母			親		
	娘	息子	有意差	娘	息子	有意差
1 沖縄そば	54.5	25.8	*	39.3	30.4	
2 クファジュシー	36.4	9.7	*	8.9	8.9	
3 足ティビチ	42.4	12.9	*	3.6	3.6	
4 イナムドゥチ	21.2	3.2		7.1	5.4	
5 もずくの酢物	45.5	16.1	*	12.5	1.8	
6 クーブイリチー	36.4	9.7	**	7.1	1.8	
7 耳皮のさしみ	15.2	6.5		0.0	0.0	
8 ラフテー	45.5	9.7		5.4	5.4	
9 ナカミ汁	57.6	12.9	***	17.9	5.4	
10 田芋ディンガク	30.3	3.2		1.8	1.8	
11 ソーキ汁	66.7	22.6	***	25.0	7.1	*
12 昆布巻き	42.4	12.9		5.4	0.0	
13 ジーマミ豆腐	3.0	0.0		3.6	0.0	
14 ヘチマの味噌煮	48.5	12.9		12.5	5.4	
15 ミヌダル	3.0	0.0		0.0	0.0	
16 菜飯	12.1	3.2		0.0	0.0	
17 沖縄風天ぷら	60.6	16.1	***	14.3	10.7	
18 ドゥルワカシー	6.0	0.0		0.0	0.0	
19 ソーメンチャンプルー	51.5	22.6	*	32.1	14.3	*
20 アーサ汁	60.6	19.4		25.0	12.5	
21 ゆし豆腐	36.4	12.9	*	16.1	3.6	
22 アンダンスー	36.4	0.0	***	1.8	0.0	
23 ンムクジプットゥルー	15.2	6.5		0.0	0.0	
24 ウサチ	6.0	0.0		0.0	0.0	
25 ビラガラマチ	0.0	0.0		0.0	0.0	
26 モーイドウフ	3.0	0.0		0.0	0.0	
27 イカ墨汁	45.6	16.1	*	8.9	5.4	
28 ウジラドゥフ	0.0	0.0		0.0	0.0	
29 ンムニー	30.3	16.1		1.8	1.8	
30 マース煮	33.3	19.4		5.4	5.4	
31 ンブシー	27.3	9.7		7.1	1.8	
32 スーネー	6.0	0.0		0.0	0.0	
33 東道盆	0.0	0.0		0.0	0.0	
34 シンジ	18.2	0.0	*	1.8	1.8	
35 チャンプルー	48.5	25.8		46.4	23.2	*
36 イリチー	42.4	12.9	*	8.9	5.4	
37 アマガシ	15.2	6.5		1.8	1.8	
38 ポーポー	36.4	12.9	*	28.6	17.9	
39 チンビン	24.2	3.2	*	7.1	7.1	
40 サーターアンドギー	51.5	9.7	***	25.0	14.3	

n=33

n=31

n=56

n=56

* p<.05

** p<.01

*** p<.001

表6 伝統食・調理法に関する項目一覧 ー世代間比較ー

(%)

伝統食・調理法	知っている			自分で作れる		
	祖父母	親	高校生	祖父母	親	高校生
1 沖縄そば	91.4	97.1	97.6	82.9	85.5	24.6
2 クファージュシー	77.1	58.0	44.8	62.9	47.8	2.2
3 足ティビチ	91.4	94.2	79.6	82.9	60.9	0.1
4 イナムドゥチ	62.9	68.1	78.5	51.4	53.6	4.9
5 もずくの酢物	91.4	94.2	80.4	85.7	71.0	7.9
6 クーブイリチー	82.9	71.0	48.1	74.3	46.4	1.4
7 耳皮のさしみ	80.0	59.4	23.0	62.9	26.1	0.6
8 ラフテー	82.9	89.9	79.6	74.3	65.2	2.6
9 ナカミ汁	97.1	97.1	86.8	85.7	72.5	3.7
10 田芋ディンガク	74.3	72.5	33.2	62.9	47.8	2.0
11 ソーキ汁	97.1	95.7	91.7	88.6	84.1	3.5
12 昆布巻き	97.1	88.4	66.0	88.6	58.0	2.2
13 ジーマミ豆腐	68.6	72.5	77.2	25.7	14.5	1.6
14 ヘチマの味噌煮	91.4	89.9	58.3	85.7	75.4	5.1
15 ミヌダル	17.1	5.8	2.9	5.7	5.8	0.2
16 菜飯	45.7	27.5	9.8	28.6	18.8	0.6
17 沖縄風天ぷら	94.3	82.6	53.0	80.0	59.4	3.5
18 ドゥルワカシー	42.9	15.9	3.7	25.7	7.2	0.2
19 ソーメンチャンプルー	94.3	95.7	90.6	88.6	84.1	22.8
20 アーサ汁	97.1	98.6	89.4	82.9	87.0	10.0
21 ゆし豆腐	91.4	92.8	84.5	77.1	60.9	7.1
22 アンダンスー	77.1	52.2	28.1	65.7	42.0	1.8
23 ンムクジプットゥルー	60.0	17.4	6.1	40.0	8.7	0.4
24 ウサチ	25.7	5.8	3.1	17.1	5.8	0.2
25 ピラガラマチ	17.1	1.4	1.6	8.6	1.4	0.2
26 モーイドウフ	54.3	34.8	19.3	37.1	13.0	0.4
27 イカ墨汁	94.3	88.4	74.5	82.9	66.7	1.8
28 ウジラドウフ	20.0	7.2	3.7	8.6	4.3	0.2
29 ンムニー	82.9	60.9	25.9	74.3	42.0	1.8
30 マース煮	88.6	81.2	34.4	74.3	62.3	1.0
31 ンブシー	82.9	60.9	10.8	65.7	40.6	0.4
32 スーネー	31.4	7.2	2.8	20.0	4.3	0.0
33 東道盆	17.1	2.9	3.3	5.7	0.0	0.0
34 シンジ	54.3	31.9	1.8	42.9	26.1	0.0
35 チャンプルー	97.1	92.8	92.7	91.4	79.7	31.2
36 イリチー	88.6	76.8	55.4	80.0	55.1	4.7
37 アマガシ	71.4	44.9	26.9	54.3	18.8	0.6
38 ポーポー	91.4	88.4	89.8	77.1	58.0	25.7
39 チンピン	57.1	50.7	37.3	48.6	31.9	6.9
40 サーターアングイー	97.1	92.8	92.7	82.9	56.5	19.6

n=35

n=69

n=509

n=35

n=69

n=509

5. 重詰め料理を作った経験と継承に対する意識

1) 重詰め料理を作った経験

世代別に重詰め料理を作った経験について質問した結果を図3に示す。作った経験があると回答した割合は、祖父母91.2%、親75.4%。高校生13.3%であった。家庭での食事作りは母親が主な調理担当者であるため、祖母、母、娘の女性のみの割合をみても、それぞれ90.9%、78.5%、21.2%と世代間で差がみられた。重詰め料理は沖縄の祖先供養のさいに重箱に詰められる料理で、仏壇の有無、各家庭・地域のしきたり、また作るには時間や手間がかかる等の要因により、祖父母、親は作った者の割合が高く、高校生には調理経験が少ないものと推察した。今回は世代間の有効回収率に差があるため、重詰め料理を作った経験の世代間の有意差をだすことが出来なかったため今後の課題としたい。

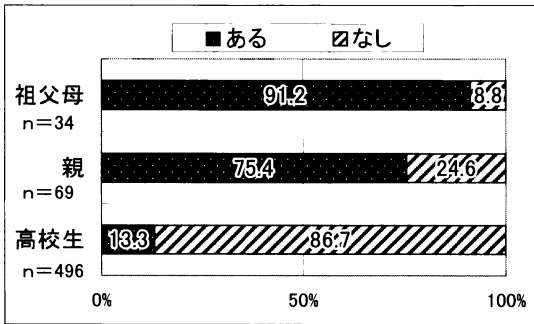


図3 重詰め料理を作った経験

2) 継承に対する意識

「あなたは重詰め料理を継承したいか」との問いに対し、図4に示したように「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、祖父母94.1%、親85.0%、高校生81.4%といずれの世代も継承に対する意識は高く、高校生は実際に重詰め料理を作った経験がなくても、継承に対する必要性については認識しているものと考えられる。

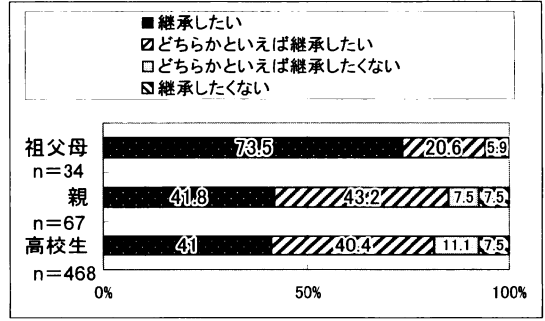


図4 重詰め料理の継承に対する意識

3) 重詰め料理の継承の方法

世代別に重詰め料理を「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、その方法について質問した結果は図5の通りであった。「全て作る」と回答した者は祖父母46.9%、親37.9%、高校生35.6%、「一部既製品を用いる」は祖父母43.8%、親55.2%、高校生52.1%と親、高校生は祖父母世代と比較すると、調理する事に対しやや簡便化傾向にあることが伺える。実際に旧盆時の新聞の折り込み広告や、店頭における重詰め料理の販売状況、宅配ギフト等が増加している状況からも、行事における供物も外部化・簡便化傾向がすすむものと推察する。

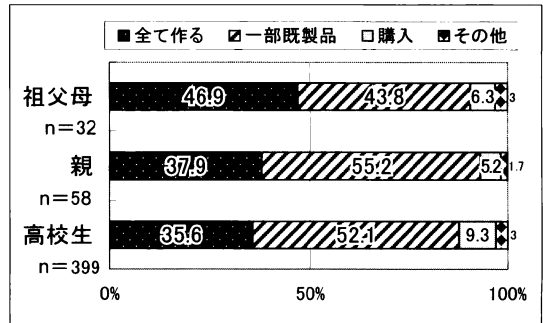


図5 重詰め料理の継承の方法

4) 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を質問したところ、最も回答の多かった項目の割合は、祖父母の「わずらわしいから」2人(50%)、親は「継承する意味がわからない」5人(41.7%)、高校生の場合は「作り方がわからない」41人(41.4%)であった。世代ごとに継承したくない

理由は異なるものの、祖先供養の意義、各家庭における供物、作り方を意識して次世代に継承する事が重要である。

8. 伝統食に対する意識

沖縄の伝統食に対するイメージや継承に対する意識等について、「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段階評定ではまる項目を選択してもらった。点数の高い方が継承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」との問いに対し、「そう思う」「どちらかといえばそう思う」と回答した者は図6の通り、祖父母94%、親79.8%、高校生88.7%（平均値；標準偏差、祖父母3.58；0.708、親3.06；0.938、高校生3.37；0.798）であった。いずれの世代も伝統食に対して肯定的なイメージをもっているものの、親世代では「思わない」「どちらかといえばそう思わない」とした者が約20%おり、伝統食が必ずしも健康的な料理として捉えていない事がわかる。農林水産省の調査でも¹²⁾ 沖縄で日常的に食べられている伝統食の上位20品目の約2/3が油脂類を用いている事等が影響しているものと推察する。

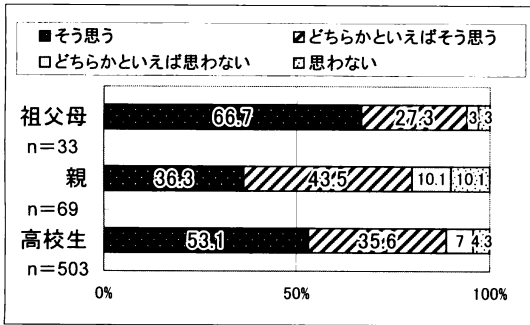


図6 健康・長寿のイメージがある

一方「沖縄の誇りである」との質問に対しては、図7に示したように「そう思う」「どちらかといえばそう思う」と回答した者は、祖父母96.9%、親83.8%、高校生89.4%（平均値；標準偏差、祖父母3.78；0.491、親3.25；0.936、高校生3.46；0.789）と祖父母世代が、特に郷土の食に対して誇りをもっていることがわかる。

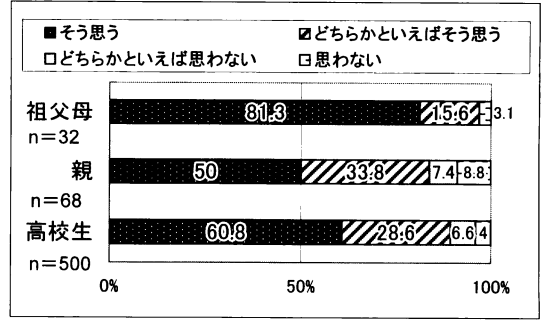


図7 沖縄の誇りである

また「継承する必要がある」との問いに対し、「そう思う」「どちらかといえばそう思う」と回答した者は図8の通り、祖父母91.2%、親85.5%、高校生88.5%（平均値；標準偏差、祖父母3.62；0.652、親3.22；0.905、高校生3.38；0.828）と、受け継いで行くことに対し肯定的に捉えている者が多い。

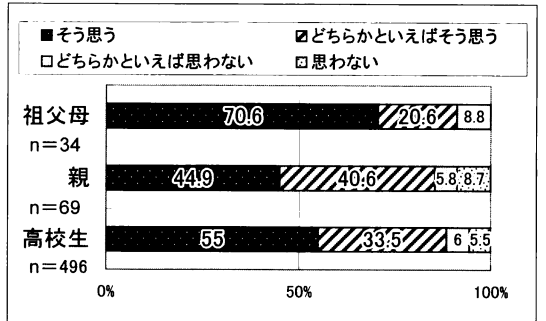


図8 継承の必要性

9. これからの「伝統食」継承の方法（自由記述－高校生の親－）

今後、沖縄の伝統食を継承するにはどうしたらよいか高校生の親に自由記述方式で質問し、内容を1) 家庭、2) 学校・地域、3) その他に分類して表7に示す。質問紙調査に回答した親世代69名中47名からの回答を得た。

「家庭」に分類した内容のうち主な回答は、子どもと一緒に料理をしながら作り方を教えたい。普段から家庭で積極的に作り、食べ慣れることが大切との記述が多かった。一方、継承の難しい理由として、調理担当者の就業のため、一緒に料理する機会や時間が少ない。子どもが興味を示さない、作り方がわからない等の回答があった。

表7 沖縄の伝統食を継承するにはどうしたらよいか - 高校生の親 - (自由記述)

<家庭>

・子どもと一緒に台所に立つ。母から子へ伝承していく。・盆、正月、沖縄の行事等には娘、嫁などと一緒に料理を作る時間がほしい。仕事持ちには難しい。・私もあまり作れないものもありますが、作れる物は娘や息子にも教えたいと思います。煮物、チャンプルー、天ぷらなど。・自分は50代ですが、親からの影響でなんとなく身につけてきた。・家庭で子どもに手伝いをさせる。一緒に作る。・子どもが社会人になったら一緒に作って教えたい。・なるべく自分で作って子孫に見せる。・祖父(祖母)、父(母)、息子(娘)と一緒に料理を作る時間を作る。・毎日の食事の中に、一食は必ず入れる。家族の中に食べ嫌いがいても作れば少しずつ口にするから自然に食べてくれる。おなかがいきたら食べる。・普段の食事に取り入れたりしているし、また、盆等の行事も子ども達に手伝って貰っているから自然に覚えていくと思う。・祖母、母等と一緒に料理をしたり、行事ごとの料理の意味または込められた思い等も言い伝えていく事も大切だと考えます。・普段の家庭料理に作ったり、食べ慣れた方が親しみやすいと思います。・今はなかなか時間がなく(働いているため)、一緒に料理をしながら教える機会がありませんが娘が結婚して料理をするようになればしっかり継承したいと希望はしています。今は、娘は興味がないようですが、いつか興味を持って学んで欲しいです。・家庭で作り、それを娘に教える。それを娘がまた自分の子に教えるというふうに、いつまでも受け継いでいけたら素晴らしいと思います。・伝統的な料理は受け継いで行きたいが、自分自身も正しい作り方を知らないのでも子ども達へ教える事ができない。・祖父母と話しをする機会を増やしたりするとういと思う。・私は一般主婦なので特に継承の意識はありません。料理は家の間で継承していけば良い。・家庭で作るしかない。

<学校・地域>

・学校(家庭科)などで作り方を教える。・小中学校の給食に沖縄料理を多めに入れてほしい。・県外出身で、もともと料理下手な私は説明されただけではなかなか難しく作るのが大変だが、子どもは学校の調理実習で作った物は興味があるようで、実習後は自分で作りたがっていた。学校の調理実習で教えてはどうか。大人向けの料理教室(郷土料理)があつたりしても時間がとれないので、今後もスーパーで購入することになると思う。PTA主催で親子実習等で指導。・沖縄に受け継がれている伝統行事を大切にかかわりを持っていくことが大切だと思う。また、料理を身近に伝えられる、学ぶ場を増やしてほしい。例えば、行政側からの働きかけとか。・家庭ではなかなか教える時間がもてず自分もこれでよいのかと思いながら自己流で作っている。学校や地域で料理教室などを開いていくのもよいと思います。・盆等の行事に子どもを参加させ、一緒に料理を作る。また、地域の公民館等に定期的に料理教室(継承のための)を開いてもらったりする。学校で家庭科の授業で教えてほしいと思います。40代の主婦でも伝統食を作れない方が多いように感じます。・地域で講習会を開くとよいと思う。・地域のカルチャースクールとか婦人会活動で伝える。中学生、高校生に授業または体験学習で教える。

<その他>

・型にはまった物でなく、個々に自由に作ってもよいと思う。・特に伝統料理でなくても人々が口に合えばよし、食べたいと思えば自然に勉強する。沖縄料理は油っこい。時間がかかる。少量が作れない。しかし、汁物はいろいろな食べ物が入っていておかずになる。・正月、盆料理がいつも一緒というのはおかしいと思う。1年間を通して忙しいのを理由に娘に教えるより自分で作った方が早く終わるのでそうしてきた。季節の料理を取り入れてもよいのではないか。・外食が気軽に出来たり、総菜がすぐ買えるという今日、継承は難しいと思います。我が家でも重箱は年1回清明祭に作るのみです。沖縄そば、もずくの酢の物等はだし汁、味付け調理済みで購入できるので、食することはあっても家庭で作ることはだんだん無くなってきているのでは?・私達の世代、40~50代以上になると、伝統食の味付けの嗜好で体が要求するが、子ども達は現代の飲食、ジャンクフードが氾濫した中で育ったせいか、好んで食しないのが残念。伝統食をもっとアレンジすれば若い世代にもうけると思います。日本の和食を取り入れた調理法を見習うともっと素晴らしい食になると思う。反省として子どもに伝えていない。そろそろ高3、高1に伝授したいと思います。・ナカミ汁、ソーキ汁、ヘチマの味噌煮等その他子どもに達も味を引き継いでほしい。・沖縄の伝統料理は素晴らしいと思うので、食べたい時に食べたいものを作るのがいいと思う。清明祭や盆の時に供える。重箱は苦勞して作ってもあまり食べないし、いたみやすいので不便です。・伝統的な料理の意味や継承されていく経緯を説明し、一緒に考え継承されればよい。・量を少なめにできる重箱の工夫がほしい。味付けが同じで変化が乏しい。

品を変える工夫がほしい。・初心者でも簡単・わかりやすいレシピ作り、料理本などで紹介する。・現代風にアレンジしていくのにも必要かと思っています。各家庭の料理を継承していくのは、基本的な料理が作れる第一歩。内地嫁でも沖縄の料理は難しくなかった。料理が好きなこと、入った家の料理を覚えること、どこに行っても女は柔軟性が大事だと思います。料理は何回も失敗して上手になるはず。若い頃からトライしていれば大人になる頃にはジョウトウーになっているはずよ。がんばって。・はんだまやフーチバーや食材を大切にしていかなければならないと思います。今回のアンケートでも家庭で簡単に毎日食べるお総菜が伝統食から少しはずれされていたように思います。沖縄料理店＝伝統食ではないと思います。島らっきょう、島にんにくをただ刻んでかつお醤油と食べる。これも伝統食ではないでしょうか。

注) 順不同。記述通りに掲載したものである。

一方、「学校・地域」では学校や地域の公民館で料理教室を開く、学校の家庭科の授業、PTA主催の親子実習等で教えてほしい、小中学校の給食に沖縄の料理を多く入れてほしい、学ぶ場を増やしてほしい等の要望が上げられた。

「その他」に分類した回答には、各家庭の状況に応じて様々な意見が上げられた。具体的な意見として伝統食の良さを認識はしていても、気軽に外食する事が可能であり、また総菜をすぐに購入できる状況では継承は難しい。重詰め料理は苦勞して作ってもあまり食べない、いたみやすい（腐りやすい）等、伝統食の継承に消極的な回答もみられた。

親からの自由記述では、近年の食生活の多様化、調理に対する簡便化傾向、若年層と中高年層の嗜好性の相違など、実際に作る側からの課題が多く上げられた。また、今回、質問紙調査で取り上げた伝統食としての項目以外にも、それぞれの地域の伝統食があるとの意見もあり、今後は地域の食材、調理法等の実態を踏まえながらの調査法の検討も必要である。

IV. まとめ

本報は、高校生、親、祖父母を対象に実施した質問紙調査の結果を分析し、世代間で比較しながら沖縄の「伝統食」継承に関する実態・意識等について調理学的視点からその傾向についてまとめたものである。

1. 高校生の祖父母・親に、娘、息子と一緒に料理をした経験は、いずれも息子より娘が多く有意差がみられた（祖父母： $p<.001$ 、親： $p<$

.05 息子<娘）。世代間で比較すると、祖父母世代は息子と料理をした経験は「全くない」と回答した者が48.4%に対し、親世代では12.5%と低く、現在の高校生世代では男子も親と共に料理をする経験がやや増加傾向にある。

2. 祖父母が娘に教えた経験のある伝統食・調理法の上位5品目は、ソーキ汁66.7%、沖縄風天ぷら・アーサ汁60.6%、ナカミ汁57.6%、沖縄そば54.5%、息子の場合はチャンプルー・沖縄そば25.8%、ソーキ汁・ソーメンチャンプルー22.6%、アーサ汁・マース煮の19.4%で40品目中、22品目で有意差がみられた（息子<娘）。
3. 親世代が娘に教えた上位5品目は、チャンプルー46.4%、沖縄そば39.3%、ソーメンチャンプルー32.1%、ポーポー28.6%、ソーキ汁・アーサ汁25.0%、息子は沖縄そば30.4%、チャンプルー23.2%、ポーポー17.9%、ソーメンチャンプルー・サターアングギー14.3%であった。
4. 沖縄の伝統食を実際に作れると回答した者は、高校生<親<祖父母の順に多かった。料理名を知っていても実際に作れると回答した品目は、全ての世代で少なくなった。
5. 祖父母世代から親世代、孫世代の高校生に継承されている料理は、手軽で短時間に調理出来るものが上位を占め、また、チャンプルーなど油脂類を用いるものが多く上げられた。
6. 祖先供養のさいに重箱に詰められる重詰め料理は、どの世代も継承に対する意識は高いものの、実際に作った経験のあるものは親91.2%、子75.4%、孫13.3%と差があった。
7. 伝統食は「健康・長寿のイメージがある」「沖縄の誇りである」「継承する必要がある」等の質問に対し、いずれの世代も肯定的な回答が

多かったが、高校生の親は上記の項目に対し「そう思わない」「どちらかといえばそう思わない」と回答した割合が祖父母、高校生世代よりやや高かった。

8. 高校生の親に「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」との質問に対し、普段から家庭で積極的に作り食べ慣れる、子どもと一緒に料理をしながら作り方を教えたい、学校や地域で料理教室を開催する等の回答が多かった一方で、多様化した食生活の中で継承に対して否定的な意見もあった。核家族化、単独世帯が増加傾向にある現在の家庭において、親、祖父母と共に調理をする体験、家庭・学校・地域社会が連携して次世代にどのような伝統食をいかに継承していくかが課題である。

今回は、沖縄県内全域を対象とした質問紙法による調査のため、各地域の特徴的な食材や調理法、家庭における「伝統食」継承の状況を詳細に把握する事は出来なかった。今後は、各地域・家庭の実態を明らかにするために、フィールドワークを取り入れた調査を実施する予定である。

尚、本研究の一部は2008年度日本調理科学会第41回大会で発表した。

謝辞

本研究をすすめるにあたり、沖縄県立高等学校の関係者ならびに質問紙調査にご協力して下さいました皆様に心より御礼申し上げます。

注

- (注1) 本研究における伝統食の位置付けは第1報と同じ。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」に基づき、本研究における伝統食は、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」を参考に、金城・田原(2000)の先行研究より抽出したものである。

文献

- 1) 松下幸子：「調理の変遷」：『新版 総合調理科学事典』：日本調理科学会編：光生館：2006：p15
- 2) 石川寛子・市毛弘子・江原絢子共著：『食生活と文化』：弘学出版：1995：p1
- 3) 西堀幸吉：「調理こそ文化」：調理科学 vol18 No.4：1985：p202
- 4) 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子共著：『新版 調理と理論』：同文書院：2003：p2
- 5) 川端晶子・畑 明美共著：「Nブックス 調理学」：建帛社：2007：p1
- 6) 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」：<http://www.maff.go.jp/j/tokei/index.html>
- 7) 田原美和：「沖縄の「伝統食」継承に関する調理学的研究(第1報)－高校生の実態・意識調査を中心に－」：琉球大学教育学部紀要第72集：2008：p209
- 8) 外間ゆき、新垣博子、尚弘子、宮城節子、桂正子、金城須美子、東盛キヨ子：「明治後期から大正初期にかけての沖縄における日常食の食品使用上の諸特徴」：家政学雑誌：vol. 31 No3：1980：pp148-151
- 9) 外間ゆき：沖縄食の大百科4：沖縄出版：1991：p20
- 10) 沖縄大百科事典：中巻：沖縄タイムス社：1983：p214
- 11) 前掲8)：p147
- 12) 前掲6)：(1)各都道府県の代表的な伝統食の現状