

先人の知恵に学ぶ

～伝統文化の継承～

小林京子

今日の家庭における食生活の状況は、家族形態の変化、家事労働の社会化によって家庭の機能が縮小し、大きく様変わりしてきている。その中に、昔ながらの伝統的なこと、家庭の味、生活の知恵などの伝授の機会が少なくなっている点がある。

知恵には、昔ながらの知恵、生活の実状に合わせ新たに生み出された知恵や工夫がある。こうした「知恵」「工夫」の多くは、後に科学的に理にかなっていないことが証され、継承するに大いに値する。

本研究では、高齢者・保護者に伝統文化の伝授に関わる調査を行うと共に、学習者たちには、先人の生み出した保存方法（燻し法）の体験学習を实践させ、その感想や伝統食に対する考えを調査する。これらの調査結果から、学習者の食文化の継承への姿勢と共に、伝統文化の伝承を支援する環境（要因）の一端について述べる。

1. はじめに

今日は科学技術の進歩や家族形態の多様化に伴い、家庭生活のスタイルが変化してきている。また、家族が互いの生活時間を優先したり、家事労働の社会化で家庭の機能も縮小してきている。多くの人はこうした個人生活優先、簡便化、能率化、画一化の生活を当たり前と捉え、疑問に思うことは少ない。たとえ、疑問に思っても改善していこうとはしていない。こういった状況の下では、昔ながらの伝統的なことはもちろん、家庭の味や生活の知恵など学ぶ機会は少ない。

知恵には、昔ながら（原点）の知恵と共に、生活実状に合わせ新たに生み出された知恵や工夫がある。こうした「知恵」や「工夫」からは学ぶことが多く、伝統文化を継承する意味で大切なことである。さらに、自ら失敗しながらも探求心を持って経験を積む中で、新たな工夫を生み出すことができる。主体的なこうした姿勢は、積極的に後世に伝統文化を伝えていく姿勢に繋がるであろう。

本研究では、特に食品の保存方法における先人の知恵について取り上げ、そのうち「燻し法」の実習体験学習＜手作りソーセージ＞を实践し、先人の理にかなった知恵・偉大さに気付かせるとともに、伝統食の継承に対する学習者の意識について調査する。合わせて、保護者や高齢者の食文化への意識と伝承について調査を行う。これらの調査結果をもとに、先人の知恵からの学びの意義や伝統食の伝授を支援する環境（要因）について述べる。

2. 研究方法

研究対象者及び研究の手順は次のとおりである。

1) 研究対象者

- ① 貯蔵・加工食品について学習中の本校中学2年生 39名（男子20名 女子19名）
- ② 家庭生活を共にし、身近で生活体験を伝授しやすい環境にある同学習者の保護者 39名
- ③ 本校他学年（中学2年生～併設の高校1年生）も含め、拡大家族形態にある生徒の祖父母 36名

2) 調査時期及び調査内容

研究対象者毎に、次の内容の調査を行う。

(1) 学習中の中学2年生

体験学習の感想を調査(2004年10～11月)。

比較的多くの者が好み、尚かつ、短時間に先人の知恵の偉大さが実感できるものとして、保存法のうち、「燻し法」の例＜ソーセージ作り＞の体験を次に示す生徒学習資料に基づき実施。その後、体験実習の感想と共に、伝統食の継承についての意識を調べる（表1）。

＜生徒学習資料＞

「いぶす」 クッキングにチャレンジ
～ソーセージをつくってみよう～

材料

＜ソーセージ用＞

豚ひき肉	250g
塩 小さじ	1/2杯
粉末セージ	少々
こしょう	少々

＜スモーク用＞

米	1/4カップ
さとう	大さじ 2杯
紅茶	大さじ 2杯
ローリエ	2枚

用具

ボール、ラップ、ふたつきの鍋、アルミホイル、焼き網

作り方

1. ボールにソーセージの材料を全部入れて、粘りがでるまでよく混ぜ

- る。
- 1を5等分し、手にサラダ油を少量つけ、直径2cm長さ15cmぐらいの棒状にする。
 - アルミホイルまたはラップにのせてくるくと巻き、両端をねじり、形を整える。形ができたなら、アルミホイルかラップをはずしておく。
 - ふたつきの鍋の底にアルミホイルを敷く。その上に、スモーク用の米、砂糖、紅茶、ちぎったローリエを散らす。
 - 鍋の四すみにアルミホイルをまるめて置き、その上に焼き網を置く。
 - ソーセージをのせ、ふたをして、強火で熱する。煙が出てから、約8～10分でできあがり。

表1 学習者対象の調査内容

次の点について、考えをまとめてみよう。

2年()組()番()

- 「伝統食品の知恵」についての感想をまとめてみよう。
- 食文化の継承について、あなたの意見は？
ア、大切と思うので積極的に引き継ぎたい
イ、教えてもらえる人、機会があれば引き継ぎたい
ウ、時代に合うように対応したいので引き継ぐことはない
エ、その他
- 手作りウインナーソーセージ作りを体験して
1) ア、楽しかった イ、ふつう ウ、楽しくなかった
どんな点(こと)でそのように感じましたか。
[]
- ア、また作ってみたい イ、作りたくない ウ、その他
どんな点(こと)でそのように感じましたか。
[]
- 市販のものとの比べての感想はどうですか
ア、市販品がよい イ、手作りのものがよい ウ、その他
どんな点(こと)でそのように感じましたか。
[]
- 他にどんないふ素材でチャレンジしてみたいですか。
[]
- 手作りの保存食で作ってみたいものがあれば書いてください。

(2) 保護者への調査

学習者の学習時期に合わせ、表2に示すアンケート調査で家庭での保存食作りの実態や「家庭の味」についての考えを調査する(2004年10～11月)。

(3) 祖父母への調査

表3に示すアンケート調査により、①生活全般について、次世代に伝えたい知恵や工夫について、②今日の利便性や簡便性を求めている生活に対しての感想や意見を回答してもらおう(2004年夏休み中)。

これらの調査をもとに、結果を考察し、先人の知恵や食文化の継承についての知見と課題をまとめる。

3. 調査結果と考察

1) 保護者の調査結果から

(1) 家庭での保存食作りの状況

図1に見られるように、保存食を「ア、よく作る」「イ、時々作る」合わせて、3世代家族の84.6%に対して核家族は38.4%で差が見られる。しかも、表4の「a、作

表2 保護者への調査内容

アンケート

家庭科では、加工食品についての学習で、保存食品についての学習内容があります。学習に当たっての参考に致したいと思います。
お忙しいことと思いますが、以下の事項について実態やお考えをお聞かせ下さい。
該当する記号に○印を付けてください。

- 家族形態
ア、核家族 イ、拡大家族
イ-1: 一緒に住んでいる人を○で囲んでください。
子どもからみて(祖母、祖父、おじ、おば、その他<>)
- 家庭での保存食作りの様子
ア、良く作る
ア-1: どんな保存食ですか。具体的にあげてください。
ア-2: 作るきっかけはどんなことでしたか。
ア-3: 主に誰が作りますか()
イ、時々作る
イ-1: どんな保存食ですか。具体的にあげてください()
イ-2: 作るきっかけはどんなことでしたか
イ-3: 主に誰が作りますか()
ウ、ほとんど作らない
ウ-1: それはどうしてですか。該当項目を○で囲んでください。
(作りたいが時間がない、面倒だから、作り方が分からないから、その他<>)
エ、全く作らない
エ-1: それはどうしてですか。該当項目を○で囲んでください。
(作りたいが時間がない、面倒だから、作り方が分からないから、その他<>)
- 「家庭の味」について
ア、「家庭の味」を子どもに伝えたいですか。
ア-1: (伝えたい、どちらでもよい、伝えたいとは思わない)
ア-2 ア-1のそれぞれの回答のわけをお聞かせ下さい。
()
イ、「家庭の味」として工夫されていることがあればお聞かせ下さい。

表3 祖父母への調査内容

2004年7月12日

アンケートの依頼

今日は、本来家庭で実施されていた家庭生活に関わる機能が社会的機関の活用でまかなわれることが多くなってきています。そうした状況のもとで、いろいろな問題点(例えば生活文化の継承の希薄化)も指摘されてきています。
この度経験豊かな方々に昔ながらの生活の知恵、工夫等で次世代に伝えておきたいこと等がありましたら教えていただきたいと思えます。微力ですが、日々の教育実践の中に取り入れていきたいものと考えています。
お忙しいことと存じますがよろしくお願いいたします。

残したい知恵・工夫事項	今日それを生かすとしたらどんなところに生かすよいですか

*その他、今日利便性や簡便性を追い求めている生活に対して感想・ご意見等ありましたらお聞かせ下さい。
()性()歳
ご協力ありがとうございました

るきっかけ」や「b、主に作る人」についての回答から、祖母の存在が大きく関わっていることがわかる。この他に、添加物等に対しての安全面、嗜好に合わせた味付けが可能であることやたくさん入手したときの保存からでもある。そして、「c、作らないわけ」は、核家族の世帯で、「忙しく時間がない」とか“面倒”という理由であった。「d、保存食の種類」では、“漬け物”が最も多く、他に“ジャム”や“佃煮”である。これらは、家庭栽培等自給自足に傾いた収穫量と食生活で、食材を大切に作る先人たちのごく当たり前の生活態度によって工夫された保存法によるものである。核家族の家庭では、昔ながらの知恵を生かした保存食の他に、冷凍技術を生かした“レトルト食品”や“調理済み食品”の冷蔵・冷凍品等が上げられ、利便性・簡便性を求めている今日の食生活の一端が窺える。

表4 家庭での保存食作りの状況

		3世代家族 (13名)	核家族 (26名)
a、作るきっかけ		<ul style="list-style-type: none"> ・祖母が漬けているから(4) ・添加物がいや、添加物の心配がない(3) ・昔から作っていたから(2) ・よく食べるから ・たくさん収穫できる時腐らすのがもったいないから ・祖父の好物 	<ul style="list-style-type: none"> ・好みの味に調節できる(2) ・義母・母・知人に教えてもらった(2) ・昔から親が作っていた ・祖母からの家の味だから ・簡単に作れる ・たくさん入手できる時作っておくと節約できる ・食べたいから ・簡単に作れる
	b、主に作る人	祖母(9)、母(2)	母(9)、父(1)、祖母から(1)
c、作らないわけ	ア、作りたいが時間がない	0	(人)
	イ、面倒	0	3
	ウ、作り方が分からない	2	1
	エ、その他		4
d、保存食の種類		<ul style="list-style-type: none"> ・漬け物(11) (梅干し、らっきょうみそ漬け等) ・ジャム(5) ・ふりかけ ・佃煮 等 	<ul style="list-style-type: none"> ・漬け物(7) (梅干し、らっきょう、梅ジュース、梅酒等) ・ジャム(3) ・佃煮 等
			<ul style="list-style-type: none"> ・ミートソース、ハンバーグ、きんぴらごぼう、ひじきの煮物 等

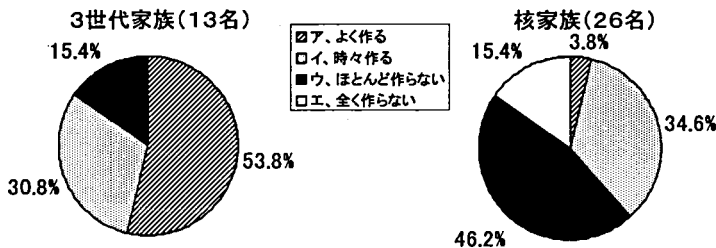


図1 家庭での保存食作り

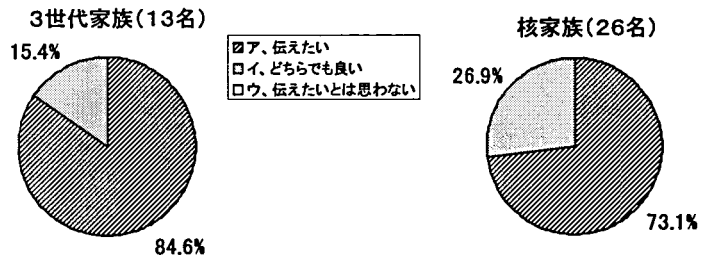


図2 「家庭の味」の伝承

(2) 「家庭の味」に関して

① 子どもへの伝承

いずれの家族形態も、「伝えたい」が大多数である(図2)。その理由は(表5)、家庭の味には温もりや安らぎがあるし、食文化の継承になるということである。ただ、核家族では、伝える側の自信の無さ等で「どちらでも良い」が約27%あり(図2)、是非という意識は若干弱い。これは、保護者自身日々の食生活で伝承を受け継ぐ機会が少ない理由によるものと思われる。

② 「家庭の味」としての工夫や知恵

表6に示すように、旬の食材で季節感を味わったり、行事に合わせた料理を大切に、食生活に節目としての変化や潤いを感じさせる点を上げている。また、化学調味料を使わない、薄味に心掛けていることであった。

2) 高齢者へのアンケート調査結果から

表7に結果を示す。

(1) 次世代に残したい知恵や工夫について

領域毎にまとめたものを表7-1に示す。衣・食・住その他いずれの領域についても根底にある考えとして

表5 「家庭の味」の伝承理由

3世代家族	核家族
<ul style="list-style-type: none"> ・我が家の味が大事だから(3) ・日本の食文化だから(2) ・昔から引き継いでいる(2) ・親から作ってもらった食事が好き ・子供時代の「食」に関する思い出は成長しても残るから ・作物を作った人、料理を作った人のことを思い、いろんなものをおいしく食べられること、すべてのことに感謝して欲しい ・手軽な調味料もあるが、基本の味つけ方を伝えたい ・外食すれば困らない世の中であるが家庭の温もりや安らぎを味わって欲しい ・家で野菜作りをしているから 	<ul style="list-style-type: none"> ・1人になったとき母の味を思い出して欲しい(6) ・おふくろの味がある(5) ・人工的な味と区別し、手作りのおいしさを知って欲しい(4) ・子どもの好きな食べ物、自分で作れるように独立させたい(2) ・伝統文化の継承にもなる(2) ・曾祖母からの味を大事にしたい ・食べることは生きていく基本だから ・子どもの成長にとって、「食事」が身体的、精神的に大きく比重を占めているとても大切なものだから ・おいしいとか健康によいとかいうものでなくても「懐かしさ」を感じられる味があるというすばらしいことだから ・長い間親しんだ味は、飽きがこない

(どちらでもよいの考え)	
<ul style="list-style-type: none"> ・こだわらないから ・普通に食べているもので味が伝われればよい 	<ul style="list-style-type: none"> ・家で作っていても、各人で好き嫌いがあり、それぞれに合った味があるから ・私自身料理が得意でないから ・自慢できるものがないから ・まだ伝えたいと思える「家庭の味」になっていないから ・本人の味が出せればよい ・市販品で簡単に作れるから (2)

表6 「家庭の味」の工夫と知恵

3世代家族	核家族
<ul style="list-style-type: none"> ・旬の食材を使い、季節感を味わう (3) ・行事食 (おせち・節分・雛祭りなど) を作り、子どもに教えている (3) ・薄味にする (2) ・味覚を確かなものにするため、出しは自分で作るようにする (2) ・化学調味料を使わない ・義母が作っていた味を大切に ・食材の味を生かす ・自家製の野菜を食べるように心掛ける 	<ul style="list-style-type: none"> ・薄味にする (6) ・旬の食材を使い、季節感を味わう (6) ・できるだけ添加物の入っていない、化学調味料を使わない味に心掛ける (4) ・行事に合わせた料理に心掛ける (2) ・できるだけ手作りする ・祖母からいただいている漬物などの味を知って欲しい ・隠し味をつける ・「家庭の味」というわけではないが「食」の大切さ、楽しさを伝えていきたい

は、ものを大切にし、すぐに新しい物に買い換えるのではなく、身近にあるものを工夫しながら活用している(表中の例一イ、夕等) こと、生活の効率化・快適さを図っている(同一カ、キ、ク、ケ、テ等)。また、昔ながらの伝統を大切に、次世代に伝えたい気持ちが大きい(同一エ、ツ等)。特に注目したいことは、今日社会的に憂慮されている周辺の人々との関わり大切さをあげてある(同一サ、シ、ス、セ、ソ) ことである。

(2) 今日の利便性や簡便性を求める生活に関して

表7-2に掲げるように、利便性や簡便性のある生活は恵まれているかもしれないが、こうした中では何かを犠牲にしたり、失っているものがあるのではないかと。また、昔ながらの知恵や工夫から学び、体験してみることの大切さを強調している。体験することで喜びや感動を味わうことが出来るし、今日問題となっている環境破壊に対しても歯止めとなり、争いも無くなるのではないかと。

今日の生活に甘んじているものにとって、耳の痛いことであるが、考えなければならぬ忠告と捉えたい。

3) 学習者の調査結果から

(1) 手作り保存食にチャレンジして

① ソーセージづくり

保存法の1つである「燻す」ことの効果を先に提示した(生徒学習資料)に従って実践体験をする。

② 実践状況と反応・感想

ソーセージ作りと合わせて、卵の鮮度鑑別実験を行っ

たので、写真1、2に示すような盛りつけで試食する。

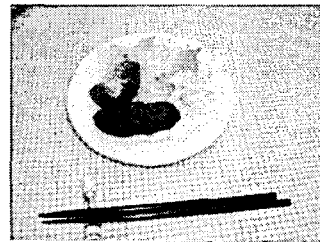


写真1



写真2

実践及び試食後の感想や意見(表8)から、多くの者が「楽しかった」(82%)、「また作ってみたい」(92.3%)と述べている。また、今まで食していた市販品との比較においても、大半が香り・味・食感や安全面で手作りのものの方がよいと答えている。

(2) 伝統食品の知恵に対する感想

表9に掲げるように昔の人は、冷蔵庫や冷凍庫が無くても自然との関わりの中で保存法を考え出し、しかも、それは後に明らかにされる科学的見地からも理にかなっており、先人の知恵のすばらしさに驚くと共に感激している。また、若干名の感想ではあるが、こうした知恵を引き継ぎ、伝えていくべきと述べている者や、今日の添加物に頼りきった食生活について考えさせられている者もいる。

2) 食文化の継承に対する意見・感想

図3に示すように、「教えてもらえる人、機会があれば引き継ぎたい」と思っている者が92.3%と圧倒的に多い。

こうした学習者たちの前向きな姿勢を大切に、彼らを取り巻く環境として、家庭、学校、社会それぞれの場で支援助長する機会を積極的に設けることが責務である。家庭では、手作り料理をもとにコミュニケーションの機会を増やし、家族の食事について話題にして欲しいものである。その一助として学校では、家族と共に家庭料理に取り組み、意見感想をまとめる課題を設けたい。また、家庭科の授業においても伝統料理や地域食を実践体験をしたり、市場に出回っている加工食品を手作りし、手作りのものの良さに気付かせたい。社会においては、専門家やその他社会人が指導者となり小・中・高校生を対象とした体験学習の機会を多く企画実施してほしいものである。

表7 高齢者の調査結果

表7-1 次世代に伝承したい事項

〈回答者の性別・年齢〉

a、衣生活に関して

- ・洋服などの汚れを落とすことについて
現在は、汚れを落とすための合成洗剤や漂白剤などが多く販売されているが、そんな洗剤を使わなくても落とすことができるモノがあることを知って欲しい。ズボンの裾の泥ハネを落とすには、慌てて拭き取っても広がってしまうだけ。乾くまで待ち、泥ハネ・汚れが乾いたらブラッシングして汚れを取る。その後、水を絞ったタオルで叩くようにすれば大抵の泥ハネは落とすことができる。
〈女性、78歳〉
〈女性、57歳〉
- ・習字などでついた墨は、糊をつけて洗うと取れやすい
〈女性、69歳〉
- ・土用の天気の良い日に虫干し。例；タンスの中の物、畳をあげ干す
(他 5例)

b、食生活に関して

- ・日本の伝統料理；お正月のおせち料理、おはぎ等
〈男性、74歳と女性、70歳〉
- ・*乾物をもどすとき、砂糖を少し加えるとふっくらともどり、臭みも隠される。
*お粥を炊くとき、米1に対して5倍以上の水を加え、途中でかき混ぜない。塩は、炊きあがったときサッと混ぜる。〈女性、70歳〉
- ・*炊いたご飯をおひつに入れておくと、冷えてもおいしい。ジャーよりおいしい。
*梅干しをお弁当に入れておくと冷えてもおいしい。
〈女性、76歳〉
- ・甘酒：昔は、残りご飯を使って甘酒を作って飲んでた。今でも夏になると時々作って飲んでます。作り方は、鍋にご飯を入れ、水はひたひたに入れてお粥のように炊きます。煮立ったら火を止め、少したって麴を入れて木しゃもじでよくかき混ぜます。常温のところで1日に2回かき混ぜます。2日位たったらお砂糖を少しだけ入れてかき混ぜて冷蔵庫で冷やして飲むととてもおいしいです。さらに、甘酒を利用して蒸し饅頭を作って食べるとおいしいです。
〈女性、70歳〉
(他 15例)

c、住生活に関して

- ・小さな袋に米ぬかを入れてぬか袋を作り、廊下をみがくとつやができる。
その他、体を洗うと、肌に潤いを保ったり、そろばんの珠の滑りをよくする。
〈女性、70歳〉
- ・田の字型の家の設計は、湿気が多い気候風土に叶っている。サッシにしてエアコンを使うと文化的なようですが空気は汚れてしまいます。
*お風呂掃除に重曹を入れて洗うと市販の洗剤より安心です。
〈女性、66歳〉
(他 4例)

d、家族や周りの人々との関わり

- ・家族団らん：昭和20～30年代に学生だった人たちは、心と体を自然に鍛えられたと思います。例えば、遠足はバス等ではなく皆遠くでも歩いて行き、また、海水浴でも歩いて行ける海で泳ぎました。海には、ゴミはなく、真っ青できれいな海水で今でも目に浮かびます。今は、野山も海も自然が汚されていますが、皆人間がしたことですので残念に思います。1人1人が少し気を付けて生きていけばこんなには絶対にならないと思います。小さい時から、特に親のしつけがいかに大切なことかと思えます。家庭・学校・社会が一体となり、社会のルールや、心(優しさ)等基本を小さい時からしっかり教えていけばと思います。
〈男性、71歳〉
- ・人間は、ともすると自分一人で生きていくような錯覚に陥りやすいが、決してそうではなく社会のさまざまな人から支えられていることを口うるさくいい続けています。人間性のある、周りの人間とのコミュニケーションの取り方に生かして欲しい
〈男性、75歳〉
- ・挨拶・近所つき合い、相互扶助：近所の人たち、地域の人たちとのふれ合い、交流、ちょっとしたことでも大切に。
〈女性、70歳〉
〈女性、70歳〉
- ・地域の連帯感：地域での行事に積極的に参加する
〈女性、70歳〉
- ・家族みんなで集まる機会が無くならないように、正月、先祖の命日、お盆や彼岸の中日には必ずみんなで集まる。
〈男性、75歳〉
(他 11例)

e、その他

- ・土鍋にひびが入ったとき：鍋でお粥を炊くとひびがふさがる。初めて使う時もお粥を炊くか、牛乳を沸かすとひび割れしにくくなる。萩焼、唐津焼き等の焼き物も水漏れしやすいのでお粥を炊いたものを入れて2～3日おくとよい。
〈女性、67歳〉
- ・脱臭剤について：茶カス(煎茶、番茶の)を完全に乾燥させ、布袋(ストックの古いもの等利用)に入れる。冷蔵庫・部屋・靴・靴入れ箱等に脱臭剤として有効利用。終わりに畑等で堆肥にすればなお万全
〈男性、83歳〉
- ・遊び：昔からの伝承遊び(お手玉・ゴム跳び・かくれんぼ・手鞠等)
〈女子、70歳〉
- ・包丁の手入れ：包丁は、砥石なしでも簡単に研ぐことができる。大根と台所用クレンザーを用意する。大根を手のひらぐらいの大きさに輪切りにし、その表面にクレンザーを振る。軽くぬらした包丁を板の上に置いて、大根を包丁の刃先に当てて剣先に向かうように包丁を上下させると汚れたり、錆びたりした包丁につやが出てくる。
〈女性、78歳〉
- ・何でもお金を出せば買える世の中だけによけいに思うのかもしれないが、今あるもので何かを作り出す工夫が必要だと考える。例えば、紙や木を使った工作とか、簡単な料理などもやってみたら新しい発見があるかも。本立て、椅子、踏み台のようなものは完成したとき、また、自分で使ったときの喜びも感じられるのではないかと思います。自転車のパンクなども自分でできるのではないかと思います。
〈女子、64歳〉
(他 20例)

