

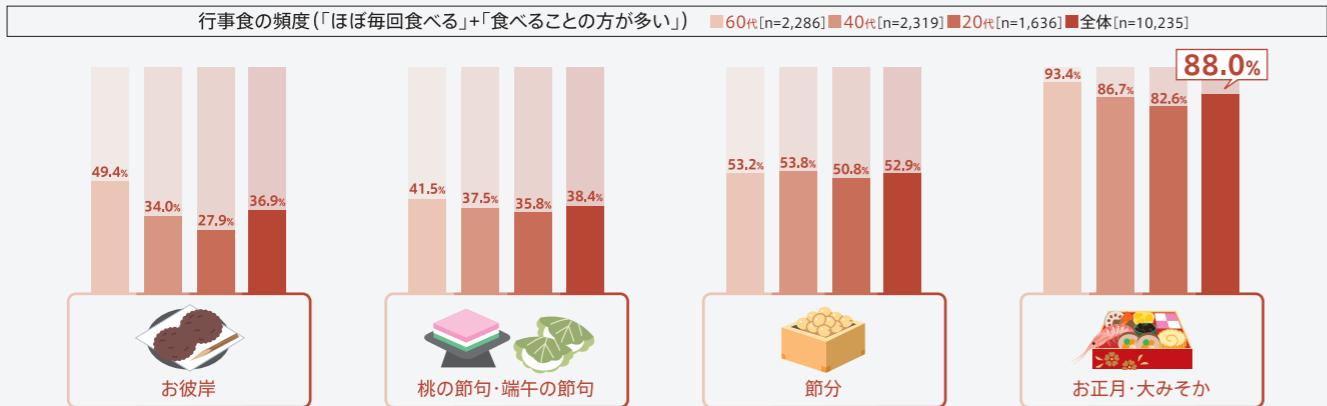


おせち料理やお雑煮を食べる人は約9割。

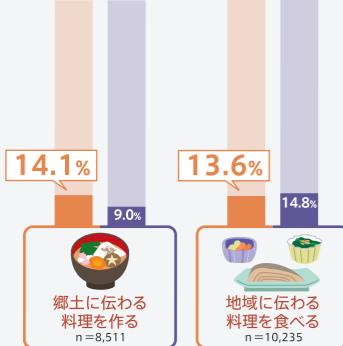
食べている行事食については、「お正月・大みそか」が約9割、「節分」も近年の恵方巻ブームの影響で52.9%が食べています。「お彼岸」は、60代が44%、40代で34.0%、20代で27.9%でした。

その4 日本の伝統について

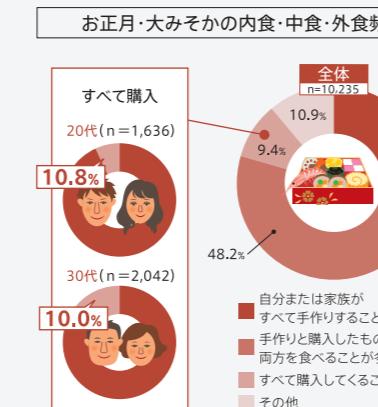
日本の長い歴史の中で育まれてきた行事食・郷土料理には、自然の尊重や健康長寿への願い、地域の絆を大切にする心など、和食文化の大切な精神が込められています。家族のかたちや地域との付き合い方が大きく変わった現代でも、変わることなく受け継いでいきたいものです。



地域に伝わる料理の継承について

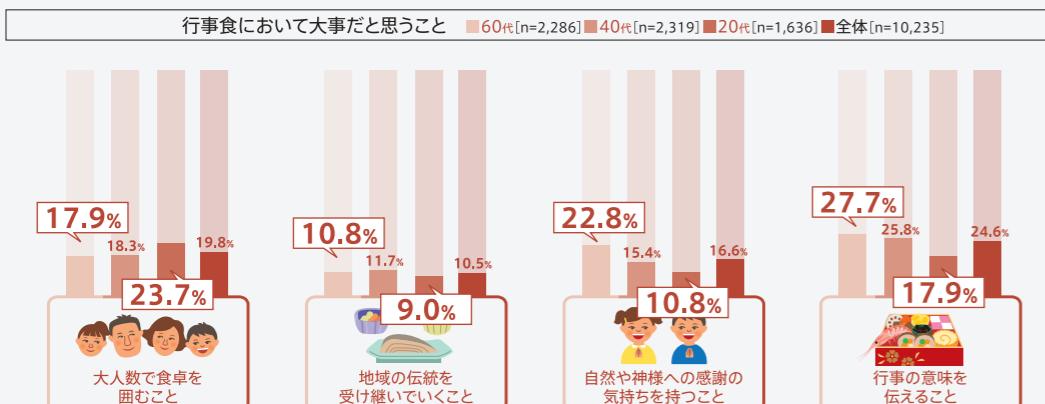


郷土料理を食べる、作るの実態は？
食べる機会は15%弱ですが、「すべて購入してくることが多い」と答えた人が大半ですが、「すべて購入してくることが多い」と答えた人が大半ですが、「すべて購入してくることが多い」と答えた人が大半ですが、「すべて購入してくることが多い」と答えていました。



年末年始の行事食の準備は？
お正月・大みそかの行事食は、何らかは手作りするという人が大半ですが、「すべて購入してくることが多い」と答えた人も1割弱。20代では1割強が「すべて購入してくることが多い」と答えていました。

グラフの見方 | ■重視度(意向):今後増やしていきたい ■実践度:最近1ヵ月間に実施した

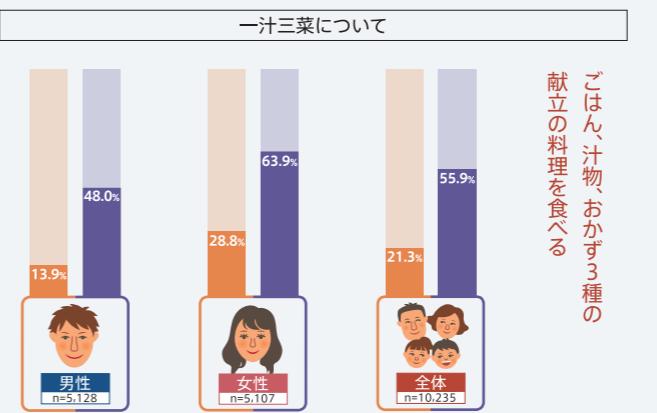


※詳しい調査結果は、農林水産省のホームページでご覧になれます。農林水産省 和食 検索

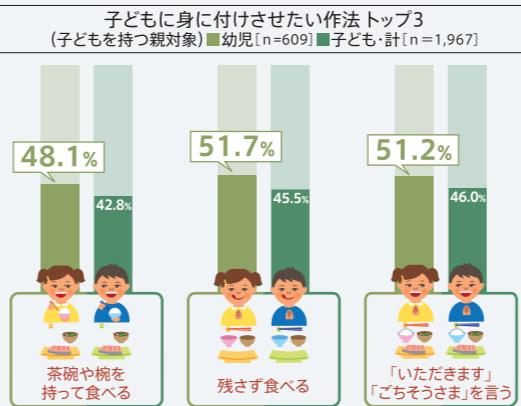
その3 食べ方について

栄養バランスに優れた「献立」や、自然に感謝し他者を気づかう心から生まれ受け継がれてきた「作法」も、和食文化の大重要な要素です。若い子育て世代の半数が、今後子どもに身に付けてほしいと考えています。

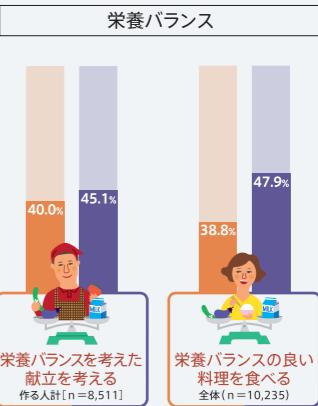
「栄養バランスの良い料理」を実践している人は約半数で、意向は4割程度。栄養バランスをとりやすいと言われる和食をもっと気軽に食べたり、作ったりする機会を増やすことが大切かもしれません。



「汁三菜」を食べているのは約半数。
一汁三菜の献立は、全体の半数以上の方が食べています。女性では6割強が食べている一方、男性では5割を下回っています。



和食文化の作法は意味とともに。
子どもを持つ親の約半数が子どもたちに和食文化の作法を身に付けさせたいと思っています。作法に入められた意味も教えることが、子どもの中に付くポイントかもしれません。



グラフの見方 | ■重視度(意向):今後増やしていきたい ■実践度:最近1ヵ月間に実施した

学校と家庭で食育をバックアップ

福井県鯖江市河和田小学校 栄養教諭 宮澤 美智子

漆器を使った学校給食で和食に親しみ

いしさを感じると、このことを、体験を通して理解し始めています。



越前漆器の産地にある当校では、平成14年から学校給食に越前漆器を使用しています。子どもたちは低学年のうちから漆器の扱い方や食事のマナーを学び、伝統的な和食文化に親しんでいます。おかげで観察された他校の先生方からも「給食をとする姿勢がいい」「箸の扱い方が上手」などと評価をいたしています。

また市外の小学校との食文化交流では、自分たちの漆器給食が特別なものであることを知り、子どもたちに自信が芽生えました。椀や料理の美しさ、地元の食文化への誇りを感じながら食べることで、心でもお

いて家族に振舞つなど手のかかる宿題にも大変協力的で、結果的に子どもたちのお手伝い回数が大幅に増え、家庭での継承の機会につながっています。面白いことに、家庭での漆器使用率も増加傾向にあり、「保護者から子どもへ」だけでなく「子どもから家庭へ」という方向での波及効果があることも見えてきました。今後大切なのは、子どもたちが学校で「ご飯を炊く」「だしを引く」など和食の基本を学んだタイミングで、知識を「実践する場」を学校内外で与えてあげること。和食文化を身に付ける上でも重要なポイントになると思います。