

## 女子短大生の食事文化伝承意識および実態

○中澤 弥子\* 小貫 裕巳子\*\* 木寺 博子\*\*

(\*東京大 , \*\*十文字学園女短大)

【目的】 演者らは前報において、新座市内の生涯学習に参加している高齢者を対象に、食生活伝承に関する意識および実態調査を行った。そこで、本研究では、若年世代における日本の食事文化の伝承について明らかにするため、同新座市内にある女子短大の学生を対象としアンケート調査を行った。

【方法】 前報の高齢者用の質問票を一部訂正し、家政学科生活学専攻の1, 2年生を対象に、平成7年12月～平成8年1月に質問紙法・留置法で調査した。有効回収数213票、回収率86%であった。調査内容は、両親の出身地、正月料理、我が家の料理、伝承していきたい料理、伝承の機会、食卓マナー、食情報源などである。

【結果】 正月料理として、数の子、黒豆、きんとん、昆布巻、カマボコ、伊達巻は、80%以上が食卓に出ると答えたもので、田作り、なますは半数前後しか食卓に出ていなかった。雑煮は98%が食べると回答し、餅の形は、丸餅に比べて角餅が有意に多く ( $p<0.001$ )、丸餅のみと回答した学生の母親の出身地は全て関西以西であった。我が家の料理として20名以上の回答が得られた料理は、煮物、肉じゃが、味噌汁で、伝承料理として10名以上の回答が得られた料理は、煮物、おせち料理、おはぎ、赤飯、漬物だった。料理の伝承の機会としては、家で行事の時、家で暮れからお正月にと回答するものがそれぞれ111名、103名と多かった。伝えていきたい食卓のマナーとしては、箸使い・ナイフ類の使い方が190名、食前食後の挨拶が151名と多くの回答を得た。食情報源は、テレビ、雑誌が180名以上で多く、家族と回答したものは113名と半数近くだった。