

琉球大学学術リポジトリ

沖縄県学校給食における郷土料理推進のための一考察（第2報）－栄養教諭等の郷土料理の喫食体験と勤務年数の調査－

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2012-12-28 キーワード (Ja): 学校給食, 郷土料理, 栄養教諭, 喫食体験, 経験年数, 食育 キーワード (En): School Lunch, Native Food, School nutrition teacher, have taken food, years of service, shokuiku 作成者: 森山, 克子, 高江洲, 佳乃, 根川, 文枝, Moriyama, Katsuko, Takaesu, Yoshino, Negawa, Fumie メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/25615

沖縄県学校給食における郷土料理推進の一考察（第2報）

－栄養教諭等の郷土料理の喫食体験と勤務年数の調査－

森山 克子* 高江洲佳乃* 根川 文枝**

A Study on Okinawa Prefecture's School Lunch service to promote Native Food
(2st report)The School nutrition teacher's have taken Native Food and years of service
Schools in Okinawa Prefecture

Katsuko moriyama* Yoshino Takaesu* Fumie Negawa**

Keywords 【学校給食、郷土料理、栄養教諭、喫食体験、経験年数、食育】

School Lunch, Native Food, School nutrition teacher, have taken food, years of service, shokukku)

要旨

この報告は、郷土料理推進を目指すため、学校における食育を担う栄養教諭等の郷土料理の喫食体験と勤務年数の関係を明らかにすることを目的とした。平成22年9月、栄養教諭等を対象に62品目の料理で調査した。全員が100%喫食している料理は、ゆし豆腐等8品であった。全体平均で少なかったのは、クリューシー(39.4%)、ムジ汁(50.6%)であった。クリューシーは3年以上5年未満で16.7%、ムジ汁は3年未満で25.6%であった。喫食と勤務年数間で、有意な差がみられた料理は、24品であった。20年以上の勤務経験者は、95%の品数(59品)で、高い喫食率(Aレベル75%以上)を示し、他のグループとは差があった。20年以上の勤務者の知恵や経験を次世代へ伝承する取り組みを行うことが必要であることが示唆された。

Abstract

The purpose of this paper was to show the relationships between the experiences to have taken (traditional) native food and the length of working years among the school nutrition teachers to promote services of (traditional) native food to students. This research was conducted using the questionnaire of 62 items of native food in September, 2010, and subjects were school nutrition teachers in Okinawa. All of them have taken 8 items such as Yushi Tofu, and Kurijyushi and Mujijiru were less likely have been taken, the results of them were 39.4% and 50.6% respectively. The differences based on the length of working years were significant: 16.7% of the teachers working for 3-5 years has taken Kurijyushi and 25.6% of them has taken Mujijiru. Twenty-six of 62 items were shown differences significantly based on the experiences to have taken native food and the length of working years. seventy-five percent of those who have been working for 20 years or over show that they have taken 59 of 62 items (95%). As a result, differences are shown between the relationships between experiences to have taken (traditional) native food and the length of working years. In conclusion, wisdom and experiences of teachers who have been working 20 years or over should be descended to the next generations.

*琉球大学教育学部 生涯健康教育コース

**沖縄県学校栄養士会 会長

1 はじめに

食は豊かな人間性、生きる力を身につける大切な基本的な営みである。しかし、食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、子どもに偏った栄養摂取や不規則な食事などの食生活の乱れ、肥満や過度の瘦身傾向、体力の低下などが見られ、生活習慣病と食生活の関係も指摘されてきた。また、このような中、平成17年食育基本法が制定され、その重要性が示され、同法では、「食育は我が国の伝統のある優れた食文化…についての国民の理解を深める…」¹⁾と明記されており、翌年制定の食育推進基本計画においても「食文化の継承のための活動への支援等」²⁾と記され、食文化の継承と理解は食育において重要であると考える。また、平成20年に改正された学校給食法では、「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」³⁾とし、郷土食を提供することは地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることができる高い教育的効果が期待できるとされている。また先行研究から「沖縄県の全調理場において、郷土料理を活用した食育を推進していくことが可能である。」ことが報告された。⁴⁾しかし、現在その推進の担い手である学校給食に勤務する栄養教諭・学校栄養職員・栄養士の世代交代が進んでいる。⁵⁾そこで、本研究では、沖縄県学校給食における郷土料理推進のために、給食経営管理者である栄養教諭等の喫食体験と経験年数について、調査結果を報告し、そして学校における食育の目標である食文化伝承の一資料となることを目的とする。

2 研究方法

1. 調査対象：沖縄県内のすべての学校に勤務する栄養士で、栄養教諭と学校栄養職員、栄養士141名を対象とした。以下、栄養教諭と学校栄養職員、栄養士を栄養教諭等とする。
2. 調査方法：アンケート調査を平成22年9月後半から10月にかけて自記式留め置き法で行った。学校栄養士会の役員会で了解を頂き、国頭地区、中頭地区、那覇地区、島尻地区で、栄養教諭等へ説明会を開催して実施した。な

お、宮古地区、八重山地区は9月末に各学校栄養士会ブロック長を訪問して説明した。

3. 調査内容：調査項目

- (1) 勤務年数
- (2) 喫食体験のある郷土料理について
- (3) 調査項目は、表1で表記

以上を記述式で回答してもらった。なお調査した郷土料理（表1）の決定は平成14年に学校給食で日常的に出されている料理が記載されている沖縄県発行の「知ってる？沖縄の特産物と学校給食」⁶⁾の料理をもとに検討し、調査料理案を作成した。その後、県栄養士会の役員会で検討して頂き、アンケートを作成し調査を実施した。

4. 解析方法：分析に関しては、Microsoft Excel 2007（マイクロソフト社）を使用し、結果の統計は統計プログラムパッケージ SPSS for Windows ver.15.0を使用し、Pearsonの χ^2 検定を行い検討した。統計上の有意水準は5%とした。

3. 結果と考察

(1) 有効回答者と勤務年数

対象者は、公立小・中学校、特別支援学校、国立R大付属小学校) 141人であった。回答者は、111人で有効回収率は(78.7%)であった。この勤務年数には、臨時任用職員の経験も含んだ。3年未満は、新採用・臨時採用等で39人(35.0%)、3年以上～5年未満が6人(5.0%)、5年以上～10年未満が12人(11.0%)、10年以上～15年未満が0人、15年以上～20年未満が11人(10.0%)、20年以上が43人(39.0%)であった。勤務年数が10年以上～15年未満の群がないことは、平成7～13年度の間に採用がなかったためであると思われる。栄養教諭等は、経験年数が多いか少ないかの二極化の実態があり、中堅層が薄いことが明らかになった。勤務年数に偏りがあることから、郷土料理の伝承の連続性に研修内容の工夫が必要になると考えられた。この偏りは、沖縄県は昭和37年に完全給食が始まったことで、同時期に大量の採用が続いたためと考えられた。(表2)

表1 調査で使用した郷土(62品目)

料理形態	料理名	料理形態	料理名
ごはん	フーチバージューシー	揚げ物	大(ウフ)天ぷら
	冬至ジューシー		うじら豆腐
	カンダバージューシー		さーたーあんだぎー
	田芋(チンヌク)ジューシー		んむくじ天ぷら
	芋(ウム)ジューシー		田芋からあげ
	硬(クファ)ジューシー		揚げ豆腐
	軟(ヤファラ)ジューシー	炒め物	パパイアイリチー
	クリジューシー		麩イリチー
麺類	沖縄そば		グイクイリチー
	ソーキそば		デークニーイリチー
	ソーミンタシヤー		チデークニーイリチー
汁物	中身汁		昆布イリチー
	イナムドゥチ		ウカライリチー
	シカムドゥチ		スンシーイリチー
	ゆし豆腐		ゴーヤーチャンプルー
	ソーキ汁		マーミナーちゃんプルー
	ムジ汁		チキナーチャンプルー
	アーサ汁		タマナーちゃんプルー
	クーリジシ		千切りイリチー
	イカ墨汁		ラッチョウちゃんプルー
	牛汁	蒸し物	ミヌダル
	チムシンジ		ナントウーンス
	ンブシー類		ムーチー
	足ていびち		あがらさー
煮物	ラフテー	和え物	スーネー
	魚の昆布巻(クーブマチ)		ミミガーさしみ
	ドゥルワカシー		ウサチ
	ンムニー	寄せ物	モウイ豆腐
	田芋でんがく		ジーマミー豆腐
	ヌンクー小		クジムチ
		焼き物	ちんびん
			その他
			あまがし

表2 有効回答者の勤務年数と教育事務所別人数

	北部	中部	那覇	島尻	宮古	八重山	特別支援	合計
3年未満	3	11	15	2	1	2	5	39
3年以上～5年未満	0	1	1	3	0	0	1	6
5年以上～10年未満	1	3	5	3	0	0	0	12
10年以上～15年未満	0	0	0	0	0	0	0	0
15年以上～20年未満	0	2	3	1	1	3	1	11
20年以上	5	12	5	7	5	5	4	43
合 計	9	29	29	16	7	10	11	111

(2) 全体の平均喫食率

喫食体験（以下喫食という）を4段階に評価した。75%以上の栄養教諭等が喫食している料理を（A：よく食べている）、50以上～75%未満を（B：やや食べている）、25以上～50%未満を（C：あまり食べていない）、25%未満を（D：ほとんど食べていない）とした。

全体の平均では、A：よく食べているが52品、B：やや食べているが9品、C：あまり食べていないが1品、D：ほとんど食べていないは0品であった。（表3）

表4 全体平均でみるB評価とC評価の料理(10品)

評価	料 理 名	喫食(%)
C	クリジューシー	39.4%
B	ムジ汁	50.6%
B	グイクイリチー	53.1%
B	田芋(チンヌク)ジューシー	55.8%
B	クーリジシ	61.3%
B	スンシーイリチー	66.0%
B	ラッチョウチャンプルー	66.6%
B	芋(ウム)ジューシー	70.5%
B	ウサチ	70.9%
B	モウイ豆腐	72.6%

①料理形態別にみると、ごはん類79.3%、麺類97.5%、汁物87.4%、煮物87.0%、揚げ物89.9%、炒め物87.0%、蒸し物88.5%、和え物81.3%、寄せ物84.6%等となっていた。9割を超えていたのは麺類だけであった。沖縄そば、ソーキそばは、共に100%であったことから県民の沖縄そば好きの傾向があらわれていると思えた。料理形態で最も喫食体験が少なかったのは、主食であるごはん類79.3%であった。炒め物87.0%、和え物81.3%より低かった。

②料理の全体平均の喫食体験は、86.9%で高かつた。喫食100%で1位の料理は、沖縄そば、ソーキそば、中身汁、イナムドゥチ、ゆし豆腐、ソーキ汁、アーサ汁、ジーマミー豆腐の8品であった。

③最も喫食体験が少ないイカ墨ごはんであるクリジューシーは39.4%だった。次に低いのが子どもの誕生を祝うムジ汁50.6%であった。

④今回調査した汁物は11品目であるが、喫食体験100%の8品目のうち汁物は5品であり、2品目は麺類のそばであった。

⑤ジーマミー豆腐が100%であった。落花生とソムクジ(さつまいもでんぶん)を練り合わせて、豆腐のように真白く仕上げた⁷⁾もので、落花生が貴重品であったことから主にハレの日に食べられていた⁸⁾。近年スーパーでもお一人様用に小分けのパックが大量で安価に販売され

表3 調査品目と全体の喫食率と4段階評価 % (人) n=111

料理形態	料理名	評価	平均	料理形態	料理名	評価	平均
ごはん 79.3% (89)	フーチバージューシー	A	97.7 (109)	揚げ物 89.9%	大(ウフ)天ぷら	A	78.7 (81)
	冬至ジューシー	A	89.2 (97)		うじら豆腐	A	84.9 (92)
	カンダバージューシー	A	94.1 (102)		さーたーあんだぎー	A	96.4 (109)
	田芋(チンヌク)ジューシー	B	55.8 (68)		んむくじ天ぷら	A	89.9 (101)
	芋(ウム)ジューシー	B	70.5 (80)		田芋からあげ	A	93.3 (106)
	硬(クファ)ジューシー	A	92.3 (104)		揚げ豆腐	A	96.4 (109)
	軟(ヤファラ)ジューシー	A	95.1 (104)	炒め物 87.0%	パパイアイリチー	A	98.2 (110)
	クリジューシー	C	39.4 (52)		麩イリチー	A	97.7 (110)
	沖縄そば	A	100.0 (111)		グイクリチー	B	53.1 (62)
麺類 97.5% (107)	ソーキそば	A	100.0 (111)		デークニーアイリチー	A	86.3 (94)
	ソーミンタシヤー	A	92.6 (101)		チデークニーアイリチー	A	76.3 (85)
	中身汁	A	100.0 (111)		昆布イリチー	A	98.2 (110)
汁物 87.4% (96)	イナムドウチ	A	100.0 (111)		ウカライリチー	A	91.8 (103)
	シカムドウチ	A	84.0 (90)		スンシーイリチー	B	66.0 (75)
	ゆし豆腐	A	100.0 (111)		ゴーヤーチャンプルー	A	97.7 (109)
	ソーキ汁	A	100.0 (111)		マーミーチャンプルー	A	96.1 (106)
	ムジ汁	B	50.6 (57)		チキナーチャンプルー	A	93.9 (104)
	アーサ汁	A	100.0 (111)		タマナーチャンプルー	A	98.2 (110)
	クーリジシ	B	61.3 (67)		千切りイリチー	A	97.7 (109)
	イカ墨汁	A	95.8 (105)		ラッチョウチャンプルー	B	66.6 (75)
	牛汁	A	87.6 (97)	蒸し物 88.5%	ミヌダル	A	81.8 (90)
	チムシンジ	A	81.7 (88)		ナントゥーンス	A	81.2 (86)
煮物 87.0% (98)	ンブシー類	A	95.8 (108)		ムーチー	A	98.2 (110)
	足ていびち	A	94.4 (105)		あがらさー	A	92.8 (102)
	ラフテー	A	96.4 (109)	和え物 81.3%	スーネー	A	77.7 (88)
	魚の昆布巻(クーブマチ)	A	91.2 (101)		ミミガーサしみ	A	95.4 (107)
	ドウルワカシー	A	78.2 (89)		ウサチ	B	70.9 (82)
	ンムニー	A	91.2 (101)	寄せ物 84.6%	モウイ豆腐	B	72.6 (78)
	田芋でんがく	A	94.6 (109)		ジーマミー豆腐	A	100.0 (111)
	ヌンクー小	A	57.3 (66)		クジムチ	A	81.1 (86)
評価 B,C	A:よく食べている(75%以上)		52品	焼き物	ちんびん	A	97.7 (109)
	B:やや食べている(50%以上~75%未満)		9品		その他	A	94.8 (108)
	C:あまり食べていない(25%以上~50%未満)		1品		平均		86.9 (94)
	D:ほとんど食べていない(25%未満)		0品				

るようになったからだと思われた。

⑥寄せ物にはモーイ豆腐とジーマミー豆腐があるが、モーイ豆腐の喫食がジーマミー豆腐に比べ低い。モーイとは、紅藻類に属する海藻、いばらのりのことで、火を通して寒天のように凝固することから、具などを入れて固め、寄せ物にしたものをモーイ豆腐という⁹⁾。低い理由は材料のモーイ（いばらのり）の入手が難しいことや、乾燥を戻して砂を洗い落す等手間がかかる作り方にあると思われる。

⑦子どもの誕生や成長を祝うムジ汁とムーチーの結果をみると、ムジ汁の喫食は50.6%であり、ムーチーの喫食は98.2%であった。ムジ汁は、昔は出産祝いの汁として登場した¹⁰⁾。その子どもの誕生を祝う行事食であるムジ汁は、同じく子どもの誕生や成長を祝うムーチーに比べて喫食体験が少ないことがわかった。ムーチーは材料がもち米や月桃の葉等比較的入手しやすい食材である。ムジ汁は田芋とその茎を使用するが、芋茎の入手が厳しい。また、ムジ（茎）にはシウ酸が含まれ、汁気が手につくとかゆみを生じる¹⁰⁾ことから行事食として供食されにくくなつたと考えられる。一方、同じ食材の田芋でんがくが94.6%が高いのは、田芋のみで茎を使用しない料理のためと思われる。

⑧イカ墨汁とクリジューーについて、喫食では大きく差があった。イカ墨汁の喫食率は95.8%で9割を超えるが、クリジューーは39.4%で4割以下であった。白イカという同一の食材を使用しているが、喫食体験に差があった理由は、イカスミリゾットは一般的に認知されているが、沖縄のイカスミリゾットであるクリジューーは、認知されていないと考えられた。

（3） 喫食の勤務年数別4段階評価

それぞれの料理を勤務年数別に、人数、割合（%）、喫食体験レベルで表し、A：良く食べている、B：やや食べている、C：あまり食べていない、D：ほとんど食べていないの4段階で分析し、評価を試みた。（表5-1）

20年以上の勤務年数者の喫食は、Aは59品目であった。Bは3品目（クリジューー62.8%、クーリジシ74.4%、ムジ汁73.0%）でCとDが0品目であった。

①15年以上20年未満の喫食は、Aは48品目（77.5%）、Bは12品目、Cが2品目、Dは0品目であった。

②5年以上10年未満の喫食は、Aは50品目（80.6%）、Bは11品目、Cは1品目、Dは0品目であった。

③3年以上5年未満の喫食は、Aは50品目（80.6%）、Bは6品目、Cは5品目、Dは1品目であった。

④3年未満の喫食は、Aは40品目（64.5%）、Bは12品目、Cは10品目、Dは0品目であった。

⑤3年未満のムジ汁（25.6%）、3年以上5年未満のクリジューー（16.7%）は、20年以上のムジ汁（73%）、クリジューー（62.8%）と差が特に大きい。5年未満は、未婚者も多い年代だと思われる所以、子どもができたときお祝いとしてふるまわれる経験が少ないことが、低率の理由の一つと考えられる。クリジューーの低率の理由は、それが、イカスミの焼き込みご飯のことであることを知らない。また、方言を知らない栄養教諭等もいるための結果と思われた。

栄養教諭等の喫食が75～100%であるAの品目が9割を超すのは、20年以上のグループのみであり、他のグループと大きく差があった。3年未満の喫食が、A、B、C、Dと全部にばらついているのに対して、20年以上はAに95%と集中しているところから、20年以上のグループは、これまで、喫食体験の共有化により郷土料理推進の職務を遂行してきたことが推察できた。他のグループにおいても喫食体験の共有化を図る工夫が必要と思われた。現在、20年以上の栄養教諭等が約4割近くいることからその先輩との交流による郷土料理の伝承が期待できる。

大量退職する時代を迎えた今後は、郷土料理継承の具体的な施策を考えることが望ましいと考えられた。

（4） 勤務年数と喫食の有意差

①表6のとおり喫食と勤務年数で有意差がある

沖縄県学校給食における郷土料理推進のための一考察（第2報）

表5-1 喫食と勤務年数別4段階評価

料理形態	料理名	勤務年数														
		3年未満 (n=39)			3年以上5年未満 (n=6)			5年以上10年未満 (n=12)			15年以上20年未満 (n=11)			20年以上 (n=43)		
		人数	%	レベル	人数	%	レベル	人数	%	レベル	人数	%	レベル	人数	%	レベル
ごはん	フーチバージューシー	38	97.4	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	冬至ジューシー	31	79.5	A	6	100	A	11	91.7	A	9	81.8	A	40	93.0	A
	カンダバージューシー	31	79.5	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	田芋(チヌク)ジューシー	16	41.0	C	2	33.3	C	8	66.7	B	6	54.5	B	36	83.7	A
	芋(ウム)ジューシー	24	61.5	B	5	83.3	A	7	58.3	B	7	63.6	B	37	86.0	A
	硬(クファ)ジューシー	35	89.7	A	5	83.3	A	12	100	A	10	90.9	A	42	97.7	A
	軟(ヤファラ)ジューシー	33	84.6	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
麺類	クリジューシー	15	38.5	C	1	16.7	D	4	33.3	C	5	45.5	C	27	62.8	B
	沖縄そば	39	100	A	6	100	A	12	100	A	11	100	A	43	100	A
	ソーキそば	39	100	A	6	100	A	12	100	A	11	100	A	43	100	A
汁物	ソーミンタシヤー	34	87.2	A	6	100	A	11	91.7	A	10	90.9	A	40	93.0	A
	中身汁	39	100	A	6	100	A	12	100	A	11	100	A	43	100	A
	イナムドウチ	39	100	A	6	100	A	12	100	A	11	100	A	43	100	A
	シカムドウチ	29	74.4	B	6	100	A	11	91.7	A	8	72.7	B	35	81.4	A
	ゆし豆腐	39	100	A	6	100	A	12	100	A	11	100	A	43	100	A
	ソーキ汁	39	100	A	6	100	A	12	100	A	11	100	A	43	100	A
	ムジ汁	10	25.6	C	2	33.3	C	8	66.7	B	6	54.5	B	31	73.0	B
	アーサ汁	39	100	A	6	100	A	12	100	A	11	100	A	43	100	A
	クーリジシ	17	43.6	C	4	66.7	B	7	58.3	B	7	63.6	B	32	74.4	B
	イカ墨汁	34	87.2	A	6	100	A	11	91.7	A	11	100	A	43	100	A
煮物	牛汁	30	76.9	A	5	83.3	A	11	91.7	A	10	90.9	A	41	95.3	A
	チムシンジ	21	53.8	B	5	83.3	A	11	91.7	A	9	81.8	A	42	97.7	A
	ンブシー類	38	97.4	A	6	100	A	12	100	A	9	81.8	A	43	100	A
	足ついびち	37	94.9	A	6	100	A	12	100	A	9	81.8	A	41	95.3	A
	ラフテー	39	100	A	6	100	A	12	100	A	9	81.8	A	43	100	A
	魚の昆布巻(クーブマチ)	33	84.6	A	6	100	A	11	91.7	A	9	81.8	A	42	97.7	A
	ドゥルワカシ一	27	69.2	B	4	66.7	B	11	91.7	A	8	72.7	B	39	90.7	A
	ンムニー	33	84.6	A	6	100	A	11	91.7	A	9	81.8	A	42	97.7	A
揚げ物	田芋でんがく	39	100	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	42	97.7	A
	ヌンクー	13	33.3	C	2	33.3	C	9	75.0	B	7	63.6	B	35	81.4	A
	大(ウフ)天ぷら	18	46.2	C	6	100	A	9	75.0	B	9	81.8	A	39	90.7	A
	うじら豆腐	25	64.1	B	5	83.3	A	12	100	A	9	81.8	A	41	95.3	A
	さーたーあんだぎー	39	100	A	6	100	A	12	100	A	9	81.8	A	43	100	A
	んむくじ天ぷら	33	84.6	A	6	100	A	10	83.3	A	9	81.8	A	43	100	A
田芋からあげ	田芋からあげ	36	92.3	A	5	83.3	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	揚げ豆腐	39	100	A	6	100	A	12	100	A	9	81.8	A	43	100	A

A:よく食べている B:やや食べている C:あまり食べていない D:ほとんど食べていない

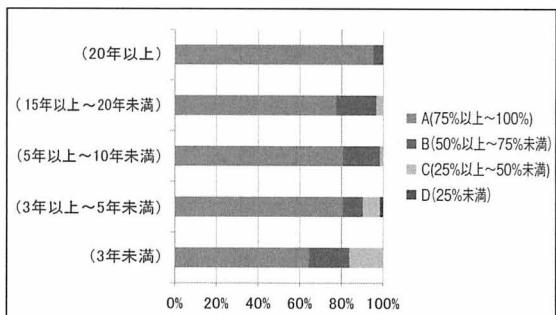
表5-1

料理形態	料理名	勤務年数														
		3年未満 (n=39)			3年以上5年未満 (n=6)			5年以上10年未満 (n=12)			15年以上20年未満 (n=11)			20年以上 (n=43)		
		人数	%	レベル	人数	%	レベル	人数	%	レベル	人数	%	レベル	人数	%	レベル
炒め物	パパイヤイリチー	39	100	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	麩イリチー	39	100	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	42	97.7	A
	グイクイリチー	10	25.6	C	3	50.0	C	7	58.3	B	5	45.5	C	37	86.0	A
	デークニーアイリチー	28	71.8	B	6	100	A	11	91.7	A	8	72.7	B	41	95.3	A
	チデークニーアイリチー	23	59.0	B	5	83.3	A	11	91.7	A	6	54.5	B	40	93.0	A
	昆布イリチー	39	100	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	ウカライリチー	33	84.6	A	5	83.3	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	スンシーイリチー	16	41.0	C	3	50.0	C	8	66.7	B	9	81.8	A	39	90.7	A
	ゴーヤーチャンブルー	38	97.4	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	マーミナーチャンブルー	35	89.7	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	チキナーチャンブルー	36	92.3	A	6	100	A	12	100	A	9	81.8	A	41	95.3	A
	タマナーチャンブルー	39	100	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	千切りイリチー	38	97.4	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	ラッショウチャンブルー	17	43.6	C	4	66.7	B	6	50.0	B	9	81.8	A	39	90.7	A
蒸し物	ミヌダル	26	66.7	B	5	83.3	A	9	75.0	B	10	90.9	A	40	93.0	A
	ナントゥーンス	22	56.4	B	6	100	A	9	75.0	B	9	81.8	A	40	93.0	A
	ムーチー	39	100	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	43	100	A
	あがらさー	32	82.1	A	6	100	A	12	100	A	9	81.8	A	43	100	A
和え物	スーネー	24	61.5	B	4	66.7	B	10	83.3	A	9	81.8	A	41	95.3	A
	ミニガーサシミ	39	100	A	6	100	A	12	100	A	9	81.8	A	41	95.3	A
	ウサチ	21	53.8	B	4	66.7	B	9	75.0	A	7	63.6	B	41	95.3	A
寄せ物	モワイ豆腐	17	43.6	C	4	66.7	B	11	91.7	A	8	72.7	B	38	88.4	A
	ジーマミー豆腐	39	100	A	6	100	A	12	100	A	11	100	A	43	100	A
	クジムチ	22	56.4	B	6	100	A	10	83.3	A	8	72.7	B	40	93.0	A
焼き物	ちんびん	39	100	A	6	100	A	12	100	A	10	90.9	A	42	97.7	A
その他	あまがし	39	100	A	6	100	A	10	83.3	A	10	90.9	A	43	100	A

表5-2 勤務年数と喫食の品目数

勤務年数と数値	A (75%以上~100%)	B (50%以上~75%未満)	C (25%以上~50%未満)	D (25%未満)
(3年未満)	40	12	10	0
(3年以上~5年未満)	50	6	5	1
(5年以上~10年未満)	50	11	1	0
(15年以上~20年未満)	48	12	2	0
(20年以上)	59	3	0	0

図1 勤務年数と喫食の品目数(ABCDレベル分析)グラフ



沖縄県学校給食における郷土料理推進のための一考察（第2報）

表6 郷土料理の喫食体験と勤務年数（グループ間の喫食差） %（人）

料理形態	料理名	全体平均	勤務年数					有意差
			3年未満 (n=39)	3年以上5年未満 (n=6)	5年以上10年未満 (n=12)	15年以上20年未満 (n=11)	20年以上 (n=43)	
ごはん	フーチバージューシー	97.7 (109)	97.4 (38)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	
	冬至ジューシー	89.2 (97)	79.5 (31)	100 (6)	91.7 (11)	81.8 (9)	93.0 (40)	*
	カンダバージューシー	94.1 (102)	79.5 (31)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	*
	田芋(テンヌク)ジューシー	55.8 (68)	41 (16)	33.3 (2)	66.7 (8)	54.5 (6)	83.7 (36)	*
	芋(ウム)ジューシー	70.5 (80)	61.5 (24)	83.3 (5)	58.3 (7)	63.6 (7)	86 (37)	
	硬(クファ)ジューシー	92.3 (104)	89.7 (35)	83.3 (5)	100 (12)	90.9 (10)	97.7 (42)	
	軟(ヤファラ)ジューシー	95.1 (104)	84.6 (33)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	*
麺類	クリジューシー	39.4 (52)	38.5 (15)	16.7 (1)	33.3 (4)	45.5 (5)	62.8 (27)	
	沖縄そば	100.0 (111)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	100 (11)	100 (43)	
	ソーキそば	100.0 (111)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	100 (11)	100 (43)	
汁物	ソーミンタシャー	92.6 (101)	87.2 (34)	100 (6)	91.7 (11)	90.9 (10)	93 (40)	
	中身汁	100.0 (111)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	100 (11)	100 (43)	
	イナムドウチ	100.0 (111)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	100 (11)	100 (43)	
	シカムドウチ	84.0 (90)	74.4 (29)	100 (6)	91.7 (11)	72.7 (8)	81.4 (35)	*
	ゆし豆腐	100.0 (111)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	100 (11)	100 (43)	
	ソーキ汁	100.0 (111)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	100 (11)	100 (43)	
	ムジ汁	50.6 (57)	25.6 (10)	33.3 (2)	66.7 (8)	54.5 (6)	73 (31)	*
	アーサ汁	100.0 (111)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	100 (11)	100 (43)	
	クーリジシ	61.3 (67)	43.6 (17)	66.7 (4)	58.3 (7)	63.6 (7)	74.4 (32)	*
	イカ墨汁	95.8 (105)	87.2 (34)	100 (6)	91.7 (11)	100 (11)	100 (43)	
煮物	牛汁	87.6 (97)	76.9 (30)	83.3 (5)	91.7 (11)	90.9 (10)	95.3 (41)	
	チムシンジ	81.7 (88)	53.8 (21)	83.3 (5)	91.7 (11)	81.8 (9)	97.7 (42)	*
	ンブジー類	95.8 (108)	97.4 (38)	100 (6)	100 (12)	81.8 (9)	100 (43)	
	足ていびち	94.4 (105)	94.9 (37)	100 (6)	100 (12)	81.8 (9)	95.3 (41)	
	ラフテー	96.4 (109)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	81.8 (9)	100 (43)	
	魚の昆布巻(ケープマチ)	91.2 (101)	84.6 (33)	100 (6)	91.7 (11)	81.8 (9)	97.7 (42)	
	ドゥルワカシー	78.2 (89)	69.2 (27)	66.7 (4)	91.7 (11)	72.7 (8)	90.7 (39)	*
揚げ物	ンムニー	91.2 (101)	84.6 (33)	100 (6)	91.7 (11)	81.8 (9)	97.7 (42)	
	田芋でんがく	94.6 (109)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	97.7 (42)	
	ヌンクー	57.3 (66)	33.3 (13)	33.3 (2)	75 (9)	63.6 (7)	81.4 (35)	*
	大(ウフ)天ぷら	78.7 (81)	46.2 (18)	100 (6)	75 (9)	81.8 (9)	90.7 (39)	*
	うじら豆腐	84.9 (92)	64.1 (25)	83.3 (5)	100 (12)	81.8 (9)	95.3 (41)	*
	さーたーあんだぎー	96.4 (109)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	81.8 (9)	100 (43)	
んむくじ天ぷら	んむくじ天ぷら	89.9 (101)	84.6 (33)	100 (6)	83.3 (10)	81.8 (9)	100 (43)	
	田芋からあげ	93.3 (106)	92.3 (36)	83.3 (5)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	
揚げ豆腐	揚げ豆腐	96.4 (109)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	81.8 (9)	100 (43)	

料理形態	料理名	全体平均	勤務年数					
			3年未満 (n=39)	3年以上5年未満 (n=6)	5年以上10年未満 (n=12)	15年以上20年未満 (n=11)	20年以上 (n=43)	有意差
炒め物	パパイヤイリチー	98.2 (110)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	
	魅イリチー	97.7 (110)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	97.7 (42)	
	グイクリイチー	53.1 (62)	25.6 (10)	50 (3)	58.3 (7)	45.5 (5)	86 (37)	
	デークニーイリチー	86.3 (94)	71.8 (28)	100 (6)	91.7 (11)	72.7 (8)	95.3 (41)	
	チデークニーイリチー	76.3 (85)	59 (23)	83.3 (5)	91.7 (11)	54.5 (6)	93 (40)	
	昆布イリチー	98.2 (110)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	
	ウカライリチー	91.8 (103)	84.6 (33)	83.3 (5)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	*
	スンシーイリチー	66.0 (75)	41 (16)	50 (3)	66.7 (8)	81.8 (9)	90.7 (39)	*
	ゴーヤーチャンプルー	97.7 (109)	97.4 (38)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	
	マーミナーチャンプルー	96.1 (106)	89.7 (35)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	*
	チキナーチャンプルー	93.9 (104)	92.3 (36)	100 (6)	100 (12)	81.8 (9)	95.3 (41)	
蒸し物	タマナーチャンプルー	98.2 (110)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	
	千切りイリチー	97.7 (109)	97.4 (38)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	
	ラッショウチャンプルー	66.6 (75)	43.6 (17)	66.7 (4)	50 (6)	81.8 (9)	90.7 (39)	*
	ミヌダル	81.8 (90)	66.7 (26)	83.3 (5)	75 (9)	90.9 (10)	93 (40)	*
和え物	ナントゥーンス	81.2 (86)	56.4 (22)	100 (6)	75 (9)	81.8 (9)	93 (40)	*
	ムーチー	98.2 (110)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	100 (43)	
	あがらさー	92.8 (102)	82.1 (32)	100 (6)	100 (12)	81.8 (9)	100 (43)	*
寄せ物	スーネー	77.7 (88)	61.5 (24)	66.7 (4)	83.3 (10)	81.8 (9)	95.3 (41)	*
	ミミガーさしみ	95.4 (107)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	81.8 (9)	95.3 (41)	
	ウサチ	70.9 (82)	53.8 (21)	66.7 (4)	75 (9)	63.6 (7)	95.3 (41)	*
焼き物	モウイ豆腐	72.6 (78)	43.6 (17)	66.7 (4)	91.7 (11)	72.7 (8)	88.4 (38)	*
	ジーマミー豆腐	100.0 (111)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	100 (11)	100 (43)	
	クジムチ	81.1 (86)	56.4 (22)	100 (6)	83.3 (10)	72.7 (8)	93 (40)	*
その他	ちんびん	97.7 (109)	100 (39)	100 (6)	100 (12)	90.9 (10)	97.7 (42)	
その他	あまがし	94.8 (108)	100 (39)	100 (6)	83.3 (10)	90.9 (10)	100 (43)	*
	平均	86.9 (94)	78.7 (30)	88.2 (5)	89.8 (10)	83.0 (9)	94.9 (40)	

n=111 * p<.05

料理があることがわかった。クリジューシーは、全体的に低いので有意差のある料理には、該当しない。

以下の24品で、勤務年数間に、有意差があることが示された。

表7 勤務年数で有意差があった料理(24品)

料理形態	料 理 名
ごはん	冬至ジューシー
	カンダバージューシー
	田芋(チンヌク)ジューシー
	軟(ヤファラ)ジューシー
汁 物	シカムドウチ
	ムジ汁
	クーリジシ
	チムシンジ
煮 物	ドゥルワカシー
	ヌンケー
揚げ物	大(ウフ)天ぷら
	うじら豆腐
炒め物	ウカライリチー
	スンシーイリチー
	マーミナーチャンプルー
	ラッチョウチャンプルー
蒸し物	ミヌダル
	ナントウーンス
	あがらさー
和え物	スーニー
	ウサチ
寄せ物	モウイ豆腐
	クジムチ
その他	あまがし

この結果から、有意差のある24品を栄養教諭等が今後、研究する料理として提案する。郷土料理を実習して喫食し、その味を学ぶことは、給食管理と食育の両面から重要であると考える。これまでのように、郷土料理研究家を活用した研究をすることも大切であるが、栄養教諭等が勤務年数のグループを越えた共同研究を行うことが、高い

相乗効果が期待できると思われる。そこで、約4割近い20年以上の栄養教諭等が現職の間に、教育事務所別等のグループ研究を行い、県教育委員会や栄養士会と連携した取り組みをすることが重要であると考える。今後若い年代(10年未満)が、20年以上の栄養教諭等を講師にした郷土料理伝承のための講習会や子どもへの食育につながる郷土料理資料作成等を企画する必要があると考える。

今後、栄養教諭等は、学校給食から推進する郷土料理の影響の大きさを意識し、子どもたちの健康づくりのための食育を教育活動全体を通して行うこと期待したい。

4まとめ

沖縄県学校給食における郷土料理推進のために、学校給食の給食管理者であり食育推進を担う栄養教諭等の郷土料理の喫食体験の実態と経験年数の関係を明らかにするために、県内全ての栄養教諭等を対象に栄養士会と検討した62品目の郷土料理で調査した。対象141人で有効回答は111人で78.7%であった。次のようなことが明らかになった。

(1) 栄養教諭等の勤務年数について

県教育委員会が示しているライフステージに応じた栄養教諭等研修の養成課程は、新規採用当時、5年次、10年次、15年次で構成されている¹¹⁾。そのステージに合わせて有効回答者を分けた。3年未満は39人(35.0%)である。3年以上～5年未満が6人(5.0%)、5年以上～10年未満が12人(11.0%)、10年以上～15年未満が0人、15年以上～20年未満が11人(10.0%)、20年以上が、43人(39.0%)で3年未満と20年以上で3/4となる偏った人員構成であった。勤務年数が10年以上～15年未満の群がないことは、平成7～13年度の間に採用がなかったためであると思われる。計画採用の大切さが推察できた。継続的系統的な郷土料理の伝承が厳しいライフステージ構成になっているので各ステージにいる栄養教諭等の実態を把握した研修プログラム作成が必要となると思われた。

(2) 全ステージ平均の喫食体験について

①料理形態別

ごはん類よりおかず類の方の喫食体験が高い傾向があった。方言では、おかずの好きな方のことを「おかずジョーグー」と言うが平成19年度国民健康栄養調査でも県民の米類の摂取は166 g / 人で、全国44位であることが明らかである¹²⁾。米類を多く喫食しない県民性的一面があらわれていると思った。

また、麺類は最も喫食体験が高く9割を超えていた。沖縄県民は、沖縄そばをこよなく愛し、県民食と言われている¹³⁾ことが垣間見ることができる。

②料理別

- ・勤務年数別ではなく全体としてみると平均喫食体験率は、86.9%で高いと思えた。
- ・全ステージで100%の喫食体験がある料理は、沖縄そば、ソーキそば、中身汁、イナムドウチ、ゆし豆腐、ソーキ汁、アーサ汁、ジーマミー豆腐の8品であった。
- ・最も喫食体験が少ない料理は、クリジュー シーで39.4%だった。次に低いのがムジ汁50.6%であった。食材が入手しにくい、また、アク抜きなど手間がかかるため低いと考えられた。

(3) 年数別と喫食の品目数評価（A 良く食べる、B やや食べる、C あまり食べない、D ほとんど食べない）

- ・喫食体験が75～100%の品目数をA、喫食体験が50～75%未満の品目数をB、喫食体験が25～50%未満の品目数をC、喫食体験25%未満の品目数をDとして考察した。喫食体験が75～100%であるAの品目が9割を超すのは、20年以上のグループのみであった。他のグループと大きく差があり、20年以上の大量退職時代を迎えて伝承が厳しくなると推察された。
- ・特に、3年未満のグループと20年以上での差が大きかった。
- ・勤務年数別で喫食した料理をみると、3年未満のムジ汁は25.6%でC、3年～5年未満の

クリジュー シーは16.7%でDであった。勤務年数の低いステージには、自主的に様々な郷土料理の喫食体験をする必要があると思われた。

- ・郷土料理について学ぶため、初任者研修や臨時任用職員対象に20年以上の経験者を講師とした講習を取り入れ喫食料理の品目数を増やす取り組みが必要と考えられた。

今回の調査で、沖縄県栄養教諭等の郷土料理の喫食体験率は、全体的に高いことがわかったが、20年以上のステージにある栄養教諭等とその他のステージにある栄養教諭等との喫食体験の差は、大きいことが明らかになった。

また、勤務年数によって全体的に喫食率が上がる傾向もあったことから、職務をとおして喫食体験を増やしていると思われた。

しかし、20年以上の経験者の持つ知恵や技術を郷土料理の講習会や調理実習をとおして伝承することの大切さが示唆されたことから、20年未満の栄養教諭等は、経験ある先輩方との交流を積極的に持てるよう日頃から意識し、研修会や学習会を自ら企画、参加することが望ましいと考えた。

特に、3年未満の栄養教諭等は、栄養教諭等としてのスタートのライフステージであることから郷土料理について研修をすることが重要であると思われた。また、そのための教育委員会や栄養士会は、栄養教諭等と連携して、喫食体験の場の提供や資料作成など郷土料理についてのステージ別の学習支援を検討する必要があると思われた。

本調査を生かして、栄養教諭等は、食の専門家としてのアイデンティティーを持ち沖縄の独自な食文化を伝える重鎮としてそれぞれのライフステージで活躍することを期待したい。

おわりに

本調査は、本島内の北部はじめ宮古、八重山等7地区を訪問して調査説明をした。実際にその土地を訪問すると栄養教諭等から同じ食材や料理が異なる名前で表現されていること等や各々の島（地域）で特有な料理が根付いていることがわか

った。たとえば、ムーチは、宮古では喫食せず、小豆のふちゃぎを食べる食文化であり、八重山では、ムーチーは、豊年祭時で頂き、ムジ汁は、宮古、八重山では、出産祝いとしてほとんど喫食しないことがわかった。モーイ豆腐につかうモーイも、宮古ではアラナ、八重山ではクイナと呼ばれていることがわかった。

今後、栄養教諭等は、本県の多様な食文化を理解し、それぞれの島や地域の生活に根付いていた食文化や、地域性のつながりを大切にしつつ、沖縄県の学校給食から郷土料理を推進していく役割があると考えた。

5 謝辞

今回、調査にご協力いただいた沖縄県学校栄養士会および沖縄県の栄養教諭・学校栄養職員の先生方、また、本稿をまとめるにあたり、お世話になりました名嘉裕子さん他関係者各位に深くお礼を申し上げます。

参考文献

- 1) 食育基本法 第一章 総則 第七条（平成17年6月）
- 2) 食育推進基本計画 第3 食育の総合的な促進

に関する事項 -6（平成18年3月）

- 3) 学校給食法 第二条 - 六（平成20年）
- 4) 沖縄県学校給食における郷土料理推進のための一考察（第1報）
郷土の行事食を含む学校給食献立年間計画と郷土料理提供数・種類数の調査
琉球大学教育学部紀要 no.77 p.153 -161 森山克子 伊礼夏未
- 5) 沖縄県学校栄養士会名簿平成12年～23年
- 6) 「知ってる？沖縄の特産物と学校給食」（平成15年3月）
- 7) 私の琉球料理 著新島正子 P120
- 8) 沖縄ぬちぐすい事典 監修 尚弘子 著友利
- 9) 沖縄ぬちぐすい事典 監修 尚弘子 著安次富
- 10) 沖縄ぬちぐすい事典 監修 尚弘子 著友利
- 11) 新規学校栄養職員研修報告書 平成17年度 沖縄県教育委員会
- 12) 国民健康・栄養研究所平成19年度国民健康栄養調査を活用した都道府県別栄養関連指標
- 13) 沖縄ぬちぐすい事典 監修 尚弘子 著仲村 聞き書 沖縄の食事 農文協（1988）