

6 種類の和菓子の喫食状況調査

Survey of Food Intake on Six Types of Japanese Confections

芝崎 本実¹⁾
Motomi SHIBASAKI

渡辺 敦子²⁾
Atsuko WATANABE

名倉 秀子¹⁾
Hideko NAGURA

要旨

日本の伝統的食文化の一つである和菓子は、四季の変化に合わせて、私たちの生活の中にある年中行事や様々な儀礼に深く関わっている。しかし、近年の傾向では、核家族化や食生活の多様化などの影響により、それらが簡素化され、和菓子の伝承や維持、発展が懸念されており、市場で見る和菓子の数も少なくなってきた。また、小学校から大学の教本や調理実習においては、和菓子を取り上げる頻度も少なく、学習経験の乏しさも指摘されている。

本研究では、種々の和菓子の中から、おはぎ、カステラ、串だんご、桜もち（関東風）、葛桜、練り切りの6種類の和菓子を選択し、学生と親を対象に喫食状況調査を行い、それぞれの特徴を把握した。

おはぎは、学生、親共に認知度、喫食経験は高かった。調達方法は、自分や家族、親戚で手作りする割合が高く、家庭内で伝承する可能性が高い和菓子であることがわかった。カステラ、串だんごは、学生、親共に認知度、喫食経験、嗜好性が高く、和菓子の中でも特に身近に感じられた和菓子であった。

葛桜は、世代間で認知度や嗜好性、喫食季節が異なり、共食者や調達方法においては、調理実習で学生の学ぶ機会があるなど、学校の食教育が喫食状況に影響された和菓子であった。桜もち（関東風）は喫食季節に春が多く、四季の変化に影響される和菓子であった。練り切りは、世代間で認知度、喫食経験に差があった。また、調達方法として和菓子店で購入することが多い和菓子であった。

6種類の和菓子と一緒に飲用する飲み物について、学生、親共に日本茶（煎茶）が多く、次いで学生は日本茶（麦茶）、親はコーヒーの出現が多かった。

以上の喫食状況調査の結果より、和菓子の特徴を把握できた。その特徴として、家庭内で伝承している可能性のある和菓子や食環境および教育の場での経験が喫食状況に影響を与える和菓子が見られた。また、学生と親によって喫食する季節と一緒に飲用する飲み物が異なる和菓子もあった。

¹⁾ 十文字学園女子大学人間生活学部食物栄養学科
Department of Food & Nutrition, Faculty of Human Life, Jumonji University

²⁾ 茨城キリスト教大学生生活科学部 食物健康科学科
Ibaraki Christian University

キーワード：おはぎ、カステラ、串だんご、桜もち（関東風）、葛桜、練り切り、和菓子、喫食状況、アンケート

1. 緒言

和菓子の種類は、大福などの餅ものや薯蕷まんじゅうなどの蒸しもの、カステラなどの焼きもの、水羊羹などの流しもの、練り切りなどの練りものとその種類は多岐にわたる¹⁾。そして、和菓子は四季折々の花鳥風月を表現して形作られ、私たちの生活の中にある年中行事や様々な儀礼に深く関わっている²⁾。しかし、近年の傾向では、これらの行事や儀式が簡素化され、伝承することや体験することが少なくなっているといわれている³⁾。市場に出ている菓子類は、洋菓子や創作菓子について様々な種類を見ることはできるが、和菓子は限られた種類しか見られない。そのため、私たちがそれらを目にする機会も少なくなっている。また、小学校から大学の教科書の中で取り上げられた和菓子の数は洋菓子より少なく、調理実習の献立では、和菓子の扱われる頻度が低いという調査研究³⁾もあり、食教育の中で学習経験の少なさによる知識の乏しさ、技術面との関連性について指摘されている。

それらを踏まえ、和菓子の調査として、菓子全般について年齢別の認知度および嗜好調査を行い、世代間の差をみた研究⁴⁾や女子大学生を対象として食品成分表に記載されている種々の和洋中華菓子の摂取状況を調査した研究⁵⁾、女子大学生を対象として生、半生和菓子類、干菓子類と生、半生洋菓子類の摂取状況を調査した研究⁶⁾などが報告されている。

しかし、これらの研究の中には、種々の和菓子に対して、世代の異なる対象者による喫食状況調査を行った研究は少ない。

本研究は、おはぎ、カステラ、串だんご、桜もち（関東風）、葛桜、練り切りの6種類の和菓子について、学生と親を対象者とし、喫食状況調査を行い、それぞれの和菓子の特徴を把握することを目的とした。

2. 方法

(1) 調査対象者および調査時期

調査対象者は、埼玉県に所在する製菓衛生師養成校および管理栄養士養成校、茨城県に所在する管理栄養士養成校の3校の学生373名（18～20歳代）とその親とした。

調査時期は、平成23年12月および平成24年1月に実施した。

本研究を行うにあたって、対象者の学生は、事前に研究の趣旨および意義を口頭と文書で説明し、親は学生が持ち帰った文書を読み、それぞれ同意書で承諾を得て研究を行った。

本研究は、十文字学園女子大学・同短期大学部研究倫理委員会の承認を得て実施した。

(2) 調査方法

調査方法は、和菓子についての調査票と写真・イラスト入りの資料を学生およびその親に配布し、自己記入式留め置き式によりアンケートを実施した。調査票の配布数は373部となり、有効回答数は255部となった。

調査対象者の属性は、性別、年齢、職業、家族構成について質問した。

調査した和菓子は、教科書や菓子製法書、日本食品成分表などに記載されている和菓子の中から、季節感や地域性を考慮し、6種類の和菓子（おはぎ、カステラ、串だんご、桜もち（関東風）、葛桜、練り切り）について検討した。

調査項目は、6種類の和菓子の認知度、喫食経験、嗜好性、喫食季節、共食者、調達方法、飲み物、調理意欲とし、いずれも選択回答を設定した。認知度は知っている、知らない、その他とし、知らないと回答した場合は、写真・イラスト入りの資料を確認し、写真・イラストで知ったと再回答で選択できるように4選択肢とした。喫食経験は、食べたことがある、食べたことがない、その他の3選択肢とした。嗜好性は、好き、どちらでもない、嫌い、その他の4選択肢とした。喫食季節は、春、夏、秋、冬、年中、その他の6選

択肢とした。共食者は、いない（一人）、家族・親戚、友人・職場の人、その他の4択肢とした。調達方法は、手作り（自分）、手作り（家族・親戚）、市販品（和菓子店）、市販品（量販店）、到来品、その他の6択肢とした。和菓子を食べる時の飲み物は、日本茶（抹茶）、日本茶（煎茶）、日本茶（麦茶）、コーヒー、紅茶、中国茶、その他の7択肢とした。調理意欲は、はい、いいえ、その他の3択肢とした。

（3）集計方法

6種類の和菓子について、学生、親それぞれの認知度、喫食経験、嗜好性、喫食季節、共食者、調達方法、飲み物、調理意欲の選択肢回答を単純集計した。

（4）解析方法

和菓子の喫食状況について、世代間の比較は χ^2 検定を行った。統計解析ソフトは、SPSS Statistic Ver21（日本IBM株式会社）を使用し、統計的有意水準は0.05とした。

3. 結果および考察

調査票は、255部（回収率66.6%）が回収された。

調査対象者の属性は表1に示した。

調査対象者の属性として、性別は学生、親共に女性の割合が92.5%となった。年齢について、学生は29歳以下の割合が99.2%であった。親は30～49歳の割合が52.9%と全体の半数以上を占めていた。職業は、親のみの回答とし、専業主婦が最も

多く、全体の39.6%を占めていた。これは対象者が女性で母親が回答した割合が多かったためと考えられた。家族構成は核家族世帯が全体の64.7%を占め、次いで三世帯の26.7%となった。

認知度を表2に示した。

おはぎ、カステラ、串だんごは、学生、親共に知っている割合が99.6%以上を示し、世代間に差はなかった。

桜もち（関東風）について、学生の知っている割合は93.7%、親は97.3%を示し、3.6ポイントの差があった。学生の知らない割合は0.0%、親は1.5%を示し、写真・イラストで知った割合は6.3%、親は1.2%を示し、5.1ポイントの差があ

表1 調査対象者の属性

		(n=255)	
		学生	親
性別	男	18 (7.1)	18 (7.1)
	女	236 (92.5)	236 (92.5)
	その他	1 (0.4)	1 (0.4)
年齢	19歳以下	157 (61.6)	
	20～29歳	96 (37.6)	
	30～49歳		135 (52.9)
	50～59歳		96 (37.7)
	60歳以上		14 (5.5)
	その他	2 (0.8)	10 (3.9)
職業	会社員		51 (20.0)
	自営業		12 (4.7)
	農林・漁業		3 (1.2)
	専業主婦		101 (39.6)
	その他		88 (34.5)
	家族構成	単独世帯	19 (7.4)
核家族世帯	165 (64.7)		
三世帯世帯	68 (26.7)		
その他の世帯	3 (1.2)		

値は人数(%)を示した。

表2 認知度

和菓子名	学生				親				検定
	知っている(%)	知らない(%)	写真・イラストで知った(%)	その他(%)	知っている(%)	知らない(%)	写真・イラストで知った(%)	その他(%)	
	おはぎ・ぼたもち	99.6	0.0	0.4	0.0	100.0	0.0	0.0	
カステラ	100.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	n.s.
串だんご	100.0	0.0	0.0	0.0	99.6	0.0	0.0	0.4	n.s.
桜もち(関東風)	93.7	0.0	6.3	0.0	97.3	1.5	1.2	0.0	*
葛桜	65.1	14.5	20.4	0.0	74.9	14.5	10.6	0.0	*
練り切り	68.2	12.2	19.2	0.4	78.0	14.9	7.1	0.0	*

数値は対象者数を100%としたときの割合値で表した。
 χ^2 検定 * $p < 0.05$ を記載 n.s.:有意差なし

り、世代間に有意な差が認められた。

葛桜について、学生の知っている割合は65.1%、親は74.9%を示し、9.8ポイントの差があった。学生、親共に知らない割合は14.5%を示し、写真・イラストで知った割合は20.4%、親は10.6%を示し、9.8ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。

練り切りについて、学生の知っている割合は68.2%、親は78.0%を示し、9.8ポイントの差があった。学生の知らない割合は12.2%、親は14.9%を示し、2.7ポイントの差があった。写真・イラストで知った割合は19.2%、親は7.1%を示し、12.1ポイントの差があり、有意な差が認められた。

おはぎ、カステラ、串だんごは、学生、親共にほぼ全員が知っている和菓子であった。

これは、市場で見かけたり、店頭の商品やポスターなどで知る機会も多いため、世代を問わず、広く知られている和菓子ではないかと考えられた。

葛桜、桜もち（関東風）、練り切りは、学生が親より写真・イラストで知った割合が多かった。これらは、限られた季節や短い期間で販売している和菓子である。その中でも、練り切りは、餡にもや米粉などのつなぎを加えた生地を使い、季節の草や花などを細工してかたどり、一つ一つに

名前（菓銘）をつけて売られていることが多い和菓子である²⁾。そのため、学生は練り切りの和菓子と判断することが難しかったのではないかと考えられた。

喫食経験について表3に示した。

おはぎ、カステラ、串だんごについて、学生の食べたことがある割合は94.9%以上、親は98.0%以上を示し、世代間に差がなかった。

桜もち（関東風）について、学生の食べたことがある割合は88.2%、親は95.7%を示し、7.5ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。

葛桜について、学生の食べたことがある割合は61.6%、親は67.5%を示し、世代間に差がなかった。学生、親共に全体の6～7割程度が食べたことのある和菓子であった。

練り切りについて、食べたことがある割合は学生53.3%、親は72.2%を示し、18.9ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。

おはぎ、カステラ、串だんごは、学生、親共に食べたことがある割合が90%以上と多かった。また、カステラ、串だんごは、20年前の千葉県内の学生（栄養士養成校）を対象とした和菓子類の喫食状況で80%以上を示し⁶⁾、本研究で得られた結果と同様の傾向がみられ、今も変わらずに食べられていることがわかった。

表3 喫食経験

(n=255)

和菓子名	学生			親			検定
	食べたことがある(%)	食べたことがない(%)	その他(%)	食べたことがある(%)	食べたことがない(%)	その他(%)	
おはぎ・ぼたもち	94.9	5.1	0.0	98.0	2.0	0.0	n.s.
カステラ	99.2	0.8	0.0	99.6	0.0	0.4	n.s.
串だんご	99.6	0.4	0.0	100.0	0.0	0.0	n.s.
桜もち(関東風)	88.2	11.8	0.0	95.7	4.3	0.0	*
葛桜	61.6	38.0	0.4	67.5	31.3	1.2	n.s.
練り切り	53.3	45.9	0.8	72.2	27.4	0.4	*

数値は対象者数を100%としたときの割合値で表した。

χ^2 検定 *: $p < 0.05$ を記載 n.s.:有意差なし

桜もち（関東風）、練り切りは学生のほうが親より食べた経験が少ない和菓子であった。

次に、6種類の和菓子において喫食経験があると回答した学生、親の喫食状況について検討した。

嗜好性について図1に示した。

おはぎについて、学生の好きの割合は67.4%、親78.8%を示し、11.4ポイントの差があった。学生のどちらでもない割合は20.7%、親は15.2%を示し、5.5ポイントの差があった。学生の嫌いの割合は12.0%、親は5.6%を示し、6.4ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。

カステラ、串だんごについて、学生、親共に好きの割合は84.6%以上を示し、世代間に差はなかった。

葛桜について、学生の好きの割合は60.5%、親は66.3%を示し、5.8ポイントの差があった。学生のどちらでもない割合は26.1%、親は29.7%を示し、3.6ポイントの差があった。学生の嫌いの割合は12.7%、親は3.5%を示し、9.2ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。

桜もち（関東風）について、学生の好きの割合は65.3%、親は66.4%を示した。学生のどちらでもない割合は21.8%、親は27.5%を示し、5.7ポイントの差があった。学生の嫌いの割合は12.0%、親は6.1%を示し、5.9ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。

練り切りについて、学生の好きの割合が63.2%、親は64.7%を示し、世代間に差はなかった。

カステラや串だんごは、学生、親共に80%以上

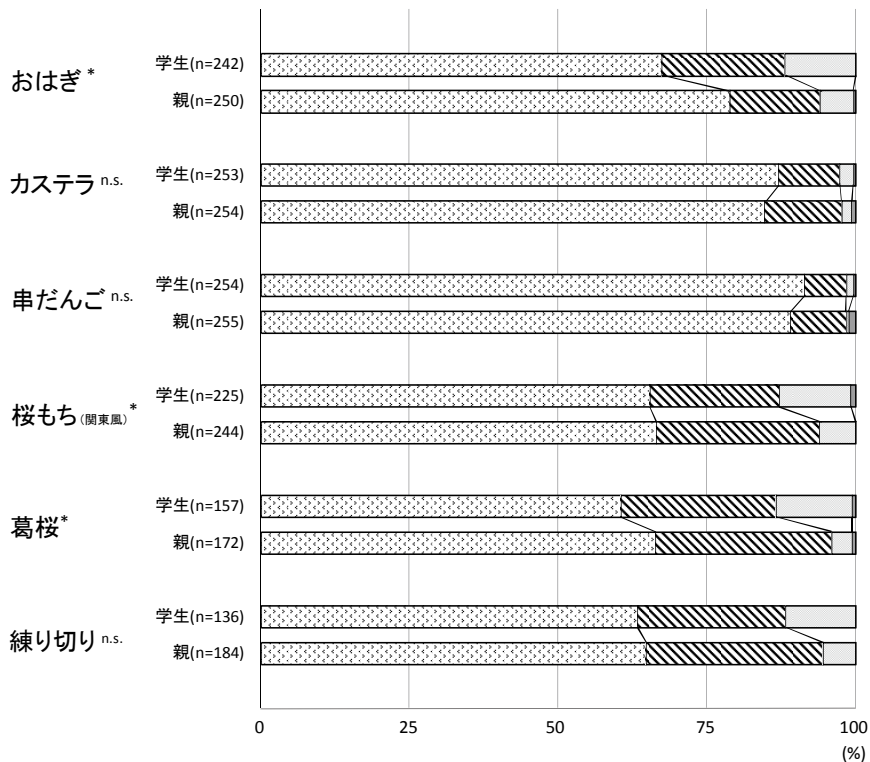


図1 嗜好性

好き
 どちらでもない
 嫌い
 その他
 χ^2 検定 *: $p < 0.05$ n.s.:有意差なし

が好きと答えた和菓子であった。

おはぎ、桜もち（関東風）、葛桜は、学生が親より嫌いと感じた割合が多い和菓子であった。これらの和菓子は、いずれも小豆餡を使用する和菓子である。大学生を対象とした餡の嗜好調査⁷⁾では、嫌いな餡の種類に小豆こし餡、小豆粒餡が多く出現した報告もあり、小豆餡の嗜好性が和菓子の嗜好性に影響したのではないかと考えられた。

喫食季節について図2に示した。

おはぎについて、学生の春の割合は28.2%、親は41.0%を示し、12.8ポイントの差があった。学生の夏の割合は20.2%、親は5.0%を示し、15.2ポイントの差であった。学生の秋の割合は21.8%、

親は35.1%を示し、13.3ポイントの差があった。学生の冬の割合は11.2%、親は1.5%を示し、9.7ポイントの差があった。学生の年中の割合は17.9%、親は16.5%を示し、世代間に有意な差が認められた。

カステラについて、学生、親共に春、夏、秋、冬を合わせた割合9.9%以下を示し、年中の割合は89.8%以上となり、世代間に差はなかった。

串だんごについて、学生の春の割合は4.2%、親は2.8%、学生の夏の割合は0.8%、親は1.2%、学生の秋の割合は6.1%、親は0.8%を示し、5.3ポイントの差があった。学生の冬の割合は3.8%、親は2.4%を示し、学生の年中の割合は85.1%、親は92.5%を示し、7.4ポイントの差があり、世代間

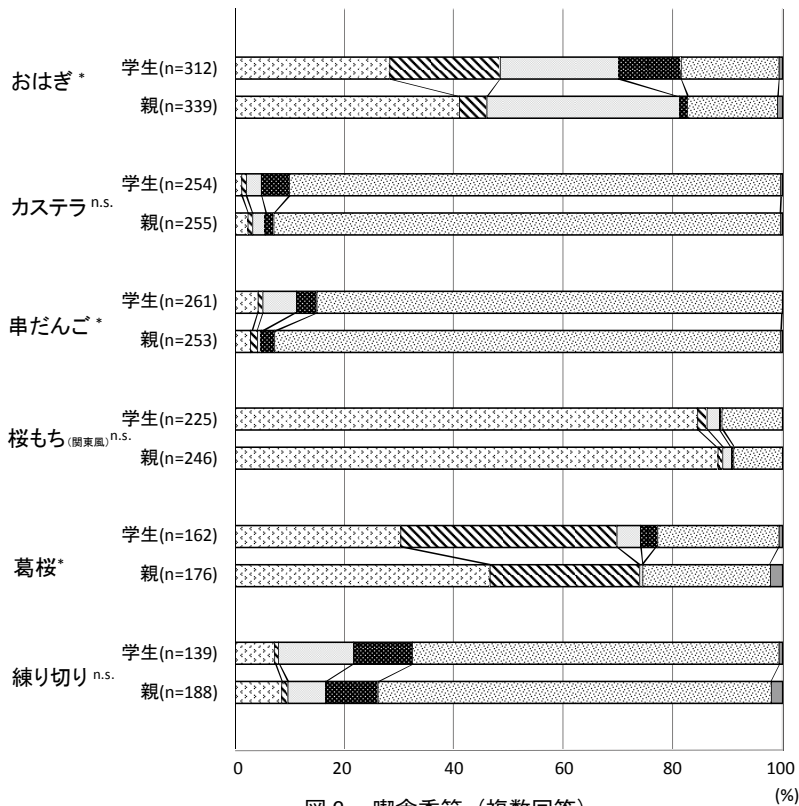


図2 喫食季節 (複数回答)

春
 夏
 秋
 冬
 年中
 その他

χ²検定 * : p < 0.05 n.s. : 有意差なし

に有意な差が認められた。

桜もち（関東風）は、学生、親共に春の割合は84.4%以上を示し、その他の季節は1.8%以下、年中は11.1%以下を示し、世代間の差はなかった。

葛桜について、学生の春の割合は30.2%、親は46.6%を示し、16.4ポイントの差があった。学生の夏の割合は39.5%、親は27.3%を示し、12.2ポイントの差があった。学生の秋の割合は4.3%、親は0.6%を示し、学生の冬の割合は3.1%、親0.0%、学生の年中の割合は22.2%、親23.3%を示した。葛桜は、学生が夏、親が春に多く食べられている和菓子であり、世代間に有意な差が認められた。

練り切りについて、学生、親共に春、夏、秋、冬を合わせた割合は0.7~13.7%、年中の割合は66.9~71.8%を示し、世代間に差がなかった。

おはぎについて、学生は季節を問わず喫食し、親では彼岸のある春と秋に多く喫食していた。おはぎは、本来、農作業の後や子供のおやつとして食べられていたが、小豆の赤い色が邪気を払うとされ、先祖供養や子孫繁栄と結びつき、春と秋の彼岸で供える和菓子である⁸⁾。このように年中行事と深い関わりがあるおはぎが、近年ではその時期以外にも市販品として和菓子店や量販店で売られているのをみる機会がある。様々な食べ物を食べることができる環境の中で、学生は親とは異なり、年中行事の中で食べられてきた和菓子という意識が薄れ、自分の嗜好や喫食季節を問わない和菓子となっているのではないかと推察された。

カステラは、学生、親共に季節感があまり見られず、年中喫食している和菓子であることがわかった。

串だんごは、学生は親より秋に食べる傾向がやや見られた。

桜もち（関東風）は学生、親共に春と回答した割合が多かった。これは、花見などの機会に食べることが多いからではないかと考えられた。

葛桜は、学生が夏、親は春と回答した割合が多かった。葛桜は葛でんぷんを使い、加熱して糊化

した生地には餡を包む菓子で、外観は透明感があり、餡が透けて見える夏の和菓子である⁹⁾。このような外観から学生は清涼感を感じる和菓子として、喫食季節を夏と回答したのではないかと考えられた。一方、親は4、5月から和菓子店や量販店で売られているのを多く見るため、春に購入する割合が多いのではないかと考えられた。葛桜は学生と親の喫食季節が異なる和菓子であることがわかった。

練り切りは、学生、親共に季節によって色や形、菓銘が変わり、四季ごとに季節を表した練り切りを食べるため、年中喫食することが多いと考えられた。

共食者について図3に示した。

おはぎ、串だんご、桜もち（関東風）、練り切りは、学生、親共に家族・親戚の割合はいずれも85%以上を示し、世代間に差はなかった。

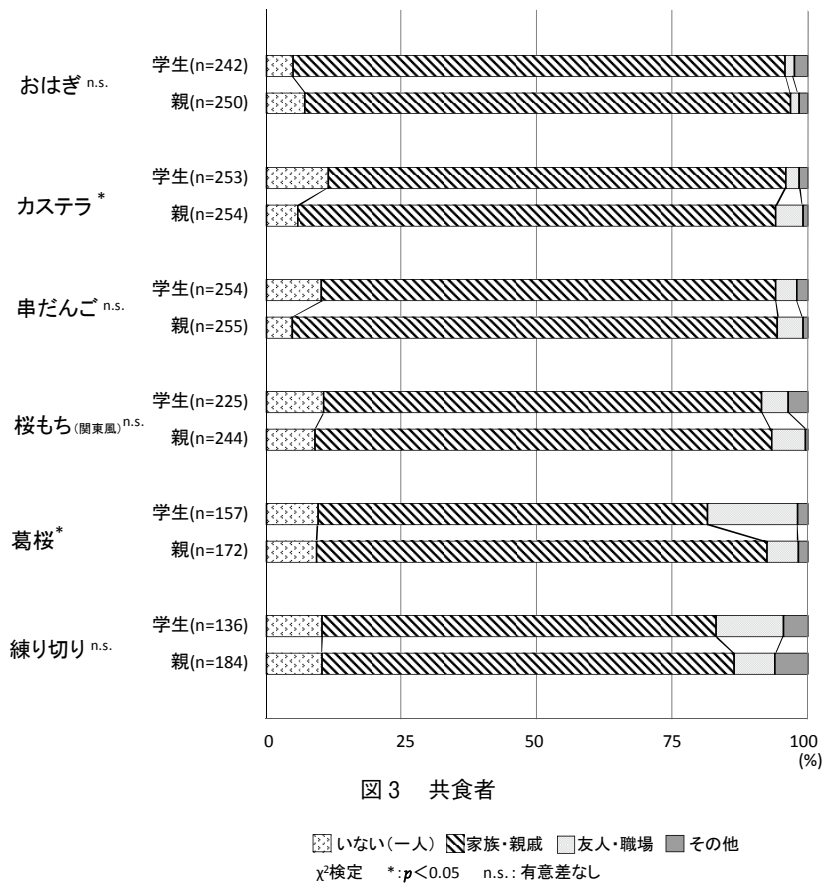
カステラは、学生、親共に家族、親戚の割合が80%以上と多く、次いで学生のいない（一人）割合は11.5%、親は5.9%を示し、5.6ポイントの差があった。学生の友人の割合は2.4%、親は5.1%を示し、2.7ポイントの差があり、有意な差が認められた。

葛桜は、学生の家族・親戚の割合が72.0%、親は83.1%となり、11.1ポイントの差があったものの、学生、親共に最も多かった。次いで学生は友人の割合が16.6%、親は5.8%を示し、10.8ポイントの差があり、学生、親共にいない（一人）割合が10%程度で、世代間に有意な差が認められた。

おはぎ、串だんご、桜もち（関東風）、練り切りは、学生、親共に家族・親戚と一緒に食べる割合が90%以上となり、家庭以外で食べる事が少ないことがわかった。

カステラは、学生が親より一人で食べることが多かった。これは市販品が5切れ、2切れ入りなど、一人分で購入できる形態で販売されることもあり、一人で食べる機会が多くなったからではないかと考えられた。

葛桜は、学生のほうが親より友人と食べる割合



が多かった。これは、学校の実習で葛桜を作る機会があり、それを友人と一緒に食べているためではないかと推察された。

調達方法について図4に示した。

おはぎ以外の和菓子は、いずれも市販品（和菓子店・量販店）で購入することが多く、65%以上を示した。

おはぎは、学生の手作りの割合が39.7%、親は27.6%を示し、12.1ポイントの差があった。学生の市販品（和菓子店）の割合は10.3%、親は16.4%を示し、6.1ポイントの差があった。学生の市販品（量販店）の割合は44.2%、親は45.6%を示し、世代間に有意な差が認められた。

カステラは、学生、親共に手作りの割合が0.8%以下を示し、学生、親共に市販品（和菓子

店・量販店）を合わせた割合は70%以上となった。また、学生、親共に到来品の割合はおよそ25%程度で、世代間に差がなかった。

串だんごは、学生の手作りの割合が1.6%、親は0.4%を示し、学生は親より手作りする傾向が見られた。学生、親ともに市販品（和菓子店・量販店）を合わせた割合は90.0%以上となり、学生の市販品（和菓子店）は23.2%、親28.2%を示し、5.0ポイントの差があった。学生の市販品（量販店）の割合は72.4%、親は63.1%を示し、9.3ポイントの差があり、有意な差が認められた。

桜もち（関東風）は、学生の手作りの割合が4.0%、親は0.0%を示し、学生の市販品（和菓子店）の割合は27.6%、親43.9%を示し、16.3ポイントの差があった。学生の市販品（量販店）の割

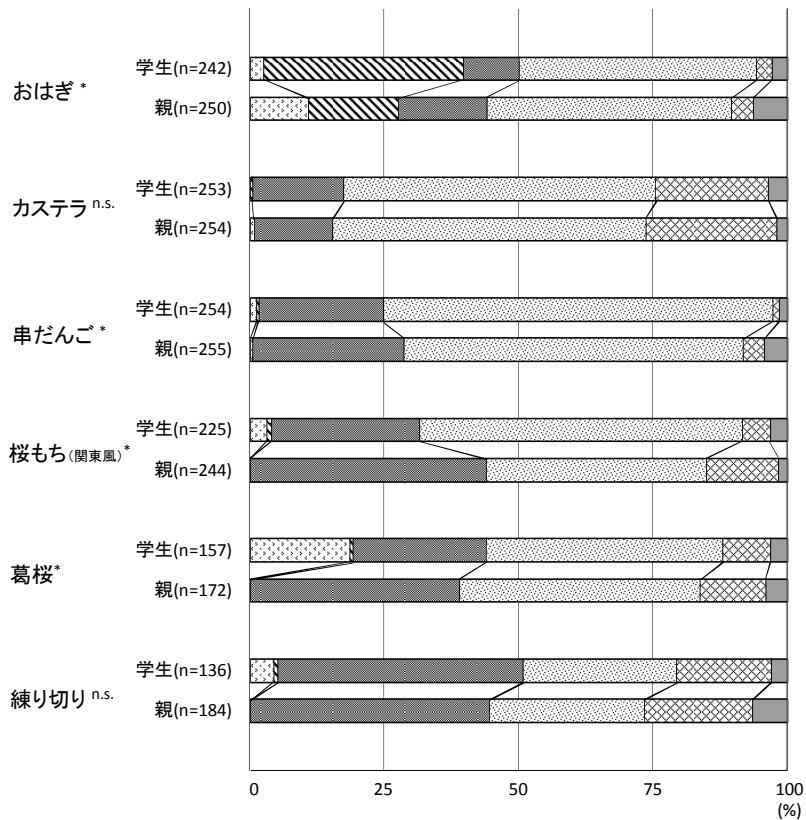


図4 調達方法

手作り(自分)
 手作り(家族・親戚)
 市販品(和菓子店)
 市販品(量販店)
 到来品
 その他

χ^2 検定 *: $p < 0.05$ n.s.:有意差なし

合は60.0%，親は41.0%を示し、19.0ポイントの差があった。学生の到来品の割合は5.3%，親は13.5%を示し、8.2ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。学生は桜もち（関東風）を量販店、親は和菓子店で購入することが多くみられた。また、親は到来品として桜もち（関東風）をいただく機会が多かった。

葛桜は、学生の手作りの割合は19.1%，親は0.6%を示し、18.5ポイントの差があった。学生、親共に市販品（和菓子店・量販店）を合わせた割合は68.7%，親は83.8%となり、学生の市販品（和菓子店）は24.8%，親は39.0%となり14.2ポイントの差があった。学生の市販品（量販店）の割

合は43.9%，親は44.8%，学生の到来品の割合は8.9%，親は12.2%を示し、3.3ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。

練り切りは、学生の手作りの割合は5.1%，親は0.0%を示し、串だんごと同様に学生は手作りする傾向が見られた。学生の市販品（和菓子店）の割合は45.6%，親は44.6%，学生の市販品（量販店）の割合は28.7%，親は28.8%，学生の到来品の割合は17.6%，親は20.1%を示し、世代間に差がなかった。

おはぎは市販品として購入する割合に次いで、手作りする割合が多いことから、家庭の味を守り、調理技術を次世代に継いでいく可能性のある

和菓子だと推察された。

カステラは、学生、親共に到来品としていただく機会がある和菓子で、他の和菓子にはない特徴がみられた。

串だんごについて、学生は親より量販店で調達することが多かった。これは商品改良により長期保存が可能となり、和菓子店だけでなく量販店でも販売されるようになったため、購入しやすくなったのではないかと考えられた。

桜もち（関東風）は、学生は量販店、親は和菓子店で購入することが多くみられた。また、親は到来品としていただく機会が多かった。学生、親共に市販品（和菓子店）で調達する割合が多く見られた。

葛桜について、学生は親より量販店で調達することが多かった。次いで手作りすることも多く見られた。学生は、学校の実習などで葛桜を作る機会があり、自分で手作りすることが多かったのではないかと推察された。

練り切りは、市販品（量販店）では多くの種類が選択できないため、市販品（和菓子店）で調達することが多い和菓子となったのではないかと考えられた。また、学生、親共に到来品も多く見られた。これは、練り切りを慶事などで贈答品としていただく機会もあり、それらが到来品に含まれているのではないかと考えられた。

次に、和菓子を食べる時の飲み物について図5に示した。

カステラ、練り切り以外の4種類の和菓子において、学生の日本茶（煎茶）は、53.9～66.0%となり、親は76.9～80.5%を示し、12.3～19.9ポイントの差があった。学生の日本茶（麦茶）は11.7～22.9%、親は4.4～5.7%を示し、7.1～17.2ポイントの差があった。学生の日本茶（抹茶）は6.3～8.6%、親は3.5～4.6%を示し、1.7～3.3ポイントの差があった。その他の飲み物は学生のコーヒー割合が1.2～1.9%、親は5.2～9.1%を示し、3.5～7.6ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。

カステラは、学生の日本茶（煎茶）の割合は39.9%、親は53.9%を示し、14.0ポイントの差があった。学生の日本茶（麦茶）の割合は17.4%、親は3.2%を示し、14.2ポイントの差があった。学生の日本茶（抹茶）の割合は5.8%、親は2.2%を示し、3.6ポイントの差があった。学生のコーヒーの割合は4.7%、親は26.5%を示し、21.8ポイントの差があった。学生、親の紅茶の割合は13.5%、学生の中国茶の割合は8.3%、親は4.7%を示し、3.6ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。

練り切りについて、学生の日本茶（煎茶）の割合は59.2%、親は74.9%を示し、15.7ポイントの差があった。学生の日本茶（麦茶）の割合は12.7%、親は2.7%を示し、10.0ポイントの差があった。学生の日本茶（抹茶）の割合は17.6%、親は8.6%を示し、9.0ポイントで差があった。学生のコーヒーの割合は0.7%、親は4.3%を示し、3.6ポイントの差があり、学生、親共に紅茶、中国茶、その他を合わせた割合は10%以下を示し、世代間に有意な差が認められた。

6種類の和菓子において、日本茶（煎茶）との組み合わせが多かった。日本茶（煎茶）はのどの渇きを癒すだけでなく、家庭における家族団らんの際に最も多く飲まれる飲料であることが報告されている^{10) 11)}。家族と一緒に食べたり、食べる場所が家や親戚などの家庭が多い和菓子は、日本茶（煎茶）と組み合わせることが多かったのではないかと推察された。

おはぎ、串だんご、葛桜、桜もち（関東風）のいずれの和菓子において、日本茶（煎茶）は学生より親のほうが多く、日本茶（麦茶）は学生のほうが親より多く出現していた。

一般的には日本茶（麦茶）は夏に多く飲用される飲み物と認識され¹⁰⁾、女子大生と間食における飲料の組み合わせについての調査では、夏の和菓子との組み合わせのイメージが多い¹²⁾と報告されている。しかし、本研究において学生はいずれの和菓子にも日本茶（麦茶）を組み合わせで飲む

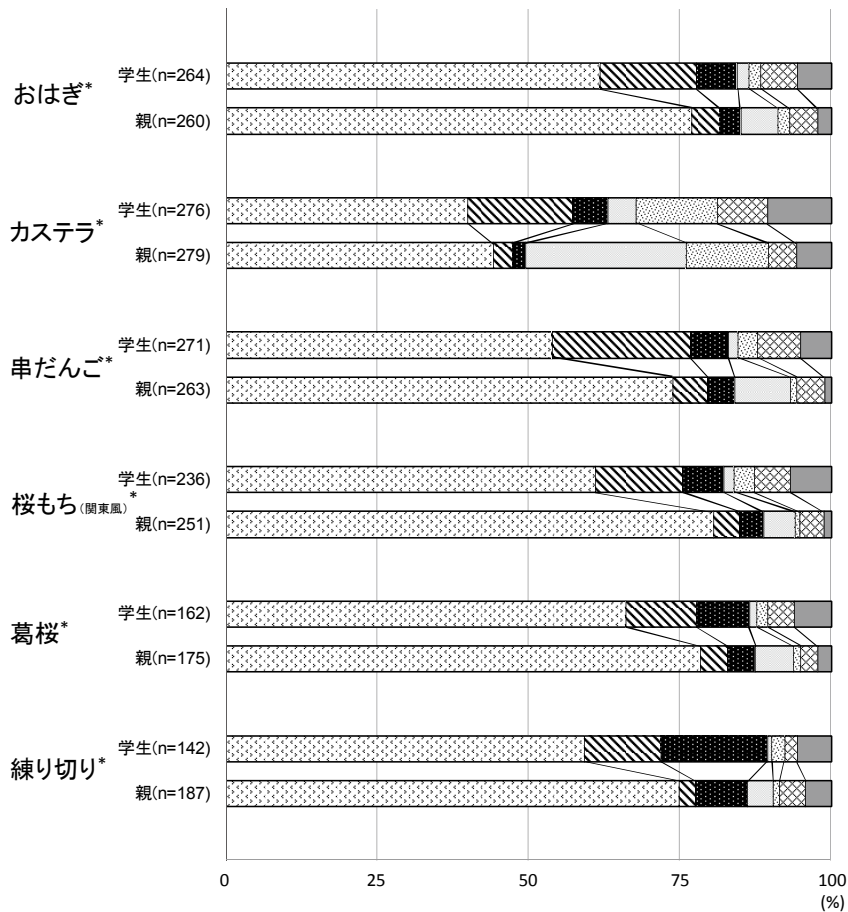


図5 和菓子を食べる時の飲み物 (複数回答)

日本茶(煎茶) 日本茶(麦茶) 日本茶(抹茶) コーヒー
 紅茶 中国茶 その他
 χ^2 検定 *: $p < 0.05$

ことが多かった。

カステラを食べる時の飲み物について、日本茶(煎茶)、コーヒーは学生より親の割合が多く見られた。特にコーヒーは学生と親の差が大きく、他の和菓子とは異なる傾向が見られた。カステラは、オーブンで焼いたスポンジ・ケーキ状の菓子¹³⁾のため、その形やしっとりとした食感、香りに洋菓子を連想し、親はコーヒーとカステラを組み合わせで飲んだのではないかと考えられた。

練り切りを食べる時の飲み物として、日本茶(煎茶)以外に日本茶(抹茶)を組み合わせで飲

む傾向が見られた。また、茶道部に所属している学生が練り切りと日本茶(抹茶)を組み合わせで飲んでいるのではないかと考えられた。

調理意欲について図6に示した。

おはぎは、学生の調理意欲がある(はい)割合は61.6%、親は56.4%を示し、世代間に差がなかった。おはぎは学生、親共に作ってみたいという意欲のある和菓子であることがわかった。これは、家庭でおはぎの作り方を知っている家族や親戚がいることや材料が調達しやすいことなどから、学生、親共に調理意欲が高かったのではない

かと推察された。

おはぎ以外の5種類の和菓子は、学生の調理意欲がある(はい)の割合は、39.6~69.4%、親は10.3~33.7%を示し、20.3~36.2ポイントの差があり、世代間に有意な差が認められた。これらの和菓子について、いずれも学生は親より調理意欲があり、世代間に差があった。特にカステラ、串だんごは、認知度で知っている割合が高く、嗜好性で好きという割合も高い和菓子のため、学生は作ってみたいと強く思っている和菓子だと推察さ

れた。

以上の喫食状況調査の結果より、和菓子の特徴を把握できた。その特徴として、家庭内で传承していく可能性のある和菓子や食環境および教育の場での経験が喫食状況に影響を与える和菓子が見られた。また、学生と親によって喫食する季節と一緒に飲む飲み物が異なる和菓子もあった。和菓子は年中行事や儀礼と密接な関係があり、それらを取りおこなう場所として主に家庭で和菓子を見たり、食べる経験をしながら、伝統的規範意

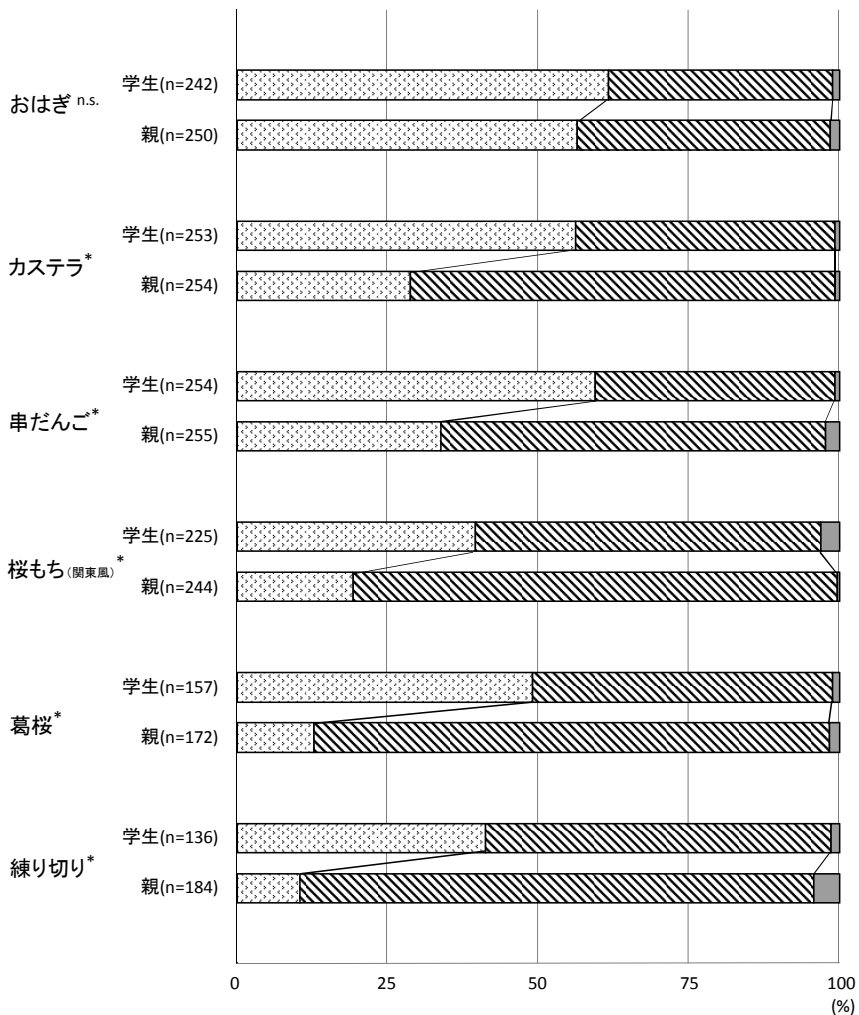


図6 調理意欲

はい
 いいえ
 その他
 χ^2 検定 *: $p < 0.05$ n.s.:有意差なし

識を養うことが多い¹⁴⁾とされている。

核家族化が進み、家族一人一人のライフスタイルが異なるなど家庭環境が変化している中、家庭内で伝承していく可能性のある和菓子が見られたことは、家庭がまだ和菓子文化を維持、継承していく場として役割を担っていることを明らかにした。

一方で、和菓子について学び、作って食べる機会を教育の場に取り入れると、和菓子に興味を持ち、知識を増やすことができる。これは家庭以外で和菓子文化を維持、継承していくことに影響を与えると考えられた。

家庭と教育の場の双方で、和菓子を積極的に取り入れる食教育が次の世代に和菓子文化を継承していく一助となるのではないかと考えた。

4. 要約

おはぎ、カステラ、串だんご、桜もち（関東風）、葛桜、練り切りの6種類の和菓子について、学生、親を対象に喫食状況調査を行い、それぞれの和菓子の特徴を把握した。

- (1) おはぎの嗜好性について、学生は親より嫌いと答える割合が多い和菓子であった。喫食季節について、学生は年中、親は春と秋に多く喫食していた。調達方法は学生、親共に市販品（量販店）が多く見られた。次いで学生は親より手作りすることが多かった。調理意欲は、学生、親共に作ってみたいという意欲があり、世代間に差はなかった。
- (2) カステラの共食者について、学生、親共に家族、親戚と一緒に食べる割合が80%以上と多く、次いで学生は親よりいない（一人）の割合が多かった。調達方法は、他の和菓子ではあまり見られない到来品が多く出現した。また、カステラを食べる時の飲み物について、日本茶（煎茶）、コーヒーは学生より親の割合が多く、特にコーヒーは学生と親の差が大きかった。調理意欲は、学生のほうが親よ

り作ってみたいという意欲があった。

- (3) 串だんごの喫食季節について学生、親共に年中が多く見られた。次いで学生は親より秋に食べる傾向が見られた。調達方法は、学生、親共に市販品（量販店）で購入する割合が多かった。調理意欲は、学生のほうが親より作ってみたいという意欲があった。
- (4) 桜もち（関東風）の認知度について、学生は親より認知度が低く、喫食経験についても食べたことがない割合が多く見られた。また嗜好性について、学生は親より嫌いな割合が多かった。調達方法について、学生は量販店、親は和菓子店で購入することが多かった。
- (5) 葛桜の認知度について、学生は親より知っている割合が少なく、写真イラストで知った割合が多かった。また、喫食経験について、学生は親より葛桜を食べた経験が少なく、嗜好性も嫌いと答えた割合が多い和菓子であった。喫食季節について、学生は夏、親は春が多かった。共食者は、学生のほうが親より友人と食べることが多く見られた。調達方法について、学生は親より手作りする、市販品（量販店）で購入する割合が多く見られた。調理意欲は、学生のほうが親より作ってみたいという意欲があった。
- (6) 練り切りの認知度および喫食経験について、学生は親より練り切りを知らない割合が多く、喫食経験が少ないことがわかった。調達方法は量販店より和菓子店で調達することが多かった。学生、親共に到来品がわずかに出現した。

参考文献

- 1) 高橋節子：和菓子の魅力—素材特性とおいしさ—, p41, 建帛社 (2012)
- 2) 青木直己：図説 和菓子の今昔, p13, 淡交社 (2000)
- 3) 村上陽子：大学生における和菓子の学習状況および調理経験, 静岡大学教育学部研究報告 (教科

- 教育学篇), 第41号, pp177-192 (2010)
- 4) 吉田恵子, 柳生純代, 小松明美, 新井桃子, 岸百合恵, 鈴木康代, 安田早希: 菓子類の認知度および嗜好性について, つくば国際短期大学紀要, 第36巻, pp67-77 (2008)
 - 5) 渡邊智子, 平 宏和: 女子大学生を対象とした和洋中華菓子の摂取状況, 千葉県立衛生短期大学紀要, 第13巻1号, pp45-51 (1994)
 - 6) 渡邊智子, 石其真由美, 石渡緑, 今関真紀, 押見光江: 女子大学生を対象とした菓子類の摂取状況 生, 半生和菓子類と生, 半生洋菓子について, 千葉県立衛生短期大学紀要, 第12巻1号, pp65-69 (1993)
 - 7) 庄田美保: 短大生における餡の嗜好について—製菓学科における実態調査より—, 目白大学短期大学部研究紀要, 第51巻, pp67-80 (2015)
 - 8) 株式会社 主婦の友社: 料理食材大辞典, (株)主婦の友社, p123 (1996)
 - 9) 小林彰夫, 村田忠彦: 菓子の辞典, 朝倉書店, p209 (2000)
 - 10) 本田真美, 足立巳幸: 日本茶の飲用実態と食事—埼玉県坂戸市内中学生の場合—, 栄養学雑誌, 47 (5), pp241-249 (1989)
 - 11) 原田まつ子, 関口紀子, 加藤栄子, 東愛子, 斉藤禮子, 下川千代子, 五十嵐益恵, 副島敏子, 三石禮子, 高木廣文: 親子の飲行動に関する一考察—女子大生とその親—, 日本食生活学会, 8 (3), pp48-59 (1997)
 - 12) 名倉秀子: 女子短大生の間食における飲み物について, 帝京短期大学(家政科)紀要, No.6, pp55-64 (1987)
 - 13) 青木直己: 図説 和菓子の今昔, 淡交社, pp55-58 (2000)
 - 14) 松本美鈴: 現代家庭における年中行事と食べ物, 青山学院女子短期大学総合文化研究所年報, 14, pp3-20 (2006)