

申請者	学科名	栄養学科	職名	教授	氏名	岸本 妙子 印
調査研究課題	食文化の継承のための粒食及び粉食によるコメ利用に関する調査研究					
交付決定額	50万円					
調査研究組織	氏名	所属・職		専門分野	役割分担	
	代表	岸本 妙子	保健福祉学部栄養学科 ・教授	食生活論・ 食文化学	取りまとめ役・食生活分 野・消費行動分野担当	
	分	田淵 真愉美	保健福祉学部栄養学科 ・専任講師	給食経営管理 論・食文化学	給食経営管理分野・試作製 品についてのチェック担当	
	担 者	我如古 菜月	保健福祉学部栄養学科 ・助教	給食経営管理 論・食文化学	調理学分野・官能評価テス ト担当	
調査研究実績 の概要	<p>わが国の食文化ではこれまで、粒食によるコメ利用である米飯が日常の主食として、ハレの日の行事食として粒食のモチやおはぎ等が利用されてきた。しかしながら戦後、米飯の主食に加えて、学校給食を通してコムギの粉食であるパンを主食とし、カステラやケーキなどを間食として利用する食生活が普及した。</p> <p>申請者のこれまでの研究で、3大学の学部学生178名を対象に行った意識調査において、小学校給食や中学校給食で好きだった主食として米飯を挙げたにもかかわらず、1週間の朝食・昼食において、家族と同居のほうが米飯を食べた平均回数が多く、一人暮らしの場合では米飯をあまり食べていないことがわかった。正月に雑煮を食べるかどうかについては、正月三が日には雑煮が食べられていたが、雑煮以外で1年間もちを食べなかった学生が多かったことから、若年世代に雑煮以外でもちを利用する食文化はほとんど継承されていないことが示された〔成果資料目録①〕。</p> <p>次に、わが国でのコメの消費減退の背景に、主食としてのコメだけでなく、モチを利用する日本の食文化が若年世代に継承されていないのではないかと考え、大学生における正月雑煮でのモチ利用とその食文化の継承意識に関して、一般消費者と比較した。大学の学部学生を対象に質問票を100名に配布し100名（男性26.8%、女性73.2%）から回収し、一般消費者は直売所を訪れた20名に質問票を配布し20名（すべて女性）から回収した。回収</p>					
	<p>地域貢献への 反映を踏まえ て記述のこと</p>					

<p>調査研究実績の概要</p> <p>（地域貢献への反映を踏まえて記述のこと）</p>	<p>したデータはSPSS Statisticsソフトを用いて分析した。その結果、正月に雑煮を食べるかどうかについて、大学生では91.8%が、一般消費者では全員が「食べる」と回答し、雑煮を作る人について大学生では0%（祖母または母親が96.5%）、一般消費者では95.0%が自分と回答した。大学生における将来の正月雑煮への意識について、食べる日数が多いほうが継承意識は高かった。地域ごとの特色ある雑煮についての食文化を継承するためには、家庭での継承だけでなく、食育を通して若年世代が正月雑煮やモチ利用に関する経験を重ねることが必要であることが示唆された〔成果資料目録②〕。</p> <p>以上のことから、米飯やモチを食べようと勧めるだけでは効果的ではなく、ライフスタイルに合わせて、米粉を利用した加工食品の提案が必要であると考えられる。そこで、わが国で自給可能なコメを米粉にして、小麦粉の代替品として、また粉食による米粉加工品としての特性を探り、米粉を利用する消費拡大の可能性について研究を行った。</p> <p>小麦粉の代用として米粉を用いた新規用途の粉食としての利用のうち、米粉パン、米粉ピザ、米粉入り菓子の中から、米粉入りカステラを選び、試作を重ねたうえで、新規用途米粉を使用したカステラについて比較官能評価と米粉製品に関する意識調査を行った。</p> <p>今回の米粉入りカステラの試作に当たり、国産、岡山県産、及び総社市産の3種類の米粉を使用した。官能評価に用いた米粉入りカステラは岡山県産の米粉を用いた。官能評価での一個当たりのカステラ（16cm×16cm）の原材料費の比較表（小麦粉100%カステラ：154円、米粉100%カステラ253円、米粉70%カステラ223円、米粉50%カステラ204円、米粉30%カステラ184円）、米粉100%カステラのレシピ、及び米粉の利点と考えられる点、すなわち、米粉は小麦粉よりもアミノ酸バランスがよい、国産なのでフードマイレージを小さくすることができる、小麦由来のグルテンを含まないため小麦アレルギーの心配がない（米粉入りパンはグルテンが添加されている）ことについて、調査回答後に配布する資料を準備した。</p> <p>比較官能評価では、岡山県立大学の栄養学科4年次生等37名（男性1名、女性36名）を対象に、小麦粉100%のカステラを対照として、米粉100%カステラ、米粉70%入りカステラ、米粉50%入りカステラ、米粉30%入りカステラ、の4種類を試料として5段階評点法で行った。同時に、米粉製品に関する意識調査を自己記入法で行った。調査結果はSPSS Statisticsを用いて分析を行った。</p> <p>米粉入りカステラの官能評価結果は、味、風味、テクスチャー、見た目、全体的評価のいずれの項目においても小麦粉100%カステラに対して有意差がみられなかった。各試料の全体的評価の平均値は、米粉入りカステラに対してマイナスの評価がみられず、米粉100%入りカステラでは3.24であったことから、カステラの製造に米粉を小麦粉の代用とすることは容易であると考えられた。</p> <p>米粉製品に関する意識調査では、4年次生等37名における米粉加工製品の喫食経験が100%であったこと、食べたことのある米粉製品では、米粉入りパン（91.9%）が最も多かったこと、及び米粉加工製品を食べたいと答えた人が94.6%であり、その理由として興味がある（70.3%）が最も多かったことから、米粉製品に対してきわめて関心が高いことが示された〔成果資料目録③〕。</p> <p>以上の成果の一部を、5月に東京都（昭和女子大学）で開催された日本家政学会第65回全国大会（日本家政学会主催）において研究発表し、また、9月にスペインで行われた第20回国際栄養学会議（IUNS主催）2013において研究報告した（参加費のみ支出し、旅費等は当該教員研究旅費から支出した）。</p>
<p>成果資料目録</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Shigenobu-Kishimoto, T., H. Li and E. Kitagawa : A study on the consciousness of the younger generation of the rice consumption and the succession of Japanese food culture 第20回国際栄養学会議（IUNS主催）、グラナダ、スペイン。 2. 岸本（重信）妙子、北川絵里（2013）：正月雑煮でのモチ利用における食文化調査—大学生と一般消費者との比較—、日本家政学会第65回全国大会（日本家政学会主催）、東京都。 3. 米粉加工食品に関する官能評価、及び意識調査結果、参考として、調査票、及び回答後に配布した資料。