

栄養士養成課程に在籍する学生入学時の行事食の 喫食状況、知識、技術に関する研究 － 本学と O 大との比較－

須田 有実子*, 大坂 裕子*

A survey of ceremonial foods among female students majoring in nutrition at the time of admission-Comparison of two universities-

Yumiko SUDA*, Yuko OSAKA*

Abstract

A survey of ceremonial foods using a self-reported questionnaire was conducted on female students majoring in nutrition.

As a result of having investigated the present food intake, dominant differences were recognized between these two university students about six dishes in eighteen. In the past food intake, dominant differences were recognized between them. As for the knowledge of their originalities, no dominant difference was recognized between them. As for the knowledge of how to cook them, dominant differences between them were recognized in the ratio of the students who have cooked them to those who know how to cook them.

Based on a result of this survey, we want to continue examining a more successful educational method for teaching the ceremonial foods for students majoring in nutrition.

1. はじめに

平成17年度食育基本法の制定により国民全体の課題として食育推進が掲げられている。特に子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるとされている¹⁾。また生活様式の変化に伴い家庭で行事食を作る機会が減り、親から子への食文化の伝承が困難な現状が指摘されている^{2) - 4)}。本研究の対象とした栄養士養成課程を卒業した学生は、将来栄養士の職

に就くと考えられる為、食育を実践する技術や知識を習得することが必要である。そこで、本研究では卒業後に食育を実践できる力の育成を目指した養成教育を行うために栄養士養成課程に在籍する学生の行事食にかかわる現状を把握することを目的とした。

2. 方法

(1) 調査対象

本学健康栄養学科の1年生(2015年度入学生) 92名及びO大学の管理栄養士・栄養士養成課

*人間健康学部 健康栄養学科

程に在籍する1年生（2015年度入学生）121名計213名のうち、有効回答を得られた211名を対象とした。

(2) 調査方法及び調査項目

調査は2015年度前期に無記名自記式質問紙調査を実施した。

調査は18行事食について、①現在（ここ1年間）の喫食状況②過去（小学生時代）の喫食状況③行事食のいわれの知識の有無④行事食を作ったことがあるかや作り方を知っているか（調理に対する理解）について質問した。

(3) 統計解析

解析にはExcel2010を用いた。

(4) 倫理的配慮

本研究は、駒沢女子大学・駒沢女子短期大学研究倫理委員会の承認を得て実施した。

3. 結果

(1) 行事食の現在（ここ1年間）の喫食状況（本学とO大学の比較）

18行事食の現在の喫食状況について調査し、回答を得た。「蛤のうしお汁」（10.0%、57.9%）、

「ぼた餅」（22.2%、40.5%）、「柏餅」（48.9%、82.6%）、「ちまき」（22.2%、42.1%）、「七夕そうめん」（13.3%、30.6%）、「千歳あめ」（16.7%、31.4%）、で喫食率に2校で有意な差が認められた（ χ^2 test : $p < 0.01$ or $p < 0.05$ ）（図1）。

(2) 行事食の過去（小学校時代）の喫食状況（本学とO大学の比較）

現在の喫食状況同様18行事食の過去（小学校時代）の喫食状況についても回答を得た。「蛤のうしお汁」（15.6%、44.6%）、（ $p < 0.01$ ）、「菱餅」（15.6%、29.8%）、「柏餅」（67.8%、82.6%）、「ちまき」（44.4%、59.5%）で喫食率に2校で有意な差が認められた（ $p < 0.05$ ）（図2）。

(3) 行事食のいわれの知識（本学とO大学の比較）

18行事食のうち、「いわれを知っている」もしくは「聞いたことがある」と答えた行事食の数が9以上の学生を知識あり群、9未満の学生を知識なし群とした。知識がある学生の割合は本学で47.8%、O大学で55.4%であり、2校で有意な差は認められなかった（図3）。

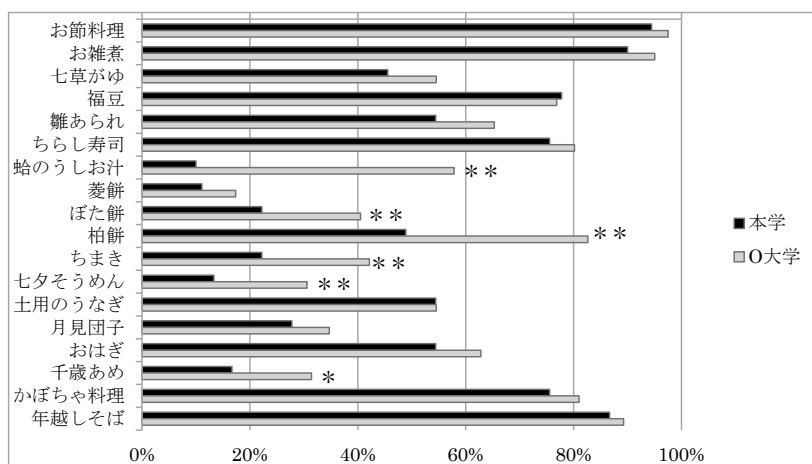


図1 現在の行事食の喫食状況

χ^2 -test * $p < 0.05$

** $p < 0.01$

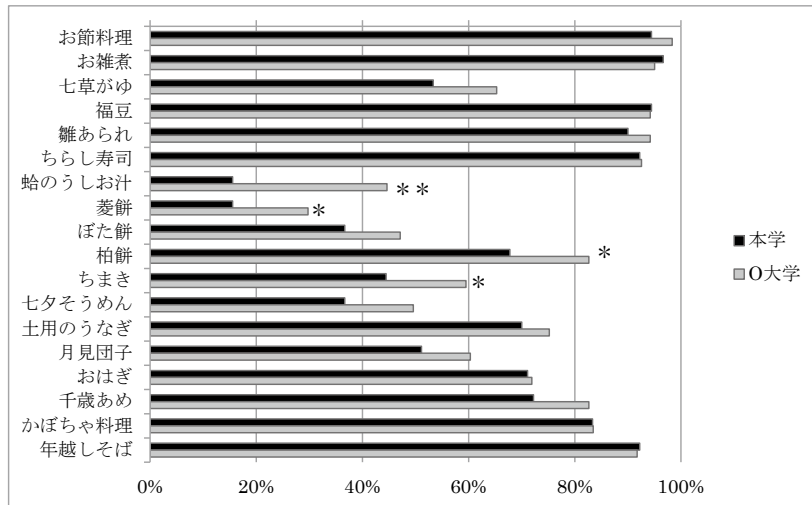


図2 過去の行事食の喫食状況

χ^2 test * $p < 0.05$
 ** $p < 0.01$

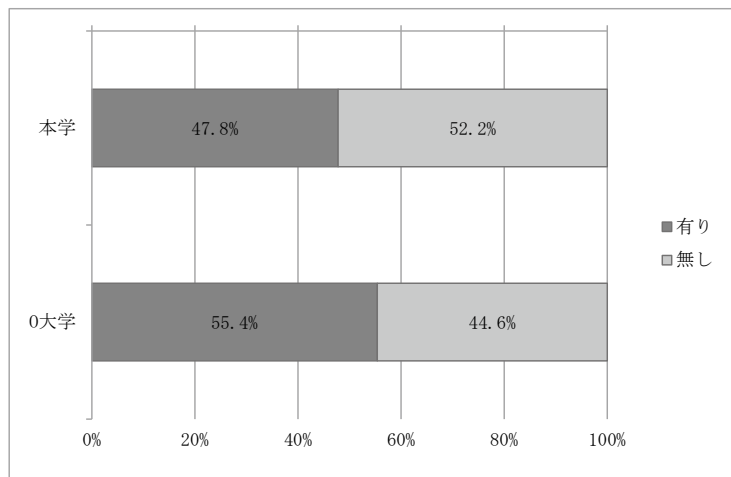


図3 行事食のいわれの知識

(4) 調理に対する理解 (本学とO大学の比較)

18行事食のうち、「作ったことがある」もしくは「作り方を知っている」と答えた行事食の数が9以上の学生を理解あり群、9未満の学生を理解なし群とし比較した。調理に対する理解のある学生の割合は本学で25.6%、O大学で59.5%となり、2校で有意な差が認められた ($p < 0.01$)。そこで各行事食ごとの状況について

も解析した。

「蛤のうしお汁」(12.2%、71.1%)、「柏餅」(17.8%、86.0%)、「ちまき」(22.2%、35.5%)、「七夕そうめん」(38.9%、53.7%)、「土用のうなぎ」(30.0%、44.6%)、「月見団子」(35.6%、49.6%)、「おはぎ」(48.9%、66.9%)、「かぼちゃ料理」(50.0%、68.6%)の8行事食の調理に対する理解において有意な差が認められ、いずれも本学の学生の

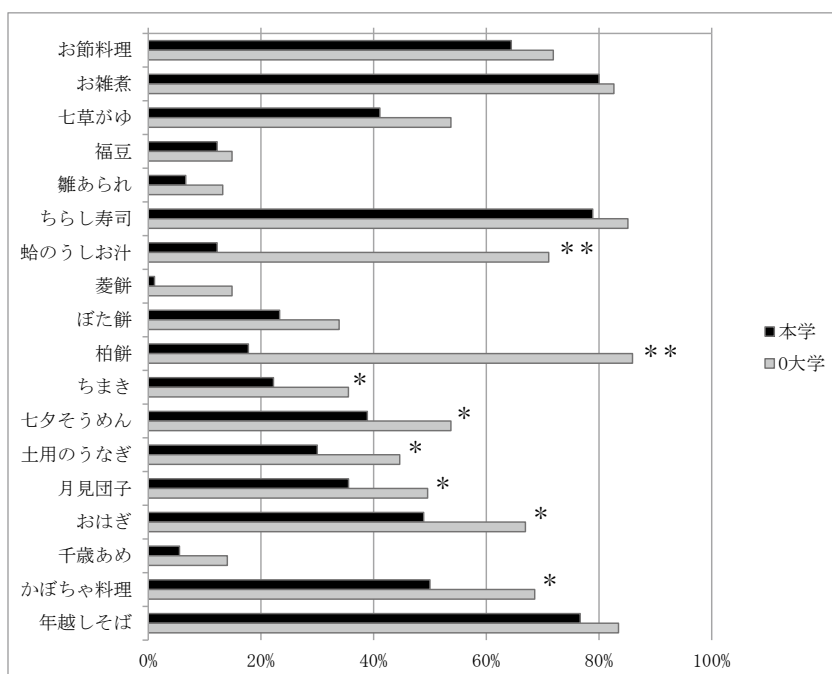


図4 行事食の調理に対する理解

χ^2 test * $p < 0.05$

** $p < 0.01$

理解度が低かった（図4）。

4. 考察

(1) 本学とO大学の比較

行事食の喫食状況は「蛤のうしお汁」、「柏餅」、「ちまき」については過去と現在のいずれにおいても本学学生の喫食率がO大学の学生よりも低い結果となった。一人暮らし（寮を含む）をしている学生の割合が本学で26.7%、O大学で19.0%と2校で有意な差は認められなかった為、現在の居住形態は2校の喫食率の差に影響しておらず、他の何らかの要因があるものと思われる。

行事食のいわれの知識がある学生の割合は、2校で有意な差は認められなかった。この調査は管理栄養士・栄養士養成課程に在籍する1年生の学生を対象に前期（入学後4ヶ月以内）に

同様に実施した。大学入学後の授業の影響は両大学ともあまりないと考えられる。

一方、調理に対して「作ったことがある」もしくは「作り方を知っている」学生の割合では有意な差が認められ、入学時の調理に対する理解度には差があることが分かった。前述の通り、現在や過去の喫食率に差があることが影響を及ぼしていると考えられる。

結果を踏まえ大学入学後の養成教育では、学生が行事食の知識や調理技術について学ぶ際に個人の調理に対する理解に差があることを考慮していく必要があると考える。管理栄養士養成施設としてのカリキュラムは厚生労働省による定めに従ってどの養成施設でも行われるが、入学時の学生の行事食喫食経験や行事食への知識、調理技術には養成施設間で差があることが言えそうである。したがって、今後は、本学に入学

してくる学生の状況を早くキャッチし、学生に見合った教育の展開を考えていく必要があるであろう。

5. まとめ

行事食の喫食状況や行事食の調理に対する理解で学校間差があることが確認された。また、入学時に学生の行事食に対する知識や調理技術は十分ではなかった。これまでに実際に経験したことがある行事食は学生に強い印象を与えて、それが認知につながっていることから調理実習等で体験する機会を増やしていくことや学生の状況に応じて栄養士養成教育でどのように行事食を教材として取り入れていくか検討することが必要である。

謝辞

本研究にご協力いただきました方々に厚く御礼申し上げます。

参考文献

- 1) 食育基本法（法律第63号）
- 2) 鷲見裕子：行事食に関する意識と実態、高田短期大学紀要第30号、141～150
- 3) 山村涼子、山下浩子、眞谷智美、高松幸子：行事食に関する調査研究 第1報、久留米信愛女学院短期大学研究紀要第34号、59～67
- 4) 加藤和子、千田真規子、松本睦子、土屋京子、成田亮子、宇田川小百合、色川木綿子、赤石記子、佐藤久美、長尾慶子：本学学生の家庭における世代間にみた行事食・儀礼食の現状について、東京家政大学研究紀要第51集（2）、2011、1～8
- 5) 福永峰子、三浦彩：行事および行事食に関する認知調査、鈴鹿短期大学紀要31、47～60