



(一社) 日本調理科学会 近畿支部

第 47 回研究発表会
プログラム
(誌上開催)

開催日：令和 3 年 12 月 5 日(日)

[掲示期間:12 月 5 日(日)~12 月 7 日(火)]

(一社) 日本調理科学会 近畿支部

小学生高学年対象「和食だし体験講座」を活用した食育の検討

○濱口郁枝¹, 大石ひとみ², 玉置卓志²

(¹甲南女子大, ²大阪ガス(株))

【目的】大阪ガス(株)では、和食の基本となるだしを使った料理の伝承を目的とした家庭科の出張授業として「和食だし体験講座」のプログラムを2017年に開始した。2020年度はコロナ禍により感染症防止対策を強化して実施し、受講直後(以下、調査①)と、1~2か月後(以下、調査②)にアンケート調査を行い、意識・行動変容について検証した。

【方法】2020年9月~2021年3月に、近畿2府3県の小学校において「和食だし体験講座」を実施した。調査に協力を得た41校2,735名(小学5,6年生)を対象に、和食だし、料理づくり、食生活などに関する内容について、4件法で調査を行った。得られた回答選択肢の番号を素点とし、得点比較、因子分析、パス解析に用いた。

【結果】有効回答は調査①は2,327名、調査②は446名であった。調査①では、今日の講座は楽しかったと思った人は2,247人(96.6%)であった。コロナ禍により実習の有無に違いがあったことから得点を比較したところ、人数の偏りはあるが、実習を行った群の方が、飲み比べと試食のみの群より、自分で料理を作るとおいしくなると思う程度が高く、実感していることがわかった(図1)。しかし、家族のためにだしをとって料理したいと思うなど、講座で聞いたことを家族のために役立てたいという意欲は、飲み比べや試食、実習がなくても得点が高かった。調査②では、食生活に気をつけて、丈夫で健康な体になりたいと思った人は約8割、家族と一緒に食事をするのが増えた人は約7割であった(図2)。次に、因子分析を行い、調査①の因子から調査②の因子へ及ぼす影響を検証するためにパス解析を行った(図3)。その結果、調査①の「和食や健康への理解と意識」が高まると「五感・五味・うま味の理解」を促進し、「料理の興味関心」へと関連した。さらに、調査②の「食への興味関心」、「料理づくり」へ影響を及ぼした。

以上のことから、講座で楽しく学ぶことは、和食や健康への理解と意識を促進し、だしを取る、お手伝いをするなど料理づくりに対する行動変容につながる事が示唆された。さらに、コロナ禍により実習ができない状況ではあっても、講座を聞くことで得た知識を家族に知らせたい、家族のためにだしを取って料理したい、など意欲が高まったことから、「和食だし体験講座」は自己肯定感を促進する食育プログラムであると推察された。

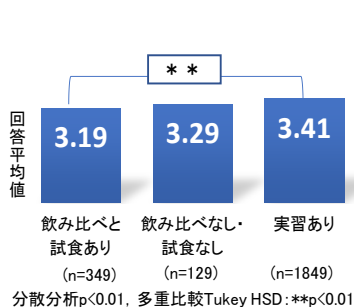
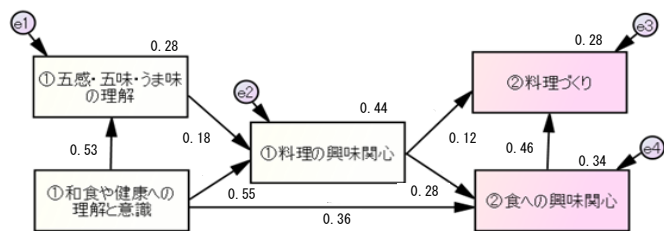


図1. 自分で料理を作ると、料理はおいしくなると思う(調査①)



パス解析標準化係数(n=446)
 $\chi^2(3)=5.654, p=0.13, GFI=0.995, AGFI=0.975, CFI=0.996, RMSEA=0.045$
 パス係数は全て有意(p<0.01)
 ※①…調査①, ②…調査②

図3. 「和食だし体験講座」が食への興味関心、料理づくりに及ぼす影響

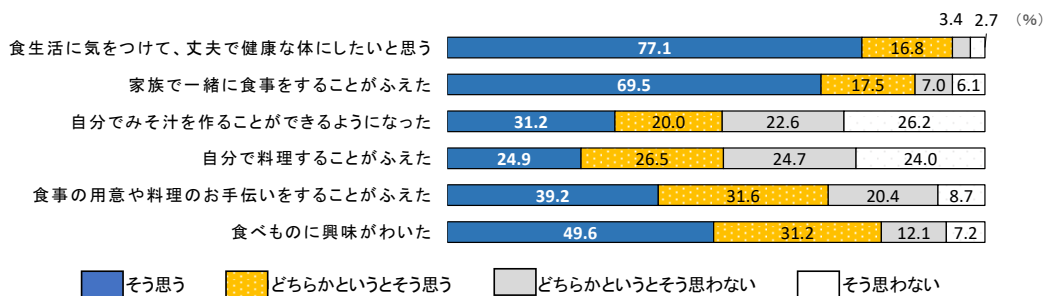


図2. 食生活について(調査②)

(n=446)