

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：姫路市立飾磨小学校 6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	無記名式アンケート
調査期間	令和5年1月12日（木）～令和5年1月17日（火）
有効回答者数	28名
回答者数	35名

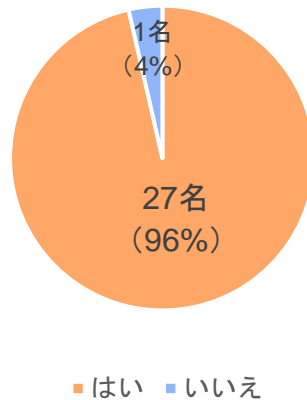
1. 調査結果のポイント

- (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71%（20名）に和食への興味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）
61%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72%（20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」「季節を感じられる」「旬のものがおいしく食べられる」「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が半数。（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、半数にとどまる。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部分を占める。（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。
- (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）
和食と一緒に作ったり、食卓で話題に出したり、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。

2. 調査結果

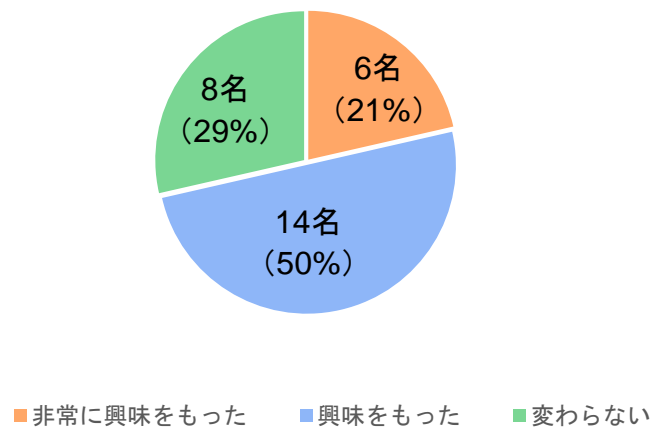
設問 1：「わたしたちと和食」授業（モデル授業）の話がご家庭で話題になりましたか。（択一）

図1（単一回答 n=28）



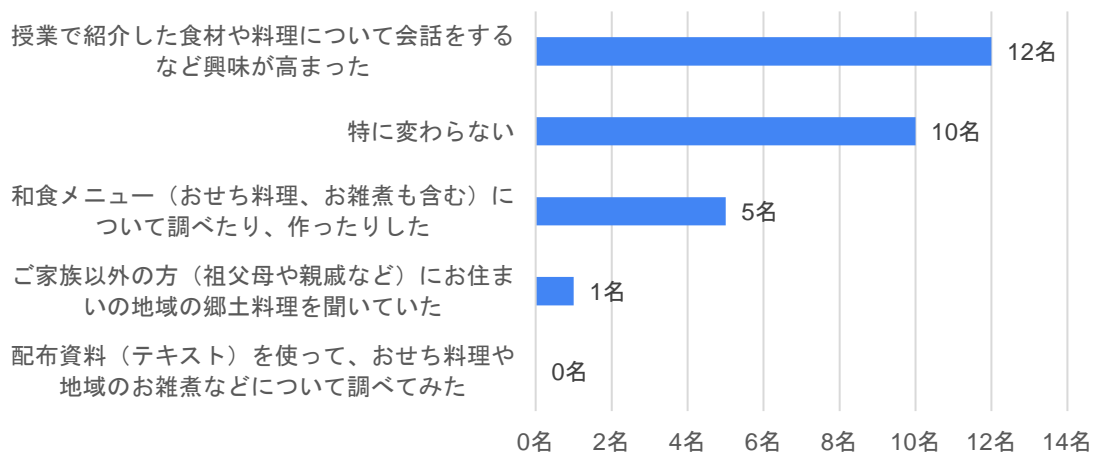
設問 2：モデル授業を受けた後のお子さんの反応は、いかがでしたか。（択一）

図2（単一回答 n=28）



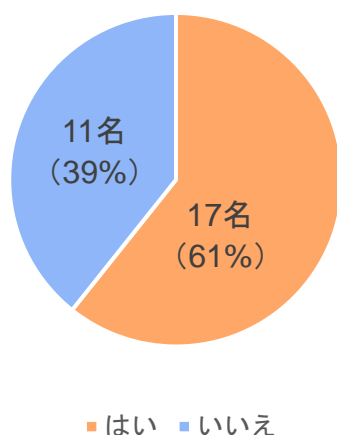
設問 3：モデル授業では、児童に和食の特徴などについて発表をしていただきました。お子さんは冬休みに学びを深める（調べる・料理を手伝う）などの行動はございましたか。（複数回答）

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=28)

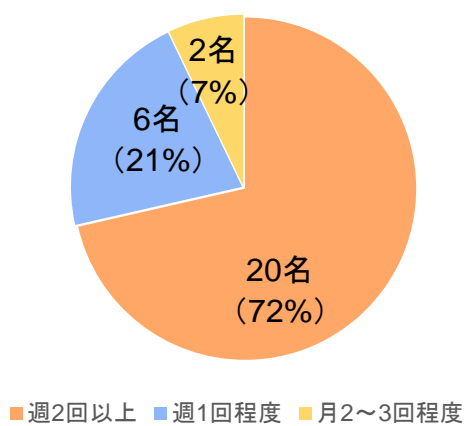


設問 5：設問4で「はい」と答えた方に質問です。どのような料理を作られますか？(自由記載)

姫路おでん、姫路おでんの生姜醤油、イカナゴの釘煮、ひねぼん、ばち汁、お出汁のお雑煮、そばめし、鯛めん、味噌煮込みうどん、お雑煮、関東煮

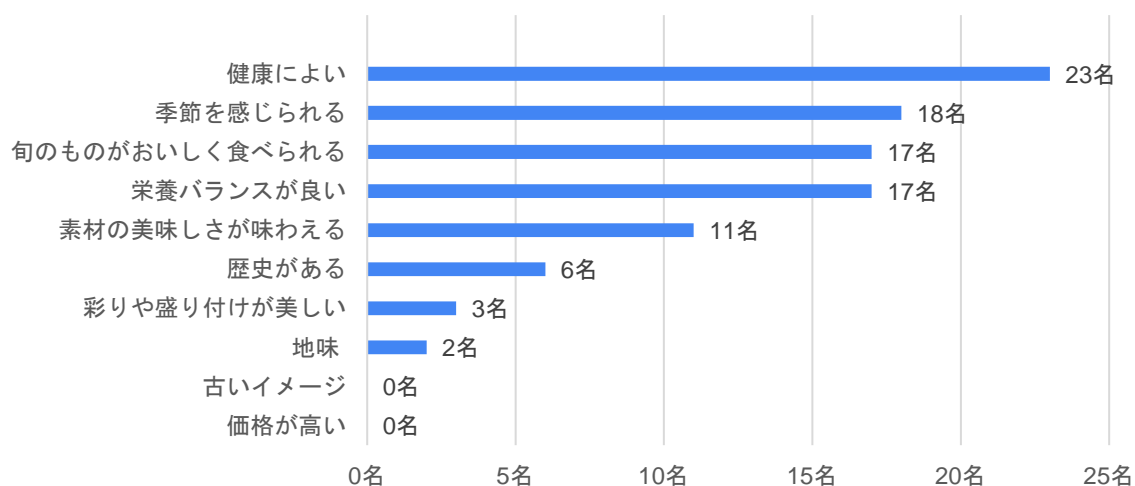
設問 6：ご家庭において、和食が食卓に上がる頻度はどのくらいですか。

図5 (単一回答 n=28)



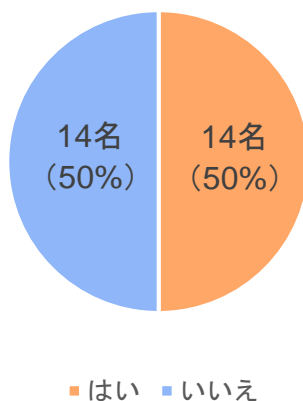
設問7：和食についてのイメージはどのようなものですか。（複数回答）

図6（複数回答）



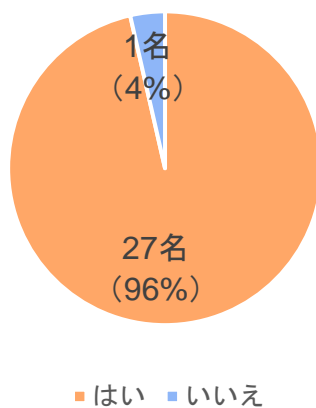
設問8：「和食；日本の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されていることを知っていたり・聞いたことがありますか。（択一）

図7（単一回答 n=28）



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=28）



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。（自由記載）

- ・和食を口にする回数を増やす。
- ・行事に合わせた料理を見たり作ったり、食べる。
- ・学校給食や家庭料理でも子どもたちが和食料理を食べる機会を増やしていくこと。
- ・知識を増やす。
- ・食べるという経験（例えば給食）
- ・レシピを教える、隣で作っているところを見せる。
- ・家庭科で煮物を作らせてほしい。和食で親が作ったものは好き嫌いを言うが、家でも自分で作ったものは喜んで食べています。丁寧に家で和食を作るには時間が足りませんが、授業でした後など、タイムリーに調理実習などがあるとモチベーションが上がる気がします。
- ・家庭で和食料理の提供、子供と一緒に作ること。
- ・地産地消。地域で栽培されている作物を見たり、関心を持つこと。
- ・一緒に作ったりして、子供に興味を持たせる。
- ・家族で食事をとる環境、機会をより多く作る。
- ・一緒に作る、食べる楽しみをもつこと。
- ・子供たちに伝えていくこと。
- ・献立の中に取り入れる。（家庭での食生活又は子供と一緒に作る）
- ・家庭や学校などで和食文化に触れる機会を多くすれば良いと思います。
- ・興味関心や時短。
- ・出汁の美味しさを幼少期から舌に覚えさせること。新鮮な食材（特に魚は値段が高い）が安く手に入ること。
- ・引き継いで行くことが大切だと思います。
- ・今回のように、授業に取り入れていく。
- ・親から子に子から孫に味を受け継いでいくことだと思います。
- ・家で作ること。
- ・和食志向を維持していくこと。
- ・家庭で作って子供に受け継いでいくこと。
- ・食事をする時に子どもたちに和食のことを話ししながら伝えていくこと。
- ・美味しく食べさせて、将来本人が自分で作ってでも食べたいと思わせること。
- ・伝承
- ・季節行事を知り、その時に食べられてきたものを食べる機会を持つことや、自分で作る機会があると良いと思います。
- ・献立に取り入れて興味を持ってもらう。