

# 大学入学者の実態調査からみえる若者(18歳女子)の現状

管理栄養学科 加賀谷みえ子

## 1. はじめに

近年の30年間を振り返ると、様々な場面でIT化(情報システム化)が進み、誰もがその便利さを実感してきた。コンピュータが学校教育現場に導入され、アナログ対応はデジタル対応へと置換し、さまざまな食分野の情報も簡単に入手可能となっている。近年の若年女性の食生活は、簡便な食事環境にさらされ、調理体験なしであっても何不自由なく生活できている。一方で日本における親から子への和食文化の継承の希薄化が危惧され、日本の将来にどのように影響し、今後どのように進化していくのか興味深い。殊に近年の学校教育において家庭科の食分野における時間数の減少や食の外部化、核家族化なども影響して、家庭における調理技術力の不足が懸念される。本学科の新入学者の多くは食に関心があり、将来、管理栄養士や家庭科教諭、栄養教諭など専門職として日本の食文化の継承を担う人材となるが、入学時のほとんどの学生で家庭内の調理体験の不足が見受けられる。大学入学前までの体験不足が調理実習への不安へと連鎖していると考えられる。そこで、著者が平成27年度および平成28年度に実施した「調理学実習への不安要因とその背景に関する実態調査」<sup>1)</sup>結果などを交えて紹介しようと思う。

## 2. これまでの食生活の変遷

### (1) 戦後から昭和時代を振り返る

わが国のこれまでの70年間には、戦後の高度経済成長と科学技術の進歩、核家族化、女性の社会進出などにより、日本人の食生活や生活環境は大きく変化し、教育現場における家庭科教育の在り方にも影響を及ぼしてきた。昭和20年の戦争終結後には栄養改善のための食生活の欧米化が急速に進み、その後一般家庭にも家庭電化時代が到来し、電気冷蔵庫、電気洗濯機、電気掃除機が普及した。高等学校の家庭科教育に着目すると、昭和22年には新教科「家庭」が創設され、「一般家庭」が14単位選択となり、昭和31年以降、科目名は「家庭一般」となり4単位必修となった。昭和39年の東京オリンピック開催ではスーパーマーケットが急増し、いざなぎ景気の時代を迎えた。

その後、高度経済成長期を迎え、昭和45年の大阪国際万国博覧会開催後にはファミリーレストランやファストフードチェーン店などが開店し、日本初のコンビニエンスストアやデパートの地下では食品売り場の大規模化、専門店が開業するなど外食産業の市場規模は増大した。このようにして日本の食環境は欧米化が進み、他国に類を見ない変遷を遂げ、食生活面にも多大な影響を及ぼしてきた。

昭和60年の男女雇用機会均等法の制定に伴い、女性の社会進出は増加しつづけ、本学新卒女子の就職率は100%に近い。それ以前の家庭での内食スタイルから食の外部化による中食、外食の利用が増加し、女性が家庭内調理をする機会の減少へとつながったといえ

る。平成時代の食環境の国際化は、従来の日本人家庭ではみられなかった多種多様な調理道具や調理機器の使用も相まって拡大してきた。調理環境は機能的にも利便性が向上し、調理作業上の調理操作はシステム化が進み、調理の時間管理も容易になり、調理スタイルは今なお大きく進化し続けている。

## (2) 平成時代を振り返る

平成時代の30年間は食の国際化はほぼ日本人に浸透し、定着化が図られ、欧米食が日常的に食される今日となり、今なお欧米食はさらなる進化を遂げ、食のフュージョン化も起こっている。一方で平成25年12月に「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、海外からは日本食が注目され、日本食ブームが世界に広がっている。しかし、近年の若年女性の現状をみると核家族、共働き家庭が多くを占め、食の外部化による様々な弊害もみうけられる。日本の家庭における日常の調理技術や家庭料理、行事食の伝承は、親から子へと受け継ぐべきものであり、後世へ繋げ守るべきものと考えるが、家庭科教育の変化も影響して親世代から子世代への伝承する機会は失われつつある現状が懸念される。

近年、調理実習を受講する女子大学生を対象にした調査において約6割の者が日常生活で調理をしていないとの報告<sup>2)</sup>や日常の料理経験の有無が調理レベルに関係しているとの報告<sup>3)</sup>がある。また調理体験が極めて少なく家庭内での食事づくりの継承があまり行われず、家庭で親世代からの基本的な調理知識の伝達や調理技術の継承、食文化の伝承の機会にめぐまれない現状にあるとの報告<sup>4)~7)</sup>もある。これらはこれまでの食の多様化と調理の簡便化や女性の社会進出によるところも大きい。

## 2. どのような調査をおこなったのか

### (1) 調査対象者および調査時期

対象者は椙山女学園大学生生活科学部管理栄養学科1年生242名(平成26年度125名、平成27年度117名)とした。対象者は家族類型別で表1に示した。平成27年度と平成28年度それぞれの調査は調理学実習の体験前後で調査するため、調査Ⅰは入学直後(4月授業初回日)、調査Ⅱは9か月後(翌年1月授業最終日)の2回実施した。いずれも自記式による質問用紙を配布し、集合法で意識調査を実施した。実施後、直ちにその場で回収した。有効回答率100%であった。なお本研究は椙山女学園大学生生活科学部倫理委員会の審査と承認を得たのち対象者には本研究の目的を事前に説明し同意を得た。

### (2) 調査項目

調理実習前に実施した調査Ⅰの調査項目は①家族類型別世帯、②食事づくりの実施者、③食全般の興味・関心、④調理への興味、⑤食の安全・安心への関心、⑥高校時代の手伝い経験の有無、⑦調理でのケガ体験の有無、⑧調理実習授業への不安、⑨不安を感じる理由、⑩手作りしたことのある料理、パン、菓子の有無、⑪食情報の入手方法、⑫外食で選ぶ料理、⑬家庭にある調理道具数について設問した。実習後に実施した調査Ⅱの調査項目は①食事づくりの実施者、②食全般の興味、③調理への興味、④食の安全・安心への関心、

⑤料理づくりへの取り組み、⑥調理実習体験後の調理への不安、⑦包丁の扱い方の上達の有無、⑧家庭における年中行事の実施状況について設問した。以下、文中では平成 27 年度調査を 2015 調査、平成 28 年度調査を 2016 調査と称す。

### 3. 調査結果から見えてきたこと

#### (1) 調理実習前の調査 I (表 1、表 2)

調査 I は調理実習体験前の入学直後に実施した。①対象者を家族類型別割合で区分すると、2 世代家族は 2015 調査では 64.8%、2016 調査では 74.4%、核家族が約 3/4 を占めていた。表 1 の結果より②食事づくりの担当者では「親がつくる」と回答した者は 2015 調査の全体で 83.2%、2016 調査では 88.9%であり、3 世代同居家族も多くの家庭で親世代が食事づくりを担っていた。③食全般への興味・関心では「大変ある」と回答した者は 2015 調査の全体で 86.4%、2016 調査では 89.7%であった。④調理への興味は「大変ある」と回答した者は 2015 調査の全体で 76.0%、2016 調査では 79.5%であった。⑤食の安全・安心への関心では「大変ある」と回答した者は 2015 調査の全体で 64.8%、2016 調査では 67.5%であった。表 2 の結果より⑥高校時代の手伝い経験では「よく手伝った」「時々手伝った」と回答した者は 2015 調査の全体で 67.2%、2016 調査では 69.3%であった。全体のほぼ 7 割に相当した。⑦調理でのケガ体験の有りでは「はい」と回答した者は 2015 調査では 61.6%、2016 調査では 63.2%で共に全体の 6 割以上の者がケガを体験していた。ケガを種類別でみると切り傷 38.4%、切り傷・やけど 33.8%、やけど 24.5%順に多かったことから、過去の体験が調理への恐怖心を招き、不安意識へとつながっていた。⑧調理学実習の授業への不安では「大変不安がある」「少し不安がある」と回答した者は 2015 調査では 60.0%、2016 調査では 53.8%であり、不安を抱いている者が大半を占めていた。⑨不安が有ると回答した者に不安を感じる理由を尋ねると「料理を作ったことがない」と回答した者は 2015 調査では 29.3%、2016 調査では 31.7%で 3 割程度であった。「包丁に触るのが

表 1 調理実習前後の調査比較

調査区分	調査 I				調査 II				
	2015調査		2016調査		2015調査		2016調査		
調査年度	n = 125		n = 117		n = 125		n = 117		
調査項目	n	%	n	%	n	%	n	%	
食事づくり担当者	祖父母	6	4.8	2	1.7	3	2.4	2	1.7
	親	104	83.2	104	88.9	86	68.8	93	79.5
	子(本人)	2	1.6	3	2.6	11	8.8	5	4.3
	親子	9	7.2	3	2.6	21	16.8	12	10.3
	その他	4	3.2	5	4.3	4	3.2	4	3.5
食全般への興味・関心	大変ある(非常に増した)	108	86.4	105	89.7	92	73.6	84	71.8
	少しある(少し増した)	17	13.6	12	13.6	33	26.4	33	28.2
調理への興味	大変ある(非常に増した)	95	76.0	93	79.5	90	72.0	88	75.9
	少しある(少し増した)	29	23.2	23	19.7	35	28.0	28	24.1
	ほとんどない(変わらない)	1	0.8	1	0.8	0	0.0	0	0.0
食の安全・安心への関心	大変ある(非常に増した)	81	64.8	79	67.5	72	57.6	71	60.7
	少しある(少し増した)	43	34.4	38	32.5	52	41.6	44	37.6
	ほとんどない(変わらない)	1	0.1	0	0.0	1	0.8	2	1.7

( )は調査 II の質問

表2 調理実習前の調査 I

調査年度		2015調査		2016調査		全体	
		n = 125		n = 117		n = 242	
調査項目		n	%	n	%	n	%
高校時代の手伝い経験	よく手伝った	24	19.2	16	13.7	40	16.5
	時々手伝った	60	48.0	65	55.6	125	51.7
	ほとんど手伝わなかった	38	30.4	35	29.9	73	30.2
	全く手伝わなかった	3	2.4	1	0.8	4	1.7
調理でのケガ体験の有無	はい	77	61.6	74	63.2	151	62.4
	いいえ	48	38.4	43	36.8	91	37.6
調理実習授業への不安	大変不安がある	16	12.8	11	9.4	27	11.2
	少し不安がある	59	47.2	52	44.4	111	45.9
	ほとんどない	46	36.8	44	37.6	90	37.2
	全くない	4	3.2	10	8.5	14	5.8
不安を感じる理由(複数回答)	料理を作ったことがない	22	29.3	20	31.7	42	17.4
	2015調査 n=75 包丁に触るのが怖い	4	5.3	2	3.2	6	2.5
	2016調査 n=63 その他	48	64.0	48	76.2	96	39.7
過去の調理経験	料理づくりをしたことがある	119	95.2	112	95.7	231	95.5
	菓子づくりをしたことがある	122	97.6	111	94.9	233	96.3
	パンづくりをしたことがある	61	48.8	51	43.6	112	46.3
食情報の入手方法(複数回答)	テレビ	97	77.6	81	69.2	178	73.6
	インターネット	73	58.4	81	69.2	154	63.6
	食の雑誌本	47	37.6	38	32.5	85	35.1
	家族との会話	50	40.0	43	36.8	93	38.4
	友人との会話	18	14.4	18	15.4	36	14.9
	ラジオ	1	0.8	3	2.2	4	1.7
外食でよく選ぶ料理	日本料理	66	52.8	60	51.3	126	52.1
	イタリア料理	43	34.4	35	29.9	78	32.2
	中国料理	12	9.6	15	12.8	27	11.2
	その他	4	3.2	6	5.1	10	4.1

怖い」と回答した者は2015調査では5.3%、2016調査では3.2%と少なかった。不安を感じる者138名の主な理由の上位4位は調理経験不足23.2%、失敗への不安18.1%、調理技術不足15.2%、チームワークへの不安8.7%などを挙げ、自己に対する不安要因および他者に対する不安要因を持っていることがわかった。⑩過去の調理経験を調べるために手作りしたことがある料理づくり、菓子づくり、パンづくり経験を尋ねたところ「料理づくりをしたことがある」「菓子づくりをしたことがある」と回答したものは9割以上、「パンづくりをしたことがある」と回答した者は4割強であった。高校生までは料理づくりよりも菓子づくりの方に興味をもち取り組んできたことがわかった。⑪食情報の入手方法は全体でみると「テレビ」73.6%、「インターネット」63.6%、「家族との会話」38.4%、「食の雑誌本」35.1%、「友人との会話」14.9%、「ラジオ」1.6%の順で入手していた。⑫外食でよく選ぶ料理は全体でみると「日本料理」52.1%、「イタリア料理」32.2%、「中国料理」11.1%、「フランス料理」1.7%、「韓国料理」1.2%、「エスニック料理その他」1.2%順で選ぶ者が多く、和食を選ぶ者が過半数占めていた。⑬家庭にある調理道具30種類について、所有しているかの有無を尋ねたところ、所有数は全体では最小数10種類、最大30種類に幅があった。

が平均して  $21.58 \pm 4.26$  種類であり、2 年度を比較すると 27 年度  $21.6 \pm 3.9$  種類、28 年度  $21.5 \pm 4.6$  種類であり、道具数に差はなく、調理道具はほぼ揃っている家庭が多かった。

(2) 調理実習終了後の調査Ⅱ (表1、表3)

調査Ⅱは調理実習の授業最終日に実施した。表1の結果より①食事づくりの担当者は実習前と比べて実習後には「親または祖父母がつくる」と回答した者が減少し「子または親子でつくる」と回答した者がそれぞれ 2015 調査、2016 調査ともに増加した。特に「親子でつくる」と回答した者も実習後には 2015 調査、2016 調査ともに若干増加した。学生は 15 回の調理実習を体験したことによって自立性が芽生えて調理参加も促され、親子共同での食事づくりの機会も増えたことがわかった。②食全般への興味・関心では「非常に増した」「少し増した」と回答した者は 2015 調査、2016 調査ともに調理実習後には 100% となった。③調理への興味は実習前に「ほとんどない」と回答した者がいたが、2015 調査、2016 調査ともに調理実習後には「非常に増した」「少し増した」と回答した者で 100% となった。④食の安全・安心への関心では「非常に増した」「少し増した」と回答した者は 2015 調査の全体で 99.2%、2016 調査では 98.3% となった。表3の結果より⑤料理づくりへの取り組みでは「週1回以上自分で作る」ようになったと回答した者は 2015 調査の全体で

表3 調理実習後の調査Ⅱ

調査年度		2015調査 n = 125		2016調査 n = 117		全体 n = 242	
調査項目		n	%	n	%	n	%
料理づくりへの取り組み	週3回以上作る	25	20.0	14	12.0	39	16.1
	週1回は作る	66	52.8	66	56.4	132	54.5
	ほとんど作らない	32	25.6	36	30.8	68	28.1
	全く作らない	2	1.6	1	0.9	3	1.2
調理実習後の調理への不安	今も大変不安がある	14	11.2	12	10.3	26	10.7
	まだ少し不安がある	62	49.6	56	47.6	118	48.8
	ほとんどなくなった	41	32.8	47	40.2	88	36.4
	全くなくなった	8	6.4	2	1.7	10	4.1
包丁の扱い方の上達	大変上達した	23	18.4	19	16.2	42	17.4
	少し上達した	99	79.2	94	80.3	193	79.8
	あまり上達していない	2	1.6	4	3.4	6	2.5
	全く上達していない	1	0.8	0	0	1	0.4
年中行事の実施状況 (複数回答)	正月(おせち、雑煮)	122	97.6	109	93.2	231	95.5
	人日の節句(七草がゆ)	79	63.2	56	47.9	135	55.8
	鏡開き	93	74.4	70	59.8	163	67.4
	節分(豆まき)	120	96.0	107	91.4	227	93.8
	桃の節句(ひな祭り)	112	89.6	97	82.9	209	86.4
	端午の節句(こどもの日)	76	60.8	69	59.0	145	59.9
	七夕の節句	42	33.6	46	39.3	88	36.4
	お盆	64	51.2	54	46.2	118	48.8
	重陽の節句	3	2.4	2	1.7	5	2.1
	敬老の日	25	20.0	32	27.4	57	23.6
	ハロウィン	65	52.0	56	47.9	121	50.0
	クリスマス会	122	97.6	111	94.9	233	96.3
	誕生日会	111	88.8	105	89.7	216	89.3

72.8%、2016 調査では 68.4%であり、そのうち「週3回以上自分で作る」ようになった者は、2015 調査の全体で 20.0%、2016 調査では 12.0%含まれ、実習前と比べて興味をもって料理づくりに取り組む態度や自覚が芽生えたことが伺われた。⑥調理実習後の調理への不安では「今も大変不安がある」「まだ少し不安がある」と回答した者は 2015 調査では 60.8%、2016 調査では 57.9%であった。「不安はほとんどなくなった」と回答した者は 2015 調査では 32.8%、2016 調査では 40.2%であった。不安に思っている理由では全体では「料理を作っていないかった」と回答した者が 29.8%、「包丁に触るのが怖い」と回答した者が 7.0%であり、調理実習前の調査Ⅰと比べて実体験した調理実習後の調査Ⅱでは練習不足を理由に挙げるものが多かった。⑦包丁の扱い方の上達では「大変上達した」、「少し上達した」と回答した者では 2015 調査、2016 調査ともに 9 割以上の者が実習を経験したことで包丁の扱いが上達したと実感していた。⑧家庭における年中行事の実施状況について、行事の実施回数は 2015 調査、2016 調査ともにほぼ 8 つの行事が実施されていた。おもな行事内容を 2 年間全体でまとめると、正月 95.4%、七草がゆ 55.6%、鏡開き 67.1%、節分 93.7%、桃の節句 96.3%、端午の節句 59.9%、七夕の節句 36.5%、お盆 48.7%、重陽の節句 2.1%、敬老の日 23.7%、ハロウィン 50.0%、クリスマス会 96.3%、誕生日会 89.3%であり、実施率の高い順ではクリスマス会、正月、節分、桃の節句、誕生日会の行事であり、86%以上の家庭で年中行事が実施されていたが女子ならではの桃の節句は 6 割程度の実施に留まっていた。

### (3) 調理実習体験前後の不安感の有無と年度別比較 (図1～6、表4)

調理実習授業への不安感の有無とその背景を探るために、調査Ⅰを「大変不安がある」「少し不安がある」と回答した不安有群と「ほとんどない」「全くない」と回答した不安無群の 2 群に分けてクロス集計を行った。2015 調査の不安有群 75 名と不安無群 50 名、2016 調査の不安有群 63 名と不安無群 54 名を比較検討した結果を図 1～5 に示した。図 1 の結果より①家族類型別を 2 世代と 3 世代その他家族で比較すると、2015 調査の不安有群は 2 世代 58.0%、3 世代が 63.6%、2016 年調査の不安有群は 2 世代 50.6%、

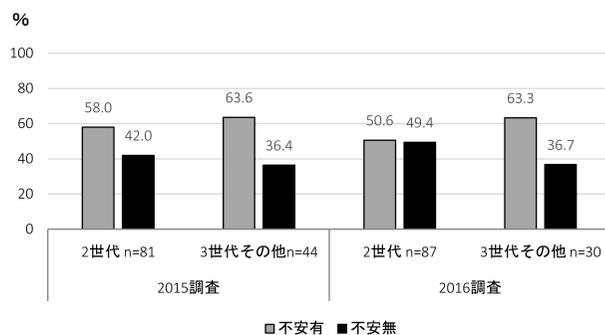


図1 不安の有無と家族類型別比較

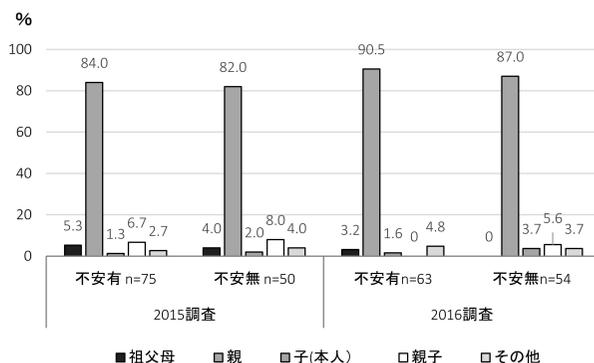


図2 調理実習前の食事づくり担当者

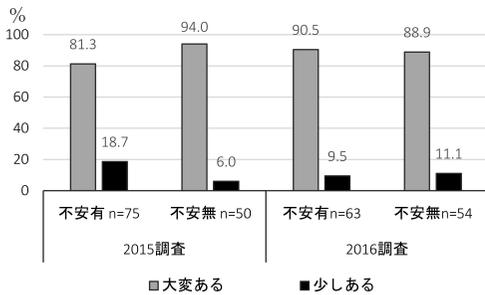


図3 食全般への興味・関心

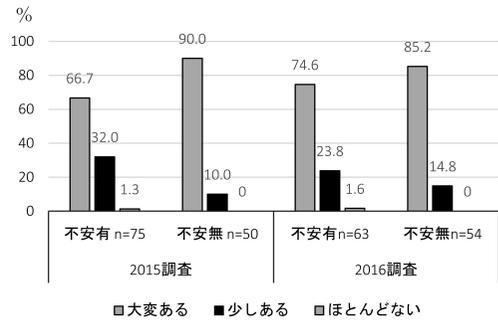


図4 調理への興味

3世代が63.3%であり、両調査とも2世代家族に比べて3世代家族の者で不安感を抱いている割合が高かった。図2の結果より②食事づくり担当者では料理づくりを親が担当している家庭は2015調査の不安有群では84.0%、2016調査では90.5%であり、不安無群より高率であった。図3の結果より③食全般への興味・関心では「大変ある」と回答した者は2015調査の不安有群では81.3%、不安無群94.0%、2016調査の不安有群では90.5%、不安無群88.9%

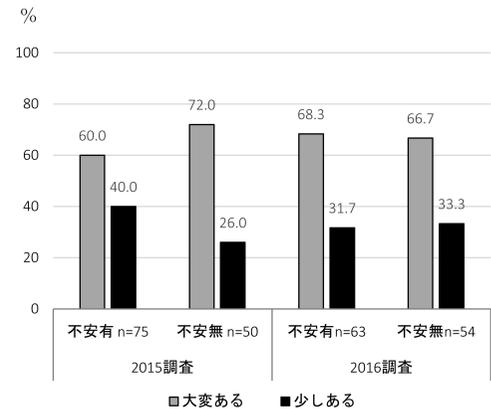


図5 食の安全・安心への関心

であり、いずれの群も食全般に関する興味や関心が非常に高かった。図4の結果より④調理への興味では、「大変ある」と回答した者は2015調査の不安有群で66.7%、不安無群は90.0%、2016調査の不安有群では74.6%、不安無群85.2%であり、調理への関心は不安無群で高かった。図5の結果より⑤食の安全・安心への関心は「大変ある」と回答した者は2015調査では不安有群で60.0%、不安無群で72.0%、2016年調査では不安有群68.3%、不安無群66.7%であった。食の安全・安心への関心は2015調査の不安無群で高く、2016調査では両群で類似していた。図6の結果より⑥実習前の不安感の有無と食事づくり担当者の関連をみると不安有群の「食事づくりの担当者が親や祖父母」と回答した割合は実習前の2015調査Iの89.3%から実習後の調査II

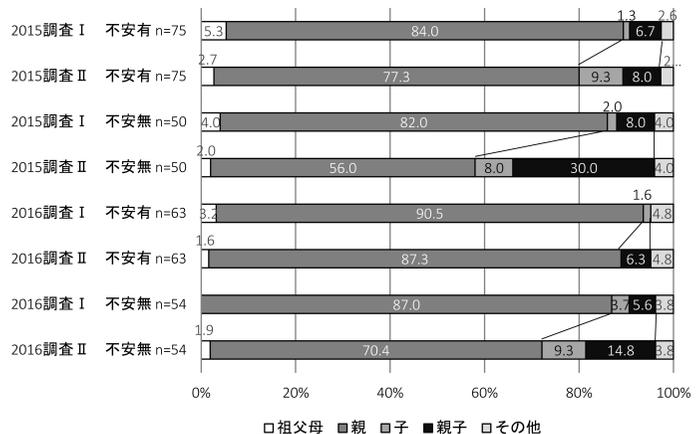


図6 実習前の不安感の有無別と実習前後の食事づくり担当者の関連

から実習後の調査II

表4 実習前後の不安意識の変化

調査項目	調理実習後							
	今も大変不安があ		まだ少し不安があ		不安はほとんどな		不安は全	
	n	%	n	%	n	%	n	%
調理実習前 大変不安がある	n= 27	6 22.2	15 55.5	6 22.2	0 0.0			
少し不安がある	n=111	15 13.5	63 56.8	32 28.8	1 0.9			
不安はほとんどない	n= 90	5 5.6	37 41.1	43 47.8	5 5.6			
不安は全くない	n= 14	1 7.1	3 21.4	7 50.0	3 21.4			

$\chi^2$ 検定 p < 0.001

では80.0%に減少し、2016 調査Ⅰの93.7%から実習後の調査Ⅱでは88.9%に減少した。また不安無群では2015 調査Ⅰの86.0%から実習後の調査Ⅱでは58.0%に減少し、2016 調査Ⅰの87.0%から実習後の調査Ⅱでは72.3%に減少した。これらの結果からいずれの群も実習後には親や祖父母から子（本人）や親子で食事づくりをする割合がいずれも増加した。

不安感の意識の変化を分析するために2年間の全対象者における調理実習前後の調査Ⅰと調査Ⅱを比較した結果（表4）を比べると実習前に「大変不安がある」と回答した者27名のうち6名が実習後も「今も大変不安がある」、15名が「まだ少し不安がある」と回答した。ほとんど不安がなくなった者は実習後には6名となった。実習前に「少し不安がある」と回答した者111名のうち15名が「今も大変不安がある」、63名が「まだ少し不安である」と回答し、残り44名が「不安がほとんどなくなった」「全くなくなった」と回答した。実習体験を重ねる中で意識変化が起こり、それらが不安感に影響したと考えられる。逆に、実習前に「不安はほとんどない」「不安は全くない」と回答した者104名のうち実習後の調査Ⅱでは「今も大変不安がある」「まだ少し不安がある」と回答した者が44.2%増加した。これらの結果から判断すると、実習前に持っていた自身の感情やそれまでに培った知識や技術力は調理実習でのさまざまな体験を通して、再認識し、未熟さを実感し意識したことにより実習後には不安意識の変容が起こったと考えられる。

#### 4. まとめ

この調査では若年者の実態を把握し、調理実習の今後の授業運営に資する目的で、本大学で調理実習を受講する新1年生を対象にして調理実習前（4月）後（翌1月）に意識調査を実施し、その中から課題を見出し、若年女性のもつ調理実習への不安要因とその背景を探った。

1) 全対象者の家族類型別世代をみると2世代家族が69%を占め、食事づくり担当者は親が担当する者が実習前は85.9%であり、本人あるいは親子で担当する者は1割未満で極わずかであった。実習後には親が担当する者が74.0%に減少し、本人と親子が担当する者が約2割に増加した。調理実習での様々な体験や家庭での料理づくりなどの経験がその後の行動変容につながった。

2) 調理実習前には実習への不安感は抱く者が全対象者の6割を占め、主な不安を感じる理由では「料理を作ったことがない」が30.5%、「調理経験不足」が23.2%、「失敗への不安」が18.1%、「調理技術不足」が15.2%、「チームワークへの不安」が8.7%などを挙げ、自己に対する不安要因および他者に対する不安要因を持つためにさまざまな感情を抱いていた。これらは入学前のそれまでの日常生活における調理の経験不足によるところが大きく、繰り返し調理実習や家庭での体験を積んだことで、実習後にはそれまでの不安要因にも変化が起こり、自身の現状を自覚したことで、その後の行動変容に繋がっていた。一人ひとりが調理の実習体験を通して、失敗と成功体験を繰り返し、様々な事柄に気付き、習得したことにより、調理に対する興味関心が深まり、前向きに取り組もうとする力を育み、繰り返し努力し続けることで自身の課題は克服できることを実感したと思われる。また、みんなで協力しあって成功させようとする体験はチームワーク力、コミュニケーション力、協調性を育んだと考える。実際に非加熱調理および加熱調理を繰り返し行う実体験を積むことは自身の経験値が上がり、成功体験を繰り返すことがやがて自信となり、主体的かつ積極的に調理に関わろう、料理づくりに取り組もうとする態度が培われると考える。先にも述べたように、家庭における日常の調理技術や家庭料理・行事食の伝承は、親から子へと受け継ぐべきものではある。現代社会の背景から考えると核家族が多く、共働き家庭も多い中、親世代の調理体験不足も影響して、今日の和食文化の希薄化が懸念される。日本の食文化を後世へ繋ぎ守っていくためには、子世代の児童・生徒への食育は重要であり、その担い手として学校教育現場での家庭科教諭・栄養教諭への期待はますます大きいと考える。

## 引用文献

- 1) 加賀谷みえ子：調理学実習への不安要因とその背景に関する実態調査、椋山女学園大学研究論集、第50号（自然科学篇）、9-17（2019）
- 2) 藤井久美子、大野佳美、大野婦美子、山際あゆみ、笠井八重子：健康な食生活の実践力育成における調理学実習のあり方に関する基礎的検討－調理担当女子学生の夕食実態をもとに－、日本食生活学会誌 18（4）、362-369（2008）
- 3) 久保加織、堀越昌子、岸田恵津、増澤康男、細谷圭助、中西洋子、成瀬明子：調理技術教育プログラムの構築に向けてのアンケート調査、日本調理科学会誌、40 449-455（2007）
- 4) 木村友子、井川千春、鬼頭志保、加賀谷みえ子、内藤通孝、菅原龍幸：女子大学生の食事管理における献立作成の実態と教育効果、日本食生活学会誌 19（3）224-231（2008）
- 5) 古橋優子、八木明彦、酒井映子：女子大学生の料理レベルからみた食事形態と食生活状況との関連、日本食生活学会誌、17（2）、130-140（2006）
- 6) 岸田典子、村上房江：日本家庭に伝承されている料理に関する世代比較、栄養学雑誌、50（4）、211-218（1992）
- 7) 木村友子、阿知波弓子、亀田清、菅原龍幸：給食管理実習における献立作成の実態調査と教育、日本食生活学会誌、12（3）、233-241（2001）

