

寿司の摂取状況とイメージ

～食文化の伝承にむけて～

環境人間学研究科、¹環境人間学部、²先端食科学研究センター (RIFNS)

◎M2 おくたに かおり さかもと かおる
奥谷 香、教授 坂本 薫^{1,2}

キーワード

寿司の摂取状況、寿司のイメージ、世代間比較、食生活実態調査、食文化の伝承

研究概要

寿司は、「ハレの日」の特別な食べ物、地域に密着した郷土料理として親しまれてきた。しかし、平成 27 年に筆者らが若い世代を対象として行った調査*において、寿司の摂取状況やイメージが変化してきていることが示唆された。中高年世代においても、昔ながらの寿司のイメージや味付けは変化していることが考えられる。そこで、世代や時代による寿司の摂取状況とイメージについて明らかにすることを目的として、兵庫県南西部に在住する中高年世代（50～70 歳代）と若い世代（10～20 歳代）に調査し、どのような差異があるのか検討を行った。その結果、中高年世代は若い世代に比べて、寿司を月に 1 回以上食べ、自宅で寿司を「普段の食事」、「年中行事」、「来客時」に食べる割合が高かった。若い世代は、「回転寿司」を入手方法とする割合が中高年世代に比べて高かった。食べることが多い寿司の種類は、世代を問わず「にぎり寿司」が多かった。世代の違いによって寿司を食べる場面が異なることから、寿司の位置づけが世代によって異なっていることが示唆された。寿司のイメージでは、世代を問わず良好なイメージが持たれていた。一方で、寿司は酢、砂糖、塩を合わせた合わせ酢で調味するが、若い世代は味付けについて特にイメージは持っておらず、中高年世代は、若い世代に比べて甘いと思っていた。中高年世代と若い世代では、寿司の摂取状況やイメージは異なっていることが明らかとなった。

本研究についてさらに解析をすすめることにより、若い世代へ寿司を伝承していくための課題を抽出し伝承活動に繋げることができると考えられる。

アピールポイント

「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の食文化を見直す活動や働きかけが活発化している。寿司は、和食を代表する料理の一つであり地域性の強い料理であるが、最近では回転寿司や持ち帰り用調理済み食品（中食）の浸透により、食べられ方やそのイメージが変化してきている。本研究室では、小中学生の食生活状況の調査結果の解析にも取り組んでいる。これらの研究結果は、食文化の伝承に役立つだけでなく、これからの食生活の動向や食行動の方向性を考察する上で重要なデータとなると考えられる。

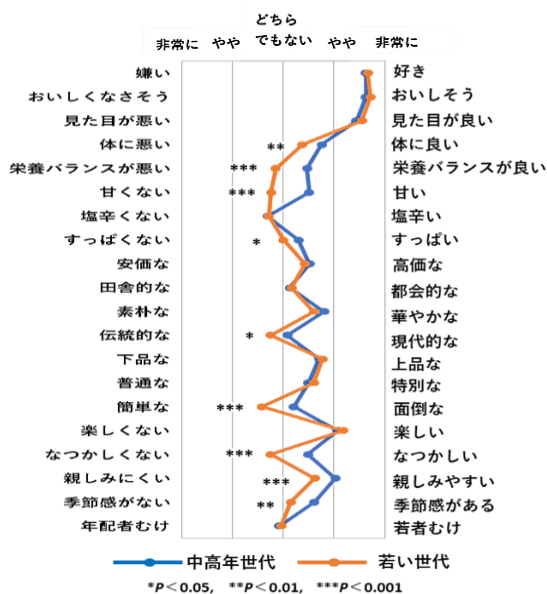


図1 世代における寿司のイメージ比較

*坂本, 奥谷, 作田, 環境人間学部研究報告, Vol. 18, pp. 35-41 (2016)