

〈原著論文〉

金沢縁起菓子の継承に寄与する食育の在り方

Dietary Education to Pass on the Heritage of Kanazawa's Good Luck Sweets

辻 昌美 真部 真里子*
(Masami TUJI) (Mariko MANABE)

Abstract: To determine whether good luck sweets, a part of Kanazawa's food culture, could be passed down to future generations, we surveyed junior college and vocational school students in Kanagawa City to assess their recognition of five sweets (*goshiki namagashi*, *himuro manju*, *fukuume*, *sasagi mochi*, and *kinkato*). We also implemented an education program, starting with a lecture, about all the sweets, then adding first a tasting of *goshiki namagashi*, followed by both tasting and cooking of *goshiki namagashi*. Recognition of *goshiki namagashi* increased in the lecture with tasting, which led to an increase of the students' intention to consume this sweet. For *himuro manju*, only a lecture was given. Adding the tasting of *goshiki namagashi* increased the students' recognition of *himuro manju* as well as *goshiki namagashi*. Food and nutrition education can effectively pass on the heritage of Kanazawa's good luck sweets, but it's necessary to include at least a tasting in addition to the lecture.

Key words: 和菓子 traditional Japanese confections, 金沢 Kanazawa, 食育 dietary education

1. はじめに

近年の社会・経済情勢の変化に伴って、家庭における食の簡便化など日本人の「食」の有り様も急速に変化している。この変化は、家事労働の軽減や食事内容の多様化など生活を豊かにしつつも、その反面、先人から伝えられてきた地域の「食」が失われる危機も招いている。

そのような状況下 2005 年（平成 17 年）に制定された食育基本法では“地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展”が重要な課題の 1 つとして取り上げられている。そのため、学校においては、地域の特色を生かした調理実習などの体験を通して、地元の食に関する理解の促進、知識の啓発をめざす各種食育プログラムが展開されている。

一方、金沢市は、平成 21~23 年の総務省家計調査¹⁾によると、菓子、その中でも「その他の和菓子」（ようかん、まんじゅうを除く和菓子）の年間支出金額及び購入数量が、都道府県庁所在市及び政令指定都市の中で最も多く、季節の変わり目や人生の節目の思いを和菓子に託す縁起菓子が多く存在している²⁾。

たとえば、五色生菓子（図 1 a）は慶長 6（1601）年加賀藩 3 代藩主前田利常と 2 代將軍徳川秀忠の娘珠姫との婚儀に供されたといわれる菓子で^{3, 4)}、「日月山海里」を表す五種の菓子からなる⁵⁾。「日」は白い大福に紅色の粉を半分まぶした餅菓子、「月」は白い酒饅頭、「山」は栗に似せて黄色い飯粒をつけたいがら饅頭、「海」は波形の白い餡餅、「里」は黒い円形の蒸しようかんである⁶⁻⁸⁾。現在、金沢市では婚礼の道具入れや建前の日に配られることが多い^{3, 6, 7, 9, 10)}。

また、年中行事に関わる多くの菓子があり、福梅（図 1 b）は金沢の代表的な正月菓子である。梅花型の最中

放送大学大学院

（同志社女子大学家政学部 1985 年度卒業生）

*同志社女子大学生生活科学部

金沢縁起菓子の継承に寄与する食育の在り方



図1 金沢の縁起菓子²⁹⁾

a 五色生菓子, b 福梅, c 金花糖, d 氷室万頭, e ささぎ餅

皮に、水あめを入れた小倉餡を詰め、皮の表面には蜜を塗って白砂糖をまぶし、雪中に咲く梅の花を表している^{11, 12)}。金花糖 (図1c) は、金沢では、雛祭りに欠かせられない菓子として定着している¹³⁻¹⁵⁾。砂糖をとかし、鯛、桃など山海の幸の木型に流し固め、乾燥後筆で一つ一つ彩色した菓子で、表面が砂糖生地で中は空洞である。また、金沢市では、7月1日(旧暦六月朔日)を氷室の日とし、家庭や給食で氷室万頭(図1d)を食する。氷室万頭は、享保年間(1720年頃)に創案され、「夏負け知らず」と評判になり広まった^{6, 8, 16)}。江戸時代、六月朔日に加賀藩の氷室から將軍家に氷を献上したことから、無病息災を願う行事食として現代に引き継がれてきた。氷室万頭は、一般には酒種の麦饅頭で、餡は黒こし餡、皮の色は、紅、白、緑である。さらに、金沢市周辺の農村部では、ささぎ餅(図1e)を夏の土用の

日に「田休みのもち、暑気払いのもち」として笹餅、白餅と共に娘の嫁ぎ先に配る風習があった¹⁷⁻¹⁸⁾。塩気のきいた餅の表面に、煮て塩味をつけたささげを敷き詰めた甘さの少ない餅である。

このように、地域特有の食文化は、料理だけでなく、嗜好品である菓子にも認められ、中でも、縁起菓子は今後も受け継ぐべき食文化の一つと考えられる。

北陸の郷土料理の喫食状況についてはいくつかの先行研究^{19, 20)}があるが、金沢の和菓子に関する研究はほとんどない²¹⁾。そこで、和菓子に触れる機会が他の都市よりも多いと考えられる金沢の若年層が、金沢の和菓子文化についてどの程度の知識を有しているかを調査した。すなわち、20歳前後の短期大学・専門学校生を対象に、アンケート調査を実施し、和菓子の摂取頻度、金沢の和菓子、特に縁起菓子についての知識の有無、摂食経験な

ど現状を把握した。その後、彼らに金沢の縁起菓子に関する食育を「講義のみ」、「講義と試食」、「講義と試食と調理実習」の3段階に内容を変えて実施し、この内容の違いによって、理解に差が生じるかを検討した。

2. 研究方法

(1) 対象

本研究は、金沢市内にあるA短期大学(A校)ライフデザイン総合学科1,2年生(18~20歳)19名、B専門学校(B校)ビューティアート科1,2年生(18~22歳)26名、C専門学校(C校)保育科1年生(18歳~23歳)52名からなる合計97名の女子を対象とした。3校の学科はそれぞれ異なるが、石川²⁰⁾は郷土料理の知識、家庭における伝承状況、伝承についての意識などに学部間の差がみられないことを報告している。3校共基礎的な栄養学を学ぶ学生であること、また出身高校がほぼ同じであることから、基礎学力、生活体験は同等とみなした。なお、調査対象者には、事前に「調査への協力は個人の自由意志に基づくものであり、調査協力への有無や回答内容が学業成績に影響しないこと」並びに「得られた結果は集団として統計処理し、本研究の目的以外に使用することはないこと」を説明した。

(2) 方法

アンケートと食育は、実施時期を3校で揃えたかったが、カリキュラムの関係上、第1回アンケート以外は統

一できず、図2に示すスケジュールで実施した。

① アンケート調査

アンケート調査は同一内容の質問紙で2回実施した。1回目は2011年9月、2回目は食育実施後の2011年12月から2012年3月に実施した。自己記入法にて回答してもらい、配布当日回収した。調査内容は基本属性3項目、和菓子に対する嗜好と摂食経験17項目、金沢の縁起菓子に関する知識と摂食経験16項目、和菓子に関する学習経験等2項目の計38項目とした。

金沢の縁起菓子については、五色生菓子、氷室万頭、福梅、金花糖、さざぎ餅を調査対象とした。金沢市の和菓子専門店に加え量販店でも販売され、販売時期には市民が目にする機会が多いと考えられるもので、且つ、互いに食する事由、時期が異なるものを選択した。

アンケートの回収率は1回目99.0%、2回目91.8%であった。

有意差検定は、二項検定をMicrosoft Excel 2010にて、 χ^2 検定をSPSS 14.0 J for windowsにて行った。

② 食育

1) 講義

2012年10月から11月に、「あずきとあんについて」、「金沢の和菓子について」それぞれ30分程度の講義を、2回に分けて、3校全てに実施した。前者では、あずき・あんの栄養特性と歴史やあんの作り方を解説し、後者では、金沢の縁起菓子5種(五色生菓子、氷室万頭、福

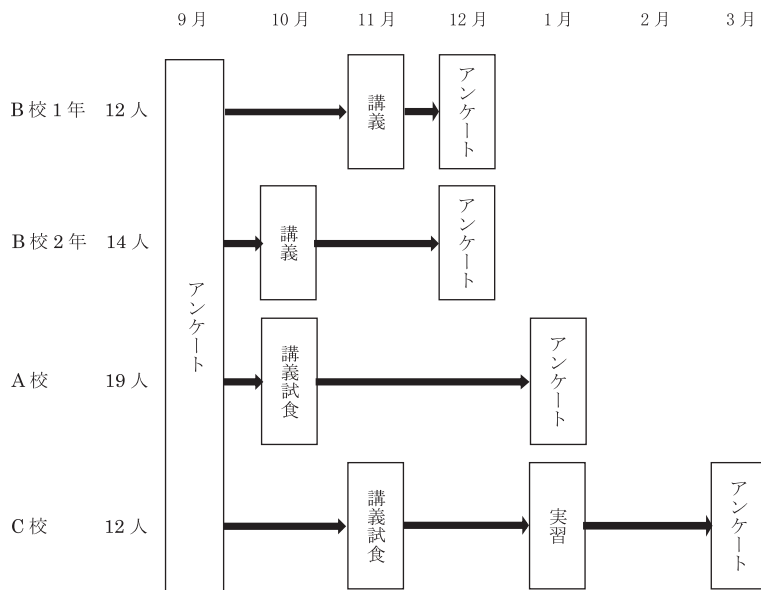


図2 調査・食育スケジュール

梅，金花糖，さざぎ餅）の歴史と意義を，写真を示しながら概説した。

2) 試食

A 校では 10 月下旬，C 校では 11 月下旬，「金沢の和菓子について」の講義中，五色生菓子の説明，写真の提示後，五色生菓子の実物を提示し，受講生全員が五色生菓子を構成する 5 種類全てを 1/4 個ずつ試食した。

3) 実習

2013 年 1 月下旬，C 校では，五色生菓子の一つである蒸しようかんの調理実習を行った。

3. 結果および考察

(1) 金沢市内の短大，専門学校生における和菓子の利用状況

①菓子を食べる頻度

菓子を食べる頻度は，和菓子では月 1～2 回，洋菓子では週 1～2 回が最も多く，和菓子は洋菓子よりも食べる頻度が少ない傾向にあった（図 3）。和菓子を食べる頻度が「月 1～2 回」「年 1～2 回」「食べない」「その他」と答えた 85 名（全回答者の 88.5%）に和菓子を食べない理由を尋ねたところ 70 名から回答があった。そのうち 40 名が「家にない，食べる機会がない」を理由に挙げ，次いで「値段が高い」や「和菓子が嫌い」などが挙げられた（図 4）。一方，洋菓子を食べる頻度が「月 1～

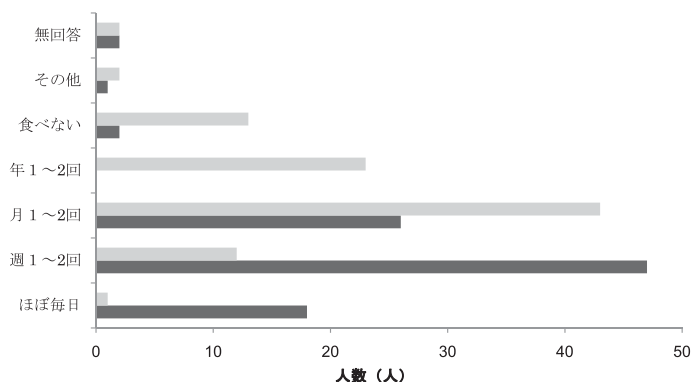


図 3 菓子を食べる頻度
和菓子，洋菓子
n = 96

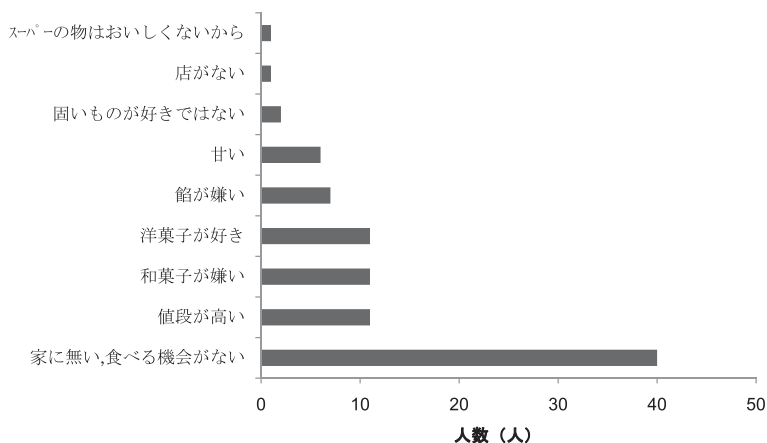


図 4 和菓子をあまり食べない理由 (複数回答)
n = 70

2回「年1~2回」「食べない」「その他」と答えた48名(全回答者の50%)に洋菓子を食べない理由を尋ねたところ26名から回答があり、「家がない」「食べる機会がない」「太るから」「食べたいと思わない」などが挙げられた(データ未提示)。洋菓子でも「家がない、食べる機会がない」が最も高い頻度で挙げられたが、この選択肢を選択した人数は8人であったことから、若年層にとって、特に和菓子は身近に無く食べる機会が少ないことが示唆された。

②金沢の縁起菓子について

金沢の代表的な縁起菓子5種(五色生菓子、氷室万頭、福梅、金花糖、ささぎ餅)について、知っているか(認知度)、食べたことがあるか(摂食経験)を尋ねた。二項検定の結果、五色生菓子、金花糖、ささぎ餅は、「知らない」「食べた経験がない」と答えた者がそれぞれ「知っている」「食べた経験がある」と答えたものより有意に多かった(図5, $p < 0.001$)。氷室万頭や福梅は、製

造・販売時期になるとマスコミで大きく取り上げられるため²²⁻²⁷⁾、他の3つの菓子に比べて認知度、摂食経験ともに高い傾向にあったと推測される。これらの5種の縁起菓子は量販店でも販売され、縁起菓子の中でも一般的な菓子と考えられるが、氷室万頭や福梅以外の菓子については関心が低く、日常的に利用する場所で販売されていても、気づかぬまま通過されてしまう実態が伺えた。

(2) 食育が短大・専門学校生の縁起菓子に対する認識に及ぼす影響

そこで、学校教育の場で、これらの縁起菓子について食育を実施した場合、その認知度や摂食行動に影響を与えるかを検討するために、5種の縁起菓子、特に五色生菓子に関する食育をA、B、C3校にそれぞれ内容を段階的に変えて実施した。各校とも食育終了後、上述のアンケート調査を再度実施し、金沢の縁起菓子に対する回答が1回目(食育前)のアンケートに比べてどう変化したかを検討した。ただし、正月前後にのみ販売される福梅は、A校、C校では2回目のアンケートまでに食べる機会があり、B校と条件を統一できなかった。また、金花糖は、食育前のアンケート(1回目)の認知度に3校間で有意差がみられた($\chi^2 = 11.104, df = 2, p < 0.01$)。以上の理由から、福梅と金花糖については食育の効果を適切に評価できないと判断し、五色生菓子、氷室万頭、ささぎ餅に関する結果についてのみ検討した。

①五色生菓子について

食育前のアンケート(1回目)では、認知度、摂食経験、今後の摂食意欲について、 χ^2 検定の結果、いずれも3校間に有意差はなかった。食育後のアンケート(2回目)では、全回答者が五色生菓子に関する講義を受講したため、認知度がほぼ100%になると予測されたが、3校とも「知らない」と回答する者がおり、知識の定着は容易でないことが分かった。食育内容と認知度の関係について χ^2 検定を実施したところ、食育の内容と認知度には相関関係が認められ($\chi^2 = 17.187, df = 2, p < 0.001$)、講義、試食、実習と食育の内容が多いほど五色生菓子の認知度の向上に有効であることが示唆された(図6a)。

また、摂食経験については、A校とC校では五色生菓子の試食を行ったので、食育後のアンケートでは摂食経験者の比率が顕著に増加した(図6b)。しかし、100%にはならず約90%であったことから、試食を行っても10%程度の者は何を食べたかを認識していないと考えられた。

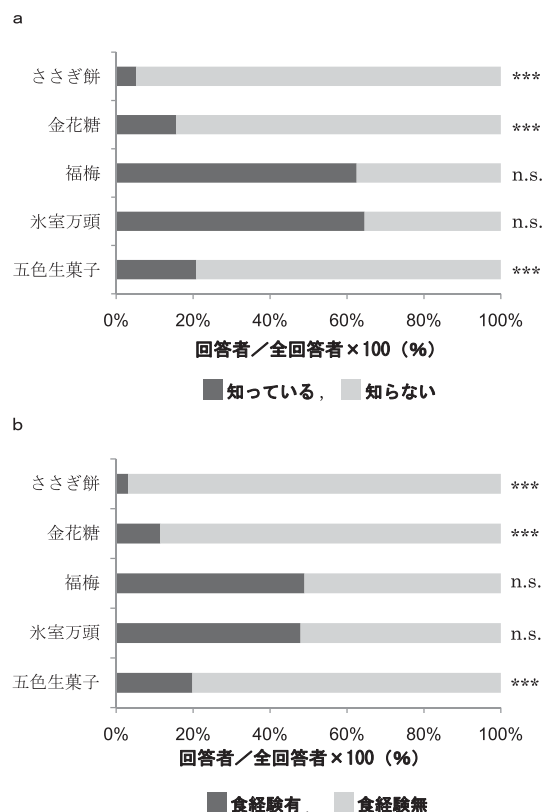


図5 縁起菓子の認知度と摂食経験

a 認知度, b 摂食経験. *** $p < 0.001$ (二項検定). n = 96.

金沢緑起菓子の継承に寄与する食育の在り方

さらに、今後の摂食意欲に関して、食育前後のアンケート結果を比較したところ、講義だけの B 校ではほとんど変化はなかったが、試食を行った 2 校は「わからない」と答えた者が減少し、「今後食べる」と答えた者の比率が増加した (図 6 c)。しかし、A 校と C 校では「今後食べない」と答えた者の比率も増加し、「食わず嫌

い」ではなく、試食の結果、五色生菓子が嗜好に合わないと判断した者がいることがわかった。

このように、食育、中でも A 校や C 校のように講義に試食を加えた食育では、五色生菓子の認知や摂食意欲に一定の効果が認められた。

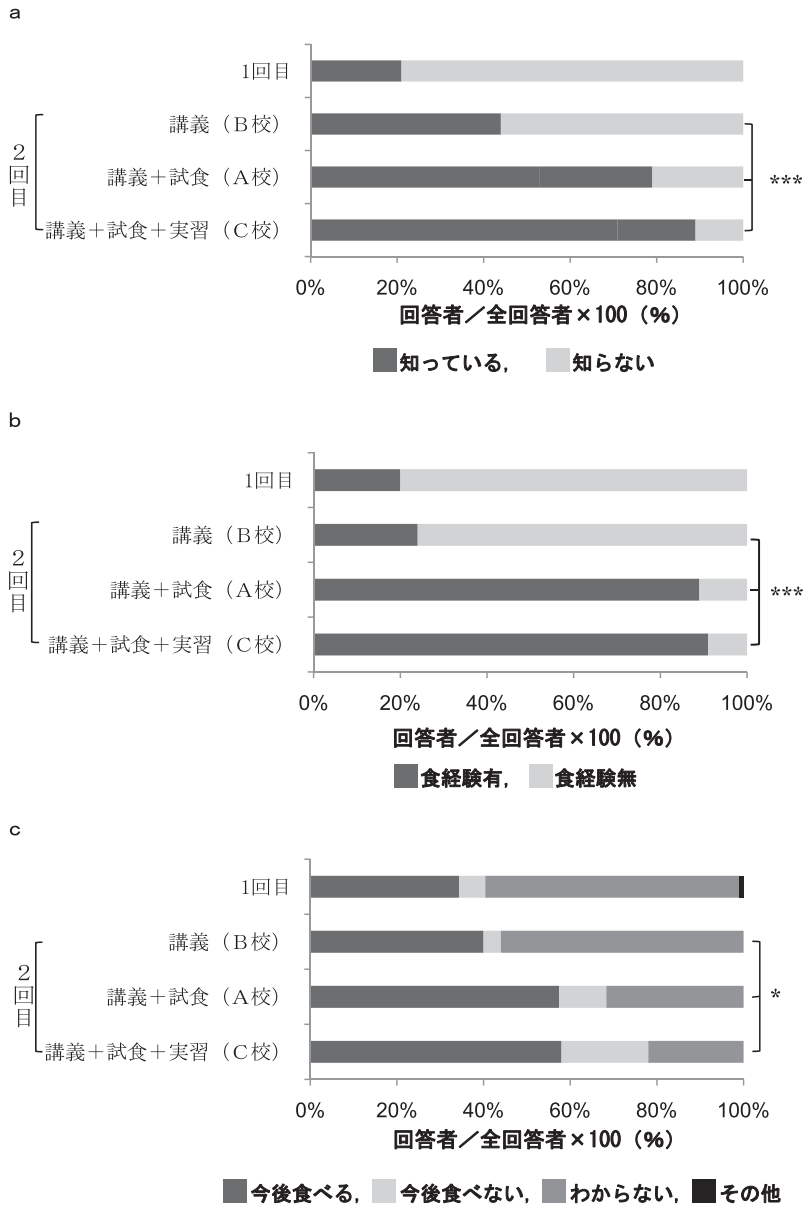


図 6 五色生菓子に対する食育の効果

a 認知度, b 摂食経験, c 今後の摂食意欲. * $p < 0.05$, *** $p < 0.001$ (χ^2 検定). n = 96.

②氷室万頭について

氷室万頭は、食育前のアンケートでは3校とも認知度が65%で ($\chi^2=2.695, df=2, n.s.$), 5種類の縁起菓子の中で認知度が最も高かった。氷室万頭については、3校とも講義のみ実施したので、3校に食育の内容の差はない。しかし、A校とC校では食育後に認知度が上昇し、B校では食育前後で差異がなかった(図7a)。また、食育前、氷室万頭の摂食経験者は約40~60%で3校間に差はみられなかったが ($\chi^2=1.571, df=2, n.s.$), 食育後

は、受けた食育の内容が多いほど「食べたことがある」と回答した比率が増加し、特にC校で増加した(図7b)。氷室万頭は製造・販売時期が7月1日前後数日と限定されているため、食育開始後に氷室万頭を食べたとは考えられない。氷室万頭と意識せずに食べていた者が氷室万頭の摂食経験を思い出したと考えられる。このように、学習内容が氷室万頭と直接関わらなくても、同じく金沢の縁起菓子である五色生菓子に関する試食や調理実習を行うことで、認知度が増し、摂食経験の記憶も喚起

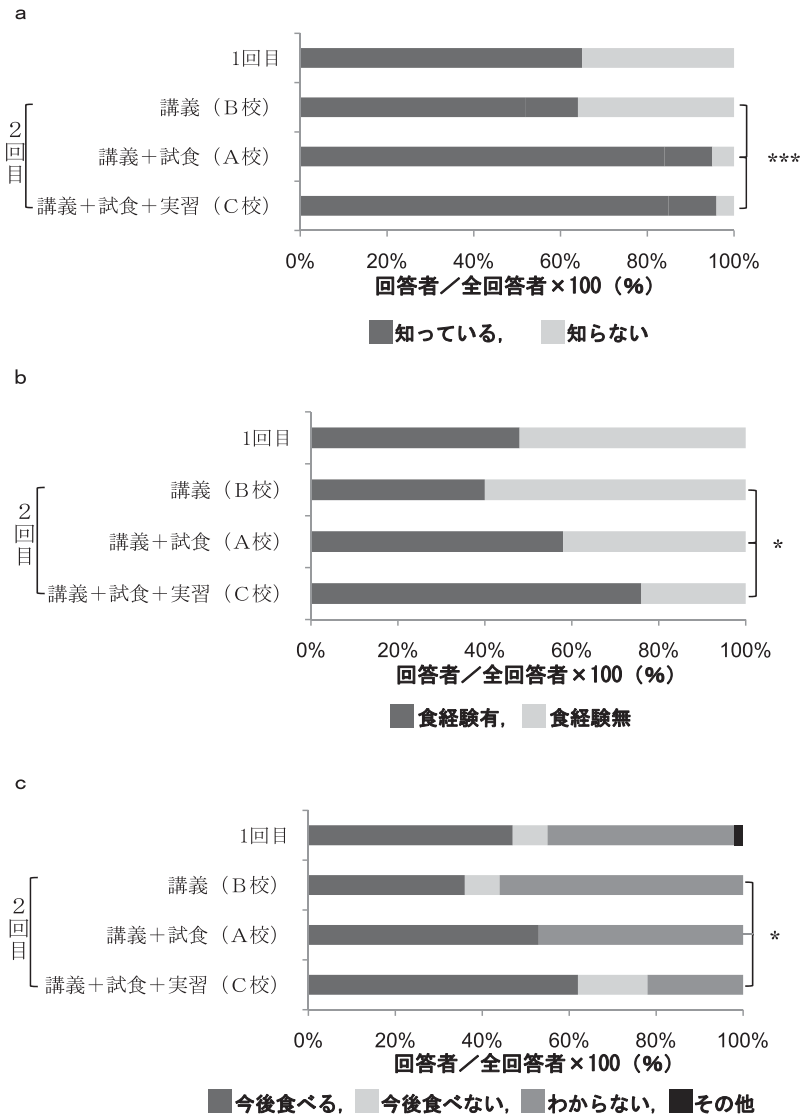


図7 氷室万頭に対する食育の効果

a 認知度, b 摂食経験, c 今後の摂食意欲. * $p<0.05$, *** $p<0.001$ (χ^2 検定). n=96.

金沢縁起菓子の継承に寄与する食育の在り方

された。

今後の摂食意欲については、他の項目と同様に、食育前は3校間に差はみられなかった ($\chi^2=2.079$, $df=6$, $n.s.$)。B校とA校では、食育前後でほとんど差異が無かったのに対して、C校では食育後「今後食べる」と答えた者の比率が増加した。しかし、この比率は、「食経験有」と答えた比率より減少しており、その差分は「今後食べない」と答えた者の比率にほぼ一致した。このように、試食や調理実習といった内容の多い食育が認知度の

上昇には貢献するが、今後の摂食意欲には必ずしも結びつかないと考えられた (図7c)。

③ ささぎ餅について

上述の2つの菓子と同様、食育前のアンケートでは、認知度、摂食経験、今後の摂食意欲とも3校間に有意差は無かった。食育前、ささぎ餅を知っている者は全回答者中5人で、5種類の菓子のうち最も認知度の低い菓子であった。食育後各校とも認知度が上昇したが、講義に五色生菓子の試食を加えた効果はほとんど無く、講義と

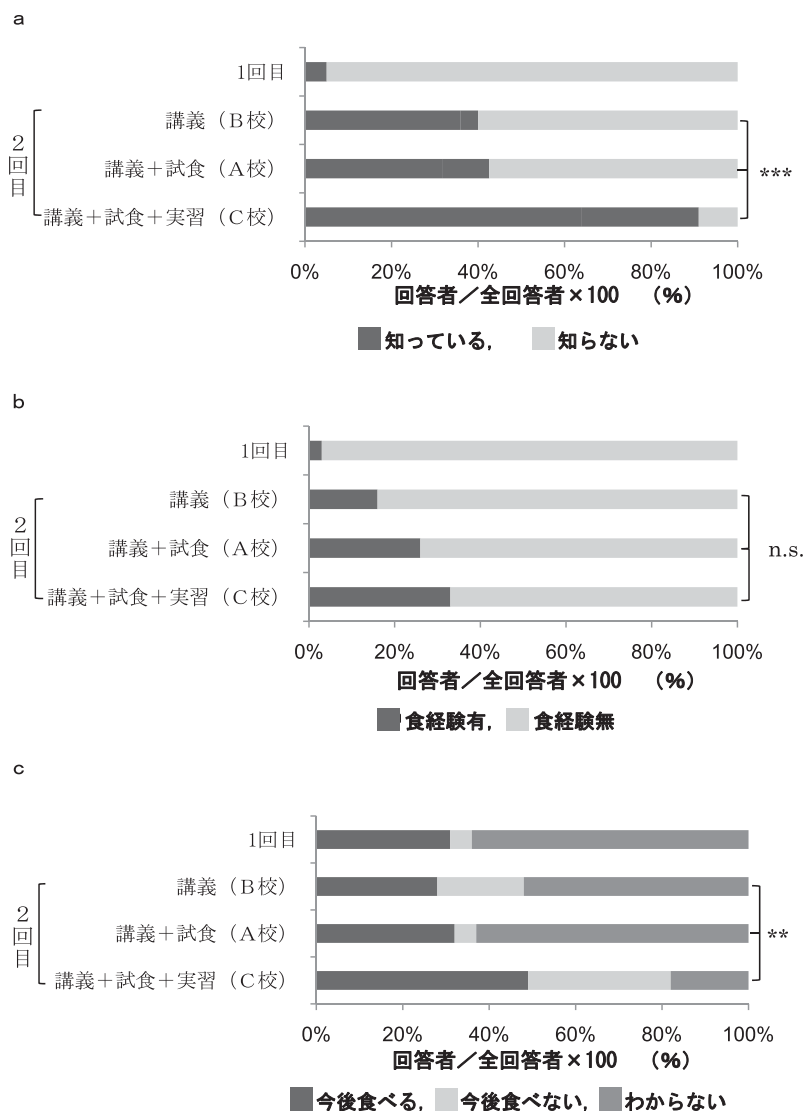


図8 ささぎ餅に対する食育の効果

a 認知度, b 摂食経験, c 今後の摂食意欲. * $p < 0.05$, *** $p < 0.001$ (χ^2 検定). $n = 96$.

試食に蒸しようかんの調理実習を加えた C 校で顕著に上昇した (図 8 a)。

また、摂食経験については、食育内容による差異は認められなかったが、各校、食育前に比べて上昇した (図 8 b)。ささぎ餅は夏の菓子であることから、写真を見て食べた経験があることを思い出した者がいたと考えられた。とはいえ、摂食経験者は多くなく、ささぎ餅は若年層にはあまり食べられていないと考えられた。

今後の摂食意欲については、食育後 C 校では「今後食べる」が増加したものの、「今後食べない」と答えた者も顕著に増加し、「今後食べる」と回答した者の増加率を上回った (図 8 c)。五色生菓子や氷室万頭と同様に講義から調理実習に至る食育がささぎ餅の認知度の上昇につながったと考えられるが、その上昇率は小さく、今後の摂食意欲には必ずしもつながらないことが確認された。

4. まとめ

金沢の縁起菓子がどの程度若年層に浸透しているかを検討するために、金沢市内の専門学校、短大 3 校に在籍する 18 歳から 23 歳の女子学生を対象にアンケート調査を実施した。さらに、食文化に関わる授業の一環として、金沢の 5 つの縁起菓子やあずき・餡についての講義、五色生菓子の試食、蒸しようかん (五色生菓子の 1 つ) の調理実習を行い、その学習効果についても調査した。

和菓子の喫食頻度は洋菓子よりも低く、その原因は、和菓子に対する嗜好性の低さよりもむしろ、家庭で食べる機会が少ないためではないかと考えられた。日頃利用する量販店で販売されていても気づいていないことから、これらの文化を継承するには、何らかの積極的な働きかけが必要なのことがわかった。

そこで、学校での食育の効果を検討したところ、食育によって、各縁起菓子に対する認知度が上昇した。講義のみよりも試食や調理実習によって体験的に学習する方が認知度は高まる傾向にあった。講義でのみ取り上げた菓子の認知度も、同じ講義中に説明した菓子の試食や調理実習を行うことによって上昇した。効果の程度は菓子によっても異なるが、講義に少なくとも試食を加えた食育が効果的であると考えられた。しかし、認知度は高まるものの今後の摂食行動につながるわけではないことも明らかになった。食育を通して得た知見によって、嗜好に合わないかと判断されることがあると推測される。食べ物に対する嗜好性は知識だけでは顕著な向上が認められ

ず、摂食経験を重ねることが重要であることが報告されている²⁸⁾。アンケート結果からわかるように、家庭に縁起菓子が持ち込まれる機会は少なく、家庭での摂食機会に依存しては、縁起菓子の継承は難しいと考えられる。氷室万頭が給食に供されるように、学校や地域社会において、縁起菓子を食べる機会を提供するなど体験的啓発活動をより活発に継続的に実施していくことが不可欠である。

参考文献

- 1) 総務省家計調査 (二人以上の世帯) 平成 21~23 年平均 家計調査項目別データ
<http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.html>
- 2) いいね金沢 金沢市公式ホームページ
<http://www4.city.kanazawa.lg.jp/17003/dentou/bunka/wagashi/index.html>
- 3) 日根野栄蔵 (1993), 「石川県大百科事典」, 北國新聞出版局 (編), 北國新聞社, 石川, p.409
- 4) 北國新聞社 (1994) 1994 年 4 月 18 日朝刊
- 5) 生菓子屋読本編集委員会 (編) (1970), 「生菓子屋読本」, 生菓子屋読本編集委員会, 石川, pp.13-26
- 6) 亀井千歩子 (2005), 「和菓子風土記 別冊太陽」, 鈴木晋一 (編) 平凡社, 東京, pp.66-69
- 7) 井上雪 (1994), 祝いの菓子, 「加賀・能登・金沢和菓子づくし」, おあしす (編), プレーン・オアシス, 石川, p.44
- 8) 千代芳子, 大島宗翠, 小林忠雄 (1994), 鼎談金沢の菓子文化を振り返って, 「金沢の和菓子」, 十月社 (編), 十月社, 石川, pp.168-171
- 9) 金沢市役所編 (1975), 第十章飲食, 「稿本金沢市史 風俗編第二」, 名著出版, 石川, pp.256-257
- 10) 北國新聞社編 (2005), 「決定版ほくりくの冠婚葬祭」, 北國新聞社, 石川, p.36
- 11) 諸江吉太郎 (2004), 小倉饅頭, 「加賀百萬石 ゆかりの菓子」, 落雁諸江屋, 石川, p.56
- 12) 諸江吉太郎 (2004), 福梅・寿せんべい, 「加賀百萬石 ゆかりの菓子」, 落雁諸江屋, 石川, p.34
- 13) 中山圭子 (2006), 金花糖, 「事典和菓子の世界」, 岩波書店, 東京, pp.51-52
- 14) 大友佐俊 (2003), 「金沢文化再発見シリーズ⑥金沢の食歳時記自然と伝統が育んだ食を訪ねて」, 金沢市文化再発見編集委員会 (編), 能登印刷, 石川, p.20

金沢縁起菓子の継承に寄与する食育の在り方

- 15) 北國新聞社出版局（編）（1993）, 「かが・のと・かなざわ四季の料理」, 北國新聞社, 石川, pp.48-49
- 16) 千代芳子（1993）, 「石川県大百科事典」, 北國新聞出版局（編）, 北國新聞社, 石川, p.827
- 17) 大友佐俊（2003）, 「金沢文化再発見シリーズ⑥金沢の食歳時記自然と伝統が育んだ食を訪ねて」, 金沢市文化再発見編集委員会編, 能登印刷, 石川, pp.57-61
- 18) 千代芳子（1977）, ささげもち, 「ふるさとお菓子花いちもんめ」, 北國出版社, 石川, pp.58-59
- 19) 中村喜代美, 新澤祥恵（2002）, 現代の食生活における郷土食－石川県における郷土料理の調理状況－, 北陸学院短期大学紀要, **34**, 113-124
- 20) 石川尚子, 北村由紀子, 加藤征江（2003）, 郷土料理に対する富山大学学生の意識調査, 日本調理科学会誌, **36**, 421-430
- 21) 高坂廣志, 藤本珠美, 東尾志津子（2002）, 菓子に関する調査（第1報）－女子短大生の菓子に対する嗜好性と利用状況－, 大阪女子短期大学紀要, **27**, 107-113
- 22) 北國新聞社（2013）2013年6月25日朝刊
- 23) 北國新聞社（2013）2013年6月26日朝刊
- 24) 北國新聞社（2013）2013年6月27日朝刊
- 25) 北國新聞社（2013）2013年12月5日朝刊
- 26) 北國新聞社（2013）2013年12月26日朝刊
- 27) 北國新聞社（2013）2013年12月28日朝刊
- 28) 真部真里子, 梅田奈保子, 磯部由香, 久保香織（2012）, 食経験と情報がふなずしの嗜好性に及ぼす影響, 家政誌, **63**, 737-744
- 29) 辻昌美, 真部真里子（2014）, 石川県内における金沢縁起菓子の地域分布, 日本調理科学会誌, **47**, 171-182

（2014年11月6日受理）