

行事食の指導要領

塩 田 教 子

Guidelines on Cookery for the Annual Events

Kyoko Shiota

1. 緒 言

近年、わが国では家庭の食事形態が大きく変わり、個人の生活が優先され、家族揃って共食することが少なくなってきた。そして昔から伝承されてきた民族の風習である行事食も途絶えがちの現状である。そもそもわが国の年中行事には五穀豊穡と家族の健康を祈念する行事や季節的行事などがあり、それによって日本民族の文化を理解することができる。そして昭和の始め頃まで行事食は家庭で母から娘に伝承されてきた。しかし経済成長の結果、毎日「ハレ」の日のような食事が食べられるようになり、主婦が行事食に無関心になったため、子供達はその内容も知らずに成長してきた。一方、国際社会の一員として生きる現代の子供達には国際性が求められ、日本民族の特徴を外国人に知らせる必要がある。その中で年中行事の風習は重要な事柄の一つであり、是非ともそれを経験させておくことが大切と考えた。

既に行事食の実施状況や伝承意識の低さを懸念する報告は多々あるが¹⁻⁶⁾行事食の衰微に対する対策法の記述は見当たらない。そこで本研究はその対策の試みとして、調理実習の内容の一部に行事食を組み入れ、その指導要領を考察した。

2. 方 法

(1) 行事食の喫食状況のアンケートの調査方法

調査対象は本学生活学科生活専攻1年生107名、特別研究と食物栄養専攻2年生の107名、食物栄養専攻専攻科106名の計320名とした。年齢は18～21歳で、いずれも著者の調理実習を履修したものである。調査時期は1997年10～11月で、アンケートの調査は質問紙による自己記入法により、調査票を配布して1週間後に回収した。回収率は66.6%であった。調査内容は①行事食の喫食状況を11種の行事食について「子供の時食べた」、「今も食べている」、「食べたことがない」の質問をした。そして、喫食した場合はその内容を記入させた。②11種の行事食について継続希望の有無を質問した。③現在行事食を家庭で作っている栄養士の資格をもつ40～60代の主婦10名から提供して頂いた献立を列記して、実習したい行事食を選択させた。

(2) 行事食の実習方法

アンケート③で選んだ実習したい行事食の中で最高点数のものについて実習を行った。実習した学生達は日本料理を5回実習した1年生45名であった。学生の殆どは材料の計量と加熱法が示範の説明通りにできる程度であったため、調理法のプリントを一週間前に渡し、2人一組にし、2品の料理を割り当てた。そして調理材料の分量、加熱器具と盛り付け用の食器などを書き出させ、調理手順をフローチャートで記入させ、作品のイメージを描かせて実習に及んだ。実習の課題として①「美味しさ」については味と硬さ、②「手順」については予定通りできたかどうか、③「盛り付け」については工夫したこと、④総合的に「苦心した事柄」を列記させた。

(3) 統計処理

各調査項目について単純集計、食環境と行事食の伝承意識との関係について Step-wise⁷⁾の相関係数により、その関係を調べた。

3. 結果および考察

(1) 行事食の喫食状況

表1に学生達の行事食の喫食状況を示した。「今も食べている」行事食の中で多いものはお雑煮が96.7%、おせち料理が87.8%、クリスマス料理が83.1%、自分の誕生日の料理が76.5%、お彼岸料理が68.1%であった。「子供の時食べた」行事食では、雛祭り料理が58.2%、行楽弁当が44.6%、端午の節句料理が43.7%であった。「食べたことがない」行事食では最も多い

表1. 行事食の喫食状況

n = 213

No.	行事食名	経験					子供の時食べた					今も食べる					食べたことがない				
		1年	2年	専攻科	計	%	1年	2年	専攻科	計	%	1年	2年	専攻科	計	%	1年	2年	専攻科	計	%
1	お雑煮	1	2	3	6	2.8	54	66	86	206	96.7	0	1	0	1	0.5					
2	おせち料理	4	11	9	24	11.3	51	58	78	187	87.8	0	0	2	2	0.9					
3	雛祭りの料理	28	42	54	124	58.2	22	24	29	75	35.2	5	3	6	14	6.6					
4	端午の節句の料理	19	28	46	93	43.7	25	31	33	89	41.8	11	10	10	31	14.5					
5	七夕祭りの料理	4	8	11	23	10.8	18	16	17	51	23.9	33	45	61	139	65.3					
6	お盆の料理	6	8	19	33	15.5	20	19	19	58	27.2	29	42	51	122	57.3					
7	お月見の料理	18	20	29	67	31.5	10	19	20	49	23.0	27	30	40	97	45.5					
8	お彼岸の料理	12	14	23	49	23.0	38	51	56	145	68.1	5	4	10	19	8.9					
9	行楽(花見・紅葉)弁当	20	31	44	95	44.6	27	32	36	95	44.6	8	6	9	23	10.8					
10	クリスマス料理	8	14	8	30	14.1	46	52	79	177	83.1	1	3	2	6	2.8					
11	自分の誕生日の料理	12	19	19	50	23.5	43	50	70	163	76.5	0	0	0	0	0.0					

のが七夕祭り料理で65.3%，お盆の料理が57.3%，お月見の料理が45.5%であった。

喫食内容についてはお雑煮では「長崎雑煮」の伝承もあって具の数が多くあげられていた。おせち料理では黒豆，数の子，栗きんとん，昆布巻，田作りなど古くから伝承されたものが多かった。クリスマス料理ではケーキや鶏料理，自分の誕生日ではケーキや寿司類，お彼岸料理ではおはぎや団子，雛祭り料理では寿司類，雛あられや甘酒，行楽弁当ではお握りや鶏の唐揚げ，端午の節句料理では柏餅や粽などが主なものであった。

これらの結果から学生達の行事食の喫食状況は他の報告⁽¹⁻⁵⁾と同じ傾向であった。お正月料理やクリスマス料理が際だって高く，現代の生活環境をよく表していた。雛祭り料理や端午の節句料理などの行事食は子供が成人になると家庭では食べられていないことがわかった。本学の学生は地方の者が多いので，お彼岸料理がよく食べられていたが，お盆の料理を食べたことがない者が多いのは意外であった。

(2) 行事食喫食状況と伝承意識

表2に行事食の喫食経験状況と伝承意識（行事食の継続希望）の関係を示した。行事食を「食べたことがない」者は当然，行事食への関心がなく，伝承意識が低く，平均7.6%であった。しかし，「子供の時食べた」経験者は郷愁となって自分の子供にも食べさせたい思いが伝承意識となって，平均33.8%であった。「今も食べている」者では伝承意識が最も高く平均64.2%であった。この結果から行事食の伝承意識には食べた経験が大切な要素となっていると考えられる。そして行事食を食べた経験は今まで食べたこともない行事食にも興味を示し，伝

表2. 行事食の喫食経験と伝承意識

n = 213

No.	行事食名	経験			今も食べる			食べたことがない		
		回答者	伝承意識者	%	回答者	伝承意識者	%	回答者	伝承意識者	%
1	お雑煮	6	2	—	206	150	72.8	1	1	—
2	おせち料理	24	5	20.8	187	128	68.4	2	0	—
3	雛祭りの料理	124	42	33.9	75	52	69.3	14	0	0
4	端午の節句の料理	93	34	36.6	89	56	62.9	31	2	0.6
5	七夕祭りの料理	23	4	17.4	51	23	45.1	139	15	10.8
6	お盆の料理	33	10	30.3	58	36	62.1	122	15	12.3
7	お月見の料理	67	24	35.8	49	34	69.4	97	10	10.3
8	お彼岸の料理	49	15	30.6	145	98	67.6	19	2	10.5
9	行楽(花見・紅葉)弁当	95	37	38.9	95	63	66.3	23	2	8.7
10	クリスマス料理	30	17	56.7	177	115	65.0	6	1	—
11	自分の誕生日の料理	50	16	32.0	163	107	65.6	0	0	—
	平均			33.8			64.2			7.6

注：回答者10人以上の集計

表3. 学生が選んだ行事食メニュー(その1)

① お雛祭りの料理		前		菜		汁		主		副		飯		物		お菓子	
No.	選択(%)	菜	前	菜	主	汁	物	菜	主	副	菜	飯	物	物	物	物	お菓子
1	12.2	菱形二色, 緋扇蒲鉾, 橘コロッケ, 芽キャベツ串ざし		春野菜の煮物	鯛の甘露煮	蛤の潮汁	蛤の潮汁	菜の花胡麻和え	菜の花胡麻和え		菜の花白和え	桃の花ずし	桃の花ずし	鶯餅			
2	15.5			鯛の甘露煮		山芋の清汁	山芋の清汁				菜の花白和え	炊き込みずし	炊き込みずし	桜餅			
3	9.9			鶏真蒸の碗盛り		蛤スープ	蛤スープ				菜の花白和え	茶巾, 卵巻きずし	茶巾, 卵巻きずし	三色ババロア			
4	8.5			焼きはまぐり							菜の花お浸し	雛ずし	雛ずし	若草団子			
5	11.7			菜の花蒸し		梅半片の清汁	梅半片の清汁				菜の花お浸し	茶巾, 袱紗ずし	茶巾, 袱紗ずし	草餅			
6	4.2					貝汁	貝汁					桜ご飯	桜ご飯	苺ゼリー			
7	8.9					白玉椀	白玉椀				春のサラダ	雛祭りずし	雛祭りずし	フルーツヨーグルト			
8	25.8											花ずし	花ずし	桜餅			
9	3.3					手鞠麩の清汁	手鞠麩の清汁				菜の花お浸し	散らしずし	散らしずし				
② 端午の節句の料理																	
No.	選択(%)	菜	前	菜	主	汁	物	菜	主	副	菜	飯	物	物	物	物	お菓子
10	16.9	ワインナーブロシユェット, 豆腐入りハンバーグと付け合わせ		フライドポテトサラダ	フライドポテトサラダ			貝柱とマカロニサラダ	貝柱とマカロニサラダ			カレーピラフ	カレーピラフ	柏餅風クレープ			
11	10.8			ミニハンバーグ	ミニハンバーグ			グリーンピース	グリーンピース			中華風ちまきご飯	中華風ちまきご飯	柏餅			
12	4.2	うずらの卵, ウィンナーソーセージ		鱈の木の芽焼き	鱈の木の芽焼き	白魚と菜の花	白魚と菜の花					桜ご飯	桜ご飯	フルーツグラタン			
13	1.4	カニの卵薄あんかけ		鱈のお刺身	鱈のお刺身	若竹とわかめ	若竹とわかめ					鯛めし	鯛めし	柏餅, バターケーキ			
14	19.2	フライドチキン		鶏ロールの酒蒸し	鶏ロールの酒蒸し			桜海老の炒め	桜海老の炒め			山菜おこわ	山菜おこわ	ミントのミルクゼリー			
15	12.2	フライドチキン		豚肉のしそ揚げ	豚肉のしそ揚げ			ヨーグルトサラダ	ヨーグルトサラダ			竹の子ちらし	竹の子ちらし	笹餅			
16	15.5	かつおのポテト焼き		南瓜のレモン煮	南瓜のレモン煮	半片と絹さや	半片と絹さや					椎茸ご飯	椎茸ご飯	オートミールクッキー			
17	5.2	鶏肉の醤油煮, そら豆の甘煮		トマトのカップサラダ	トマトのカップサラダ	花スープ	花スープ					兜のサンドイッチ	兜のサンドイッチ	鯉のぼりケーキ			
18	6.1											ちまき	ちまき				
19	8.5	かつおのたたき		鯛の兜煮	鯛の兜煮	鯛の潮汁	鯛の潮汁										
③ 七夕祭りの料理																	
No.	選択(%)	前	菜	汁	物	素	麵	主	菜	副	菜	飯	物	物	物	物	お菓子
20	19.7	すぎきの洗い		鶏肉のくわ焼き	鶏肉のくわ焼き	冷やし素麵	冷やし素麵					三色おこわ	三色おこわ	三色寒天寄せ			
21	13.2			茹豚のソース添え	茹豚のソース添え	胡麻だれ素麵	胡麻だれ素麵					豆腐の卵蒸し	豆腐の卵蒸し				
22	8.9			鶏のさっぱり煮	鶏のさっぱり煮	海草茄子冷汁	海草茄子冷汁					おくらゼリー寄せ	おくらゼリー寄せ	夏みかんゼリー			
23	28.2			ささ身の笹葉揚	ささ身の笹葉揚	素麵サラダ	素麵サラダ					カップオムレツ	カップオムレツ	南瓜の羊羹			
24	3.3			胡麻豆腐	胡麻豆腐	七夕豪華素麵	七夕豪華素麵					素麵のゼリー寄せ	素麵のゼリー寄せ				
25	7.0	揚げ茄子の清汁		鶏もつの衣揚げ	鶏もつの衣揚げ	寄せ素麵	寄せ素麵					ピーナツ豆腐	ピーナツ豆腐				
26	16.4	夏野菜のゼリー寄せ, 胡瓜とヨーグルトのスープ風		合鴨の蒸し物	合鴨の蒸し物							天の川サラダ	天の川サラダ	チーズケーキ梅風味			
27	3.3	茄子, おくら三州味噌仕立て		いぶし鮭細造り	いぶし鮭細造り							新生姜ご飯	新生姜ご飯	サイダーゼリー			

n=213

表3. 学生が選んだ行事食メニュー（その2）

④ お盆の料理		前菜・汁物		素麺		主菜		副菜		飯物		お菓子	
No.	選択(%)	前菜	汁物	素麺	主菜	副菜	飯物	副菜	飯物	飯物	お菓子		
28	25.4	刺身代わりこんにやく		冷やし素麺汁	包み豆腐あんかけ	ささげの胡麻和え	三色おはぎ				お菓子		
29	11.7			胡麻だれ素麺	ごぼうの炒め煮	ふだん草白和え					ソーダゼリー		
30	24.9			素麺碗	高野豆腐炊き合せ	糸寒天のサラダ	ちらしずし				白玉のずんだ		
31	29.1	赤だし味噌汁, 精進揚げ			あんかけ豆腐	長芋の梅和え	ゆかりお握り				じゃが芋団子		
32	8.9	湯葉と茄子の煮物, 冬瓜のひすい煮			精進揚げ	豆腐のサラダ	白米飯						
⑤ 月見の料理													
No.	選択(%)	前菜	汁物	汁物	主菜	副菜	飯物	副菜	飯物	飯物	お菓子		
33	30.0			月見の味噌汁	ほうろく焼き	柚子がま	萩飯				ぶどう羹		
34	46.5			三角卵の清汁	鶏まんじゅう	梨の白和え	秋の炊き込みご飯						
35	23.5	衣かつぎ, 枝豆の空揚げ, 椎茸の詰め物		豆腐卵とじ汁	鰯の空揚げあんかけ	笹身の明太子和え	白米飯						
⑥ 敬老の日の料理													
No.	選択(%)	前菜	汁物	汁物	主菜	副菜	飯物	副菜	飯物	飯物	お菓子		
36	11.7			蓮団子清汁	スタミナ豆腐	もずくとろろ	白米飯				フルーツヨーグルト		
37	39.5			けんちん汁	つな豆腐のあんかけ	鮎の胡麻田楽	枝豆ご飯				わらび餅		
38	48.8			菊花豆腐汁	魚の黄味焼き	秋野菜の吹寄せ	炊きおこわ				抹茶ゼリー		
⑦ お彼岸の料理													
No.	選択(%)	前菜	汁物	汁物	主菜	副菜	飯物	副菜	飯物	飯物	お菓子		
39	15.5			飛竜頭薄葛汁	里芋とひじき煮	茄子の田楽	七色おはぎ				お菓子		
40	9.9			キャベツのスープ	鯖の韓国風蒸物	白菜中国風甘酢和え	三色おはぎ						
41	14.5	精進揚げ			ぜんまいの煮物	隠元のお浸し	三色おはぎ				そば蒸し羊羹		
42	24.4	長芋, きのこの茶碗蒸し, 簡単胡麻豆腐			栗と鶏団子煮物	薩摩芋白和え	ちぎり梅ご飯						
43	35.7				南瓜そばろあんかけ	飛び魚の酢物	栗ご飯				みたらし団子		
⑧ 花見弁当料理													
No.	選択(%)	焼き物	揚げ物	煮物	酢物	飯物	飯物	飯物	飯物	飯物	お菓子		
44	14.5	鱈の佃煮, いかの黄味焼, 牛肉の八幡巻, だし巻き卵, 若鶏の唐揚げ, ぜんまいの炒め煮			魚の甘酢煮, 貝柱とぜんまいの炊き合わせ, 海老のケチャップ和え		手綱黄味ずし, 桜握り						
45	5.2				鶏もものカレールー入りヨーグルト焼き, マーブルエッグ, ほうれん草の海苔巻き, 人参サラダ		いなりずし						
46	7.5				赤ピーマン入り卵焼き, 鮭のマヨネーズ焼き, 蓮根と人参の炒め, 鶏肉の柔か煮, 南瓜コロケ, 海老甘辛炒め		中華風ちまき, じゃが芋茶巾						
47	20.2				鯖の木の芽焼き, 千草卵焼き, 煮豚, 筍と生葱の煮物		春三色のおにぎり, フルーツゼリー						
48	6.1				牛肉のアスパラ巻, 鱈の照焼, 千草卵, 蓮根団子の揚げ物, 春野菜の煮物, 菜の花の辛子和え, ピクルス		三色おにぎり, 白玉と餡のゼリー						
49	13.6				鶏肉の照焼, 切り身の香味焼, きんぴら牛蒡, 煮豆, 菜の花の辛子和え, えのき茸真砂和え		グリーンピースご飯, わらび餅						
50	11.3				鱈の西京焼, 車海老のうに焼, パセリ入り卵焼, 肉団子の照煮, 春野菜と高野豆腐の煮物, 酢蓮根		木の芽ずし, 二色ゼリー						
51	12.2				海老の錦焼, 魚のオーロラ焼, 辛子明太子入り卵焼, 鶏肉ハワイアン煮, 南瓜のミートソースかけ, 糸蒟蒻の炒煮		幕の内ご飯, 紅茶クッキー						
52	9.4						菜の花ずし						

n = 213

承意識が高められるのがみられた。

(3) 行事食献立の選択と好みの変化

表3には行事食の献立を学生が選んだ割合を示した。その結果、学生達が選んだ献立の内容は容易に調理できるものが多かった。次に和洋折衷料理が好まれた。例えばサラダ、フライドチキン、カップオムレツ、ゼリーなどを含む献立である。行事食のご飯としては混ぜご飯が好まれた。団子類はじゃがいも団子やみたらし団子などであった。従来の伝統的な小豆や黄粉まぶしの団子にこだわらない好みが見られた。また、「鶏まんじゅう」や「梨の白和え」などの選択をみると行事食の献立の中で時代に沿った新しい感覚の料理を盛り込んだものを選択していた。

(4) 実習の課題

実習は8班(5~6人一班)が別々の行事食を作った。通常行っている示範(目標の作品)を省いたが、経験の少ない学生達でも予め調理手順のフローチャートと作品のイメージを作っていたため実習に興味を示した。実習の課題については学生の殆どが作品は美味しく、手順よく、盛り付けもよくできたと記述していた。実習に要した時間は予習の効果がみられ盛り付けも含めて50分から80分間以内であった。苦心した事柄は焼き魚の骨抜き、柏餅のこね方、じゃがいもの裏ごし、流し物の寒天液と混合材料の混ぜ温度、タレの煮詰め加減などで経験を要するものが上げられていた。

(5) 作品の結果

図1に学生達の作品を写真で示した。学生達の殆どが満足した作品ができたことを記述していた。学生達は経験が浅かったが作品をつくるための目的を与えると自分のもっている基礎技能をフルに活用して挑戦する意欲がみられ、どの作品も予想以上のでき映えであった。また、実習を5回位重ねると示範がなくても作品のイメージを創り出し、料理法を読みとる能力もできるようになる。このことから示範のない行事食を取り入れるには是非とも「料理法を読みとりながらの調理」ができるように指導する必要があると考える。

(6) 正月料理とクリスマス料理

正月料理は日本料理の中に、クリスマス料理は西洋料理の中に従来から調理実習の内容に組み込まれているので、示範を行い全員が同じ献立を作った。正月料理は雑煮と重詰をクリスマス料理はローストチキンとクリスマスケーキを作らせた。学生達は先の「料理法を読みとりながらの調理」より、難しい技能内容の場合は示範が必要であることを述べていた。



雑祭り料理 桜餅
花ずし

春のサラダ
白玉椀



月見料理 梨の白和え
秋の炊き込みご飯

鶏まんじゅう
三角卵の清汁



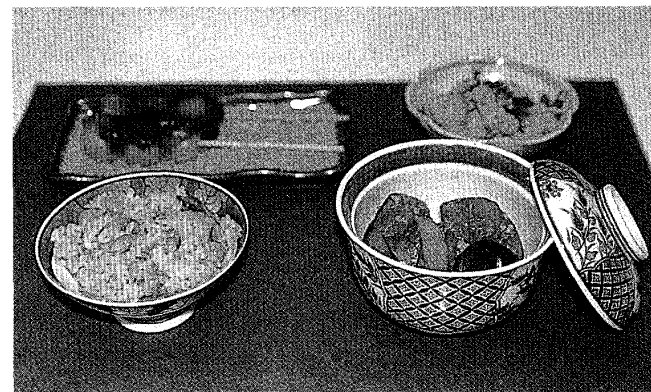
端午の節句料理 柏餅 青菜と湯葉浸し フライドチキン
鯛めし 若竹とわかめの澄まし汁



敬老の日の料理 抹茶ゼリー 秋野菜の吹き寄せ 魚の黄味焼き
炊きおこわ 菊花豆腐汁



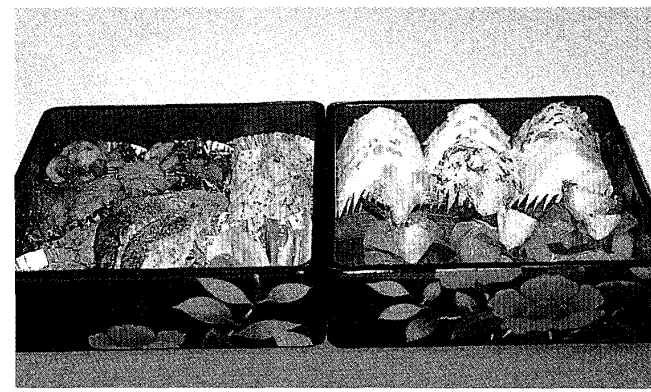
七夕祭り料理 南瓜の羊羹 カップオムレツ 素麺サラダ
鮭ご飯 ささ身の笹葉揚げ



お彼岸料理 みたらし団子 飛び魚の酢物
栗ご飯 南瓜のそぼろあんかけ



お盆料理 ジャガ芋団子 あんかけ豆腐 精進揚げ
ゆかりお握り 長芋の梅和え 赤だし味噌汁



花見弁当料理 蓮根と人参の炒め煮 鶏肉の柔らか煮 海老甘辛炒め フルーツゼリー
赤ピーマン入り卵焼 鮭のマヨネーズ焼き 南瓜コロッケ 春三色のお握り

図1. 学生達の作品

表4. 食環境と伝承意識の調査表と回答の配点

n = 44

質問項目	3点	2点	1点
行事食は手順よくできましたか	よかった	普通	まごついた
行事食として利用しますか	大いに利用する	できれば利用する	利用しない
自分の家は手作り料理が多い	多い	普通	少ない
自分は家で行事食を作る	よく作る	時々作る	作らない
家族の慶事に食事をする	必ずする	しないこともある	滅多にしない
料理を作って友達を招待する	よくする	時々する	余りしない

表5. 食環境と行事食の伝承意識との関係

n = 44

項目	手順のよさ	伝承意識	自分の家は手作り料理が多い	自分は家で行事食を作る	家族の慶事に食事をする
伝承意識	0.5818**				
自分の家は手作り料理が多い	-0.0662	-0.0906			
自分は家で行事食を作る	0.1761	0.0732	0.3627*		
家族の慶事に食事をする	0.3309*	0.3439*	0.1528	0.5335**	
料理を作って友達を招待する	0.3405*	0.3139*	0.1373	0.3044*	0.4358**

**p<0.01, *p<0.05

(7) 食環境と行事食の伝承意識の関係

行事食を実習した学生達にその経験による伝承意識と家庭の食環境について表4のように質問し、3段階尺度の回答を1～3点に配点した。その結果から表5に「手順のよさ」と「伝承意識」と「家庭の食環境」との相関関係を示した。それによると①今回の行事食の「手順よさ」は「伝承意識」と極めて高い正の相関があり、「料理を作って友達を招待する」、「家族の慶事に食事する」の項目の順に5%の危険率で正の相関があった。②「伝承意識」は「家族の慶事に食事する」、「料理を作って友達を招待する」の項目の順に5%の危険率で正の相関があった。③「自分の家は手作り料理が多い」は「自分は家で行事食を作る」との項目間に5%の危険率で正の相関があった。④「自分は家で行事食を作る」は「家族の慶事に食事する」項目との間に極めて高い正の相関があり、「料理を作って友達を招待する」項目との間に5%の危険率で正の相関があった。⑤「家族の慶事に食事する」は「料理を作って友達を招待する」項目との間に極めて高い相関があった。以上を纏めると家族の慶事ごとにお祝い料理をよく食べる食環境に恵まれている学生や、また家で行事食を作る人の中で、友達を招待して食べさせる学生達は伝承意識が高いことがわかった。これらのことから伝承意識の高い学生達は共食の喜びを知っている人達であるといえる。

4. 要 約

近年、食生活環境が変化して、家庭における行事食が衰微してきた。その原因は経済成長の結果、毎日「ハレ」の日のような食事が食べられるようになり、主婦が行事食に無関心になったため、子供達はその内容も知らずに成長した。しかし、子供達は国際社会の一員として日本民族の文化を理解しておく必要があり、そのため是非ともそれを経験し伝承することが大切と考えて、家庭において行事食の伝承が少なくなった現状では学校でその伝承を行う必要性を感じ、その指導要領を考察した。

(1) アンケートによると学生達の行事食の喫食率はお正月料理、クリスマス料理、自分の誕生日の料理などが高く、また行事食を食べた経験はより伝承意識を高めるということがわかった。そして作ってみたい行事食の内容の選択では容易に作ることができる料理、和洋折衷料理、ご飯は混ぜご飯などが好まれ、時代に沿った新しい感覚の内容の献立が選ばれていた。

(2) 行事食を指導した結果はある程度の基礎技能を習得した段階で、予め、調理に対する手順のフローチャートと作品のイメージを考えさせ、それをチェックしてやれば「料理法を読みとりながらの調理」の指導でも各自が作り上げる意欲が起こり、それまでの技能の復習と創造性を引き出せることが確認できた。

(3) 食環境と行事食の伝承意識の調査では伝承意識は「手作り料理の食事が多いこと」や「ただ家で行事食を作ること」と相関がなく、「家で行事食を作って友達を招待すること」や「家族の慶事ごとにお祝い料理をよく食べる食環境」と相関が高いことを確認した。また、学校で行事食を作ることには行事食の特徴を把握させ、共食の喜びを経験させ、行事食に関心を持たせて伝承意識を高めることに役立つということも確認された。

終わりに、行事食の献立資料をご提供いただきました北九州市のヘルスアップ料理研究会の栄養士の皆様に深く感謝いたします。

引 用 文 献

- 1) 亙理ナミ, 吉中哲子, 岩倉さち子, 石綿きみ子: 家政誌, 32, 479~487 (1981)
- 2) 亙理ナミ, 吉中哲子, 岩倉さち子, 石綿きみ子: 家政誌, 32, 488~498 (1981)
- 3) 下坂智恵, 下村道子, 近藤四郎: 家政誌, 45, 1103~1114 (1994)
- 4) 名倉秀子, 長坂慶子, 高野美幸, 大越ひろ, 茂木美智子: 家政誌, 47, 49~58 (1996)
- 5) 下坂智恵, 下村道子: 調理科学誌, 29, 125~131 (1996)
- 6) 加島浩子, 福岡明子, 山本由加利, 前大道教子: 日本栄養改善学会第44回大会講演集, 126 (1997)
- 7) Draper, N. and Smith, H: "Applied Regression Analysis," Wiles-Interscience, N.Y. (1966), pp. 163

(1998年1月30日受理)