

「多様な調理法と家庭料理の伝承」研究委員会活動の概要

(1) 調査研究経緯

2021 年度 研究参加者募集、運営委員会設置、調査内容の検討、調査票の作成
2022 年度 予備調査の実施、研究倫理審査申請、調査の実施、データ整理
2023 年度 学会発表、学会誌投稿、データベース利用開始、各支部より報告
2024 年度 報告書の作成および配布

(2) 運営委員会組織

活動は支部単位とし、支部責任者・副責任者を置き、グループあるいは個人で活動する。

・委員長		綾部園子
・副委員長		平尾和子
・調査チームリーダー		名倉秀子
・実験チームリーダー		升井洋至
・支部責任者・副責任者	東北・北海道支部	大野智子・安田智子
	関東支部	柳沢幸江・福留奈美
	東海・北陸	中澤弥子・新澤祥恵
	近畿	橘ゆかり・升井洋至
	中国・四国	高橋啓子・岡本洋子
	九州	高松伸枝・梅木美樹

(3) 研究費

2021 年度 0 円
2022 年度 0 円
2023 年度 70 万円（調査票印刷、通信費、実験試料・消耗品、報告書作成等）
2024 年度 20 万円（2 万円×10 上限、学会誌掲載料補助、実験チーム含む）

(4) 研究成果の発表とデータベースの利用

研究成果は日本調理科学会の大会でポスター発表(特別企画)を行う。
データベースの利用に際しては、データベース利用申請書を提出し、許可が下りた後ルールに従って行う。

(5) 2023・2024 年度 調査報告書について

「多様な調理法と家庭料理の伝承」研究委員会は調査チームと実験チームより構成されるが、本報告書は調査チームによるアンケート調査についてまとめたものである。実験チームの報告書は 2025 年度に作成する予定である。

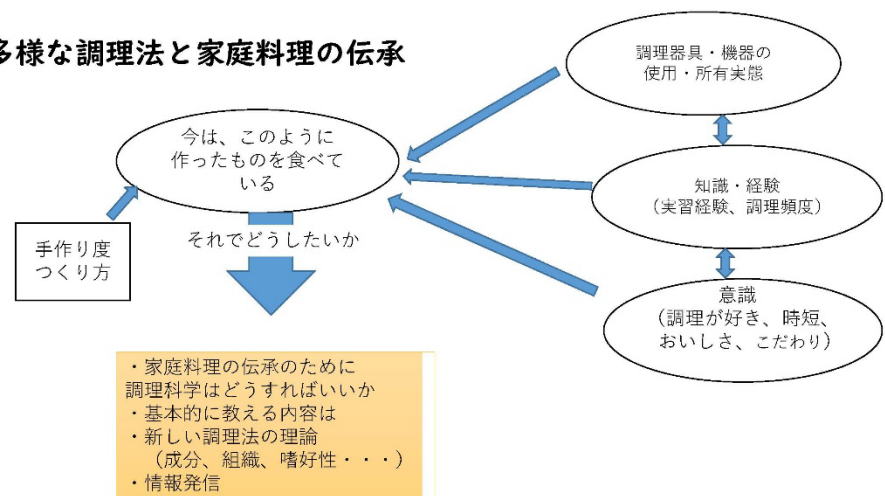
3. 調査の概要(研究の目的、対象、組織等)

(1)調査の目的

平成 24～26 年度に行った(一社)日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」は、聞き書き調査・研究発表・論文投稿と 11 年間にわたる研究活動となり、その成果は「全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理」(農文協)全 16 冊として出版された。「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」には、昭和 35 年から 45 年に日本各地で定着していた家庭料理が収載され記録として残しているが、今後はここに収載されたような全国の家庭料理を、どのように伝承していくかが課題である。一方、現在の家庭料理の状況をみると、すり鉢や臼がフードプロセッサーなどの新しい調理器具に代わって利用されていることから、現状に合わせた調理法を検討し教育に導入する必要がある。現在、大学や短期大学などの調理学および調理学実習で扱われている調理機器・器具の中には、家庭にないものや、学生が知らないものも多くなっていると推察される。特に現代では料理書に書かれた調理法でなく、SNS、メディアなどで発信される「時短・・・」「簡単・・・」調理法や市販の調味料及び香辛料類(日本食品標準成分表の分類による、以下「複合調味料」とする)を利用する傾向にあると思われる。そのため将来的に若年層においてこれまで行われてきたような機器・器具を用いる調理法が理解されないことが懸念される。急速に情報化が進み、インターネットのレシピサイトなどから情報を得ることが多くなった現代において、家庭料理の伝承とともに、科学的根拠に基づく調理の知識と技術を学生にいかに伝えるべきか、これからの調理科学教育のあり方も含め考察・検討する時期になっていると考えた。

そこで本研究では、若年層でも調理に関心が高いと思われる全国 47 都道府県の大学や短期大学などで食べ物について学ぶ学生を対象に、急速に変化している家庭料理の現状を把握するため、学生を対象とした全国規模のアンケート調査を行い、調理機器・器具の使用実態、家庭料理の喫食と調理方法、電子レンジやフライパンの使用、複合調味料等の使用、調理情報の入手方法、および背景となる食生活の状況・意識について質問し、その結果を解析して、家庭料理の伝承のための方策を検討する資料とすることを目的とした。

多様な調理法と家庭料理の伝承



(2)調査の対象

全国の研究協力者 178 名が在籍する学校(大学・短期大学・専門学校など)116 校の学生、計 14,560 名に対し、研究協力者が調査依頼の文書を配布し、加えて口頭での説明と協力依頼を行った。同意が得られた者を対象者とした。

(3)調査項目および調査時期

属性は、性別、年代、居住形態、現在の家族構成(自宅生のみ)、専攻、調理学実習の受講状況、回答者の調理頻度、主な調理担当者、現住所(都道府県)、出身地などについて質問した。

質問項目は、運営委員会で検討を重ね、家庭や調理学実習で使用する機器・器具および家庭で喫食している和風の料理に関することを中心とした。すなわち、調理機器・器具については、調理機器(11 種類)・器具(17 種類)の使用実態、および予備調査の結果から電子レンジでは温める機能以外の使用用途、フライパンでは材質と使用用途も質問項目に加えた。ただし、近畿支部では電子レンジおよびフライパンの使用用途などについての質問項目は設定しなかった。調理機器・器具の使用経験については、自宅生と自宅以外に住んでいる学生(自宅外生)で所有している機器・器具が異なることが考えられるため、自宅外生には「今住んでいる家で使っている」の他に、「実家に帰った時に使っている」を選択肢に加えた。

家庭料理については、家庭や調理実習で作る基本的な調理法による和風の料理とし、米料理・主菜(焼き物、煮物、

揚げ物、蒸し物)・副菜(煮物、和え物、炒め煮)・汁物とお茶の 17 種類を選定し、その喫食と調理状況を質問項目とした。また、複合調味料(調味料及び香辛料類:19 種類)の使用の有無、調理する際の情報源(選択肢 11 種類)も質問した。以上の調理機器・器具、家庭料理、複合調味料、調理する際の情報源の質問では、複数の選択肢から単一回答、または複数回答とした。

さらに、調理機器・器具の使用経験や家庭の調理状況などの背景となる食生活の行動・意識(14 項目)では、「あてはまる」から「あてはまらない」の 5 肢択一式による質問項目を設定した。

調査時期は予備調査を 2022 年 5 月、本調査は 2022 年 9 月～2023 年 2 月とし、調査協力者による調査依頼から 2 週間を回答期間として調査回答を得た。

(4) 調査要項 (研究協力者説明文書、学生用説明文書、調査票、研究倫理審査等)

実際に調査に当たる研究協力者への説明文書には、調査の目的、研究方法(調査対象者、実施期間、研究組織、調査方法(調査の手順を含む)、データの解析方法と保管)、運営委員を明記した説明書(資料 1)を配布した。

学生用説明文書(資料 2)は、調査の実施にあたって、対象者には、研究の目的および意義、個人を特定することがないこと、調査の不参加による不利益を被ることがないこと、研究参加への拒否と同意の撤回ができること、得られた回答は統計的に処理し、集団としてのデータは、研究など学術的な利用を行うことなど研究参加についての説明文書を配布し、口頭および書面によるインフォームドコンセントを行った。

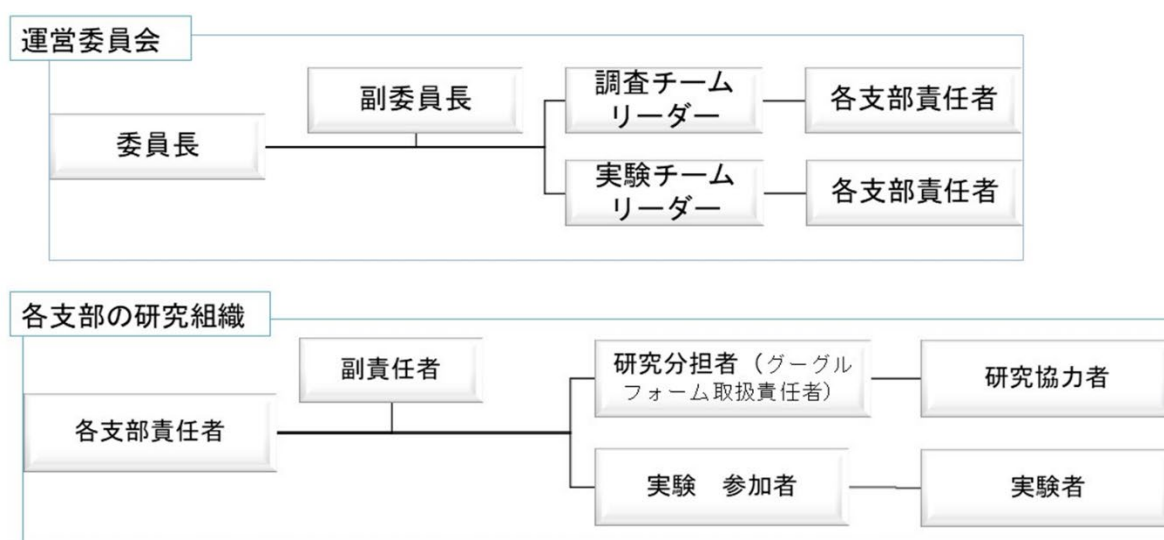
調査票(資料 3)は、前述の調査項目をウェブ上で作成し、学生用説明資料にアンケート調査表の URL の QR コードを作成して表示し、回答はウェブブラウザを利用して支部ごとに回収した。また、後日、アンケート調査表の同意欄のチェックをもって同意が得られた者を対象者とし、有効回答 7,153 件(有効回答率 49.1%)を得た。

研究倫理審査は、高崎健康福祉大学の研究倫理審査委員会での審査・承認を得て実施した(高崎健康大倫第 2215 号、2234 号)。審査に当たって、研究分担者は研究倫理に関する教育の受講修了書を提出した。各校での実施に際し、必要な場合は実施校の研究倫理審査の承認を受けて実施した。

(5) 調査の組織

全国の日本調理科学会会員に研究ワーキンググループ参加者を募り、その中から、全国 6 支部(東北・北海道、関東、東海・北陸、近畿、中国・四国、九州)ごとに支部責任者・副責任者を定め運営委員会を設置した。運営委員会では、調理機器・器具および基本的な調理の仕方などについての実態調査項目を検討し、予備調査を実施し、質問項目を精査した。調査実施に際しては支部ごとに各都道府県の研究協力者からなる調査チームを構成し、調査の実施・集計を行った。結果の集計に際して、支部ごとにデータ管理責任者を選出した。

特別研究「多様な調理法と家庭料理の伝承」の研究組織



研究分担者：調査内容・分析について関わる。 Google フォーム取扱責任者：仮名化前のデータを取扱う

研究協力者：調査票の配布者

実験参加者： 実験者：実験をする者 対象者（パネル）：官能評価などに協力する学生等

図 2. 特別研究「多様な調理法と家庭料理の伝承」の研究組織