

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（保護者）
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の保護者
調査方法	無記名式アンケート
調査期間	令和5年1月13日（金）～令和5年1月19日（木）
有効回答者数	28名
回答者数	28名

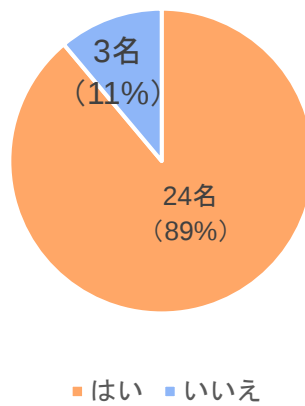
1. 調査結果のポイント

- (1) モデル授業を実施後、児童の和食文化への関心が高まる。（設問2・3）
授業実施後の和食への関心の高まりについての質問では、「非常に興味をもった」「興味をもった」を合わせると89%（24名）に和食への興味の高まりがみられた。
- (2) 日常的に郷土料理をはじめとする和食を食べる機会が多い。（設問4・6）
86%（24名）の方が郷土料理をつくると答え、週2回以上和食を食卓に上げている家庭が86%（24名）となっている。
- (3) 和食のイメージは、栄養バランスが良く、健康に良いというイメージが多い。（設問7）
和食についてのイメージは、「健康によい」「栄養バランスが良い」「旬のものがおいしく食べられる」「素材の美味しさが味わえる」などの健康的な食事であることや、食事を通じて季節や旬を感じられるというイメージを持っている。
- (4) 和食がユネスコ無形文化遺産に登録をされていることを知らない親世代が約4割。（設問8）
登録を「知っている」が64%（18名）、「知らない」が36%（10名）となっており、子ども世代とともに親世代への周知が課題である。
- (5) 全員が、和食文化についての学びの機会を継続して欲しいと回答。（設問9）
児童が授業を通じ学び得た内容を家庭に持ち帰ることにより、保護者の和食文化の関心も高まる。
- (6) 和食文化継承のためには、家庭で和食を子どもと一緒に作る、和食に触れる機会を持つことがポイントである。（設問10）
和食を一緒に作ったり、食卓の話題に出したり、家庭だけでなく学校現場（給食・実習）でも和食に触れる機会を増やすことが大事との意見が多数寄せられた。共働きが増え、手間がかかると思われる和食は敬遠されがちだが、手軽に取り入れられる和食（例えば、おにぎり）を伝えていくのもひとつではないかとの意見が寄せられた。

2. 調査結果

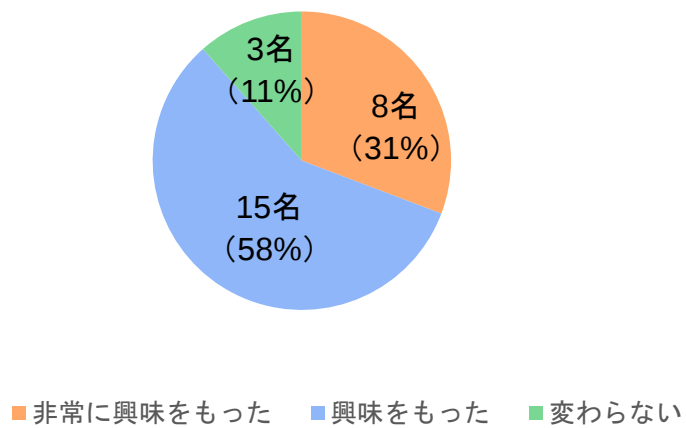
設問 1：「わたしたちと和食」授業（モデル授業）の話がご家庭で話題になりましたか。（択一）

図 1 （単一回答 n=27）



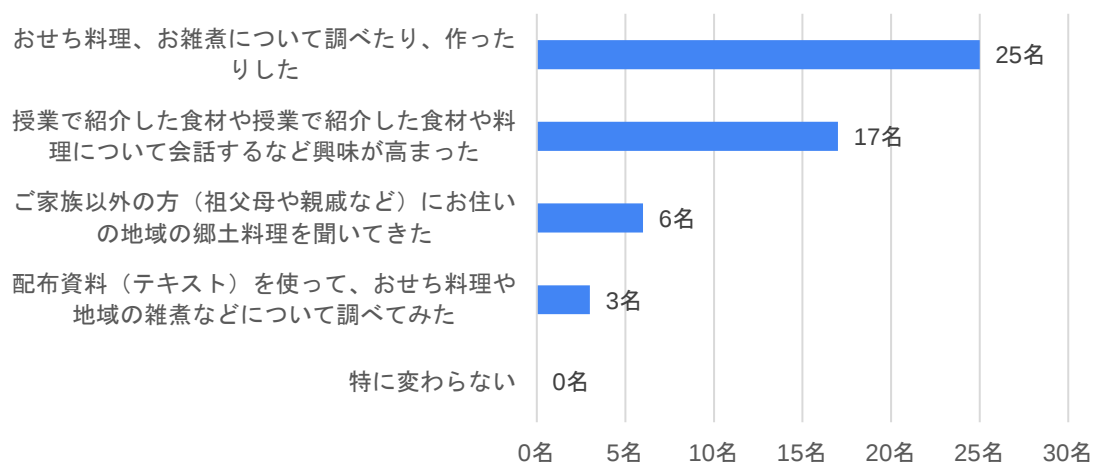
設問 2：モデル授業を受けた後のお子さんの反応は、いかがでしたか。（択一）

図2 （単一回答 n=26）



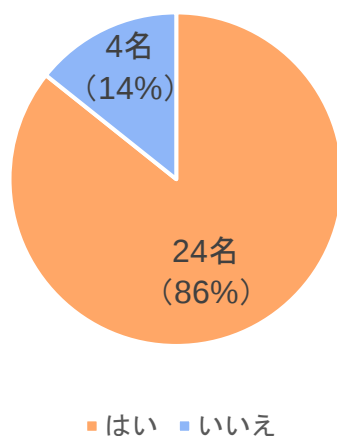
設問 3：モデル授業では、児童に和食の特徴などについて発表をしていただきました。お子さんは冬休みに学びを深める（調べる・料理を手伝う）などの行動はございましたか。（複数回答）

図3 （複数回答）



設問 4：ご家庭において、お住まいの地域や保護者等のご出身地域の郷土料理を作られますか。（択一）

図4 （単一回答 n=28）

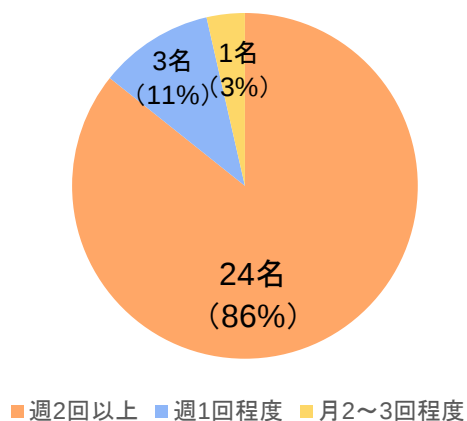


設問 5：設問4で「はい」と答えた方に質問です。どのような料理を作られますか？（自由記述）

けの汁、じゃっば汁、茶わん蒸し（甘い）、ちゃんちゃん焼き、石狩鍋、味噌煮込みうどん、おせち、魚料理、いかにんじん、お雑煮、かけばっと、せり鍋、はっと汁、ナメタガレイの煮付け、おくずかけ、ホヤの酢の物、いも煮、かき酢、がめ煮（筑前煮）、きりたんぽ、吉野のとりめし、冷や汁、雑煮、仙台雑煮、いちじくの甘煮、ずんだ餅、おくずかけ、はらこめし、ひつつみ、山形風芋煮、ひっぱりそうめん、笹巻き、玉こん、納豆汁、仙台せりを使った料理、いももち、えご、さんまのすり身汁、こづゆ、いかにんじん、しそ巻き、カツオの焼き漬

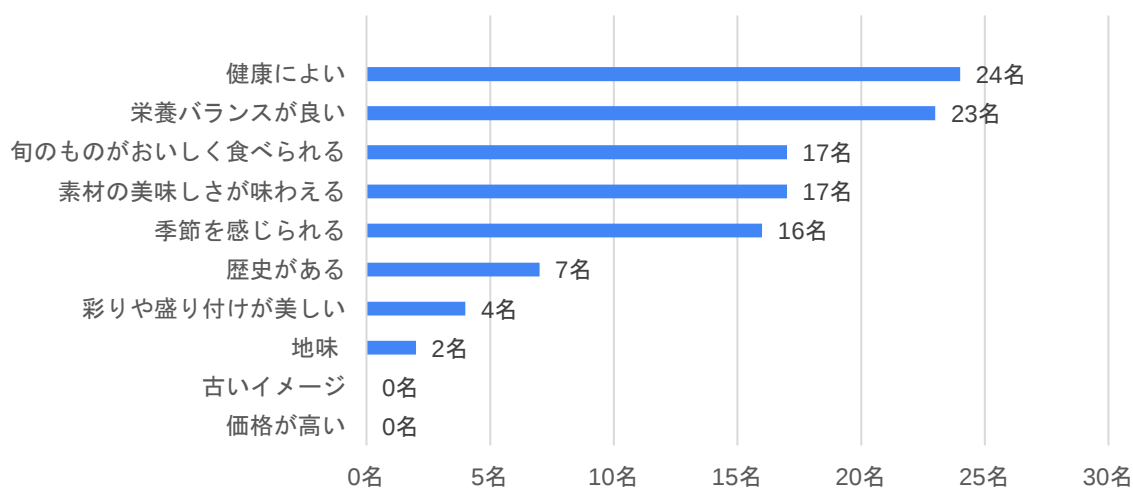
設問6：ご家庭において、和食が食卓に上がる頻度はどのくらいですか。（択一）

図5（単一回答 n=28）



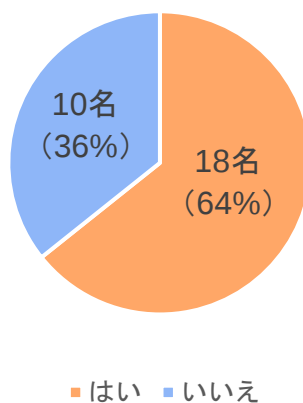
設問7：和食についてのイメージはどのようなものですか。（複数回答）

図6（複数回答）



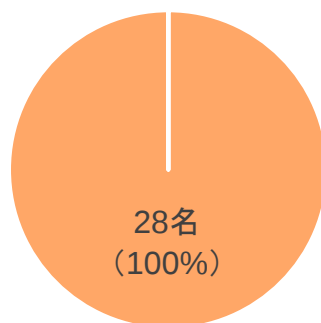
設問8：「和食；日本の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されていることを知っていたり・聞いたことがありますか。（択一）

図7（単一回答 n=28）



設問9：今後も学校において「和食」の授業を定期的実施してほしいですか。（択一）

図8（単一回答）n=28



■ はい ■ いいえ

設問10：和食、和食文化を継承していくには何が必要だと思いますか。（自由記述）

- ・和食の良さ、おいしさを子どもたちが知ること。
- ・調理技術がなくても簡単に作ることができること。若い世代の人々へ和食の良さを伝えていくこと。
- ・子どもたちが地域の年配の方々と交流し、食事を共にする機会をつくる必要があると思います。
- ・小さな子どもだと美味しいと覚えることが少ないのが和食だと思うので、美味しくて身近でいつも食べたくするような提案が必要だと思います。
- ・家庭で親から子へ伝えていくことが必要かと思います。
- ・知ること、作ること。
- ・後世に語り継ぐことが必要だと思います。実際に一緒に作ってみたりすることが必要だと思います。
- ・和食離れや文化を知らない人たちが多くなっているので、学校で積極的に取り入れ、子どもの頃から親しむ環境や各地でイベントなどを行って興味や関心を持ってもらうなどの底上げの努力が必要だと思います。
- ・季節によって旬のものが味わえる素敵な文化、栄養バランスも良く体にも良いので続けていくべきだと思います。
- ・家庭料理に登場すること。
- ・定期的に授業や実習を実施してほしいです。
- ・普段から和食を食卓に並べ、食べながら話すこと。
- ・食材をつくる生産者の人員確保（第1次産業の拡充）が必要だと思います。なぜなら、仙台雑煮における「はぜ」のような希少食材の物価高騰を抑制することにつながり、広く和食文化が普及され则认为からです。
- ・親や祖父母から子どもたちに伝えていくことが必要だと思います。
- ・伝える人と教える人とのつながり（機会）、それを食べられる機会、豊かになってほしいと願う先人たちの思いに感謝する気持ち。
- ・現役の人が次の世代に確実に伝えることが大切だと思います。私自身あまり好きではない料理は作らないことが多いが、親の好みで子どもの味を伝えないことは不幸だと思います。また私に味を伝えてくれた両親には感謝の気持ちでいっぱいです。今後親子で一緒に料理を作る機会を増やし、三世代で作ることが出来たら良いと思います。
- ・授業（座学）だけではなく、調理実習で実際に作ってみる経験が必要だと思います。

- ・家族（祖父母）の口伝え、実際に食べる機会を増やす（今回の授業のような機会は大変有難い）、料理の歴史的背景とレシピがあれば子どもと一緒に興味深く調理できると思います。日本人の間だけでなく、海外にも発信できると良いと思う（YouTube、インスタでの紹介）。地方の旅行客が来れるお店があるとガイドブックで来る方が増えると思います。素晴らしい和食文化を大人から子どもへ日本だけでなく世界へ広げていくために大切だと思います。当たり前になっていた和食文化について考える機会を頂きありがとうございました。子どもと一緒に興味を持ち大切にしていきたいです。
- ・和食は手間がかかるイメージがあり、今は時短やお手軽さが重視されていると感じます。和食でも工夫すれば何でもないと思います。とりあえず子どものころから食べ慣れていることが大事なのではないでしょうか。食事から季節を感じ、味覚だけではなく感性が育まれると思います。
- ・和の「食」文化だけを追求するのではなく「衣」「住」に関しても並行して学ばないといけないと思います。和食文化にある歴史をしっかりと学んでほしいです。和食をしっかりとつくるには時間が必要です。下ごしらえなど時間がかかるので現代の共働きの社会では時間を捻出する仕組みをつくらなければ、和食を継承していくよりも、手軽ですぐにできる洋食文化が発展していくのは必然です。ダイバーシティが受け入れられていく今後の社会の中で和食文化を継承していくためには、食の多様性を理解し受け入れていくことも必要であり、その一方では例えば「おにぎり」など手軽に「和」を伝えていけるものを広めていけばいいと思います。