



栄養・子ども学部 健康栄養学科

教授 佐藤 真実 SATOU Mami

専門・活動分野 調理科学、食文化、食育

最新の研究内容

テーマ：福井県の家庭料理、郷土料理を次世代に残すための食文化に関する研究
ジビエの普及に向けた大学生の意識調査

①福井県の家庭料理、郷土料理を次世代に残すための食文化に関する研究

福井県嶺北地域の人を対象に郷土料理43品について聞き取り調査やアンケート調査を実施し、食習慣や料理の実態を分析すると郷土料理を「作れない」「知らない」と回答した人の割合は各3割前後にのぼります。その背景には少子高齢化や生活様式の変化に伴う「家庭や地域のつながり」の希薄化が関連していることが見えてきます。そこで福井県における家庭料理および郷土料理の継承を目的として、実践的かつ教育的な観点から食文化研究を展開しています。アンケートや聞き取り調査、さらに郷土料理に関する授業を中心に、地域住民との協働による体験的学習を導入しています。今後の展望としては、地域の食と持続可能な食料システムを結びつける地域間連携の強化を進めるとともに、文化的継承と地域教育の融合を図っていきます。これらの研究成果は「別冊うかたま」(農文協)や「うちの郷土料理」(農水省ホームページ)に伝え継ぎたい福井県の郷土料理として紹介しています。

<福井県の食文化、家庭料理を伝え継ぐ>



<表1 ジビエの食経験の有無とジビエに関する項目の印象>

	全体		ジビエの食経験		p値*	
	n	(%)	有り群	無し群		
食中毒・寄生虫					0.07	
とても気になる	101	(43.3)	27	(52.9)	74	(40.7)
気になる	99	(42.5)	20	(39.2)	79	(43.4)
あまり気にならない	18	(7.7)	3	(5.9)	15	(8.2)
気にならない	15	(6.4)	1	(2.0)	14	(7.7)
衛生管理					0.04	
とても気になる	72	(31.6)	22	(43.1)	50	(28.2)
気になる	110	(48.2)	22	(43.1)	88	(49.7)
あまり気にならない	27	(11.8)	4	(7.8)	23	(13.0)
気にならない	19	(8.3)	3	(5.9)	16	(9.0)
臭い					0.13	
とても気になる	66	(31.3)	21	(39.6)	45	(28.5)
気になる	104	(49.3)	24	(45.3)	80	(50.6)
あまり気にならない	23	(10.9)	4	(7.5)	19	(12.0)
気にならない	18	(8.5)	4	(7.5)	14	(8.9)
食味					0.19	
とても気になる	38	(17.4)	6	(11.5)	32	(19.2)
気になる	103	(47.0)	24	(46.2)	79	(47.3)
あまり気にならない	53	(24.2)	16	(30.8)	37	(22.2)
気にならない	25	(11.4)	6	(11.5)	19	(11.4)
外観					0.11	
とても気になる	35	(16.3)	6	(11.8)	29	(17.7)
気になる	106	(49.3)	23	(45.1)	83	(50.6)
あまり気にならない	48	(22.3)	14	(27.5)	34	(20.7)
気にならない	26	(12.1)	8	(15.7)	18	(11.0)
食意欲					0.00	
積極的に食べたい	7	(2.5)	3	(5.4)	4	(1.7)
食べられる時があれば食べたい	145	(61.8)	42	(75.0)	103	(44.6)
あまり食べたくない	79	(28.2)	7	(12.5)	72	(31.2)
食べない	56	(20.0)	4	(7.1)	52	(22.5)

*学生数は287人だが、各項目で「わからない」と回答した人を除き、Mann-Whitney U検定を実施した。p<0.05を有意差とした。

②ジビエ普及に向けた大学生の意識調査

県内でも鳥獣被害が拡大し、その対策が実施されています。令和5年より丹南農林総合事務所と連携し、授業の一環として大学生を対象とした獣肉利活用講習会を実施しています。研究ではジビエ利活用講習会を受講した大学生と講習会に参加しない大学生を対象とした意識調査を通じて、ジビエに対する認知度や食経験、印象の変化を分析しています。食体験の際には、とくに「衛生管理(解体方法・保管方法など)」「食中毒・寄生虫」に関する安全性を理解してもらうことが重要です(表1)。講習会で鳥獣被害について現状を知り、正しい知識を得る事、美味しいジビエを食する事は、ジビエに関する印象を変化させ、今後のジビエに対する積極的な食意欲を高めるのに有効な手段であることが推察されます。今後、ジビエ講習会を体験した大学生の自然環境に対する意識や行動の変化を促す講習の在り方についても検証します。

産学連携/地域貢献

- 令和3年～6年 福井県未来協働プラットフォーム補助金「勝山市雪室を利用した地場産食物(地場産大豆、県産コシヒカリ、福井梅)の付加価値化」
- 令和6～7年 福井県未来協働プラットフォーム補助金「やさしいF u Y a S o + 1 0 0 ～㊦クイの㊦サイで身体を㊦ダテル～」
- 令和7年 福井県未来協働プラットフォーム補助金「有機米を使用した米粉のスイーツ開発」有機栽培や環境について学ぶ機会の創出等
- 令和7年 越前市地域貢献活動支援事業補助金「父子で簡単＆楽しいお菓子作り」講座の実施

学会・経歴

- 日本調理科学会
- 日本家政学会
- 日本家政学会食文化研究部会
- 日本栄養改善学会
- 日本栄養士会

2002年4月～2009年3月
仁愛女子短期大学
2009年4月～現在
仁愛大学

<お問合せ窓口>

仁愛大学 地域共創センター TEL 0778-43-6576 e-mail collabo@jindai.ac.jp