

大東町の食文化の変遷と 住民の生活の質の変化に関する研究(第二報)

— 壮年期世代の伝統食の伝承に関する認識 —

見城道子 守屋治代 小笠原広実 瀧断子 尾岸恵三子

要旨：本研究は、平成13年度の大東町の食文化の変遷と住民の生活の質の変化に関する研究（第一報）から伝統食の伝承と住民の意識について示唆を得たことを受けての継続研究である。伝統食が日常の食卓にどの程度とりこまれているのか現状を知り、壮年期世代の伝統食の伝承に関する認識を明らかにすることを目的とした。対象は、町内の企業に勤務している町民および自立経営農業研究会に所属する町民の計403名である。結果は以下の通りである。

- 1) 伝統食として認知され、実際食べることがあり、料理できるのは、芋汁・とろろご飯、落花生の煮豆、おなっとうで比較的伝承されており、おひら、戦国汁・祭り汁、呉汁についてはどの項目においても低かった。
- 2) 伝承の機会と考えられる地域での共食の機会は、年齢が若いほど習慣がなく、手作りの食事で会食することは、どの年齢階層においても少なかった。
- 3) 伝統食の伝承の意欲は約4割に認められたが、伝承の機会のある者は約1割であった。
- 4) 食に関する価値観および伝統食の伝承の意欲は、健康習慣の得点と関連のあることが示唆された。健康に良く優れているといわれる伝統食であるが、伝承に向けての介入方法の検討が今後の課題である。

I. はじめに

近年、全国各地で伝統食を引き継いでいこうという取り組みが行われている^{1)~3)}。日本の伝統的な食事の内容は、健康にとり優れているといわれてきたが、生活様式の変化により、日々の食事は大きく変化してきた⁴⁾。そのような中で昨年度、大東町内の食に関連した自主グループの女性の方々を対象に行った伝統食の実態と意識調査の結果、大東町では、季節の野菜を利用した昔からの伝統料理が今も残っていることがわかった。そして、伝統食を意義あるものとしてとらえ、次世代に伝承していきたいとの意識が高いことが明らかになった。しかし、実際に伝統食を知っていて調理するという世代は50~59歳以上に多く、40歳前後を境に若い世代では割合が急激に減少していた⁵⁾。伝統食というのは、その地域、家庭で共に料理をし、共に味わうことでその味を引き継いでいくものである。また味覚の形成される子供時代に

何を食べるかがその後の食生活にも影響を与えらると思われる。そこで、伝統食を伝承してゆくには、日々の食事を作り次世代に伝えていく役割を担う壮年期世代の認識が鍵になるのではないかと考えた。今回は伝統食の伝承についての認識と、日常の食卓に取り入れている実態について調査し、さらに健康習慣との関連についても考察を加えたので報告する。

II. 研究目的

伝統食が日常の食卓にどの程度とりこまれているのか現状を知り、壮年期世代の伝統食の伝承に関する認識を明らかにすることを目的とする。

III. 研究方法

1. 対象

町内の4企業に勤務する町民で調査に協力が

得られた307名および、自立経営農業研究会に所属する町民で調査に協力が得られた203名の計510名のうち同意の得られた403名(回収率79.0%)である。

2. 調査期間

平成14年11月13日から12月13日の期間に実施した。

3. 調査方法

無記名自己記入式質問調査紙を用いてアンケート調査をおこなった。調査に際しては、企業の産業保健師および担当者に依頼して調査用紙を配布し、回収箱を置く留め置き調査とした。また、自立経営農業研究会については、役員会の席で調査依頼の了承を得て後、役員にはその場で調査用紙を配布した。役員以外の自立経営農業研究会会員には調査を受け入れた経緯を記載した会長名の依頼文を添えて会員個人宛に郵送した。回収は同封の封筒により郵送する留め置き調査とした。

4. 倫理的配慮

調査結果は数量的に処理し、研究目的以外には使用しないことを口頭および文書で伝えた。

5. 調査枠組み

1) 日常の食卓における伝統食の実態
(野菜類の入手法、伝統食の認知、伝統食の調理、食習慣)

2) 伝統食に関連した食に関する価値観
(旬の食材の価値、栄養素の価値、加工食品の価値、地場産品の価値)

3) 伝統食に関する知識・情報
(食養についての意識)

4) 次世代への伝承の可能性
(地域の食習慣、伝承の意欲、伝承の機会)

5) 健康習慣
(ブレスローの7つの健康習慣)

6. 分析方法

調査結果の統計処理はSPSSを用いた。

IV. 結果

1. 対象の背景(表1)

調査対象者は、年齢30歳~59歳の壮年期が

87.3%であり、性別は約6:4で男性が多かった。家族構成では三世代同居が最も多く43.9%、次いで夫婦と子供の核家族が26.5%であった。居住地区の分布は7地区に分けると29人から80人の範囲の分布で全町にわたっていた。味覚が形成される時期といわれる13歳頃までを大東町で過ごした人と過ごしていない人の比率は約6:4であり、味覚が形成される13歳頃までを大東町で過ごした人のほうが多かった。家庭での主な調理者である人は33.1%であり、家庭での主な調理者ではない人は66.9%で、家庭での主な調理者ではない人のほうが多かった。農産物の生産にかかわっている生産者185人(46.1%)の内訳は、専業農家105人、兼業農家43人、家庭菜園37人であり、非生産者216人(53.9%)とほぼ半々であった。

表1 調査対象者の特性 n=403

年齢	30歳未満	43人	10.7%
	30~39歳	103	25.6
	40~49歳	112	27.8
	50~59歳	137	34.0
	60歳以上	8	2.0
性別	男性	249人	62.6%
	女性	149	37.4
	未記入	5	
家族構成	単身	24人	6.1%
	夫婦のみ	31	7.8
	夫婦と子供	105	26.5
	三世代同居	174	43.9
	四世代同居	17	4.3
	その他	45	11.4
	未記入	7	
居住地区	上佐東、下佐東	49人	12.3%
	上土方、土方、下土方	53	13.3
	睦三、中	62	15.5
	三井	29	7.3
	大坂、東大坂	51	12.8
	三井、浜野	75	18.8
	千浜東、千浜西、国浜	80	20.1
	未記入	4	
味覚形成期	大東町で過ごした	237人	59.0%
	大東町で過ごしていない	165	41.0
	未記入	1	
主調理者	はい	133人	33.1%
	いいえ	269	66.9
	未記入	1	
農産物生産	生産者	185人	46.1%
	非生産者	216	53.9
	未記入	2	

表2 野菜類の主な入手方法

n=403

		スーパー	自家製	その他	無回答
全体		231(57.3%)	128(31.8%)	38(9.4%)	6(1.5%)
年齢	30歳未満	34(79.1%)	5(11.6%)	1(2.3%)	3(7.0%)
	30～39歳	74(71.8%)	21(20.4%)	7(6.8%)	1(1.0%)
	40～49歳	58(51.8%)	44(39.3%)	9(8.0%)	1(0.9%)
	50～59歳	64(46.7%)	54(39.4%)	18(13.1%)	1(0.7%)
	60歳以上	1(12.5%)	4(50.0%)	3(37.5%)	—
性別	男性	161(64.7%)	58(23.3%)	24(9.6%)	6(2.4%)
	女性	67(45.0%)	68(45.6%)	14(9.4%)	—
家族構成	単身	18(75.0%)	2(8.3%)	—	4(16.7%)
	夫婦のみ	23(74.2%)	2(6.5%)	6(19.4%)	—
	夫婦と子供	83(79.0%)	15(14.3%)	7(6.7%)	—
	三世同居	66(37.9%)	91(52.3%)	15(8.6%)	2(1.1%)
	四世同居	7(41.2%)	8(47.1%)	2(11.8%)	—
	その他	29(64.4%)	8(17.8%)	8(17.8%)	—
	味覚形成期	大東町で過ごした	124(52.3%)	83(35.0%)	28(11.8%)
大東町で過ごしていない		106(64.2%)	45(27.3%)	10(6.1%)	4(2.4%)
主調理者	はい	65(48.9%)	55(41.4%)	13(9.8%)	—
	いいえ	165(61.3%)	73(27.1%)	25(9.3%)	6(2.2%)
農産物生産	生産者	61(33.0%)	105(56.8%)	18(9.7%)	1(0.5%)
	非生産者	169(78.2%)	23(10.6%)	19(8.8%)	5(2.3%)

* 未記入者を除いて%を表示した

2. 日常の食卓における伝統食の実態

1) 野菜類の主な入手方法(表2)

伝統食の基本材料である野菜類の主な入手方法は、全体では、スーパーマーケット(以下スーパーとする)57.3%、自家製31.8%、その他9.4%、無回答1.5%と半数以上がスーパーであった。これを年齢区分で見ると、30歳未満ではスーパー79.1%自家製11.6%であるが、50～59歳ではスーパー46.7%自家製39.4%と年齢が若いほどスーパーの割合が多く、年齢が上がる毎に自家製の割合が増加し、60歳以上ではスーパーより自家製が多かった。また家族構成が核家族である、単身、夫婦のみ、夫婦と子供の世帯では、スーパー74.2～79.0%であり、自家製6.5～14.3%に比較してスーパーが多かった。しかし三世同居ではスーパー37.9%、自家製52.3%であり、四世同居ではスーパー41.2%、自家製47.1%となっており、三世同居・四世同居の家族ではスーパーに比較し自家製が多かった。また農産物の生産者では、スーパー

33.0%、自家製56.8%と自家製が多く、非生産者では、スーパー78.2%、自家製10.6%とスーパーが多かった。

2) 伝統食の認知と実際の食習慣

前回の調査結果で判った伝統食のうち、本調査を実施する秋の季節に作る伝統食、おひら、戦国汁・祭り汁、呉汁、芋汁・とろろご飯、落花生の煮豆、おなっとう、をどれくらい知っているか、実際に食べているかについて回答を求めた。「知っている伝統食」、「料理できる伝統食」、「食べることがある伝統食」、「子供が食べる習慣がある」、「老年者が食べる習慣がある」の5項目のそれぞれについて複数回答してもらい、伝統食の認知と実際の食習慣を比較した(表3)。また、年齢別、性別、家族構成、味覚の形成期を大東町で過ごしたか、主な調理者かどうか、農産物の生産者かどうか、について関連を検討した。

「知っている伝統食」では、芋汁・とろろご飯94.5%、落花生の煮豆82.6%、おなっとう

表3 伝統食の認知と食習慣の実態

n=403

	おひら		戦国汁		呉汁		芋汁		落花生の		おなっとう		その他の		全て		全て料理		全て食べ		わからぬ		無回答	
	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)	人(%)
知っている伝統食	77 (19.1%)	36 (8.9%)	31 (7.7%)	381 (94.5%)	333 (82.6%)	308 (76.4%)	17 (4.2%)																	
料理できる伝統食	42 (10.4%)	22 (5.5%)	9 (2.2%)	274 (68.0%)	146 (36.2%)	98 (24.3%)																		
食べることがある伝統食	28 (6.9%)	20 (5.0%)	7 (1.7%)	310 (76.9%)	150 (37.2%)	120 (29.8%)																		
子供が食べる習慣がある	20 (5.0%)	24 (6.0%)	4 (1.0%)	218 (54.1%)	150 (37.2%)	101 (25.1%)																		
高齢者が食べる習慣がある	48 (11.9%)	22 (5.5%)	10 (2.5%)	275 (68.2%)	236 (58.6%)	238 (59.1%)																		

表4 食に関する価値観と伝承の意欲および健康習慣との関連

	季節の食材・旬の食材を		栄養素を意識して食材を		レトルト食品、加工食品はできるだけ		地場産の食品を		大東町産の食品は		
	意識して選択する	選択する	はい	はい以外	はい	はい以外	はい	はい以外	安心して使える	はい以外	
全体	n=403	54.1	45.9	35.2	64.8	30.3	69.7	36.5	63.5	51.6	48.4
伝統食を次世代に伝えたいと思う	n=184	66.8	33.2	45.1	54.9	37.5	62.5	47.3	52.7	59.8	40.2
伝統食を知りたいと思う	n=163	67.5	32.5	44.2	55.8	45.4	54.6	47.9	52.1	61.3	38.7
ブレスロー得点0~3点	n=123	46.3	53.7	25.2	74.8	23.6	76.4	22.8	77.2	38.2	61.8
4~5点	n=193	54.4	45.6	36.3	63.7	29.0	71.0	39.6	60.1	57.5	42.5
6~7点	n=68	67.6	32.4	52.9	47.1	42.6	57.4	52.9	47.1	64.7	35.3

76.4%が高い比率であるのに比べ、おひら 19.1%、戦国汁・祭り汁 8.9%、呉汁 7.7%は、伝統食の認知が低かった。家族構成が、三世代同居、四世代同居および農産物生産者では、「全て知らない」の回答はなかった。

「料理できる伝統食」では、どの伝統食も「知っている伝統食」に比較して比率は下がった。「知っている伝統食」と「料理できる伝統食」の回答者数を見ると、知っていてなおかつ料理もするのは、芋汁・とろろご飯 381人中 274人で 71.9%、落花生の煮豆 333人中 146人で 43.6%、おなっとう 308人中 98人で 31.8%であった。家族構成が単身者では 70.8%が「全て料理しない」の回答であり、夫婦のみ 32.2%、夫婦と子供 31.4%、四世代同居 23.5%、三世代同居 17.2%に比較し「全て料理しない」が多かった。

「食べることがある伝統食」のうち、芋汁・とろろご飯 76.9%、落花生の煮豆 37.2%、おなっとう 29.8%については、「料理できる伝統食」より比率が高くなっていった。一方、おひら 6.9%、戦国汁・祭り汁 5.0%、呉汁 1.7%、では、「料理できる伝統食」より比率が低くなっていった。また、味覚形成期の 13 歳ごろまでを大東町で過ごした人では、「全て食べない」は 7.1%であるのに対し、味覚形成期の 13 歳ごろまでを大東町で過ごしていない人では、「全て食べない」は 24.2%と大東町で過ごした人に比較して多かった。

「子供が食べる習慣がある」では、芋汁・とろろご飯 54.1%、落花生の煮豆 37.2%、おなっとう 25.1%に比較して、おひら 5.0%、戦国汁・祭り汁 6.0%、呉汁 1.0%は少なかった。家族構成が四世代同居では、「全て食べない」の回答はなかった。

「老年者が食べる習慣がある」では、芋汁・とろろご飯 68.2%、落花生の煮豆 58.6%、おなっとう 59.1%に比較して、おひら 11.9%、戦国汁・祭り汁 5.5%、呉汁 2.5%は少なかった。また、どの伝統食も、壮年期の対象者が「食べることがある伝統食」および「子供が食べる習慣がある」伝統食に比較して、「老年者が食べる

習慣がある」の比率が高かった。

3. 伝統食に関する知識・情報

「生活している土地の気候・風土で採れた旬の作物は健康に良い」といわれていることを知っていますか および「この考え方を取り入れたいと思いますか」により、伝統食に関する知識・情報の活用をみた。

「生活している土地の気候・風土で採れた旬の作物は健康に良い」といわれていることを知っていますか」という「食養の考え方」⁶⁾について、「はい」267人(66.3%)、「いいえ」134人(33.3%)、無回答 2人であった。これを家庭での主な調理者について見ると、「はい」112人(84.2%)、「いいえ」21人(15.8%)であった。

「この考え方を取り入れたいと思いますか」という情報の活用について、「はい」284人(70.5%)、「どちらともいえない」109人(27.0%)、「いいえ」7人(1.7%)、無回答 3人であった。これを家庭での主な調理者について見ると、「はい」109人(82.0%)、「どちらともいえない」21人(15.8%)、「いいえ」2人(1.5%)無回答 1人であった。

4. 伝統食の次世代への伝承に関する意識

1) 伝統食の伝承を促進する社会生活習慣

(図 1)

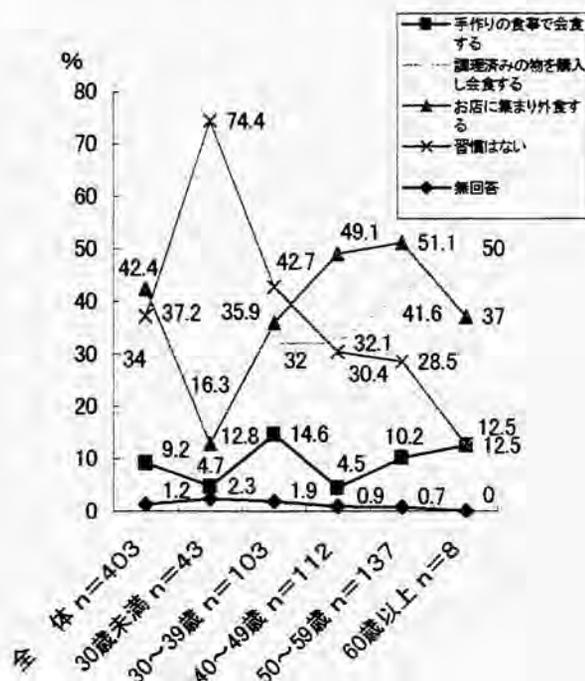


図1 地域の人との会食の習慣

伝統食は、その地域や家庭で共に食事をし、共に味わうことで引き継がれていくことから、「現在近隣の地区の人が集まって一緒に食事をする習慣があるか」を伝統食の伝承を促進する社会生活習慣とした。全体では、「お店に集まり外食する」171人(42.4%)、「習慣はない」150人(37.2%)、「調理済みのものを購入し会食する」137人(34.0%)、「手作りの食事でご会食する」37人(9.2%)、の順に多かった。

全体で最も多かった「お店に集まり外食する」を、年齢別に見ると40～49歳49.1%、50～59歳51.1%で最も比率が高いが、30歳未満では12.8%と低くなっていた。全体で2番目に多かった「習慣はない」は、30歳未満74.4%、30～39歳42.7%では最も比率が高いが、40～49歳30.4%、50～59歳28.5%、60歳以上12.5%と年齢が上がる毎に低くなっていた。

伝統食の伝承の機会のひとつと考えられた「手作りの食事でご会食する」は、4.7%～14.6%であり、「お店に集まり外食する」、「習慣はない」、「調理済みのものを購入し会食する」に比較して、どの年代でも共通して低いことがわかった。

2) 次世代への伝承の意欲と伝承の機会(図2)
「伝統食を次世代に伝えたいと思う」という伝承の意欲は、「はい」184人(45.7%)であるのに対し、「伝統食を次世代に伝える機会がある」という伝承の機会は、「はい」67人(16.6%)と低かった。また、「伝統食を知りたいと思う」という伝承の意欲は、「はい」163人(40.4%)であるのに対し、「伝統食の調理を教わる機会がある」という伝承の機会は、「はい」44人

(10.9%)と低かった。

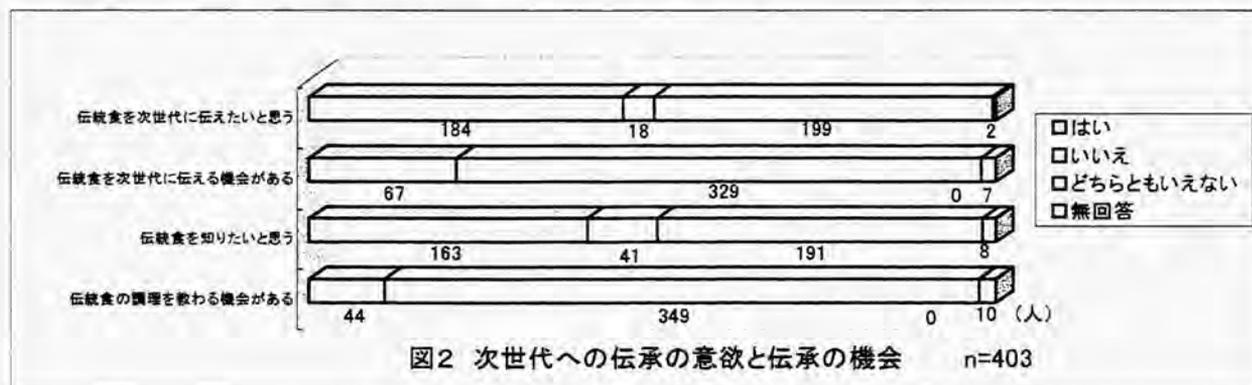
5. 伝統食に関連した食に関する価値観と次世代への伝承の可能性および健康習慣

1) 食に関する価値観と伝承の意欲および健康習慣との関連(表4)

伝統食に関連した食に関する価値観として、「季節の食材・旬の食材を意識して選択する」で旬の食材の価値、「栄養素を意識して食材を選択する」で栄養素の価値、「レトルト食品・加工食品はできるだけ使わないようにしている」で加工食品の価値、「地場産の食品を意識して選択する」および「大東町産の食品は安心して使える」で地場産品の価値を、「はい」「どちらともいえない」「いいえ」の評定法で価値観をみた。

次世代への伝承の意欲は、「伝統食を次世代に伝えたいと思う」「伝統食を知りたいと思う」を「はい」「どちらともいえない」「いいえ」の評定法で、伝承の意欲をみた。

ライフスタイルとさまざまな健康のかかわりに関する研究から、7つの生活習慣が身体的な健康度と強く関連していることをブレスローラが明らかにした。この7つの健康習慣は、「適正な睡眠をとる」「喫煙をしない」「適正体重を維持する」「過度の飲酒をしない」「定期的にかなり激しいスポーツをする」「朝食を毎朝食べる」「間食をしない」である⁷⁾。ここでは7つの健康習慣の枠組みに従い、「睡眠時間を7～8時間とる」「朝食をとる」「間食はほとんどしない」「喫煙の習慣はない」「お酒を飲みすぎることはない」「適度な体重を維持している」「定期的に運動している」について「は



い」「いいえ」で回答してもらい健康習慣をみた。得点の高いほうが健康的な生活習慣である。

「季節の食材・旬の食材を意識して選択する」に「はい」と答えた人は、全体では54.1%である。これに対して「伝統食を次世代に伝えたいと思う」人の中では66.8%であり、「伝統食を知りたいと思う」人の中では67.5%であった。また、プレスロー得点6～7点の人の中では67.6%であり、0～3点46.3%、4～5点54.4%に比較して高くなっていた。

「栄養素を意識して食材を選択する」に「はい」と答えた人は、全体では35.2%である。これに対して「伝統食を次世代に伝えたいと思う」人の中では45.1%であり、「伝統食を知りたいと思う」人の中では44.2%であった。プレスロー得点6～7点の人の中では52.9%であり、0～3点25.2%、4～5点36.3%に比較して高くなっていた。

「レトルト食品・加工食品はできるだけ使わないようにしている」に「はい」と答えた人は、全体では30.3%である。これに対して「伝統食を次世代に伝えたいと思う」人の中では37.5%であり、「伝統食を知りたいと思う」人の中では45.4%であった。プレスロー得点6～7点の人の中では42.6%であり、0～3点23.6%、4～5点29.0%に比較して高くなっていた。

「地場産の食品を意識して選択する」に「はい」と答えた人は、全体では36.5%である。こ

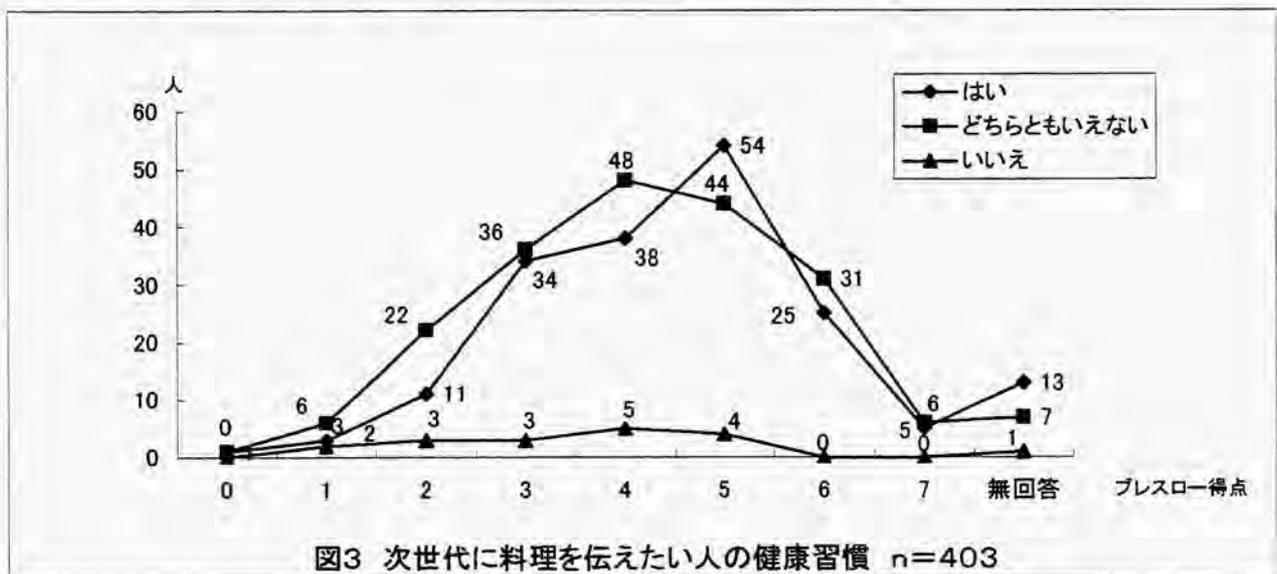
れに対して、「伝統食を次世代に伝えたいと思う」人の中では47.3%であり、「伝統食を知りたいと思う」人の中では47.9%であった。プレスロー得点6～7点の人の中では52.9%であり、0～3点22.8%、4～5点39.6%に比較して高くなっていた。

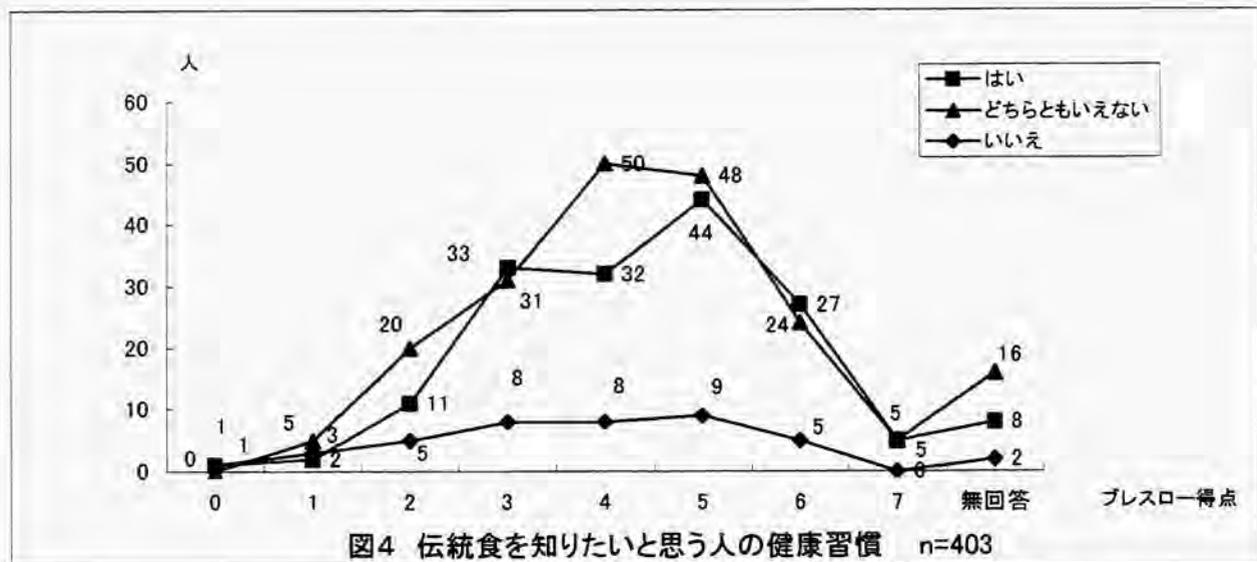
「大東町産の食品は安心して使える」に「はい」と答えた人は、全体では51.6%である。これに対して、「伝統食を次世代に伝えたいと思う」人の中では59.8%であり、「伝統食を知りたいと思う」人の中では61.3%であった。プレスロー得点6～7点の人の中では64.7%であり、0～3点38.2%、4～5点57.5%に比較して高くなっていた。

2) 伝統食の伝承への意欲と健康習慣

「伝統食を次世代に伝えたいと思う」に「はい」と回答した人では、プレスロー得点の平均値は4.3点であった。「どちらともいえない」の人では4.1点、「いいえ」の人では3.4点であるのと比較して、「はい」の人の得点の平均値が高くなっていた(図3)。

「伝統食を知りたいと思う」に「はい」と回答した人では、プレスロー得点の平均値は4.3点であり、「どちらともいえない」の人では4.1点、「いいえ」の人では3.7点であるのと比較して、「はい」の人の得点の平均値が高くなっていた(図4)。





V. 考察

1. 伝統食をめぐる現状

日常の食卓における伝統食の実態は、まず伝統食の主な食材である野菜の入手方法では、全体では6割近い人がスーパーで野菜類を入手しており、農産物の非生産者においては約8割がスーパーで入手していることがわかった。一方で、年齢が上がるごとに自家製が多くなり、60歳以上では逆転して自家製の割合のほうが多い結果だった。三世代同居・四世代同居の家庭ではスーパーより自家製が多いこと、農産物の生産者では6割近くが自家製であった。

伝統食の認知については、芋汁・とろろご飯、落花生の煮豆、おなっとうは、「知っている」、「料理できる」、「食べることがある」と高い比率で回答されるのに対し、おひら、戦国汁・祭り汁、呉汁、では「知っている」、「料理できる」、「食べることがある」のどれについても低い回答であり、伝統食の中にも伝承されているものと、伝承されないものがあることがうかがえた。家族構成が三世代同居、四世代同居では、「全て知らない」の回答がないことや、「全て料理しない」の回答が少なく、子供が食べる習慣についても「全て食べない」の回答はないことから、老年者のいる家庭では伝承の機会のあることがうかがえる。単身者においては「全て料理

しない」の回答が約7割あり、伝統食の伝承が、共に料理し、共に味わうことで伝えられてきていることから、家族構成の変化の影響の大きいことがわかる。

本調査では、伝統食に関する知識・情報として回答を求めた、「生活している土地の気候風土で採れた旬の作物が体に良いという考え方を「知っている」人が約6割、主な調理者では約8割あり、また「この考えを取り入れたい」と考えている人が約7割、主な調理者では約8割あった。このことから、地場産の食物に価値を見出しているといえる。これは、伝統食に関連した食に関する価値観についての問いに対して、「季節の食材・旬の食材を意識して選択する」人が5割以上あり、「地場産の食品を意識して選択する」約4割、「大東町産の食品は安心して使える」約5割、という回答からも、地場産品に一定の価値を置いているといえる。

伝統食の伝承を促進する社会生活習慣として、地域の人との会食の習慣について回答を求めたが、伝承の機会のひとつと考えた「手作りの食事での会食する」は、年齢を問わず1割前後であった。また、地域の人との会食の習慣のない人は、全体で37.2%であったが、60歳以上では12.5%、50歳代では28.5%、40歳代では32.1%、30歳代では42.7%、30歳未満では74.4%であり、年齢が下がるほど地域の人との

会食の習慣のない人が多かった。

次世代への伝統食の伝承の意欲と伝承の機会については、「伝統食を次世代に伝えたいと思う」人 45.7%、「伝統食を知りたいと思う」人 40.4%と、4割の人が伝承の意欲を持っている。しかし、「伝統食を次世代に伝える機会がある」16.6%、「伝統食の調理を教わる機会がある」10.9%と、伝承の機会のある人は約1割に過ぎない。

2. 伝統食の伝承の可能性

小竹らは、山梨県桐原の食生活および家族形態の変化についての調査を平成10年に実施し、その結果大家族・大家族の減少、農業従事者の減少の著しい地域において、食物科学的に伝統食が有効であるという情報があっても、体に良い伝統食のみを食することはもはやありえず、食文化を家庭内で親から子へと継承してゆくことは難しくなっていると考え、伝統食の調理法、食べ方といった有用な情報を、意識的に次世代に継承することを提言している⁸⁾。

今回の調査結果から、伝統食の伝承は三世同居、四世代同居の家族構成で良く伝承されるが、大東町においても、就業人口に占める、農業従事者は昭和55年に27.3%であるが、平成7年では15.6%となっており、一世帯あたりの人員は3.7人となっている⁹⁾。社会構造の変化の中で農村に多い大家族は減少傾向であり、既に地域での手作りの食事の共食の機会は少なくなっていた。伝統食に一定の価値観を置き、伝統食の伝承の意欲はあっても、伝承の機会は現状ではわずかであることがわかった。住んでいる地域の環境・風土の中で創意・工夫され、生きてゆくための先人の知恵で受け継がれてきた食事の良さを継承するには、家庭内での伝承に任せるだけでなく意図的に伝承の機会を設けることが大東町においても必要と思われた。

3. 伝統食の伝承と健康習慣

伊藤は、21世紀において生活習慣病の予防と食文化の継承が中心的課題であり、食教育の果たす役割の大きいことを述べ、食の健康教育において個人の行動を支援する社会環境が必要

であるとしている¹⁰⁾。

また吉池は、個人の食行動の変容を支援するための環境作りとして、地域、職域で、健康や栄養に関する学習の場を提供する機会を増やし、それに参加する者（特に若年者）を増加させることを目標にあげている¹¹⁾。

今回、食に関する価値観について関心を持っている人では、関心を持っていない人に比較して、伝統食の伝承の意欲が高かった。また、ブレスローの健康習慣の得点が高い人ほど、食に関する価値観について関心を持っている人が多かった。伝統食に関心を持つことで、食に関する価値観や健康習慣に影響を与えられるかは、今回の調査結果からはわからないが、その可能性はあると思われ、食を通しての健康教育にどのような方策が良いかを検討することが今後の課題である。

VI. まとめ

大東町の壮年期の男女403名を対象に、伝統食の伝承の実態と伝承に対する意識を調査した。伝統食の中にも伝承の実態には違いが見られた。また、伝承の意欲はあっても、現状では伝承の機会は少なかった。伝統食に関連した食に関する価値観および伝承の意欲と健康習慣との関連が示唆された。

謝辞

本調査にご協力いただきました自立経営農業研究会の皆様、積水ハウス株式会社静岡工場の皆様、ダイソーケミックス株式会社静岡工場の皆様、浜松トッパン・フォームズ株式会社静岡工場の皆様、矢崎部品株式会社大浜工場および大東工場の皆様、大東町役場農林商工課および保健福祉課の皆様、吉岡弥生記念館の皆様にご深く感謝いたします。

なお、本調査は吉岡弥生記念館大東町健康調査研究助成を受けて実施いたしました。

引用・参考文献

- 1) 静岡市生活改善グループ連絡協議会編：しずおかの伝統食 ごぼう、里いも、はす、大根，静岡新聞社，1997.
- 2) 「日本の食生活全集静岡」編集委員会代表 大石貞夫他編：日本の食生活全集 22 聞き書 静岡の食事，農村漁村文化協会，1987.
- 3) 農山漁村文化協会編：スローフードな日本！地産地消・食の地元学 地域の食の記憶を記録に残そう，現代農業増刊，2002.
- 4) 松谷義範：飯－食生活の問題－，頸草書房，1987.
- 5) 小笠原広実，守屋治代，尾岸恵三子：大東町の食文化と住民の生活の質の変化に関する研究（第一報）－伝統食の伝承と住民の意識に焦点をあてて－，大東町健康調査報告書 平成 13 年度，33-42，2002.
- 6) 小澤博樹：医者ができること、してはいけないこと 食い改める最善医療，三五館，84，2001.
- 7) 森本兼曩編：ライフスタイルと健康－健康理論と実証研究－，5-7，医学書院，1991.
- 8) 小竹幸子，酒井治子他：かつての長寿村（梶原）の食生活および家族形成実態調査－かつての長寿村が迎った農村家族の姿・昭和から平成までを辿る－，第 6 回「健康文化」研究助成論文集平成 10 年度，26-31，2000.
- 9) 大東町，統計年鑑 平成 11 年度版，2000.
- 10) 伊藤和江：21 世紀の食と健康教育，特集・食の健康教育，教育と医学 49（3）180-185，2001.
- 11) 吉池信夫：「健康日本 21」と食の健康教育，特集・食の健康教育，教育と医学 49（3）194-201，2001.