

福岡県鐘崎漁港における漁師家庭の日常食に関する研究

Research on daily eating habits in the Kanazaki fishing port community's.

片 瀧 結 子*

秋 永 優 子**

金 子 小千枝***

Yuiko KATAFUCHI*

Yuko AKINAGA**

Sachie KANEKO***

福岡教育大学大学院教育学研究科*

福岡教育大学家政教育講座**

香蘭女子短期大学***

(平成18年 9 月28日受理)

Abstract

In this research, we investigated daily eating habits of the Kanazaki fishing port community's to identify the characteristics of the fisherman families' diet, and examined the advantages.

At Kanazaki, people live close to the fishing grounds and, therefore, eat fish caught and landed at the port every day. Local consumption of the fish taken from the local fishing grounds is still practiced in this community. Since that which has been locally harvested determines the menu, fish is the main dish of their meals.

Because fishing is the focal point of the citizen's life, the traditional food culture has been preserved. One advantage of this culture is eating fish of the season, resulting in the preservation of the Japanese diet with rice being the center of the meal. These are considered to be the advantages of the daily diet of fisherman families at the Kanazaki fishing port community.

1. 緒言

食の乱れが指摘され、平成17年6月に食育基本法が制定され、食育に注目が集まっている現代日本。日本人の食生活の欧米化が進み、中食や外食が増加してきている。その結果、生活習慣病の低年齢化や肥満児の増加など、子どもたちの間でも食生活の乱れからくる様々な病気が増大している。そのような状況の中で米離れ、魚離れ¹⁾が指摘されて長い。従来の米飯を中心とした一汁三菜の日本型食生活が崩れてきている。国民健康・栄養調査報告²⁾の食品群別摂取量では、総数の平均値は肉類の76.9よりも魚貝類の方が86.7と多い。しかし、40歳未満の年齢階級では、すべての階級で魚より肉の摂取量の方が多くなっている。日本人の魚離れが著しいが、魚は、良質なタンパク質の供給源である。また、中村³⁾が提案する食育プログラムの中で、「基本の食」には魚を主菜に位置づけている。

また一方で、日本の第1次産業の従事者は減少し、農業、漁業を中心に生活している人も減少している。そんな状況の中、福岡県宗像市鐘崎漁港の漁師の生活の中心には漁があり、漁で獲れた魚を食べ、危険と常に隣り合わせのため縁起をかつ

ぐ生活を送っていることが、平成16、17年第7、8回筑前玄海魚祭り⁴⁾での調査や展示によって示された。一方、現代の日本人の多くは、生産現場から離れ、遠くから運ばれてきたものを食べている。

漁を中心とした生活・文化に支えられた『食』を研究することは、日本人の食生活を見直す上で有効であると予想される。そこで本研究では、鐘崎漁港の日常食を調査し、食生活について分析することで、漁師家庭の食生活の特徴を明らかにし、その優位性について検討した。

2. 方法

2. 1 調査対象および調査期間

調査対象は鐘崎地区の漁師家庭5件(a~e)と宗像地区の世帯主の職業がサラリーマンの一般家庭3件(A~C)で、漁師家庭では、調査させてもらった家庭に次の家庭を紹介してもらいリレー形式で調査を進めた。調査時期は平成17年10月~11月であった。

2. 2 調査内容

調査は、その日に食べた朝・昼・晩の3回の食事について写真を撮り、食事に関することを調査票に記入する方法で行った。調査表には、献立、材料の入手先、今日の献立にした理由、誰が何時ごろ食べたのか、誰が作ったのかの5項目を記入した。調査期間中は、迷惑にならない範囲で食事を見せてもらい、見せてもらった場合には調査表の内容を聞き取り記入を行った。また、家に上がれない場合は、調査対象の家庭で、写真を撮ってもらい、調査票に記入をしてもらった。調査日数は家庭ごとに異なり、原則5日間で行った。

2. 3 分析方法

2. 3. 1 鐘崎の食生活の特徴の分析

鐘崎の食生活の特徴の分析は、調査を行った家庭の食事の調査結果（調査票と写真）から食生活の特徴について検討し、漁師家庭5件と一般家庭3件とを比較することで行った。

2. 3. 2 鐘崎の食事の献立の分析

漁師家庭の献立構成について主食の種類、品数について注目し、2000年に行われた、秋永・金子らの宗像市市内の家庭（以降、広域家庭と称す）525件を対象とした食事調査の結果⁵⁾と比較した。解析には、EXCELアンケート太閤を用い、対応のない場合の母平均の差の検定を行った。

3. 結果および考察

3. 1 鐘崎の食生活の特徴

3. 1. 1 地域のつながり

漁師家庭では、隣接する農村地区の農家から農作物の直接購入をすることや、農作物をもらうことがあった。逆に、農家の人が魚を直接買いに来たり（写真1）、海産物を農家にゆずったりしていた。このように、漁師家庭では、隣接する農村地区との交流があった。隣接する農村地区との交流によって、魚以外の食品も地元のものを食べることとなっている。また、漁師家庭では、同じ地区の他の漁をしている家庭から魚をもらうことが多かったことや、近所の人と一緒に夕食をとることが多かった。また、この調査をリレー形式で行うことができたことは鐘崎の人や地域の繋がりの強さを示している。地域のつながりが強いと言うことは、希薄になったと言われる近所付き合いが濃厚であることを示している。人間関係が希薄になることで起こっている凶悪な犯罪などの問題を起こしにくいと考えられる。このように、地域のつ

ながりが強いことは鐘崎のよさである。



写真1 イリコを買いに来た農家の女性

3. 1. 2 伝統的な食生活の継承

漁師家庭の日常食の中から、次のように魚を中心とした縁起をかつぐ食生活が明らかになった。

1) 夕方から漁に出て、朝戻ってくる漁の場合、魚が出た時は、戻ってきた乗組員たちが朝ごはんと一緒に食べる『恵比寿祭り』という文化が残っていた。その日に獲れた魚の刺身と、その日に獲れた魚でだしをとった汁物を必ず食べ、魚が獲れたこと、無事に帰ってこられたことを恵比寿様に感謝して食べる食生活がなされていた。

2) 船で食べるお弁当には、タブーがあったこと。汚れるという理由で四つ足の肉である、牛や豚などを入れてはいけないこと。素戻りするといけないうことから、みかん、酢の物などのすっぱいものを入れてはいけないことなどがあった。

日常食ではないが、福岡県文化百選⁶⁾にも記述されている鐘崎の正月料理の数の子の変わりに作る「ノウサバ」は、今回調査した全家庭で毎年作られているということも明らかになった。今回調査した漁師家庭ではすべて3世代同居であった。そのため、おばあちゃんから伝統料理の継承がなされているのではないかと考えられる。

他にも、お祝い事などには手作りで1品1品に意味のある伝統の料理を作ることなどから、食事の中にも漁の無事や大漁を祈る思いを見ることができる。

魚を中心に生活をするとは、命の危険と隣合わせで仕事をするということであるため、漁師家庭では日常的に縁起をかついでいることが示された。縁起をかつぐ生活をするのが、伝統的な食生活が残っている要因となっていると考えられる。言い換えれば、魚を中心に生活をしていることが、伝統的な食生活の継承につながっているということになる。

3. 1. 3 漁が中心の食生活

漁師家庭では、食べる時間や一緒に食べる人が、漁の都合に合わせて変化する。また、食事の内容も、漁の都合で決定していた。今回調査した漁師家庭では、以下の傾向があった。

1) 夕方から船が出て朝帰ってくる漁の場合、漁が出た日の朝食は、乗組員たちは船が着いた時間で食べる時間が決まる。したがって、乗組員たちはその日によって朝食を食べる時間が異なり、船に乗っていない家族は別で食べるが多かった。夕飯は、乗組員は船の上で食べ、家では船に乗っていない家族だけで食べる場合や、近所の人と日常的に一緒に食べている場合があった。

2) 夜中の3時ごろ出て、夕方帰ってくる漁の場合、漁が出た日の朝食と昼食は、乗組員は船の上でお弁当を食べ、船に乗っていない家族は別で食べていた。夕食は、家族でそろって食べていた。

3) 漁師家庭では、船の休みの日は家族全員で食べたり、外食の日になったりしていた。

4) 献立は自分の所で獲れた魚が中心であり、その日の漁で獲れたもので献立が決まっていた。また、船のお弁当を夕方作る家庭では、夕食に船のお弁当と同じものを食べている家庭が多かった。

このようなことから、食べる時間や一緒に食べる人だけでなく、食事の内容にも漁が深く関わっていることがわかった。現代では食事の内容は作り手の気分や、子ども中心で決まっていることが多い⁷⁾。それに対し漁師家庭では、漁を中心に食事の内容が決まっていることによって、食生活が乱れにくくなっていると考えられる。

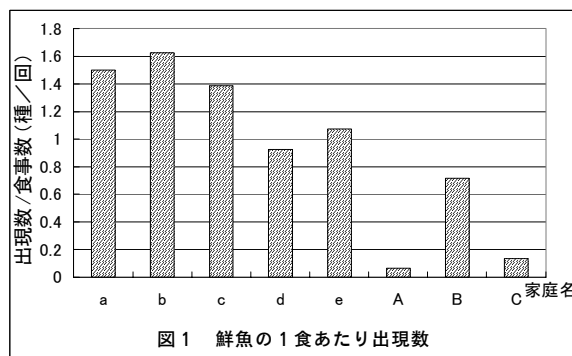
3. 2 鐘崎における魚の利用

3. 2. 1 鮮魚を用いた料理の出現数

1食中に鮮魚を用いた料理がどのくらい出現していたのかを見るために、調査期間中に出現した魚料理のうち鮮魚を用いた料理の数を調査期間中の食事の回数で割って平均を出した(図1)。漁師家庭では、一食あたり0.92~1.63種と一食に約1~2種類の鮮魚を食べていた。しかし、鐘崎では時化(しけ)が続く場合は船が出ないため魚が手に入らず、鮮魚を食べる回数が減る。鐘崎では鮮魚を食べるかどうかは海の状況によって左右される。

一般家庭では一食あたり0.07~0.71種。この結果から鐘崎地区では鮮魚を多く食べていることがわかる。一般家庭BはA、Cの家庭と比べて鮮魚を多く食べていたが、A、Cの家庭が一般的な傾向を表しているのではないかと考える。しかし、

一般家庭で鮮魚を一番多く食べていたBの家庭でも一食あたり0.71種であり、鐘崎の鮮魚を一番食べていなかったdの家庭の0.92よりも少なかった。鮮魚の一食あたりの出現数を見てみると、漁師家庭では、一般家庭の約2~3倍多く鮮魚を食べていることがわかる。



3. 2. 2 魚の種類

家庭別に食べた魚の種類の内容を見てみると、漁師家庭では調査した季節に多く獲れていた魚である、ヤズ、アジ、カナトフグ、マビキ、イカなどを食べていた(表1)。漁師家庭では調査期間中に、aの家庭ではヤズ7回、bの家庭ではアジ、マビキを5回など同じ種類の魚を何度も食べている家庭が多かった。

なお次の理由により、「旬」と表現せずに、「季節に多く獲れていた魚」と表現した。

1) 近年、水温が上がっているためか魚の旬が分かりにくくなっているとのこと。

2) 魚の旬がずれたり、夏に大きなフグが獲れたりすることもあるとのこと。

3) 脂がのっているかどうかは魚を見て見分けなくては分からないとのこと。

一般家庭では、Bの家庭では魚を好む家族がいたため魚を多く食べていたが、魚の種類を見てみると、シャケやサンマ、マグロなど明らかに鐘崎では獲れていない魚が見られる。また、一般家庭では、漁師家庭と比べて、海藻や小魚などの乾物、冷凍や缶詰などの保存品の海産物を食べている所が多かった。

3. 2. 3 魚の入手法

魚の入手法を見てみると、漁師家庭では、魚を買うことが非常に少なく、大半が自分のところで獲れたものであった(図2)。

漁師家庭ではdの家庭以外は、食べた魚の入手先が『自分のところで獲れた』の割合が、約80%を上回っていた。bとdの家庭は、魚の加工所を

所有しており、自分のところで獲れたイリコを加工したり、アジをひらきや味りん干しにしたりしているため、自分の加工場で作った干物も食べていた。また、漁師家庭ではb, d, eで見られるように、他の漁をしている人から魚をもらうということがあった。特にdの家庭では、46%が『もらった。』であった。cの家庭では、スーパーで一度だけ鐘崎では獲れないサーモンの刺身を買っていた。dの家庭が魚を買う場合は、加工所の関係で取引のある業者さんから直接買う場合とスーパーで惣菜として買う場合があった。eの家庭では、調査期間に時化が続いており、漁に出られない日が多かったが、時化で魚がないときに魚を買ってまでは、食べないとのことだった。しかし、鐘崎でも毎日魚が食べたいという家族がいる家庭では時化が続いて魚がない場合は魚を買ってくるとのことだった。

一般家庭では、スーパー、生協、生産者直売所など買ってくる場所は様々であったが、魚を100%買っていた。

次に家庭別に食べた魚を産地別にまとめた(表2)。表2は、日本調理科学会の『調理文化の地域

性と調理科学 - 魚介類調査 - 』⁸⁾の調査結果を参考にした。

前述したが、漁師家庭で食べられていた鮮魚の大半が自分のところの船で獲れたものや、知り合いの他の漁の人からのもらい物であったため、鐘崎で水揚げされたことが明確であった。また、漁師の話から、鐘崎で獲れた魚は、色々な市場(下関、博多など)に出しているため、宗像市にはあまり出回っていないとのことだった。このことより、鐘崎産の鮮魚を宗像市内のスーパーでは手に入れることが難しいと考えられる。また、漁師によっては、生産者直売所を持っていていっているところもあった。これらのことより、アジやサバ、イカなどでも一般家庭で食べられていた鮮魚の大半がスーパーで購入していたので、鐘崎産ではないと判断した。

一般家庭ではBの家庭の生産者直売所で購入したブリ以外は鐘崎産のものはなかった。

このことより、漁師家庭では鐘崎で獲れたものを多く食べていることが分かった。また、鐘崎で獲れた魚を宗像市内の一般家庭で食べられることがほとんどないことも明らかになった。

表1 家庭別食べた魚貝類・海藻の種類(種類別)

a	b	c	d	e	A	B	C	
☆ ヤズ	7 ☆ アジ	5 ☆ イカ	4 ☆ イワシ	4 ☆ ヤズ	3 ☆ シャケ	1 ☆ マグロ	2 ☆ イカ	1
☆ カナトフグ	2 ☆ マビキ	5 ☆ カマス	2 ☆ ブリ	2 ☆ カナトフグ	3 ☆ イカ	1 ☆ シャケ	2 ☆ アジ	1
☆ アジ	2 ☆ イカ	2 ☆ アジ	2 ☆ アジ	2 ☆ イカ	2 △ コンブ	6 ☆ イカ	2 △ ワカメ	1
☆ カツオ	1 ☆ タチウオ	1 ☆ カワハギ	2 ☆ マビキ	1 ☆ シャケ	1 △ イリコ	4 ☆ ブリ	1 ○ エビ	1
☆ 新ヤズ	1 △ シジミ	1 ☆ サバ	2 ☆ サンマ	1 ☆ サワラ	1 △ ワカメ	2 ☆ タイラギ	1	
☆ サバ	1 ○ エビ	1 ☆ カナトフグ	2 ☆ カナト	1 ☆ ヨコワ	1 △ チリメン	1 ☆ サンマ	1	
☆ イカ	1 ○ クジラ	1 ☆ ヤズ	1 ☆ イカ	1 ☆ アジ	1 ○ エビ	4 ☆ アナゴ	1	
		☆ シャケ	1	☆ サバ	1	△ サバ	1	
		☆ サワラ	1	☆ キビナゴ	1	△ イリコ	1	
		☆ イワシ	1	☆ ヤリイカ	1	○ エビ	3	
		○ エビ	2	△ カジメ	2			
				△ ワカメ	2			
				△ イリコ	1			
				○ ホタテ	1			
				○ エビ	1			

☆:鮮魚
 △:乾物・保存
 ○:その他

表2 家庭別食べた魚貝類・海藻の種類（産地別）

a		b		c		d		e		A		B		C	
☆ ヤズ	7	☆ アジ	5	☆ イカ	4	☆ プリ	2	☆ ヤズ	3	○ コンブ	6	○ エビ	3	○ イカ	1
☆ カナトフグ	2	☆ マビキ	5	☆ カマス	2	☆ アジ	2	☆ カナトフグ	3	○ イリコ	4	○ マグロ	2	○ アジ	1
☆ アジ	2	☆ イカ	2	☆ アジ	2	☆ マビキ	1	☆ イカ	2	○ エビ	4	○ シャケ	2	○ ワカメ	1
☆ カツオ	1	☆ タチウオ	1	☆ カワハギ	2	☆ カナト	1	☆ サワラ	1	○ ワカメ	2	○ イカ	2	○ エビ	1
☆ 新ヤズ	1	○ シジミ	1	☆ サバ	2	☆ イカ	1	☆ ヨコワ	1	○ シャケ	1	○ タイラギ	1		
☆ サバ	1	○ エビ	1	☆ カナトフグ	2	○ イワシ	4	☆ アジ	1	○ イカ	1	○ サンマ	1		
☆ イカ	1	○ クジラ	1	☆ ヤズ	1	○ サンマ	1	☆ サバ	1	○ テリメン	1	○ アナゴ	1		
				☆ サワラ	1			☆ ヤリイカ	1			○ サバ	1		
				☆ イワシ	1			☆ カジメ	2			○ イリコ	1		
				○ エビ	2			☆ ワカメ	2			☆ プリ	1		
				○ シャケ	1			☆ イリコ	1						
								○ シャケ	1						
								○ キビナゴ	1						
								○ ホタテ	1						
								○ エビ	1						

☆:鐘崎産
○:その他

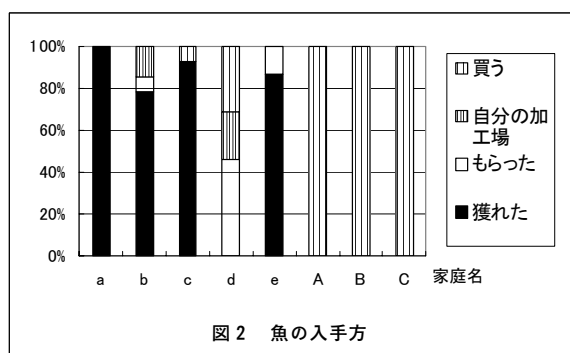


図2 魚の入手方

3. 2. 4 魚料理について

鐘崎の家庭では、表3に示すように魚を刺身にして食べることが圧倒的に多い。また、味噌汁や吸い物のだしも鮮魚でとることが多かった。

鐘崎では、獲れた魚を、同じ種類の魚でも、次のように様々な調理の仕方をしていた。

- 1) ヤズ：刺身，吸い物，照り焼き
- 2) カナトフグ：味噌汁，から揚げ
- 3) サバ：しめ鯖，塩焼き，竜田揚げ，味噌煮

また、魚の本当においしい時を知っているからなのか、煮つけを出来たてでないと思えない人もいた。また刺身を食べる時に「今日のは脂ののりが悪い」などの会話が出てきた。

漁師家庭と一般家庭とで大きく違う点は、刺身を食べる回数の差であり、漁師家庭のほうが圧倒的に多く刺身を食べていた(図3)。刺身をどのくらい食べているのかを比較するため、調査期間中に刺身を食べた回数を調査期間中の食事の回数で割り、家庭別に平均を出した。漁師家庭では、一食あたり0.08~0.45回、一般家庭では、一食辺り0

~0.07回であった。今回の調査期間の間に漁師家庭で食べられていた魚は、ヤズ、マビキ、アジ、イカ、カナトフグなどであった。同じ魚の刺身でも、その場で茶漬けにして食べたり、残った刺身をしょうゆなどで漬けて後から茶漬けにして食べたりしていた。

一般家庭では、アジ、マグロ、タイラギの刺身を食べていた。また、漁師家庭では、刺身は日常的な料理であるが、一般家庭ではそうではないことが分かる。また、一般家庭では、味噌汁のだしは魚でとっておらず、開きも買って来たものであった。

他にも大きな違いとして、一般家庭では魚を購入する場合、切り身や惣菜を買ってきているが、漁師家庭では魚を下ろして調理していた。貝沼⁹⁾が『魚は切り身で購入して利用する 경우가多く、姿のまま購入するのはさんま、いわし、いか、アジなど小型の魚の場合であった。』と述べているように、現代では魚を下ろして食べる家庭が少ない。一方、漁師家庭ではほとんどの魚を下ろして調理していた。

3. 3 献立について

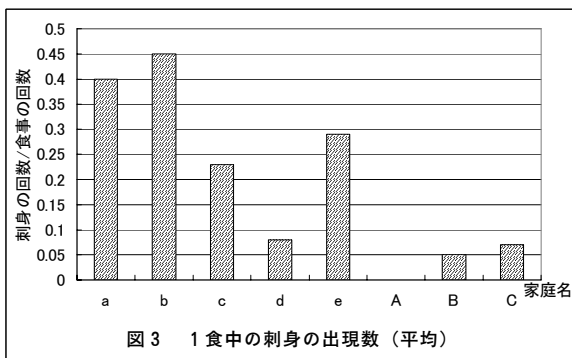
3. 3. 1 朝食の主食について

主食がパンである食事は、食の安全、食の洋風化を進めるなどの理由から、ご飯を主食とする方がよいと言われている¹⁰⁾。このことより、米飯を主食とした朝食かどうかを見るために、朝食の主食がご飯であった場合の食事を1点、主食がパンや麺などの場合と朝食を食べていない場合を0点として、漁師家庭と一般家庭において、それぞれ

表3 魚の料理の種類 (入手別)

a	b	c	d	e	A	B	C
☆刺身 5	☆刺身 6	☆刺身 6	5 ◎味噌汁	2 ☆刺身 6	●塩焼き 1	●塩焼き 3	●スープ 1
☆吸い物 2	☆煮付け 3	☆塩焼き 3	◎フライ 1	☆味噌汁 3		●炒め物 1	●お好み焼き 1
☆味噌汁 2	☆茶漬け 2	☆味噌汁 2	◎刺身 1	☆煮付け 2		□刺身 2	●フライ 1
☆ホイル焼き 1	○ひらき 2	☆味噌煮 1	◎炒め物 1	☆炒め物 1			□刺身 1
☆タタキ 1	△搔き揚げ 1	☆炒め物 1	◎煮付け 1	☆甘煮 1			
☆しめ鯖 1		☆から揚げ 1	●塩焼き 1	◎竜田揚げ 1			
☆フライ 1		□:刺身 1	○ひらき 2	◎カレー揚げ 1			
			○味りん干 1				
			□明太あえ 3				

☆:獲れて作った
 ◎:もらって作った
 ●:買って作った
 ○:自分の加工所のもの
 △:作ったものをもらった
 □:惣菜



の平均を出した。得点が高いほど、朝食におけるご飯の出現頻度が高いことを示す。

漁師家庭では、平均値が0.7と、10回に7回は朝食にご飯を主食にした食事であった。平均値の差の検定を行った結果、漁師家庭において危険率5%で優意に高い値を示した(表4)。以上のことより、広域家庭よりも漁師家庭のほうが朝食にご飯をよく食べていることが明らかになった。

表4 朝食におけるご飯の出現数の平均

漁師家庭	0.71	[*]
一般家庭	0.48	

* < 0.05
 ご飯を食べていた場合を1点、ご飯を食べていない場合を0点とした。

3. 3. 2 品数について

品数が多い食事ほど、様々な食品を食べることが出来ると考えることができることから、朝食に出された料理の品数について5品以上を5点、4品を4点、3品を3点、2品を2点、1品を1点、食べていない場合は0点として、漁師家庭と広域家庭において、それぞれの平均を出した。得点が高いほど朝食における品数が多いことを示す。

今回は、チーズやノリなどの調理を要せずに食べることが出来る加工品も1品と計算した。漁師家庭では調理された料理のみであったが、広域家庭では、朝食に調理を要せずに食べることが出来る加工品を多く食べていた。

平均値の差の検定を行った結果、漁師家庭において危険率5%で優意に高い値を示した(表5)。以上より、漁師家庭では調理した料理を食べ、食事の品数も多いことが明らかになった。

表5 朝食の品数の平均

漁師家庭	3.57	[*]
一般家庭	2.59	

* < 0.05
 5品を5点、4品を4点、3品を3点、2品を2点、1品を1点、朝食を食べていない場合を0点とした。

4. まとめ

本研究では、鐘崎漁港の日常食を調査し、食生活について分析することで、漁師家庭の食生活の特徴を明らかにし、その優位性について検討した。その結果、次のことが明らかになった。

漁師家庭では魚を中心に生活をしているため、日常的に縁起をかついでおり、そのことが伝統的な食生活が残っている要因となっていると考えられる。また、漁師家庭では、魚を中心に食事の内容が決まっていることで、食生活が乱れにくくなっていると考えられる。

漁師家庭では、一般家庭の約2～3倍多く鮮魚を食べていた。また、鐘崎では時化が続く場合は船が出ないため魚が手に入らず、鮮魚を食べる回数が減る。漁師家庭で食べられていた鮮魚はほとんどが自分のところで獲れたものや、もらったものであった。そのため、漁師家庭では調査した季節に多く獲れていた魚である、ヤズ、アジ、カナトフグ、マビキ、イカなどを多く食べていた。漁師家庭では同じ種類の魚を調査期間中に何度も食べている家庭が多かった。漁師家庭で食べられていた鮮魚は鐘崎産のものであり、ほとんどを刺身に自分でおろして食べていた。また、鐘崎では味噌汁、汁物のだしを鮮魚でとっていた。

一方、宗像市内の一般家庭では魚を食べる回数が漁師家庭より少なく、ほとんど鐘崎産の鮮魚を食べられていなかった。また、一般家庭では魚をすべて買っていた。買う魚は切り身や刺身などであり、1尾を下ろして調理することはなかった。

また、朝食の献立は漁師家庭では広域家庭よりも、ご飯を主食とした献立であり、品数も多かった。

鐘崎では生産現場と密着しており、そこで獲れた魚を毎日のように下ろして食べるという、地産地消が残っていた。自分の所で獲れたものによって決まる食事をするので、魚が中心の食事になっていた。また、魚を生活の中心に置くことで、伝統的な食文化が守られていた。その時期の魚を食べ、ご飯を主食とした品数の多い献立となっており、日本型食生活が崩れていなかった。これが鐘崎漁港の漁師家庭の日常食の優位性であると考えられる。

本研究の一部は科学研究費補助金基盤研究(c)課題番号11680135によって行ったことを報告します。

本研究を進めるにあたって、ご多忙の中、日常

の食事を見せていただきました方々に深く感謝いたします。また、鐘崎のみなさん、安永淳氏、相談にのっていただいた森千鶴子氏に、厚く御礼申し上げます。

参考・引用文献

- 1) 例えば
安部優子(1983), 若い世代における魚料理のイメージ思考および魚離れの原因, 福岡教育大紀要 35 第5分冊, 103-113
- 2) 健康・栄養情報研究会編(2006), 平成15年国民健康・栄養調査報告, 第1出版株式会社, 71
- 3) 中村修(2006), 食育実践プログラム, 社団法人家の光協会, 80-86
- 4) 例えば
森千鶴子(2004), 現代農業8月増刊号, 社団法人農山漁村文化協会, 87-91
- 5) 秋永優子, 金子小千枝(2002), 平成11年度～平成13年度 科学研究者補助金(基盤研究(c))(1), 食文化の回復と食生活におけるグリーン購入の接点から見た食の質に関する研究, 研究成果報告書
- 6) 福岡県文化百選味編(1993), 西日本出版, 48-49
- 7) 例えば
岩村暢子(2003), 変わる家族変わる食卓, 株式会社 勁草書房, 26, 114
大国真彦(1999), 子どもの生活習慣病, 株式会社 芽ばえ社, 34-36
- 8) 日本調理科学会(2004), 日本調理学会調理文化の地域性と調理科学-魚介類調査-, 日本調理科学会, 鐘崎での調査結果
- 9) 貝沼やす子(2003), 日常献立の魚・肉料理に対する気軽度についての実態分析, 日本調理科学会誌36, 172-173
- 10) 例えば
鈴木猛夫(2003), 「アメリカの小麦戦略」と日本人の食生活, 藤原書店, 222-22
足立己幸(1992), 子どもたちのための食事教育-こども・先生・親が描く“グルメ”時代の学校給食, 株式会社群羊社, 139-140