

魚食文化の教材化に関する一考察

—高校生の実態調査からの示唆—

教育デザインコース 家政領域

中川 寛大

1. 目的

食文化を学ぶ意義として、食文化の伝承・継承と食文化の発展・創造が挙げられる。食文化は時代や環境などに応じ常に変化し、未来に向かって進化していくものであり、食文化の発展・創造に向けた家庭科の授業デザインは、今後の課題として重要であると考えられる。そこで本研究では日本の食文化としての魚食に注目し、高校生の食文化への意識や魚食の実態などを把握することにより、魚食文化の発展・創造に向けた高等学校家庭科の授業デザインを検討するための基礎資料を得ることを目的とする。

2. 方法

富山県の高等学校3校に通う生徒506名(男240名、女266名)、首都圏(東京都・神奈川県)の高等学校3校に通う生徒648名(男232名、女416名)、合計1154名を対象に、2016年1月～3月にかけて質問紙調査を実施し、1117名から回答が得られ(有効回収率96.8%)、統計処理した。

3. 結果と考察

(1) 学校で食文化を学ぶ意味

食文化を学ぶ意味として、「食文化に関する知識を習得するため」が52.1%と最も高く、次いで「食文化に関心をもつため」が48.5%であった。「食文化を発展させ、新しい食文化をつくり出していくため」は5.1%と低率であった。(図1)

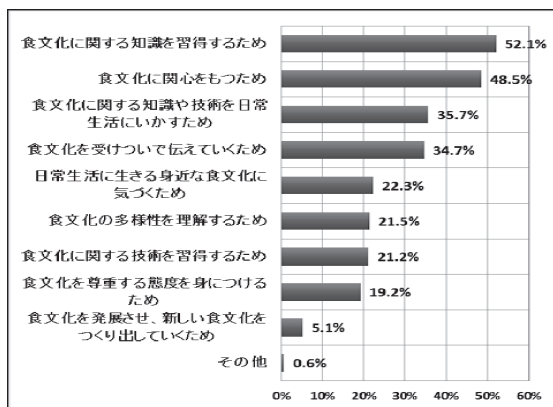


図1 学校で食文化を学ぶ意味(複数回答)

食文化を学ぶ意味について、高校生は知識の習得や関心をもつことと考えていることが明らかになった。一方、食文化の発展・創造はほとんど意識されていなかった。そのため、食文化を学ぶ意義として、食文化の伝承・継承と食文化の発展・創造を意識させる授業実践が重要だと考えられる。

(2) 食生活の現状

魚介類の嗜好度について、「好き」が80.8%と高率であり、魚介類を食べる頻度は、「週に1～3日」が72.9%と最も高かった。魚介類の嗜好度と魚介類を食べる頻度とのクロス集計から、富山では、魚介類の嗜好度と食べる頻度とに相関があることが確認された。また、祖父母との同居の有無と魚介類を食べる頻度のクロス集計から、祖父母との同居と魚介類を食べる頻度とに相関が認められた。内食、中食、外食それぞれにおいて、肉類を使った料理と魚介類を使った料理とではどちらが多いか尋ねたところ、中食と外食では肉類を使った料理が多く、内食では中食・外食より魚介類を使った料理が多くなる傾向があった。

(3) 魚介類に対する意識

「魚介類は資源である」に「そう思う」と回答した生徒でも、「魚介類の育成・漁獲・流通過程について関心がある」との問いに59.7%が「そう思わない」と回答している。同様に、「魚介類を乱獲していないか気になる」に「そう思う」と回答した生徒のうち52.5%の生徒が魚介類の育成・漁獲・流通過程について関心がないと回答している。魚介類は資源であり、乱獲してはいけないと捉えながらも、実際には魚介類の育成・漁獲・流通過程を注視しない現状が示唆された。

4. 今後の課題

本調査をもとに魚食文化の発展・創造に向けた高等学校家庭科の授業をデザインし、授業実践を行い、その有効性を検証したい。