



三世代における食の伝承

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2011-09-24 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 岡田, みゆき, 土岐, 圭佑 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.32150/00005982

三世代における食の伝承

岡田みゆき・土岐 圭佑

北海道教育大学旭川校家庭科教育研究室

The Dishes Have Been Passed Down for Three Generations

OKADA Miyuki and DOKI Keisuke

Department of Education, Asahikawa Campus, Hokkaido University of Education

概 要

高度経済成長後、わたしたちは食べものを「いつでも好きなときに、好きなものを、好きなだけ」食べることができるようになった。市場には、商品として多種多様な食べ物がひしめき合い、世界中の食べ物も、居ながらにして口にすることができる。しかしながら、それらの多くはレトルト食品、冷凍食品など簡便なカタチで提供され、伝統的な日本食は見失われつつある。今まで受け継がれてきた地域の伝統的な料理や家庭の味が母から娘や孫に継承されなくなったと言われている。そこで、本研究では祖母、母、娘の三世代間にわたる料理の伝承がどのようになされているのかを調査し、料理における世代間の伝承について考察した。

その結果、簡単に調理できるもの、頻繁に食卓に上る料理、地元の食材を使ったものは祖母から母へ伝承されていた。また、頻繁に食卓に上る料理の中でも、どの地域でも食べられているカレーライスなどの一般的な料理は娘にも伝承されていた。しかし、手の込んだものや、日常的にあまり食べることの少ない行事食などは祖母から母へ伝承されず、母親も娘も作ることができなかった。つまり、郷土料理や行事食においては、母親の世代からすでに伝承されていないことがわかった。郷土料理や「家庭の味」というものが失われないようにするためには、今、祖母から母及び娘に伝授する必要性が示唆された。また、実際、祖母が母や娘に郷土料理を教える活動を通して、三世代のコミュニケーションが活発になることもわかった。

1. 研究の背景

高度経済成長後、わたしたちは食べものを「いつでも好きなときに、好きなものを、好きなだけ」食べることができるようになり、日本の食生活は大きく変わった。市場には、商品として多種多様な食べ物がひしめき合い、世界中の食べ物も居ながらにして口にすることができる。しかも、それ

らの多くは簡便なカタチで提供されている。澤田（1993）は日本の食生活の主な変化として、次のことを挙げている。「第一は、多様な商品のなかから食べものや食べ方を自由に選べるようになり、自然の制約から解放された。第二に、調理の機械化と加工食品や調理済み食品、外食の利用により食生活の簡便化が進み、調理のために必要な技術が不可欠ではなくなった。それは、主婦を台

所から解放し、家事作業における性別役割分担を解消しつつある。第三に、長い間家族は「共食」という食べ方を踏襲し、それを規範としてきたが、規範を形作っていた内容そのものが崩れ、家族で営んできた食生活の個人化が進行してきた。澤田が述べるように、日本の食生活は大きく変化した。そして、これらが原因となり、伝統的な日本食は見失われていると考えられる。

日本の伝統的な朝食では、みそ汁がつきものであるが、小菅・布施谷ら(2001)の祖母、母、娘の三世代間における研究では、毎日みそ汁を飲むと答えたのが、祖母、母世代では90%であったのに対して、娘世代では75%に減少していることが分かっている。このことから、伝統的な朝食が失われてきていると言える。さらに、この調査では、魚と肉では魚を食べることが多いと答えた者が、祖母世代では70%、母世代では35%、娘世代では24%と、それぞれの嗜好に差があることが分かる。時代の流れとともに嗜好も変化し、食卓に上る料理も変わってきたと言える。

また、家庭の食卓の変化は、嗜好の変化だけではなく、母から子へという食の継承の流れにも問題があると考えられる。一般に、食文化は親から子へと受け継がれていくものであった。しかし、近年では食文化の継承の機能が見失われつつある。今日では、ジャンル別に多くの料理本が発行され、またインターネットでも簡単に料理のレシピを知ることができる。しかし、これまで受け継がれてきた伝統的な料理の味は、本やwebサイトでレシピを見ただけでは再現するのが難しい。特に、正月料理はそれぞれの土地ごとに特徴があり、家庭で代々受け継がれてきている代表的な料理である。

塩谷(2002)は、母世代へ「あなたの家の正月料理は、夫側・妻側のどちらの生家の影響が強いと思うか」と質問したところ、半数以上が「妻側の料理の影響を受けている」と答えたと述べている。このことから、実際に料理を作る者が小さい頃から食べてきた料理を受け継ぎ、家族に提供していると言える。

成田・浜田(1987)は、母親における料理の習得並びに子どもへの伝承をアンケート調査を行い研究している。この結果、母親が子どもに料理を教えたことがあり、またこれから教えようとする者は94%とかなり高いことから、料理が家庭内で伝承される確率が高いことが分かった。また、母親自身の習得方法は、その母親つまり、祖母から習った者が多く、次いで料理本からというものが多かった。

塩谷は、食文化の継承と世代間関係を正月料理の変化を通して検証している。この研究の結果、母世代では正月料理を継承したいと考えている者が52.0%、娘世代では68.0%であったことが分かっている。さらに、母世代が作る正月料理は、自らが幼い時から食べていたものが多く、実の母からの継承が強いことが分かっている。

小菅・布施谷ら(2002)、深澤(2005)は、三世代にわたる生活文化の継承の実態を把握するために、アンケート調査を行った。その結果、調理の簡便化、外部化が進んでいるが、世代間での食生活に大きな差は見られず、食文化の継承は広い範囲でなされていると結論づけている。さらに、小菅・布施谷らは三世代にわたる生活文化の継承が、祖母との同居・非同居とどのように関連しているか研究している。その結果、祖母と同居している者の方が、漬け物を家で漬ける率が高かったり、魚と肉では魚を食べることが多かったり、祖母との同居の関連を明らかにした。また、江原(2007)によると、行事食には地域の食材が多く使われ、地域の特性が出ていると報告している。地域の食環境が食文化の継承にも影響があることがわかる。

このように、今までの研究では、世代間における料理の継承は現在も多く行われている結果が出ている。しかし、若者の家族別居が進んでいる現状を考えると、母から料理を教わる機会は少なくなってきているのではないだろうか。また、すべての料理が継承されているとは言い難い。どのような料理が継承されて、どのようなものが継承されにくいのか、具体的な料理に関しては検証され

ていない。今まで受け継がれてきた、地域の伝統的な料理や家庭の味を後世に残していくためには、母や祖母からの食文化の継承がどのように行われているかを調査することは重要であると考えられる。

2. 研究の目的

以上のような背景から、本研究では地域の伝統料理や行事食、また日常食が三世代間にわたってどのように継承されているのかを調査することを目的とする。ある家庭の三世代の食の調査を行うことを通して、食文化の継承がどのように行われているか、地域の伝統的な料理や家庭の味を後世に残していくためには、どのような方策が必要であるかを検討する。

3. 研究の方法

三世代間にわたってどのように食が継承されているのかを検討するために、以下の段階を踏んで研究を進める。

- ① 調査を行う家族が住む宮城県気仙沼市にはどのような特産物があるかなど食環境について調査する。また、その地方で食べられている伝統料理や行事食について調査する。
- ② 2009年11月の一ヶ月間、祖母(70歳)と母(47歳)が作った夕食を調査、比較し、二世代間での料理の伝承を検証する。さらに、祖母と母に作れる料理の聞き取り調査をし、それらの料理について、娘(22歳)が作れるものがどのくらいあるのか考察し、三世代にわたる伝承を考える。
- ③ 気仙沼市(宮城県)に古くから伝わる郷土料理や行事食について、祖母、母、娘が食べたことがあるか、自分で作れるかを調査する。
- ④ ②及び③の結果から、三世代間にわたる料理の伝承がどのようになされているのかを考察し、世代間の伝承を進めるための方策を考え、実行する。

4. 結果と考察

1) 気仙沼市の食環境と食の取り組み

気仙沼市は漁業が盛んであり、豊かな食糧資源に恵まれている。全国屈指の水産都市として、国民の動物性タンパク質の供給につとめている。そのため、我が国の米と魚を基本とした食生活が、各国から高い評価を受けていることを鑑み、平成18年9月、全国に先駆けて魚食健康都市を宣言し、魚食普及による健康の維持・増進を図り、市民が健康で快適な生活を送るための取組を推進している。

例えば、朝市や農産物直売所、量販店の地場産農産物等の販売コーナーなどにおいて、地域で生産される農産物等が販売されており、生産者と消費者が互いに顔の見える関係を築きながら、地場産物への理解と愛着を深めるとともに、消費拡大を図っている。

また、学校給食に地場産物を使用することは、地域の自然や文化、産業に関する理解を深めると同時に、郷土を愛する心をはぐくみ、伝統料理を継承する上でも有効な手段となる。気仙沼市の学校給食における地場産物の使用割合は、平成18年度には33.3%と、県内平均の25.1%を超えており、国が食育推進基本計画において平成22年度までの目標として設定している30%、同じく県が食育推進計画において設定している33%を達成している。

また、気仙沼市では、個性的で魅力あるまちづくりを進めることを目的に、平成18年9月(旧市：平成15年3月)、「気仙沼スローフード」都市宣言を行った。その内容は「食をはぐくむ自然環境の保護」、「伝統的食材・料理への継承」、「生産者の保護・育成」、「味覚教育の推進」、「食の多様性に対する相互理解」であり、料理そのものだけに関心を持つのではなく、自然から私たちの食卓に運ばれるまでの過程についても思いをめぐらし、生活の中ではぐくまれてきた食を次世代に伝え、個性的で魅力あるまちであり続けることを宣言している。つまり、気仙沼市は食育に関心が高い町

と言える。

しかし一方で、多種多様な魚介類に恵まれている気仙沼市においても、子どものいる家庭では、魚介料理よりも肉料理を食べる割合が高くなっている。小学5年生及び中学3年生の保護者を対象に、家庭での料理が肉料理、魚料理どちらが多いかアンケート調査をしたところ、肉料理派34.2%に対して魚介料理派は15.9%であった。(気仙沼市「気仙沼市食育推進計画作成に係るアンケート」(平成19年))

このように、気仙沼市は豊富な水産資源があり、多くの家庭で他の都道府県よりも魚介類が食卓に上ることが多いと考えられる。また、食育にも力を入れており、小中学生を対象とした活動も盛んに行われている。しかし、若い世代を中心に魚離れがみられるようになってきた。それは、次世代に料理が継承されなくなってきたことも理由として予想できる。そこで、実際に、祖母→母→孫に食が継承されているかを調べていく。

2) 世代間による料理の伝承

① 祖母と母の家庭の2009年11月の夕飯

表1は、2つの家庭で共通に作られたメニューをあらわしたものである。さけのちゃんちゃん焼き、ふかひれのコロッケ、かきのフライ、刺身など地元の海の幸を使った料理が多いことがわかる。またシチュー、ハンバーグ、カレーライスなど、一般的な家庭でもよく食べられるものが家庭の味として伝授されていた。

表1 祖母と母の共通の料理

さけのちゃんちゃん焼き、ふかひれのコロッケ
さんまのフライ、かきのフライ、たこの酢の物
生がきの酢の物、
刺身(あわび、かつお、さんま、はまち)、
ヤーコンとしゅうりの煮物、
シチュー、ハンバーグ、カレーライス

表2は、母はあまり作らず、祖母が頻繁に作る

料理をあらわしたものである。地元の海の幸や山の幸を使った料理が多く、肉料理は少ない。お惣菜として売られていない手作りのものが多いのが特徴である。

表2 祖母独自の料理

あわびご飯、さんまのすり身汁、
煮しめ、野菜の煮物、もやしと水菜の和え物、
茶碗蒸し、塩辛(きりこみ)

表3は、祖母はあまり作らず、母が頻繁に作ったり、買ってきたりした料理をあらわしたものである。

全体としては、地元の海の幸を使った料理が多いのであるが、とりのからあげやすき焼き風煮など肉料理も祖母よりは多い。また、仕事をしていることもあり、スーパーで売られているお惣菜やコンビニ弁当、インスタントラーメンなど加工食品や調理済み食品が食卓に並ぶ日も少なくない。

表3 母独自の料理

焼きそば、とりのから揚げ、すき焼き風煮、
麻婆豆腐、ポテトサラダ、
コンビニ弁当、さんまの缶詰、フライドチキン、
インスタントラーメン、マカロニグラタン

表4は、祖母と母の家庭の2009年11月の夕飯で共通の料理(表1)の中で、娘が作れる料理をあげたものです。さけのちゃんちゃん焼きは別として、娘が作れる料理は地元の料理というよりは一般的な家庭でもよく食べられる料理であった。

表4 表1の中で娘が作れるもの

さけのちゃんちゃん焼き、シチュー、
ハンバーグ、カレーライス

② 聞き取り調査における三世代の料理の伝承

祖母と母に聞き取り調査をし、実際に作れる料理を挙げてもらった。表5は、祖母と母の両方が作れる料理として挙げた料理に対し、娘が作れる料理と作れない料理に分けたものである。

表5 祖母と母が作れる料理

娘が作れる	娘が作れない
みそ汁、豚汁、餃子	さんまのすり身汁
シチュー、ハンバーグ	どんこ汁
カレーライス	コロッケ、とんかつ
とりのから揚げ	八宝菜、麻婆豆腐
さんまの煮付け	さんまのフライ
さんまの塩焼き	かきフライ、酢だこ
焼き鮭、エビフライ	かつおのたたき
さけのバター焼き	ぶり大根、
焼きそば、ゆで卵	どんこの煮物
ポテトサラダ	お煮しめ、茶碗蒸し
ほうれん草のおひたし	天ぷら
キャベツのおひたし	
さけのちゃんちゃん焼き	

汁物に関しては、野菜や肉を使った場合、全員ができるが、魚を使った汁物については、娘はできなくなっている。

揚げ物に関しては、下処理が簡単で、自分が好きなとりのから揚げやエビフライは作れるが、さんまのフライやかきフライなど衣を付ける前までの下処理が難しいものはできない。また、から揚げやフライなど揚げ物はできるので、天ぷらなどもできそうであるが、魚や野菜などたくさんのもを揚げた経験がないので、娘はできないと感じている。

蒸し料理については、全く経験が無いので、蒸し器の扱いもわからないということである。

また、魚から刺身にすることはできない上、たたきとなると、作り方もわからないということである。

煮物については、さんまの煮つけだけかろうじてできるが、2種類以上のものを合わせて煮ることはできない。

以上から、娘の世代では、日常頻繁に食卓に上がるもの、どこの家庭でも一般的に作られているものはできる。しかし、下処理に手間がかかったり、時間が長くかかったりする料理はできないことがわかる。特に、魚料理は限られたものしかできない。また、たくさんの具材を必要とする料理も、手順がわからず、できないことがわかる。

表6は、祖母は作れるが、母や娘が作れない料理を示したものである。

まず、お祝い事があるときによく作られるちらし寿司やおこわは、母が作れないことがわかる。また、お彼岸によく食べられるおはぎも作ることができない。この他、気仙沼地方の郷土料理でもあるあわびご飯、おくずかけ、ずんだもち、あざら、塩辛、かぼちゃの蒸しパンなども作ることができない。

つまり、行事食や郷土料理は、祖母が近くに住んでおり、祖母の作ったものを母も娘も食べたことはあるが、もうすでに母の世代ではできないことが、この結果からも理解できる。

表6 祖母は作れるが、母親や娘が作れない料理

あわびご飯、ちらし寿司、おこわ、おはぎ おくずかけ、ところてん、ずんだもち、あざら 塩辛（きりこみ）、かぼちゃの蒸しパン
--

以上のことから、多くの家庭料理は祖母から母へ伝授されていると言える。特に、気仙沼市が魚の宝庫ということもあり、共通の食卓に上がる料理は魚料理が多く、祖母から母へ伝授されていた。

しかしながら、日常的には食べない行事食や郷土料理については、祖母が作ったものを食べてはいるが、母が作った経験は無く、伝授されていなかった。また、祖母はスーパーで売られているお惣菜、加工食品や調理済み食品を使用することは全く無いが、母親は頻繁に利用していた。

娘は、日常頻繁に食卓に上がるもの、どこの家庭でも一般的に作られているものはできるが、下処理に手間がかかったり、時間が長くかかったり

する料理はできない。母親から娘に伝授されている料理は限られていた。行事食や郷土料理については、母親同様、食べたことはあるが作ることはできなかった。つまり、娘が祖母から料理を教わることは無く、祖母から母へ伝承された料理の一部が娘に伝承されているに過ぎなかった。

こうした現状を考えると、家庭料理については母を通して娘に伝承される可能性はあるが、行事食や郷土料理については、今、祖母から母や娘に受け継ぐ必要があると考える。

そこで、気仙沼地方の郷土料理の一つであるおくずかけを祖母と母と娘が一緒につくり、祖母から作り方を伝承してもらうことにした。

3) 祖母から母や娘に郷土料理を伝承する

① おくずかけとは

くずかけ（お葛かけ）は、宮城県で食べられる汁料理の一つであり、片栗粉などでとろみをつけた醤油味の汁に、宮県の特産品である温麺や野菜、豆麩、油揚げなどを入れて煮込んだもので、精進料理として主にお盆や彼岸に食べる。地域や家庭ごとに味付けや具に変化がある。

くずかけは温麺の一般的な食べ方であり、ずんだ餅とともに宮城県、つまり気仙沼市の郷土料理の代表と言える。

主な具材として、茄子、いんげん、にんじん、里芋、油揚げ、干し椎茸（戻し汁にも使用する）、温麺、豆麩、みょうがなどが基本として挙げられる。本来は精進料理であるので、魚や肉は使用しなかったが、現在ではかつおだしを入れたり、鶏肉や豚肉を入れたり、温麺の代わりに白滝を入れたり、各家庭でのアレンジにより子どもや若者の口に合うように変化した形でお袋の味として伝わっている。

② 祖母の家のおくずかけ（図1）

祖母の家では、材料として、さつまいも、にんじん、しいたけ、油揚げ、こんにゃく、豆麩、片栗粉、酒、砂糖、醤油、だし汁を使う。肉や魚を使わない精進料理ではあるが、里芋の代わりにさ

つまいも、温麺の代わりにこんにゃくを使う。

（作り方）

- ・材料を切る（にんじん：銀杏、さつまいも：櫛形、こんにゃく：さいの目、油揚げ：短冊、しいたけ、小口）。
- ・豆麩は水に浸す。
- ・だし汁に具材を入れ、ひと煮たちさせる。
- ・酒、砂糖、醤油で味付けする。
- ・豆麩を入れ、片栗粉でとろみを付ける。

（出来上がり）



図1 おくずかけ

③ 娘の感想

祖母が手助けしてくれたこともあるが、思ったよりも簡単に作れたと感じた。

特に学んだことは、材料に応じて切り方を変えることだった。切り方は違うのだけれど、結局大体同じような大きさになったときはびっくりした。同じ大きさに切ることで、食べた感触が良くなることや材料の煮え方が統一できることを、祖母から教わることができた。

また、片栗粉の使い方も知ることができた。祖母はなぜこの切り方を使うのか、いつ材料を入れるといいのか、理由を添えて教えてくれるので、料理のコツが理解できた。祖母から教わった後、母と私でおくずかけを作ったが好評で、我が家の家庭料理の一つになった。

一緒に料理をしたことで、何より3人でコミュニケーションを図ることが出来た。祖母が若かったときの話や母が幼いときの話などが聞けて楽し

かった。次回は、あざらとかぼちゃの蒸しパンを祖母から教えてもらう約束をした。

5. まとめ

三世代間にわたってどのように食が継承されているのかを検討するために、調査を行う家族が住む気仙沼市の食環境、2009年11月の一ヶ月間の祖母と母が作った夕食の比較、祖母と母が作れる料理の聞き取り調査を行った。その結果、以下のことが認められた。

宮城県気仙沼市の食環境について

- ・気仙沼市は豊富な水産資源があり、多くの家庭で他の都道府県よりも魚介類が食卓に上がることが多い。
- ・小学生や中学生がいる家庭では、魚離れも見られ始めた。
- ・スローフード都市宣言をしており、食育の推進に力を入れている。

祖母と母の家庭の2009年11月の夕飯の比較から

- ・共通の食卓に上がる料理は魚料理が多く、祖母から母へ伝授されていた。
- ・日常的に食べられるハンバーグ、カレーライスなどの一般的な家庭料理も祖母から母へ伝授されていた。
- ・行事食や郷土料理については、祖母が作ったものを食べてはいるが、母が作った経験は無く、伝授されていなかった。
- ・祖母はスーパーで売られているお惣菜、加工食品や調理済み食品を使用することは全く無いが、母親は頻繁に利用していた。

祖母と母が作れる料理の聞き取り調査から

- ・娘は、頻繁に食卓に上がる、どこの家庭でも一般的に作られているものはできる。
- ・下処理に手間がかかったり、時間が長くかかったりする料理はできない。
- ・母親から娘に伝授されている料理は限られていた。
- ・行事食や郷土料理については、母親同様、食べたことはあるが作ることはできない。

このように、祖母から母へは行事食や郷土料理以外は、数多くの家庭料理が伝承されていた。しかし娘にはその料理の一部しか伝承されていなかった。娘は若く、独身であるため、家族のために料理を作る必要性がないので、まだ家庭料理の一部しか伝承されていないとも考えられる。今後、家庭を持ち、料理を作る必要性が増すと母から教わることも多くなるだろう。

しかし、母が近くにいない場合などは、家庭料理を学ぶ機会もないまま、自分で作らなければならない。料理本やインターネットからレシピを閲覧することはできるが、同じ料理でもその材料や手順は人それぞれで、何を手本にすればよいか困る人もいるのではないだろうか。また、下処理が面倒であったり、多くの材料を使う料理はだんだん敬遠されることが予想できる。そのため、母の世代よりも、さらにスーパーで売られているお惣菜、加工食品や調理済み食品を使用することになるだろう。家庭の味というものが失われていくことが案じられる。

特に、行事食や郷土料理については、日常的に食べることが少ないだけに伝承され難いことがわかった。気仙沼市という水産資源に恵まれ、食育、特に郷土の伝統料理の継承を推進する地域でありながら、母の世代ですでに行事食や郷土料理が出来なくなっている。行事食や郷土料理と言えども、家庭によって材料や作り方も異なり、家庭の味の一つである。日常的に作らないだけに、今、祖母から母や娘に受け継ぐ必要があると考える。

ここでは、実際に、気仙沼地方の郷土料理であるおくずかけを祖母から伝授してもらった。祖母から、片栗粉の使い方や材料の切り方など、料理のコツも教えてもらう体験が出来た。また、祖母、母、娘と一緒に台所に立つことで、会話もはずみ、楽しく調理することができた。さらに、自分が生まれ育った地域の良さを再確認することもできたという。「家庭の味」が失われないようにするためには、祖母、母、娘と一緒に料理をすることが最も有効であると考えられる。

中学校学習指導要領家庭編(2008)では、行事

食の料理が選択から必修になり、料理の伝承、あるいは地域の食材を使った調理が今後、よりいっそう大切となってくる。家庭や地域の味を大切に、それらを受け継いでいく取り組みを実践することは重要であると考えます。

最後に、本稿執筆にあたりまして、研究の資料収集に協力いただいた北海道教育大学教育学部旭川校生活技術教育専攻卒業生島山加奈さんに心から感謝いたします。

参考文献

- 江原絢子 (2007) 地域の食文化の伝承 日本調理科学会誌, 40(6), 59-73.
- 小菅充小・布施谷節子 (2001) 三世代にわたる生活の伝承と将来への展望(1) 和洋女子大学紀要(家政系編), 41, 97-106.
- 小菅充小・布施谷節子 (2002) 三世代にわたる生活の伝承と将来への展望(4) 和洋女子大学紀要(家政系編), 42, 81-89.
- 澤田壽々太郎 (1993) 『たべることの、いま：食生活を視る』, 嵯峨野書院, 34-35.
- 塩谷幸子 (2002) 食文化の継承と次世代間の関係 日本家政学会誌, 53(2), 157-168.
- 成田美代・浜田滋子 (1987) 食文化の戦勝に関する研究 三重大学教育学部研究紀要, 38, 233-249.
- 深澤圭子 (2005) 健康行動に関わる家庭内文化の伝承 札幌医科大学保健医学部紀要, 8, 93-97.
- 文部科学省 (2008) 中学校学習指導要領解説技術・家庭編 教育図書 56.
- http://petit-chef.hp.infoseek.co.jp/petiti_chef/calender/top.htm 気仙沼の食材カレンダー
- <http://www.e-shokuiiku.com/kihonhou/index.html> 食育・食生活指針の情報センター「食生活指針について」

(旭川校教授)