

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：板橋区立緑小学校 3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10日（火）～令和5年1月16日（月）
有効回答者数	22名
回答者数	22名

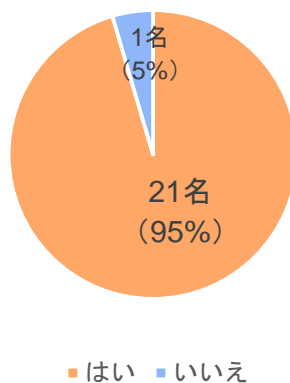
## 1. 調査結果のポイント

- (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86%（19名）に和食への関心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）  
41%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82%（18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」「旬のものがおいしく食べられる」「季節を感じられる」「栄養バランスが良い」「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は64%。（設問8）  
和食がユネスコ無形文化遺産に登録（平成25年）されたことを知る保護者は、「知っている」64%（14名）、「知らない」がそれぞれ36%（8名）となっており、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っている。また、家庭では和食文化を伝えることは難しくなっており、授業をきっかけとして食卓での和食が話題になるなど継続を求める声が多い。
- (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、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。また、共働きが多いことや、食の多様化が進む中で、いかに和食を取り入れるかは、給食や授業での取り上げることや、手軽に取り入れられる方法や、現代的な味付けなどの声もあった。

## 2. 調査結果

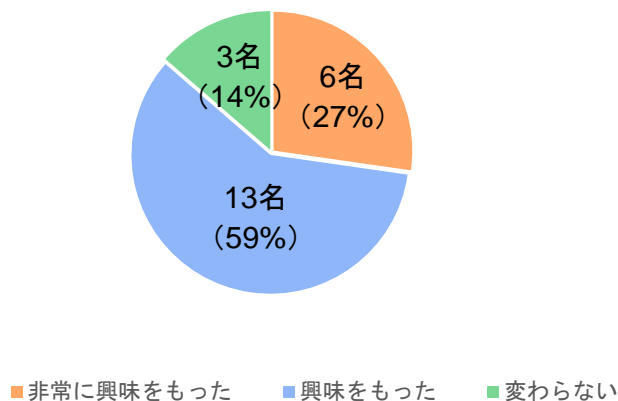
設問 1：「わたしたちと和食」授業（モデル授業）の話がご家庭で話題になりましたか。（択一）

図1（単一回答 n=22）



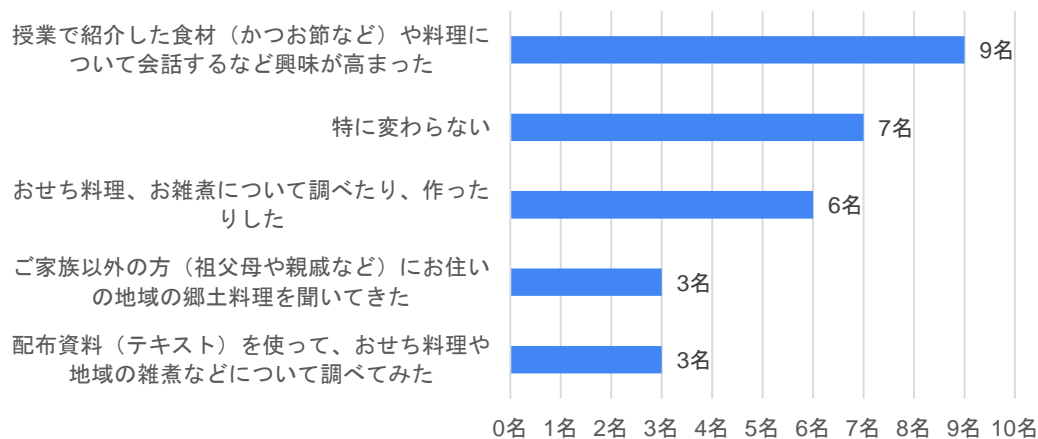
設問 2：モデル授業を受けた後のお子さんの反応は、いかがでしたか。（択一）

図2（単一回答 n=22）



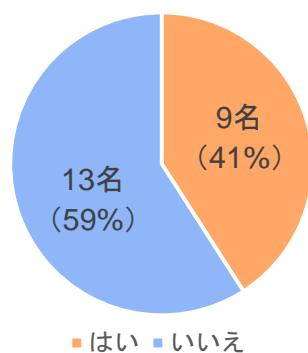
設問 3：モデル授業では、児童に和食の特徴などについて発表をしていただきました。お子さんは冬休みに学びを深める（調べる・料理を手伝う）などの行動はございましたか。（複数回答）

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=22）

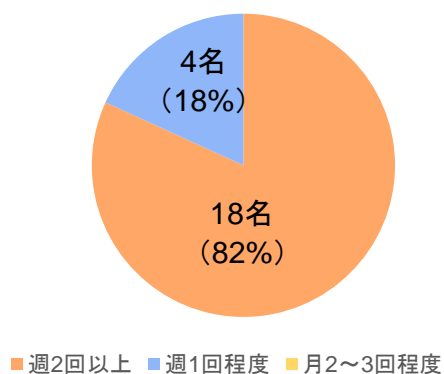


設問 5：設問4で「はい」と答えた方に質問です。どのような料理を作られますか？（自由記述）

筑前煮、おやき、五平餅、お雑煮、けんちょう、こづゆ、豆数の子、いかにんじん、煮しめ、豚骨煮、つりあげ、カンパチ煮など（父の出身地）、他旅行先で食べた料理を調べて再現することが多い（沖縄のフーチャンプルー、北海道のザンギ、千葉のなめろう、長野の山賊焼など）、深川めし、すきやき、天ぷら

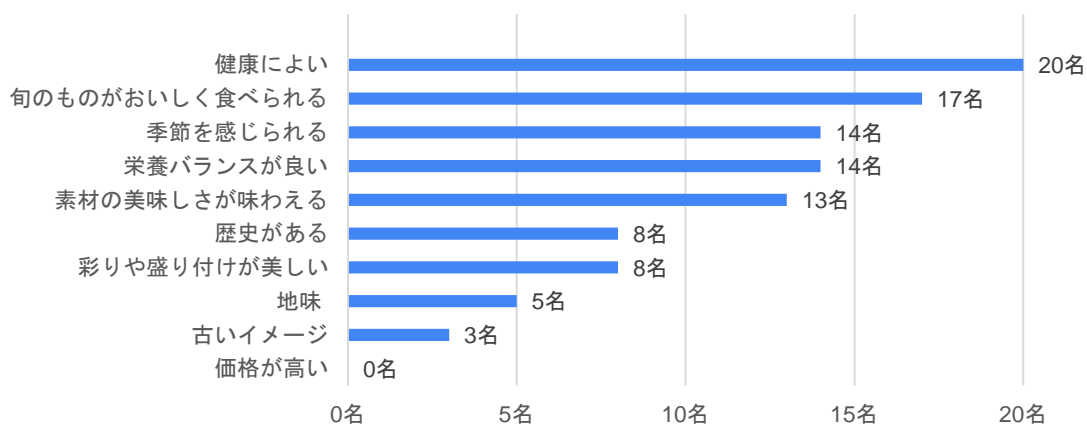
設問 6：ご家庭において、和食が食卓に上がる頻度はどのくらいですか。（択一）

図5（単一回答 n=22）



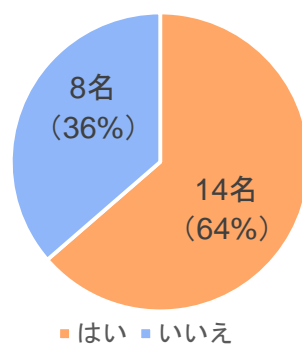
設問7：和食についてのイメージはどのようなものですか。（複数回答）

図6（複数回答）



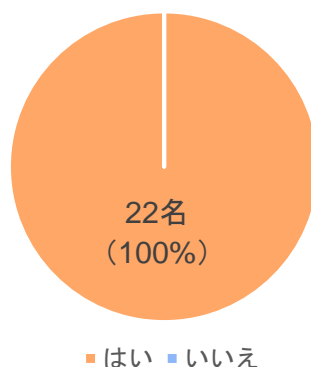
設問8：「和食；日本の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されていることを知っていたり・聞いたことがありますか。（択一）

図7（単一回答 n=22）



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=22）



**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）**

- ・授業後、食事の支度に箸置きを置くことを続けています。すると家族のいつもの食卓が華やかに見え、会話も増え食事の時間が楽しくなったようです。これからも続けていきたいと思います。料理に合う食器も和には和を合わせるととても美味しそうに見えます。和食は飽きることがありません。時間に余裕がある時はお皿も楽しめるように自分もやっていきたいと思いました。
- ・作り伝えていくこと。
- ・手軽に取り入れられる環境、共働き等で忙しくても手間暇かけずに食卓に並べられることが大切だと思います。
- ・楽しみながら作り味わうこと。
- ・食べる機会を増やす
- ・特に和食にこだわりがないので、継承できるものがそもそもあまりないと思います。
- ・和食の授業や食卓で和食を取り入れ、小さい頃より和食の大切さを学ぶ。
- ・祖父母や親戚など年配者と一緒に食事をする。自分の住んでいる場所の歴史や文化を知ること。（私の場合は、小学校の給食で郷土料理が出ることもあり、そこから自宅では食卓で並ばなかった料理も大人になって作るようになりました。）
- ・食の選択肢が多い時代なので、現代的な見せ方や味付けのバリエーションは必要だと感じています。恵方巻のようにイベント性のある和食文化は取り入れやすいと思います。
- ・手作り
- ・和食が身近に感じることができるよう出前授業や学校給食で取り入れていただけると嬉しいです。今回の授業のお陰で子どもが和食に興味を持ち、家の食事でも和食を選ぶ回数が増えました。時々出前授業で学んだことを話してくれたりします。和食・和食文化を体験することで、記憶に残るから接する機会を増やしていくとよいのではと思います。子どもは食事を和食・洋食・中華などの分類では見ていません。だから「これは和食だよ、日本で昔から食べられていたものだよ、郷土料理だよ」と教えることは必要だと思います。テレビの「鉄腕ダッシュ」のように楽しく和食を学べるといいのですが・・・我が家は毎週観ています。