

令和3年度 和食文化継承の人材育成等事業
モデル授業実施後アンケート（保護者）
実施校：横浜国立大学教育学部附属鎌倉小学校 4年

調査対象	モデル授業を受講した生徒の保護者
調査方法	記名式アンケート
調査期間	令和4年1月19日（水）～令和4年1月28日（金）
有効回答者数	34名 *システム不具合の為、1名分集計不能
回答者数	35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91.2%（31名）に和食への興味の高まりがみられた。
冬休みを利用し、授業の題材として取り上げた「おせち料理」「お雑煮」「けんちん汁」について「調べる」「調理する」など継続して学びを深める行動につながっている。
- (2) 郷土料理を食べる頻度は少ないが、日常的に和食を食べる機会が多い。（設問4・6）
居住地や保護者の出身地などの郷土料理が食卓にあがることは少ないが、週2回以上和食を食卓に上げている家庭が82.4%（28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」「栄養バランスよい」など健康的な食事であると認知されている。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半数以上。（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、約半数にとどまる。登録を「知らない」52.9%（18名）が「知っている」47.1%（16名）を上回り、親世代への周知が課題である。
- (5) 和食文化についての学びの機会を継続して欲しいという声が大半を占める。（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。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。

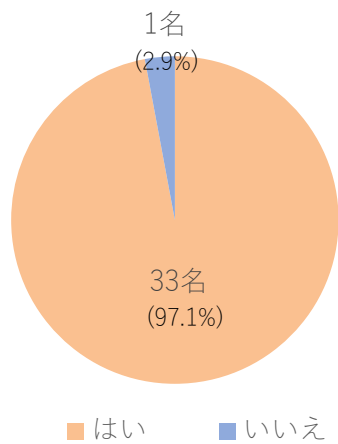
(6) 和食文化継承のためには、家庭で和食を子どもと一緒に作るなど、和食に触れる機会を持つことがポイントである。(設問 10)

共働き世帯が多いことから、出汁をとる、煮るなど時間を要する和食は敬遠され、調理が比較的に手軽な洋食を作る家庭もあるが、年中行事などをきっかけに子どもへ和食を伝えていきたいという意見も多い。

2. 調査結果

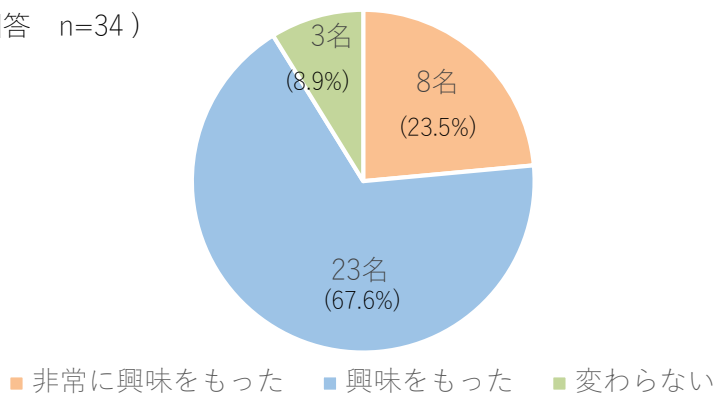
設問 1：12/7、12/17 に実施した「わたしたちと和食」授業（モデル授業）の話がご家庭で話題になりましたか。(択一)

図 1 (単一回答 n=34)



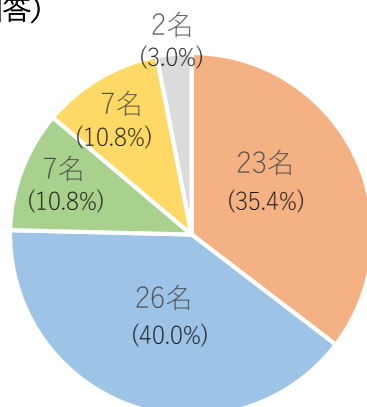
設問 2：モデル授業を受けた後のお子さんの反応は、いかがでしたか。(択一)

図 2 (単一回答 n=34)



設問3：モデル授業では郷土料理として「けんちん汁」、年中行事を代表する和食として「おせち料理」「お雑煮」を取り上げましたが、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）



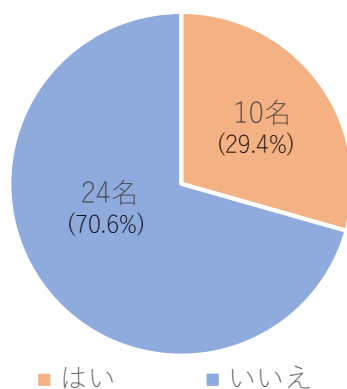
- 授業で展示した様々な食材や料理について会話をするなど興味が高まった
- けんちん汁、おせち料理、お雑煮について調べたり、作ったりした
- ご家族以外の方（祖父母や親戚など）にお住まいの地域の郷土料理を聞いていた
- 配布資料（テキスト）を使って、おせち料理や地域のお雑煮などについて調べてみた
- 特に変わらない

設問3 についてのコメント（自由記述）

- ・フェアトレードという事を少し学んできたのか、フェアトレード食品でお雑煮つくる！といい出し、その難しさを含め、学びつつ作っていました。
- ・機械ではありますが餅つきをして鏡餅を作りました。

設問4：ご家庭において、お住まいの地域や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=34）

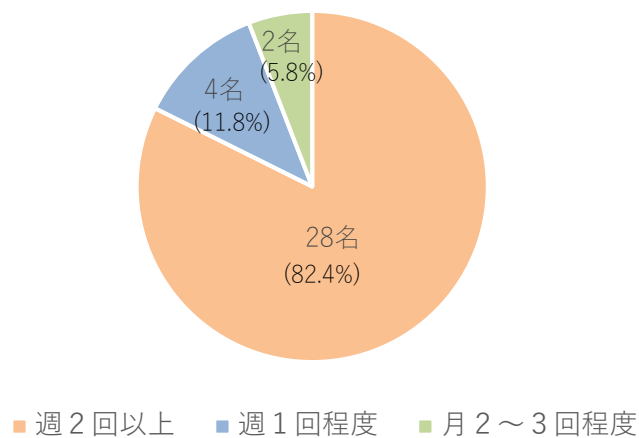


設問5：設問4で「はい」と答えた方へ質問です。どのような料理を作られますか。（自由記述）

お雑煮、ほうとう、もんじゃ焼き、ゴーヤチャンプルー、けんちん汁、せんべい汁、ずんだ餅
浸し豆、筑前煮、りゅうきゅう、関東風雑煮、関東風稲荷寿司、恵方巻、粕汁、もずく天ぷら

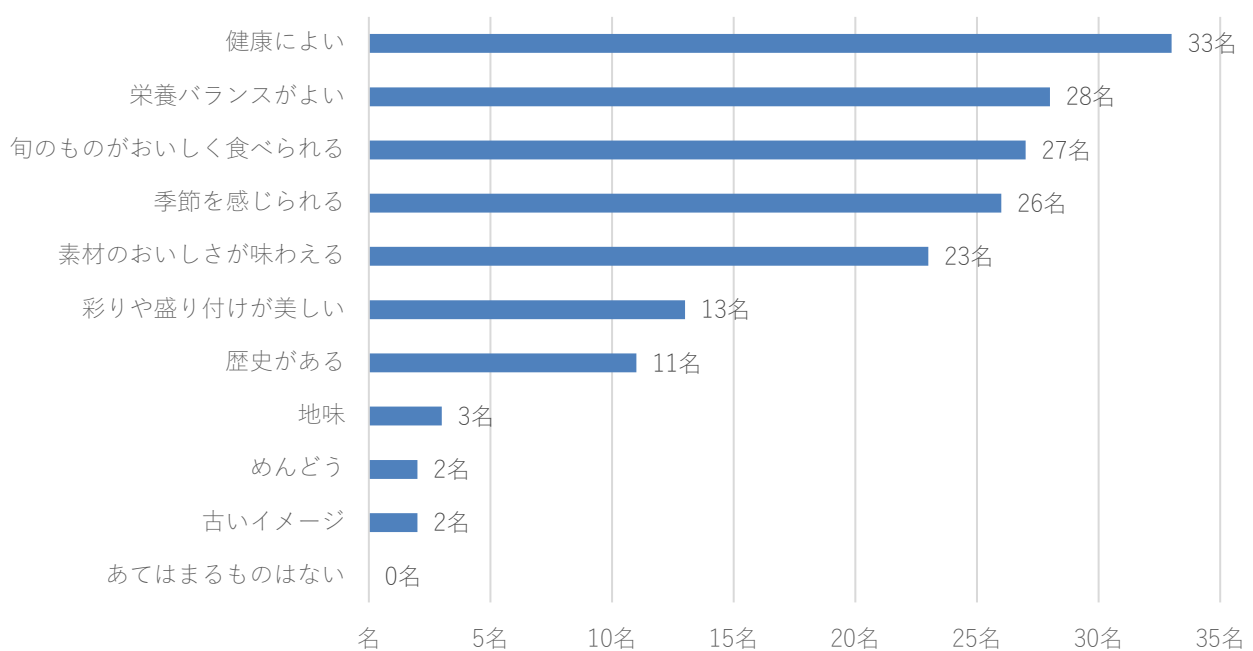
設問6：ご家庭において、和食が食卓に上がる頻度はどのくらいですか。（択一）

図5（単一回答 n=34）



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）

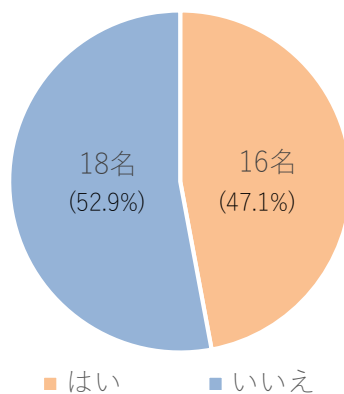


設問7についてのコメント（自由記述）

ヘルシー、飽きない、ほっとする味、味噌汁・ふりかけが日常過ぎて和食という感覚がない。
子どもには地味に見える。

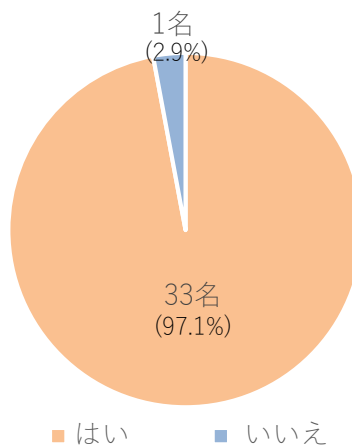
設問8：「和食；日本の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されていることを知っていたり・聞いたことがありますか。（択一）

図7（単一回答 n=34）



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=34）



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）

- ・どんな和食が有るのか知ること、聞くこと、食べることが日常生活の中に有る事が理想かと思いますが洋食が増える時代の中では今回の様な学校でお話を聞いたりする事は重要な気がします。私自身江戸時代の小説が好きで、煮売屋や蕎麦屋等の食に興味を持っているので、子供と調べてみるのも楽しそうだなと思っていました。

- ・和食は個人的には大好きですが、作るのに手間がかかるため、共働きだとどうしても簡単な洋食になってしまいます。簡単に美味しく作ることができる和食のレシピやカレーセットのように、スーパー等でも和食セットのようなものを買うことができたらいいなと思います。
- ・個人の意識が大事。取り組みとして、ホテルのシェフを招いて飾り切りなどの実演をして興味を持ってもらうなど。
- ・地産地消を心掛けることや、国民全体的が日本の文化を知ることが大切だと思いました。
- ・娘は今回の授業で「和食」というものがどのようなものか初めて触れたと思います。普段何気なく食卓にだしているものや給食で食べているものが「和食」だったり「洋食」だったりという話は特にしてきませんでした。普段の会話の中で、当たり前のことだとしても文化について触れたりすることは大切だろうなと改めて感じました。触れるだけではなく一緒に作ったりすることで、より身近なものであることがわかれば、今後興味がわいて「和食文化」を継承していけるのではないだろうかと思います。
- ・子ども達に食べたい和食のアンケートを取って、結果を給食に反映する。
- ・子供と一緒に、日本の年中行事にあったお料理を作ると楽しさが広がっていくと思います。
- ・子供の時に触れる機会を作ること、大人になっても継承していけると思う。
- ・実際に食べたり作ったりできる環境。和食文化に触れ合う機会。
- ・家のごはんメニューに取り入れる。
- ・家庭、学校で伝える、食べる。季節、地域、伝統行事など日本文化の理解。
- ・家庭でも一緒に郷土料理などを作り、またそれを伝え話していくことが大切だと思います。
- ・家庭や授業で実際に作ったり食べたりする。
- ・年中行事や日常でいただく、「和食」を一緒に準備や料理する時間を通して、「和食」の背景などを楽しく学ぶ機会を増やしていくこと。祖母から学んできた事なども、子供たちに伝えていくこと。
- ・幼い頃より家庭、学校給食ともに和食を食す頻度を増やし、それが無意識に当たり前となる必要があると思います。日々の積み重ねこそが文化を形作るものだと思うからです。私の子供の頃は、朝食には必ずご飯とお味噌汁がある生活でした。一人暮らしにより一時は洋食生活になりましたが、体が求めるのか、結局は和食中心に戻りました。家庭を持ち、子供にも同じ食生活を送って欲しいと考えるのも、和食のある生活が自身にとって当たり前だったことが根底にあるように思います。
また、今回の授業のように、和食について改めて考える機会はとてもいいと感じました。子供を通して親も和食の良さを見つめ直し、考えるきっかけとなりました。
- ・日々和食を取り入れて身近な味にすることです。
- ・日常の食事に取り入れる。親子で一緒に調理をすることにより、興味を持ち、理解を深める。
- ・日常的、また、行事の時にその都度伝えてあげる事が良いと思いました。家庭では、もちろん、今回行って下さった様に、授業があると更に興味を持つようです。
- ・本人が食べて感じて美味しい、又は、美しいと思うことが必要だと思う。故に大人の努力が必要だと思う。
- ・時間のゆとり。出汁をとって具材を切って煮込んだり、乾物を戻して煮たり、漬け込んだり、作るための知識と技術は持っていても、日々の時間が無いために作れない家庭も増えていると思います。
家庭で継承してきた部分が大きい和食文化だと思いますが、現代日本の生活スタイルでは時短で出来る欧米料理になってしまうのかなと思います。

- ・毎日の食で自然に馴染んでいくこと、和食について楽しく伝え合うこと。
- ・相対性。他の食事との比較。
- ・給食での提供、社会、総合での文化の学習や農業体験、理科で野菜の育つ環境の学習、家庭科での調理実習、新年に流れる日本の音楽の体験学習、各科目で知る、調べる、実践するなどトータルで学ぶことが大切だと思う
- ・給食や家庭で、話題にしたり実際に食すること。旅行に行った際などに現地の食文化に触れること。
- ・給食や家庭で食べたり、その食材の話をする。
- ・美味しい和食を皆で食べて味や楽しい思いを共有すると、和食により親しみがわくのではないのでしょうか。
- ・良さをメディアや教育など色々な場所で知る機会があったり、実際に食べる機会が身近にあること。
- ・見て聞いて食すことが大事だと思います。
- ・親が子供たちにしっかり伝え、興味を持つよう、一緒に作ったりすることなど。
つつい日々の忙しさから、手抜きをしがちでしたが、今回親も改めて和食文化について考えるいい機会となりました。ありがとうございました。
- ・親の世代が子供にきちんと伝える・話題にする必要がある、と実感しました。
- ・身近な実践。
- ・食べる機会と作る機会と学びが混ざることかとも思います。
- ・食べ慣れること。
- ・食材の旨さを子供に分からせることでは、ないのでしょうか。