

保育所給食における伝統料理・食品の調査(第2報) 豆・海草食品
 聖セシリア女短大幼教 峯本真知子 ○松本けい子
 秋草学園短大幼教 高橋美保

目的 第一報に引き続き、全国各地の保育所給食献立表から、伝統料理・食品を調査・分析し、これらが幼児の口に入る可能性と、幼児の嗜好にあうかどうかの点から、伝統料理・食品の伝承される状態を検討した。

調査方法 前報と同様の公立保育所給食献立から、今回は日本独特の食品である豆類・豆加工品類・海草類に着目して、使用状況・頻度を調べ、各地域の特徴を求めた。また、前報と同様に神奈川県下の幼稚園児にアンケート調査を行い、伝統料理の嗜好度や家庭で作る度合などを調べた。

結果 豆腐や納豆料理は全国各地の保育園で好まれ、様々な工夫・調理されていた。しかし、大豆料理やその他の煮豆料理は、地域による違いがみられ、多く使用されている園とほとんど使われない園があった。海草料理では、昆布・ひじきの使用に各園で差が認められ、旭川市、広島市、太宰府市などでは使用が少ない。

アンケートの結果では、回収部数 幼稚園児174部。豆類では煮豆を好むのが46%、煮豆腐40%、大豆の五目煮38%、炒り豆腐35%と好まれた。しかし、これらの料理は家庭で作らないとした人が、大豆の五目煮で41%、炒り豆腐33%、煮豆26%と多い結果を示した。ゆかめの知え物やひじきの売付けでは好きと答えた幼児が40%前後で好まれ、嫌いとしたのは10%前後、家庭でよく作ると答えた人が57%程度で、作らないが5%前後であった。これらの料理は幼児の嗜好に合うと同時に、家庭で作る出来としての位置を確保していると考えられる。