

資料

栄養専攻学生の和食（おもてなし含）に関する意識調査

Investigation into Consciousness for The Japanese Style Meal (WASHOKU) and Hospitality (OMOTENASHI) of The Nutrition Course Students

浅香清美

Kiyomi Asaka

宮木恵美

Megumi Miyaki

永島伸浩

Nobuhiro Nagashima

I はじめに

2013 年（平成 25 年）12 月、和食はユネスコ無形文化遺産に登録された。政府の提唱した和食の 4 項目を表 1 に示した。¹⁾和食は、世代を超えて受け継がれてきた慣習であることや日本各地で「和食」の保護のための取り組みが行われている事等が評価され、登録に至った。和食は美しく、おいしく、栄養バランス等に優れ、その多様性と豊かさは、世界に誇れる有数の文化である。ただその一方で、日本人は自らの食文化である和食に対しての認識が曖昧で、継承していくことが危ぶまれている。近年、日本の食生活は、家の外に依存し、平成 7 年を境に食の外部化率が上昇傾向にある。²⁾また家庭料理の形態も折衷料理が多くなり、食材や味付け等今迄にない組み合わせが生まれ、本来の和食が食卓から消えつつある。本学では、食に関心を持ち入学して来た学生の和食に対する知識を知る為、調理学実習の初回の授業で日本における外国人に対するおもてなしに関するアンケートを実施している。今回は、平成 12 年と平成 24 年を比較し料理と作法の考え方について検討・考察した。

表 1 和食の定義

和食

1. 新鮮で多様な食材とその持ち味の尊重
2. 栄養のバランスに優れた健康的な食生活
3. 自然の美しさや季節の移ろいを表現した盛り付け
4. 正月行事等の年中行事との密接な関わり

II 方法

入学当初の本学の健康栄養専攻の学生について調理学実習の初回で和食のおもてなしに関する調査を行った。今回の対象は、平成 12 年 49 名、平成 24 年 59 名である。アンケートの内容は、下記のとおりである。

「あなたの家に欧米人（白人）のお客さんが訪ねて来ました。日本料理が食べたいとの事。どんな料理や食事作法でもてなしますか。」
問いに対して自由記述で回答させた。

III 結果および考察

1) 料理

今回、懐石料理・会席料理を供応食（一汁三菜）日本人が日常、毎日のように食べている白飯や味噌汁・煮物・焼魚・すき焼き・天婦羅・寿司等を含めた食事は、日常食と捉え検討考察した。

図 1 に供応食と日常食の割合を示した。「供応食でもてなしたい」と答えた学生は、平成 12 年は 8.2%（4 名）、平成 24 年は 5.1%（3 名）と何れの年も割合は低く、和食を供応食と考える学生は少ないと言える。「日常食でもてなしたい」と答えた学生は、平成 12 年は 91.8%（45 名）、平成 24 年は 94.9%（56 名）と割合が高く、供応食（一汁三菜）の食事形態が習慣化していない事が伺える。³⁾

図 2 に日常食のセットと単品の割合、表 2 にその内訳を示した。汁物・白飯・主食・副菜をセット、単品料理の回答は単品とした。セットは平成 12 年が 58.1%、平成 24 年は 48.2%と平成 12 年の方が割

合が高く、日常食においてもセット形式が年を追うごとに減少しており、その内訳をみても平成 24 年の方が単品料理を挙げている人数が多い。

政府が提唱する一汁三菜の和食の概念と現代の学生が考える和食（日本料理）の考えには、隔たりがあり、継承されるべき和食の文化が曖昧な形で受け継がれている傾向が見られる。

2) 作法

作法について教えたいと答えている学生が平成 12 年は 44.9%（22 名）、平成 24 年は 55.1%（35 名）と、和食と日本特有の作法の関係性を認識している事が伺える。作法の内容は、箸の使い方、食器の持ち方・正座の仕方等が主な回答であるが作法を教えたいと答えた学生のうちで複数回答を含む 100%が箸の使い方をあげていた。日本は箸食文化圏で唯一箸だけを使う国であり、食の形態は変化しても、箸を使う習慣は継承されていくと推測される。

日本の和食の文化は海外からの様々な影響を受け絶えず変化して来た。近代以降には、トンカツやハンバーグ等洋風料理を和食の基本の型に組み合わせた食事が出現したが、和食の要素を保ちつつ伝えられてきた。しかし、高度成長期を迎えると日本の食生活は急速に変化し、1970 年代にはファミリーレストランやコンビニエンスストア等の普及に伴い家庭での利用が増え、1980 年代には米の消費量が減り、パン食の増加がみられるようになった。肉類、油脂類、乳製品の消費も増加し、食料自給率も下がり、外食の回数が増え、家庭の食事も内食が減って中食が増えている。²⁾ こういう状況の中で和食の優れた点をどのように伝えられるのだろうか。親から子への伝達は、非常に難しく、学校を通して子供達に、更にその親世代にも伝える必要がある。本学においても、将来栄養士を志し、食に関わる職業に就く学生達に供応食と日常食をはっきり区別して今後も教育していきたいと考える。また、国民一人ひとり

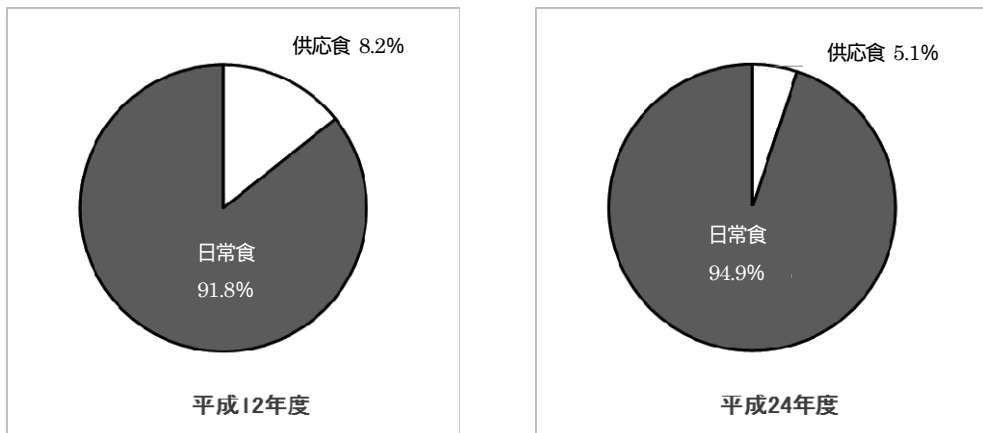


図 1 供応食と日常食の割合

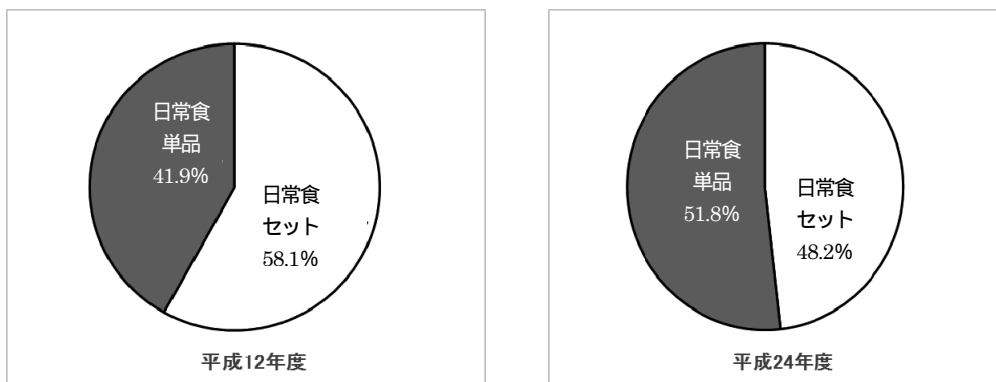


図 2 日常食のセットと単品の割合

が、日本の食文化について考え、伝統的な和食の 4 要素（食材・料理・栄養・もてなし）の良さを再認識するとともに、和食を次世代に向けて保護・継承する機運が高まることを期待したい。

【参考文献】

- 1) 農林水産省監修：「和食ガイドブック」, マガジンハウス (2013)
- 2) 厚生労働省監修：平成 26 年版 厚生労働白書、日経印刷 (2014)
- 3) 熊倉功夫：「崩れる一汁三菜」, 読売新聞 (2008)

表 2 日常食の分類

		平成 12 年	平成 24 年
単品	にぎり寿司	5 名	7 名
	ちらし寿司	0	5 名
	手巻き寿司	2 名	3 名
	すき焼き	0	5 名
	天婦羅	7 名	3 名
	煮物	7 名	1 名
	刺身	3 名	3 名
	漬物・味噌汁・緑茶・うどん・そば	各 2 名	0
	鰻・豆腐・日本酒・煎餅・抹茶・羊羹	各 1 名	0
セット	白飯＋味噌汁＋焼き魚(刺身または煮物)＋漬物(お浸し)	25 名	19 名
	白飯＋味噌汁	0	4 名
	ちらし寿司＋吸い物＋小鉢	0	2 名
	白飯＋煮物＋和え物	0	2 名

※ 複数回数を含む