

(1) 青森県における学校給食を活用した郷土料理伝承の実態

研究の背景

- 近年、核家族化などを背景に、家庭で郷土料理を喫食する機会は少なくなっている。
- ほとんどの児童が6年間にわたり喫食する学校給食は郷土料理伝承の食育に効果があるのではないかと考えた。

研究の目的

1. 学校給食や栄養教諭・学校栄養職員の郷土料理に関する食育の現状や課題を明らかにする。
2. 学校給食における郷土料理の喫食や食育を受けた経験が郷土料理伝承に関連があるかを明らかにする。

研究方法

1. 青森県の栄養教諭・学校栄養職員における郷土料理に関するインタビュー調査
2. 大学生における小学生時代と現在の郷土料理の喫食状況に関するアンケート調査(調査実施は次年度)

成果

- ・ 多く提供している郷土料理は「せんべい汁」であった。理由として、「季節性のない料理で提供しやすい」、「児童たちから人気」が多く挙げられた。
- ・ 給食で提供する郷土料理の基準は「大量調理に適している」料理であった。
- ・ 郷土料理伝承において学校給食や栄養教諭・学校栄養職員だからこそできる食育活動の強みでは、「給食として実物の郷土料理を提供することができる。」ことが多く挙げられたが、「家庭で食べたことのない郷土料理を給食で提供しても児童たちが食べない。」という語りもあり、今後の給食における郷土料理伝承の課題点として検討する必要があることが明らかとなった。