

令和4年度 食文化コンテンツ関連の人材育成等委託事業
モデル授業実施後アンケート（児童）
実施校：宮城教育大学附属小学校 6年

調査対象	モデル授業を受講した児童
調査方法	記名式アンケート
調査期間	令和4年12月2日（金）～令和4年12月6日（火）
有効回答者数	26名
回答者数	26名

1. 調査結果のポイント

（1）児童は和食を普段から身近に感じている。（設問1・2）

児童の96%（25名）が、和食を身近なものであると回答。また、モデル授業を受ける前の和食に対するイメージは、「歴史がある」「健康によい」「彩りや盛り付けが美しい」「栄養バランスが良い」「季節を感じられる」などのプラスのイメージがある一方で、「古いイメージ」「地味」「価格が高い」というマイナスのイメージも持っている。

（2）モデル授業を受けた後、和食に対するイメージの変化が見られる。（設問3・4）

モデル授業後、和食のイメージが変わった児童が全体の81%（21名）となった。アンケート結果では、素材の美味しさが味わえる（9名→18名）、栄養バランスが良い（15名→20名）、季節を感じられる（15名→20名）、旬のものが美味しく食べられる（14名→18名）などの項目で変化がみられた。児童が和食の特徴を理解したことにより、地味（4名→1名）、古いイメージ（11名→5名）などマイナスのイメージが改善された。

（3）和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを知る児童は、4割弱にとどまる。（設問5）

ユネスコ無形文化遺産登録を「知らない」62%（16名）が「知っている」38%（10名）を上回っている。保護者アンケートの結果においては、「知っている」が64%（18名）であり、平成25年のユネスコ無形文化遺産への登録から10年経過していることから、児童、親世代への情報発信が必要である。

（4）モデル授業を受けた後、日々の食事で和食を食べたいという児童が増加。（設問7・8）

「栄養バランスが良く健康に良い」「四季を感じながら食べることができる」など和食の特徴への関心以外に「伝統があるものだと思って食べて広めようと思った」や「日本文化を受け継ぎたい」といった声もあり、児童の和食への関心が高まった。

（5）和食文化がSDGsと関係性が深いことを学び、和食への関心が深まった。（設問10）

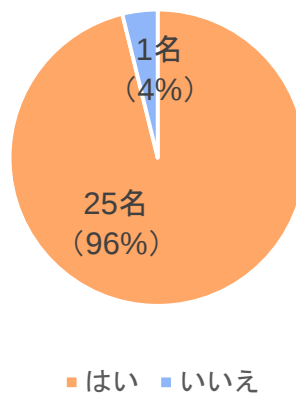
「和食に対するイメージが変わった（14名）」「和食とSDGsの具体例が知りたいと思った（13名）」「和食を通じてどんなことができるか考えてみたいと思った（11名）」など和食が“自然への敬意”や“もったいない”などSDGsと関係性が深いことに気づき、さらに深く知りたいという意欲に繋がっている。

- (6) 和食のモデル授業を通じて、和食を家庭で再確認するきっかけになった。(設問15・16)
 65% (17名) の児童が家族へ和食の授業についての話をした。その中には、「一緒に和食を作った。」「和食の話をしてくれた。」など家族と改めて和食を楽しむ機会や行動の変化につながっている。
- (7) 今後児童が取り組みたい行動は、「おせち料理やお雑煮など日本の行事に関わる料理を作ってみたい又は食べてみたい。」「住んでいる地域、両親、祖父母の住んでいる地域などの郷土料理を調べたい、食べたい。」が多かった。(設問17)「SDGsと和食の関係についてもっと調べてみたい。」という結果になり、学習意欲の向上にもつながっている。

2. 調査結果

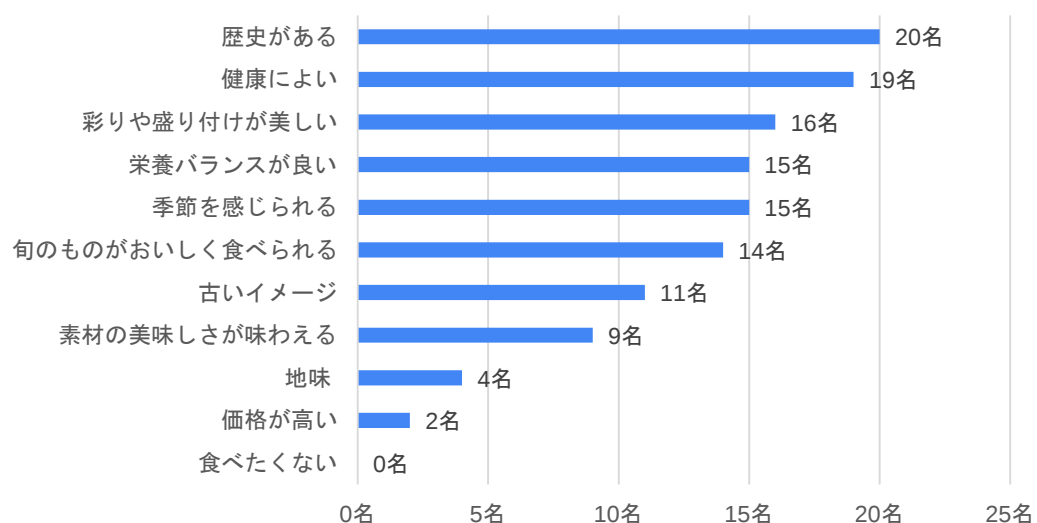
設問1：あなたにとって「和食」は、身近なものですか。(択一)

図1 (単一回答 n=26)



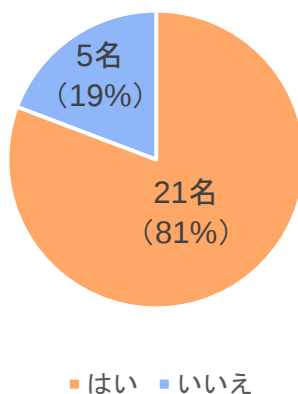
設問2：モデル授業を受ける前の和食のイメージはどんなものでしたか？(複数回答)

図2 (複数回答)



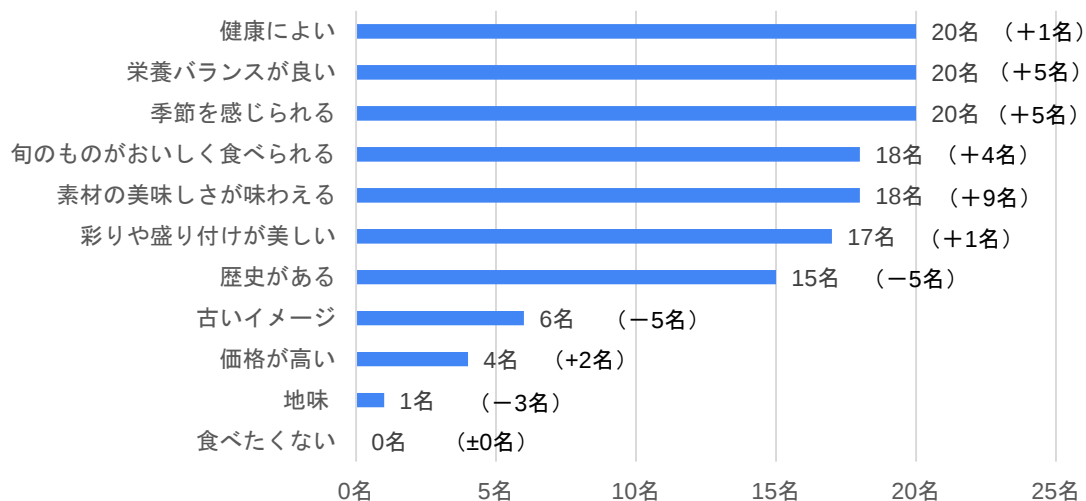
設問 3：モデル授業を受けて和食のイメージは変わりましたか。（択一）

図 3 (単一回答) n=26



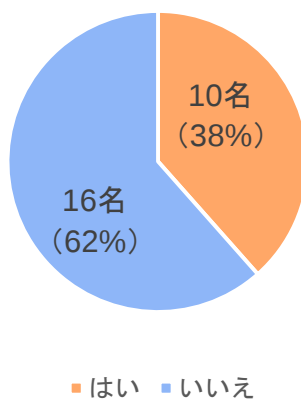
設問 4：設問 3で「はい」と答えた方、「モデル授業を受けた後の和食のイメージはどんなものでしたか。（複数回答） * ()内は、モデル授業を受ける前のイメージからの増減

図 4 (複数回答)



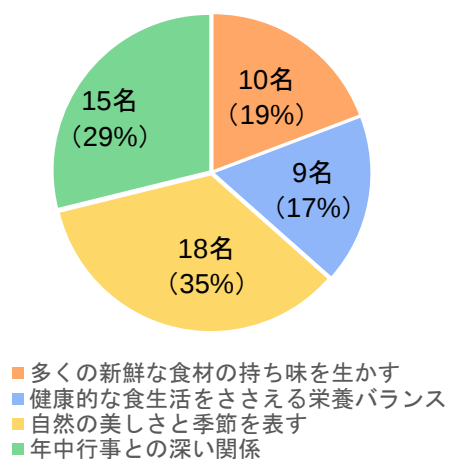
設問 5：モデル授業を受ける前から、「和食;日本の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されていることを知っていたり、聞いたことがあったりしましたか。（択一）

図 5（単一回答） n=26



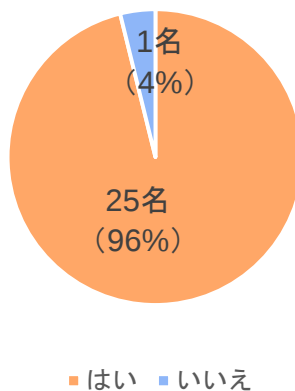
設問 6：4つの和食の特徴で学んでみたいものを教えてください。（複数回答）

図 6（複数回答）



設問7：日々の食事で和食をもっと食べたいですか？（択一）

図 7（単一回答） n=26



設問8：設問7の理由（自由記述）

「はい」の理由

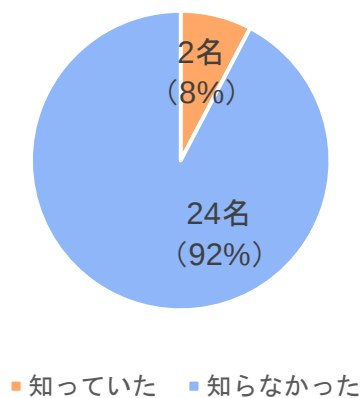
- ・今日の授業で和食について知り、興味をより持ったからです。
- ・栄養バランスが良く健康に良いから。
- ・日本文化に親しみをもちたいと思ったから。
- ・健康に良く変な味付けがなく、四季を感じながら食べることができるから。
- ・健康に良いし、素材の味が活かされているので素晴らしい料理だと思ったから。
- ・毎日食べているから。
- ・日本の文化的なものだし、栄養バランスが良いから。
- ・伝統があるものだと知って食べて広めようと思ったから。
- ・年中行事に関わるものはその時食べたいが、それ以外にも味噌汁などのより身近な和食を食べて、日本の良い伝統を守りたいと思ったからです。また、栄養バランスが良く、健康に良いことを知って、和食をもっと好きになったからです。
- ・元々和食が好きだから。
- ・SDGsを自分たちで防ぐことができるから。
- ・洋食を食べることが多かったから。
- ・元々和食が好きだから。また授業を受けて和食の良さを感じたから。
- ・僕は世界の料理の中で一番好きなのが和食だったから。
- ・家での食事でも和食を食べ、給食でもたくさん食べたいです。
- ・栄養が取れるので良いなと思いました。
- ・素材そのものが味わえる＋健康に良いから。
- ・健康だし、美味しいから。
- ・和食は健康的で文化的でとても面白いから。
- ・今回の授業を通して和食の文化を受け継いでいきたいと思ったから。
- ・もっと日本の和食について知りたいと思ったから。
- ・和食は他国からも人気があり、健康で歴史があるからです。
- ・今、日本人だからこそ日本で和食をたくさん食べたいと思ったから。

「いいえ」の理由

- ・苦手な食材が多いから。

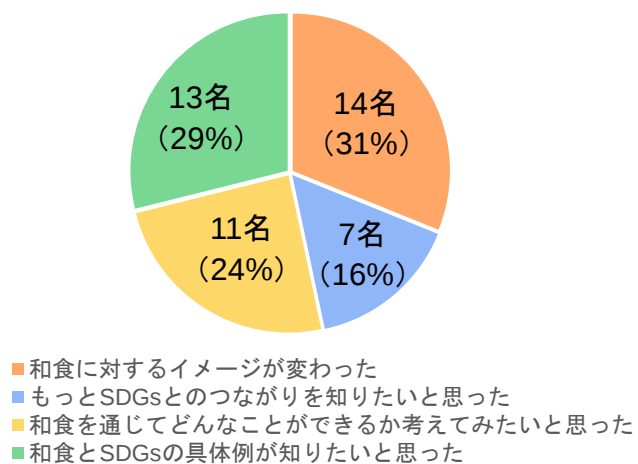
設問9：モデル授業を受ける前、「和食」は、SDG s とつながりがあると知っていましたか？（択一）

図8（単一回答） n=26



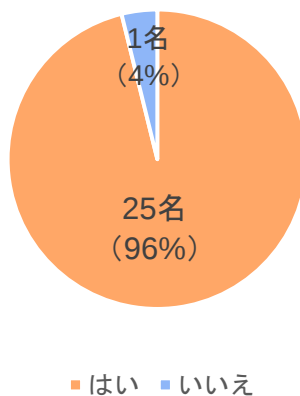
設問10：和食とSDG s につながりがあることを学んで、どんなことを感じましたか？（複数回答）

図9（複数回答）



設問11：和食の授業を今後も続けて欲しいですか。（択一）

図10（単一回答） n=26



設問12：設問11の理由（自由記述）

「はい」の理由

- ・今日は仙台雑煮について深く知ることができ面白かったので、他の料理も知りたいと思ったから。
- ・仙台の和食について学ぶことができるから。他の件と比べるのが楽しい。
- ・和食についてもっと詳しく知りたいから。
- ・少しでも日本文化を支える人が増えるから。
- ・歴史ある和食を広めることで和食の存続にもつながると思ったから。
- ・和食、伝統料理のことをもっと知っていれば食生活が良いものになるから。健康になる、文化の発展、今日みたいに食について知れるから。
- ・もっと知ってほしいから。
- ・SDGsの視点でもっと見ていきたいから。
- ・和食の知らないことを知れたから。
- ・和食について教えてもらった時は知っているようで知らなかったことをたくさん学べたので、もっと色々なことを知りたいと思ったからです。
- ・授業で学んだこと以外の和食の特徴を調べて実際に作ったりしてみたいから。
- ・和食を食べる機会が減ってきているから。
- ・もっと日本の文化である和食を身近に感じられるように、そして後世に残したいから。
- ・みんなの和食のイメージをもっとよくして欲しい。
- ・和食の授業をもっと増やして自分の調査だけでは分からないことを知りたいです。
- ・もっと和食の良さを見つけたいと思ったから。
- ・和食について知らないことばかりなので、たくさん授業を受けたいと思いました。
- ・今回習ったことだけでなく様々な観点から和食について知りたいと思ったから。
- ・和食は奥深くもっと知りたいと思ったから。
- ・和食は他のどのようなSDGsと関りがあるのか気になったからです。
- ・もっと色々な和食の文化について知りたいから。

「いいえ」の理由

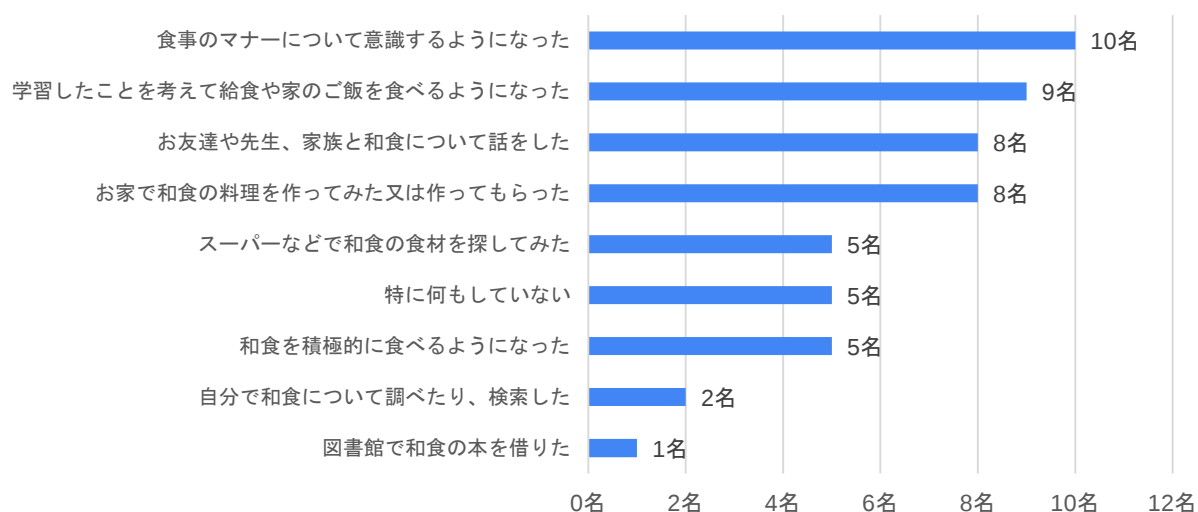
- ・和食は元々好きで昔からあることも知っていたし、1時間目は給食のことしか言っていなかったから。

設問13：今回の和食のモデル授業で印象に残っていることは何ですか？（自由記載）

- ・和食がSDGsと関わっていたこと。
- ・仙台雑煮の話。
- ・味噌汁の「出汁」が和食に関係していたこと。
- ・ハゼを使って出汁を取り食べていたこと。そしてそのハゼは現在高級食材となっていること。
- ・これから和食文化を残すために取り組みを考える。
- ・ハゼの干物が少なくなっていること。
- ・戦国時代からお雑煮があったということ。
- ・仙台雑煮
- ・佐藤さんに教えてもらった仙台雑煮の歴史で、何百年も前でも、今と食材がほぼ変わらないところが面白かったです。雑煮に使う「ハゼ」が人間のせいでなくなったことも知り、その加減が難しいと思いました。
- ・出汁の材料をつくる職人が少なく材料も少なくなっていること。
- ・魚で出汁をとるためだけに使うということが印象に残っています。
- ・仙台雑煮の出汁をとるのに2,000円の焼きハゼを使っていたこと。
- ・日本各地のお雑煮。場所が違うだけで、餅の形や入れる具材が異なっていたから。
- ・焼きハゼ、SDGsとのつながり
- ・昔の魚の1尾あたりの値段が上がっているということに驚き、家族に言ったらとてもびっくりして印象に残っています。
- ・食材が環境変化や担い手不足で手に入らなくなっていること。
- ・和食とSDGsのつながり。
- ・実物の焼きハゼです。
- ・焼きハゼ職人がもういなくなっているということに驚きました。
- ・凍り豆腐の作り方がフリーズドライで面白いと思ったし、年中行事で食べている料理を考えた時に意外と知らないことが印象に残りました。
- ・ハゼを触ったことです。
- ・代々文化は受け継がれていること。

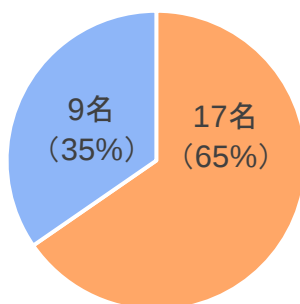
設問14：和食のモデル授業を受けた後にしたことはありますか？（複数回答）

図11（複数回答）



設問15：今回の和食のモデル授業について、家族と話をしましたか？（択一）

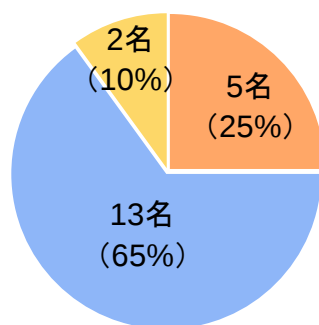
図12（単一回答） n=26



■ はい ■ いいえ

設問16：設問15で「はい」と答えた人、家族の反応はどうでしたか？（複数回答）

図13（複数回答）



■ 和食の料理を（一緒に）作ってくれた
 ■ 和食の話をしてくれた
 ■ 特になかった

設問17：今回のモデル授業を受けて、これから取り組んでみたいことはありますか？（複数回答）

図 14（複数回答）

