

## 現代の食生活における郷土食

—短大入学生における郷土料理の調理実態—

北陸学院短大

○新澤 祥恵

中村喜代美

【目的】現代の食生活における郷土食の在り方を検討する一助として、また、今後の調理教育における郷土食の方向を探るため、若年者の郷土食への受容の度合いを把握したいと考え、郷土料理を中心にその調理実態について検討を行った。

【方法】1996年・1997年及び1998年の食物栄養科入学生280名を対象として、自己記入法によるアンケート調査を4月の最初の授業時に実施し、即時回収した。

【結果】①調理経験をみると「じぶ煮」を除いては数%と低く、「家族が作るのを手伝ったことがある」を併せても過半数を越えるものはなかった。一方、「かぶらずし」「じぶ煮」「えびす」「鯛の唐蒸し」等では多くが知っているが、料理名の知られていない料理も多かった。②調理技術習得状況をみると、やはり母親からの習得が多い。郷土料理以外のもので若年者に嗜好の高いものでは、「本・テレビ」から情報を習得しているものも少なくないが、郷土料理にはあまり関心を持たないためか、「本・テレビ」からの習得は少なく、代わって「学校」から情報を獲得しているものがみられた。③郷土料理の嗜好では「大好き」「好き」答えているものが「押しずし」「なすの素麺かけ」に少し多いものの、あとの料理では極めて少なく、「嫌い」或いは「大嫌い」というものが多く、特に「えびす」では過半数が嫌いとしており、若年者の嗜好には合っていないことが伺えた。④調理への意識・態度との関連では、単に料理や買い物をする事や料理情報に関心がある要因ではあまり影響がなく、料理を習得する意欲や、得意料理があるなど、調理への態度が積極的なものは郷土料理への理解も高いことが推測出来た。