

郷土料理と私たちの食生活

1年1組 大野 衣槻 1年1組 清吉 怜 1年2組 細川 惺菜
1年3組 河野真理奈 1年3組 宮本 雛花 1年4組 岩城 帆夏
指導者 山崎 薫

1 課題設定の理由

現在、郷土料理の存在が薄れつつある。そこで、自分たちが住んでいる地域の郷土料理を知らない人が多くいるのではないかと考えた。次世代に郷土料理を伝承していくためにも、もっと親しみやすいレシピを考案し提供の場を設け、地域に広めていきたいと思い、研究に取り組むことにした。

2 仮説

アンケートにおいて回答数の少なかった料理は、提供される場、摂食の機会が少ないために、郷土料理として認識されていないのではないだろうか。また、ほとんどの人が経験する学校給食を通して提供することで認知度が上がるのではないだろうか。

3 研究の方法

(1) アンケートの実施

宇和島東高校1年生（158名）を対象に、以下のアンケートを行った。

ア 郷土料理についてアンケート

①知っている郷土料理は何か

(図1)

②郷土料理を食べる頻度・場所

イ 卵寒天についてアンケート

①卵寒天を知っているか

②卵寒天を食べたことがあるか

③卵寒天の嫌いな点

(2) 学校給食センターにインタビュー

ア 給食に提供している郷土料理は何か

イ 多くの郷土料理の中から、給食

に提供する郷土料理はどのような観点で選択しているか

(3) 卵寒天の改良

※加熱調理の中心温度は、75度以上で1分間以上（文部科学省ホームページより）

ア 見た目

イ 味 ① 濃口醤油を薄口醤油にする

② 出汁 かつお・いりこ・あご

③ 具材 ほうれん草・ちりめん・けずりかまぼこ・おくら・レモンの皮

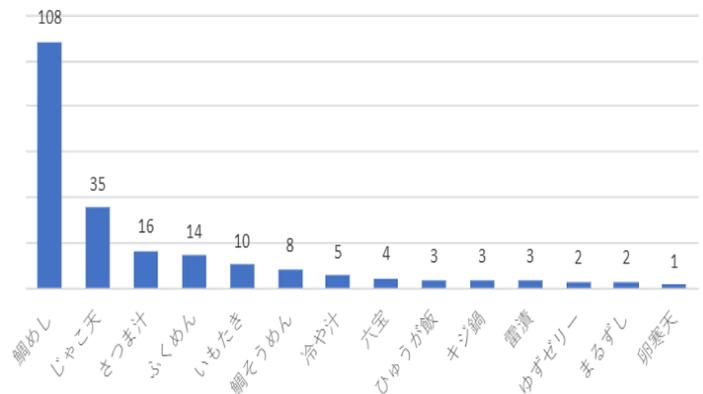


図1 知っている郷土料理

4 結果と考察

158人のアンケート結果をもとに「知っている郷土料理について」回答数を比較し、図1に示した。その結果、鯛めしに多くの票が集まった。実際は、学校給食においても鯛めしは提供されている。また、雷漬や卵寒天など回答数の少ないものもあった。その中で、私たちは卵寒天に注

目し、改めて卵寒天の知名度について再調査した結果、20人中12人が卵寒天を知っていると回答した。この結果からアンケートにおいて回答数の少なかった料理は提供される場が少なく摂食する機会が少ないのではないかと考えた。学校給食でも提供はされていなかった。そこでもっと親しみやすい料理にするために6回の調理を通して卵寒天の見た目と味について改良を行った。その結果を表1・2に示した。実験の結果、砂糖の量は改良前の半量にし、見た目の色を改良するために濃口醤油から薄口醤油に変更した。また、3種類の出汁を味と値段の観点で比較し、かつおだしを材料に加えた。さらに味と見た目の評価を得点化し比較した。その結果、けずりかまぼこの評価が一番高かったが、従来の卵寒天と比べると評価がよくなかったため、採用はしなかった。最終的な材料で調理した卵寒天は図2である。

表1 卵寒天の改良点

	1回目	2回目	3回目	4回目	5回目	6回目
砂糖	100 g	75 g	50 g	50 g	50 g	50 g
醤油	濃口	薄口	薄口	薄口	薄口	薄口
出汁	なし	なし	なし	いりこだし	あごだし	かつおだし

表2 見た目と味の評価

	見た目	味	合計
ほうれん草	2	3	5
ちりめん	2	2	4
けずりかまぼこ	4	3	7
オクラ	3	2	5
レモンの皮	3	2	5

5...とても良い 4...良い 3...どちらともいえない 2...悪い 1...とても悪い



図2 卵寒天

最終的な材料・・・卵，水，粉寒天，醤油，砂糖，かつおだし

5 まとめと今後の課題

今回の研究を通して、摂食する機会の少ない郷土料理は卵寒天の他にも多くあることが分かった。十分な試食回数を得られず、卵寒天の改良したレシピを広めるまでには至らなかったが今後、少しでも多くの人に郷土料理を伝えられるよう学校給食などを通して普及させる方法を考えていきたい。

謝辞

研究にご協力いただいた宇和島市中央学校給食調理場の皆様ならびに先生方、アンケートに答えてくださった生徒の皆様、ありがとうございました。

参考文献

- ・伊藤美穂，大越ひろ（2012）「郷土料理の伝承からみた学校給食の役割と今後の方向性」日本女子大学
- ・戸田美穂，大越ひろ，本間健（2007）「学校給食から見た郷土料理伝承の実態と今後の方向性」日本女子大学
- ・愛媛県教育委員会「平成28年度学校給食地域食文化継承モデル事業 郷土料理・地域の食材を使った料理学校給食レシピ集」（平成29年）
- ・愛媛県教育委員会「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」報告書(平成28年)
- ・文部科学省ホームページ
- ・農林水産省ホームページ