

○荒木麻穂（兵庫教育大・院）、小郷友美、  
加須屋公仁子、中村紀子、長石啓子（兵庫教育大）

**目的** 郷土食はそれぞれの地域の特性を背景に、健康な食生活をめざす先人の知恵によって形成された食文化である。そこで、食生活における文化の伝承という価値を前提に、郷土食を家庭科学習へ位置づけることをを指向している。本研究では、児童の郷土食摂取の実態を把握し、それと、既に把握している広島県の結果をもとに、郷土食を現代の食生活に取り入れやすい形にすることを目的とする。

**方法** 調査地点は、『日本の食生活全集 28 ー聞き書 兵庫の食事』に基づき、兵庫県南部の瀬戸内沿岸と淡路の2地域を選定、瀬戸内沿岸では姫路市と加古川市から各々1校、淡路では津名町から1校を調査校とした。調査対象は、小学5・6年生、調査時期は、平成12年12月、調査方法は質問紙法を用いた。調査料理の選定は、①郷土食は『聞き書 兵庫の食事』から各地域を代表する郷土食35品目を抽出し、②郷土食の対照群としての現代食は足立己幸編『食生活論』から現代の子どもたちの好きな料理30品目を抽出した。調査項目の内容は、郷土食、現代食の各品目について①摂取の有無、②摂取回数、③入手方法、④嗜好の度合いの四項目を尋ねた。結果は統計処理した。

**結果と考察** 現代食では、広島県等の地域と同様に、殆どの料理を100%に近い児童が“摂取経験あり”と答えている。郷土食については、品目、地域、家族状況によりかなり差が見られる。その中で、今回注目したものの一つは“いぎす”である。広島県の瀬戸内沿岸島しょでも食べられていが、今回淡路で多く食べられていることが分かった。愛媛県の小学生がいぎすどうふで作文コンクールに文部大臣奨励賞を受賞していることもあり、地域によって異なる調理法を分析・考察して教材化を試みた。