

地域と連携した郷土食実習の教育効果

横山 弥枝・松島 文子

Yae YOKOYAMA and Fumiko MATSUSHIMA :

Educational Effects of Traditional Cuisine Practice with the Cooperation of Community

平成19年度鳥取県「次世代へつなぐ『とっとりの食』普及推進事業」により、地元生産者や生活改善グループの方を講師に招き、地元の食材を使った郷土料理、伝統料理、加工食品などの郷土食実習を実施した。意識調査アンケートによると郷土料理に関心や興味を持つようになり、地域の食文化を再認識するきっかけになった、将来栄養士や調理員として働く際に献立作成や調理に活かしたいなどの意見が多くみられた。授業に対する学生の評価は総合的に高く、講師から調理や加工方法および技術を直接学ぶことができ、交流する機会も得られたためと考えられる。今回の授業において、地域と連携した実践的教育効果が認められ、鳥取県の食文化を再認識させながら興味や関心を高め、次世代へ継承する動機づけにつながることが分かった。

キーワード：鳥取県 郷土料理 地域連携 教育効果 地産地消

1. 緒 言

近年、家庭では家族員の生活時間帯のずれによる個別化や主婦の社会進出が一般的となり、急速な少子化・高齢化の影響も加わって各家庭における食生活のスタイルや食文化に対する意識・価値観が多様化・複雑化するようになった¹⁾。さらに、調理の近代化・簡便化、食品の流通範囲の拡大化、外食産業の急成長なども相互に影響し、日本各地の気候風土や歴史を背景に、世代を超えて継承されてきた伝統・風俗・習慣は薄れ、各地域や家庭における食文化は全国的に画一化・貧困化する傾向にある^{2,3)}。その反面、地産地消推進運動、地域における郷土料理の見直し活動、行政からのアプローチや教育実践^{4,5)}、スローフード運動、地方アンテナショップの首都圏への進出、各種メディア報道などによる日本の食文化の見直しが活発化されており、郷土食に対

する関心は高まりをみせている⁶⁾。

従来の食生活は近隣の土地で得られる食材への依存度が高く、その中には地域特有といわれる食品が多数含まれていたが、近年では、国内各地をはじめ海外からも多くの食品が流通するようになり、地域で生産および消費される食品の割合が低下している。そのうえ、食の安全性を疑わせるような、産地偽装事件、BSE問題、外国産農産物農薬残留問題、無登録農薬問題などが立て続けに起こっている⁷⁾。家庭内においては、食の「便利さ」「手軽さ」「安さ」を追い求めた結果、食材が作られる農業現場との距離が乖離し、食品や食材を単なる“モノ”として捉えてしまう、食（消費者）と農（生産者）の分離もクローズアップされてきている³⁾。このような食をめぐる様々な問題が起こる中、生産者の顔が見え、安心して購入することができる“地産地消”を推進する動きが全国各地で見られるようになった。それに伴い“地物”と呼ばれる地元特産の食品が特別な価値を示

すようにもなった^{7,8)}。

鳥取県は平成15年度から食の普及・推進・継承を図るため、生産者や消費者グループによる鳥取県の特産品を用いた郷土料理など種々の料理講習会を開催している。平成19年度には大学生などの若年層や子育て世代を対象とした「次世代へつなぐ『とっとりの食』普及推進事業」を県内各地で展開した。その事業の一環として本学でも、地元生産者や生活改善グループの方を講師に招き、地元の食材を使った郷土料理や伝統料理、加工食品、アレンジ料理などの郷土食実習を行った。本研究では、学生の郷土料理に対する理解や考え方の変化、またそれらの認識度と継承意識、県特産品に対する認識などの実態把握を行い、地域と連携した郷土食実習による実践的教育効果の検討を行うことを目的とした。

2. 調査概要

(1) 調査対象

本学食物栄養専攻114名のうち、「調理学実習Ⅱ」および「食品加工学実習」の履修生54名（2年生）と「調理学実習Ⅰ」の履修生59名（1年生）の合計113名を調査対象とした。

(2) 調査方法

表1に郷土食実習の実施日および実習内容を示し

表1 郷土食実習の実施時期と実習内容

実習日	授業科目	履修生 (人数)	実習内容	講師 (人数)
6/28	食品加工学実習	2年生 (54)	・梅加工品 ・らっきょう加工品	生産者 グループ (2)
10/18	調理学実習Ⅱ	2年生 (54)	・こも豆腐 ・呉汁 ・黒豆とひじきの ご飯	生活研究 グループ (2)
11/19	食品加工学実習	2年生 (54)	・干し大根ときゅうり の醤油漬 いぎす ・白菜キムチ	生産者 グループ (2)
1/22	調理学実習Ⅰ	1年生 (59)	・かに飯 ・かに汁 ・赤がれいの こまぶり ・ばばちゃんの甘酢 あんかけ	県漁協 女性部 (4)

た。全ての郷土食実習が終了した後、113名全員へ意識調査アンケートを行った。調査方法は自己記入方式により、その場で記入および回収を行った。アンケートの回収率は100%であった。

(3) 調査内容

意識調査アンケートの質問項目は、回答者の基本属性、家庭における郷土料理の伝承状況、授業に対する評価、授業後の郷土料理に対する意識変化、郷土料理の減少傾向に対する考え、鳥取県の郷土料理や特産品に対する認識度などである。

3. 結果および考察

1) 回答者の基本属性

回答者の属性を表2に示した。性別では女子が1年生55名、2年生50名であり92.9%を占めていた。出身地では鳥取県83名(73.5%)、他県29名(25.6%)であり、7割以上が鳥取県の出身者であった。世帯構成では核家族104名(92.0%)、三世帯世帯4名(3.5%)、不明5名(4.5%)であり、9割以上が核家族であった。

2) 家庭における郷土料理の伝承状況

家庭における料理は女性を通じて母から娘へと継承されるのが自然の流れである。家庭内において、祖母から母や娘へと料理が伝承された場合、その内容は広範囲に及び、食生活運営も積極的に取り組み、次世代への継承もよくなされていたとの報告がある^{9,10)}ことから、食文化の伝承状況は核家族より直系

表2 回答者の基本属性 (人)

学年	性別	出身地	核家族	三世帯 家族	不明	小計	合計
1年生	女	鳥取県	40	1	0	41	55
		他県	14	0	0	14	
	男	鳥取県	2	0	1	3	
		他県	1	0	0	1	
		無記入	57	1	1	59	59
2年生	女	鳥取県	33	3	1	37	50
		他県	10	0	2	12	
	男	鳥取県	2	0	0	2	
		他県	2	0	0	2	
		無記入	47	3	4	54	54
		小計	104	4	5	113	113
		合計	104	4	5	113	113

三世代以上にわたる拡大家族構成の方が高いと考えられる。「家庭で作られた郷土料理を食べたことがあるか」という設問に対し、「食べたことがある」は57件(50.4%),「食べたことがない」は13件(11.5%),「わからない」は42件(37.2%),「無記入」は1件(0.9%)であった。三世代家族は4件(3.5%)と少なかったが、これを世帯構成別に示したものが図1である。「食べたことがある」と回答したのは、核家族49.0%,三世代家族75.0%であった。また核家族では「食べたことがない」「わからない」との回答が50.0%を占めていた。本研究においても郷土料理は核家族に比べ三世代家族においてよく伝承されている傾向のあることが分かった。

表3は家庭で作られた郷土料理を「食べたことが

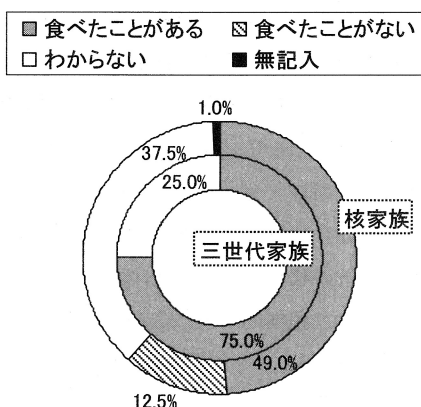


図1 世帯構成別にみた家庭における郷土料理の伝承状況

ある」と回答した学生に対し、その名称や日常食または行事食などの食事区分をたずねた結果を示したものである。回答された郷土料理は98件あり、最も多かったのは、かに料理23件であり、次いで小豆雑煮15件、いぎす10件、大山おこわ7件の順であった。食事区分では日常食62件(63.3%),行事食34件(34.7%),無記入2件(2.0%)であった。家庭における伝統的料理は正月料理が最もよく実施および継承されると言われている^{1,11)}。今回の調査においても行事食としてあげられた料理の中で最も多かったのは鳥取県の正月料理「小豆雑煮」15件(44.1%)であった。正月は年間を通じて家族員が最もよく集まり、世代間での継承が行われやすい重要な年中行事であることが示唆された。他に、正月に「かに料理」、来客時に「いか飯」「いただき」「ばばちゃん鍋」、仏事やお盆に「いぎす」、町内の祭りに「大山おこわ」「さざえご飯」、記念日に「鯛そうめん」「鯛飯」などが認められた。

3) 授業に対する評価

図2は今回の郷土食実習に対する学生の評価を示したものである。「講師に直接調理や加工方法、技術を学ぶことができた」では、「あてはまる」と「ややあてはまる」の合計は97.3%であった。また「講師と交流でき、ふれ合うことができた」では、「あてはまる」と「ややあてはまる」の合計は94.7%とどちらも高い評価が得られた。郷土食実習の授業展開は、はじめに学外講師の経歴や県内での活動等を伝えた

表3 郷土料理の名称と食事区分

	(件数)					
	日常食		行事食		無記入	
鳥取県出身者	かに料理(22)	かきご飯(1)	小豆雑煮(15)	ばばちゃん鍋(1)	いがい飯(1) しょうのけめし(1)	
	いぎす(6)	けんちん汁(1)	いぎす(4)			
	大山おこわ(4)	さざえご飯(1)	大山おこわ(3)			
	呉汁(4)	しょうのけめし(1)	いか飯(1)			
	いただき(3)	白はたの寿司(1)	いただき(1)			
	いか飯(3)	するめこうじづけ(1)	おせち料理(1)			
	いがい飯(2)	ばばちゃん鍋(1)	かに料理(1)			
	つみれ汁(2)	むかごご飯(1)	さざえご飯(1)			
	あごだんご(1)	焼きさばと玉ねぎの煮付け(1)	とうがらし味噌(1)			
	いがい汁(1)		のり雑煮(1)			
	他県出身者	しじみ汁(島根3)		雑煮(島根1)		白味噌仕立て雑煮(兵庫1)
		赤貝ご飯(島根1)		鯛そうめん(愛媛1)		
治部煮(大阪1)			鯛飯(愛媛1)			

※ 複数回答可

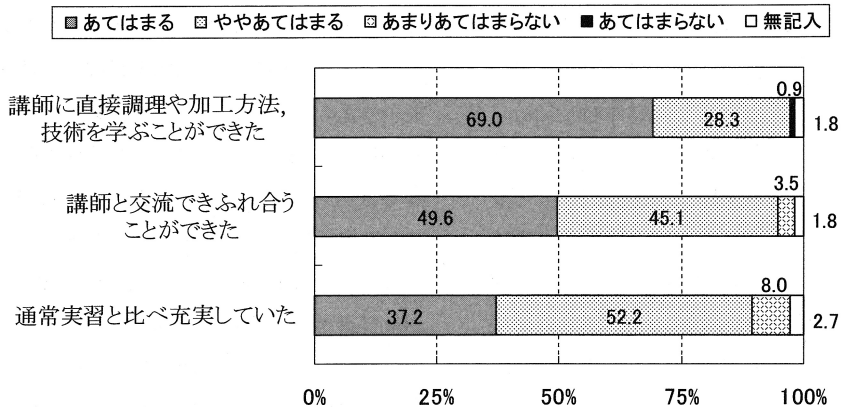


図2 授業に対する学生の評価

後、講師による実演を交えながらの調理ポイントの説明があった。その後、学生はひと班5人程度の班に分かれ、各班での調理を開始した。学生実習の間、講師は各班を巡回し、学生からの質問に対応された。このことが互いに触れ合うことや会話するきっかけとなり、学生の成就感や達成感を満たしたものと推察される。学生からは「学外の方と触れ合う機会が得られて良かった」「普段食べられないものを食べることができた」「またやりたい」などの意見が聞かれたことから、県内で郷土料理の伝承活動を行っている方に直接指導を受けたことは、学生にとって新鮮且つ良い刺激となり、授業に対する実践的態度を高めることにつながったものと考えられる。一方で、「通常実習と比べ充実していた」という設問において「あてはまる」は37.2%と低かった。通常の実習では授業の導入部分において、調理理論等の板書や調理手順の口頭説明およびデモンストレーションを行っているが、今回の実習では口頭説明が中心となり板書等がほとんど見られなかった。これが学生にとって理解しづらいものとなり、評価されなかったものと考えられる。

4) 授業後の郷土料理に対する意識変化

高等学校の家庭科教育における食文化の指導には以下の留意事項が述べられている。食文化とは食行動にまつわる個人の価値観であるため、明確な達成

目標を示すのは困難である。そのため、郷土料理に対する知識や理解、調理技能への評価よりも食文化についての関心や態度などの情意面に重点をおく。具体的な指導内容は、地域の特産物が分かり適切に活用できたか、調味・調理・調理器具の変化などから昔の人の食事づくりと知恵について理解できたか、ハレ（行事）の日とケ（日常）の日の区別が分かり食事のもつ社会的側面と精神的側面について理解できたか、伝統の味を手と舌で受け継いでいくことの大切さが分かり積極的に取り組んだか等である¹²⁾。これらの内容を参考に、実習後の学生の郷土料理に対する意識変化を検討した。

図3は実習を終えた後の学生の郷土料理や食文化に対する意識の変化について示したものである。「地域の食文化を再確認するきっかけとなった」「郷土料理に興味や関心を持つようになった」「栄養士・調理員として働く場合の献立作成や調理にいかしたい」「郷土食や食文化を伝承していきたい」の各項目とも同程度の数値であり、「あてはまる」と「ややあてはまる」の両者をあわせるとそれぞれ順番に96.5%、95.5%、92.1%、92.1%と高い値を示した。当初は、郷土料理や伝統料理への関心や伝承意識は低いと予想されたが、今回の授業を通して、郷土料理を再認識させながら、興味や関心を高め、次世代へ継承するという動機づけのことができることが分かった。中学生

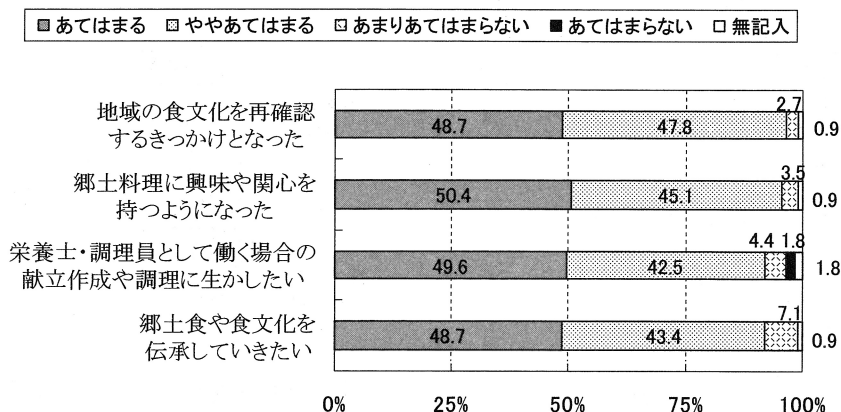


図3 郷土食実習後における学生の意識変化

への実態調査によれば、「地域に伝わる食事文化への関心があるか」とたずねたところ、「ある」との回答は18%程度であった¹²⁾。また今回のアンケートの自由記述によると、「自分たちの年代で知っている人は少ないと思うので、知る機会をもっと増やしたら良いと思った」「ほとんど聞いたことのない料理ばかりだった」「食べたことはあっても郷土料理と知らないものがたくさんあった」「もっと行事に取り入れ、若い人たちの耳に名前を入れた方が良いと思った」「高校生等にも授業を受けてほしい」など、自分たちの世代では郷土料理について学ぶ機会が少なく、知識も低かったとの意見がみられた。今回の授業を行うにあたり、鳥取の気候風土や歴史を背景に、郷土料理が生まれ継承されてきた変遷、先人たちの知恵や工夫に対する理解、時代の進展とともに私たちの食生活がどのように変化したのか等の資料を準備しておけば、基礎知識や学習意欲をさらに高めることができたものと推察される。また、今回のように、若年層を対象とした郷土料理に関する授業や調理実習の実施や普及が望まれていることも分かった。

家庭で伝統食を作っている女子大生は、食事行動に関し家族との関わりを持つとする意識や共働調理や共食する機会を持つことで食生活における充実感を強く感じていること、食生活のあり方と家族の人間関係の良否とは関連があるとの報告がある¹³⁾。

また、祖父母世代と親世代に対立が少なく両世代間の関係が円満である場合には、孫世代は祖母の料理に愛着を持っているが、世代間の関係が悪い場合、孫世代は親の立場に共感し、祖母世代の料理に対して拒否意識を強く持ち、料理も断絶している事例が多い^{1,11)}。また世代間のあり方は家庭の生活文化としての料理継承と断絶にも影響しており、世代間での共働調理や共食の経験を持つことが料理の継承を促進する大きな要因となっているとの報告もある^{1,11)}。これらのことから家庭における料理の継承には、祖母や母親と一緒に調理すること、一家団らんで食卓を囲むこと、家族員同士の会話がなされていることなどが必要不可欠であることが分かる。本研究において、家族間や世代間における人間関係についての調査は行っていないが、前述の「郷土料理を食べたことがあるか」という設問において50.4%の学生は食べたことがあると回答している。教育学部、経済学部などの大学生を対象とした石川らの調査では「家庭で代々伝承されてきている郷土料理はあるか」という設問に「ある」と回答したのは29%であった⁶⁾。また短大生を対象とした谷口の調査では「親の故郷の味がときどき食卓にのるか」という設問に「はい」と回答したのは27%であったと報告している¹⁴⁾ことから、本研究は他の調査に比べ、家庭における料理の伝承は高い傾向にあることが考えられる。また、

表4 郷土食や食文化を伝承していきたいと思う理由
(件)

地域の伝統・文化を守ることが大切だと思うから	78
地域独自の郷土料理がある方が楽しいから	66
自分の世代で絶やしてはいけないと思うから	53
世代間の交流が強まるから	36
年中行事には欠かせないから	31
郷土料理や伝統料理は手間や時間がかかるから	4
時代に合った料理を考える方が大切だから	3
郷土料理はおいしいから	1
祖母の味で食べるとほっとする	1
風土に合った料理なので食べた方がよい	1
昔ながらの料理は嗜好に合わないから	1
現代は様々な料理があるので、郷土料理の必要性を感じない	1
興味・関心がないから	1
手間がかかり材料も身近に入手しづらい	1

※ 複数回答可

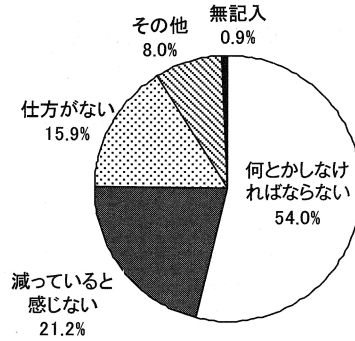


図4 郷土料理が減ってきていることをどう思うか

約半数の家庭では料理継承が行なわれているので、共働調理や共食の機会も持たれているということが推察された。学生からは「地元の郷土料理について祖母や母に聞き、作ってみたいと思った」「家に帰ってから母と伝統料理についての話をした」「郷土料理はその土地の大切な料理なので受け継いでいきたい。そのために母や祖父母に習いたいと思った」などの意見があったことから、今回の授業は祖父母世代や親世代との語りを持つための良いきっかけ作りになっていたことも分かった。

「郷土食や食文化を伝承していきたい」という理由を表4に示した。地域の伝統・文化を守ることが大切だと思うから(78件)、地域独自の郷土料理がある方が楽しいから(66件)、自分の世代で絶やしてはいけないと思うから(53件)、世代間の交流が強まるから(36件)、年中行事には欠かせないから(31件)などの積極的な意見が多くみられた一方、郷土料理や伝統料理は手間や時間がかかるから(4件)、時代に合った料理を考える方が大切だから(3件)、昔ながらの料理は嗜好に合わないから(1件)、現代は様々な料理があるので、郷土料理の必要性を感じない(1件)、興味・関心がないから(1件)、手間がかかり材料も入手しづらい(1件)などの消極的な意見も認められた。昔から継承されている郷土料理や伝統料理は、素材自体の味や風味を生かす調理法や調味法がほとんどであり、幼い頃から食べ慣れることで

味覚の幅を広げるひとつの経験になるものと思われる。

5) 郷土料理の減少傾向に対する考え

図4「郷土料理が減ってきていることをどう思うか」という設問の結果を示したものである。「何とかなければならない」が54.0%(61件)と最も高く、「減っていると感じない」は21.2%(24件)「仕方がない」は15.9%(18件)の順であった。前述の「郷土食や食文化を伝承していきたい」という設問では9割以上の学生が伝承したいと回答しているのに対し、郷土料理が減少していることについて、何とかなければならないとの考えを持っている学生は54.0%しか認められなかった。このことから、伝統や文化を守ることが大切である、地域独自の郷土料理が必要と思う、世代継承が必要と思うなどの意識を持っているが、実際にそれをどのように継承していくのか具体的な方法にまで結び付けられていないことがわかった。郷土料理を日常の食生活に生かせるよう、現代風にアレンジした調理方法や献立の例示などの応用調理に関する指導や卒業後も郷土料理を作る機会を積極的に持つような指導が必要であると考えられる。

6) 鳥取県の郷土料理に対する認識度

鳥取県内で受け継がれている代表的な郷土料理について、知っているまたは食べたことがあるかどうかの結果を図5に示した。知っている郷土料理の上

地域と連携した郷土食実習の教育効果

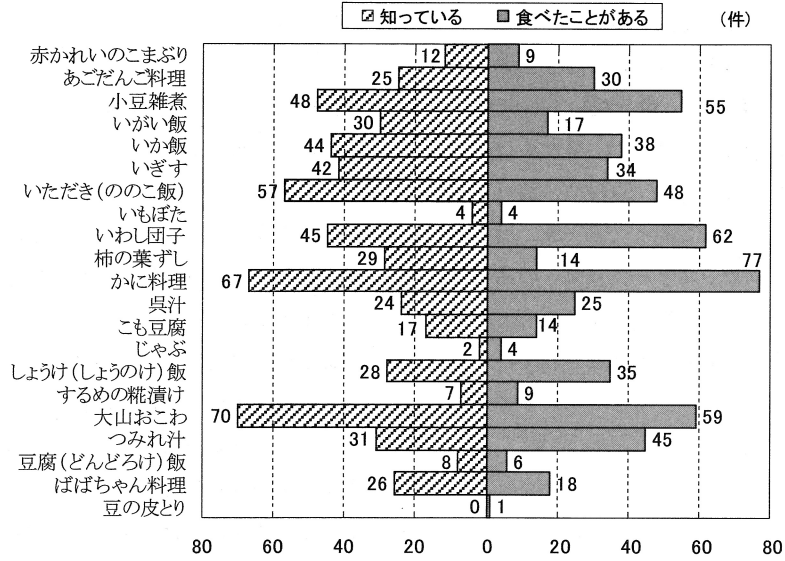


図5 鳥取県の郷土料理の種類と学生の認識度

位5位は大山おこわ70件、かに料理67件、いただき(ののこ飯)57件、小豆雑煮48件、いわし団子45件であり、食べたことがある郷土料理の上位5位は、かに料理77件、いわし団子62件、大山おこわ59件、小豆雑煮55件、いただき(ののこ飯)48件であった。一方、知っている郷土料理の低位3位は、いもぼた4件、じゃぶ2件、豆の皮とり0件であり、食べたことがある郷土料理の低位3位は、いもぼた4件、

じゃぶ4件、豆の皮とり1件であった。「いもぼた」は弓浜半島地域、「じゃぶ」「豆の皮とり」は鳥取県中部地方でよく食されているが、伝承される地域が限定されているため県内出身者でも知らない、または食べたことのない学生が多かった。

7) 鳥取県の特産品に対する認識度

鳥取県内で生産されている特産品を知っているかどうかの結果を出身地別に示したものが図6である。

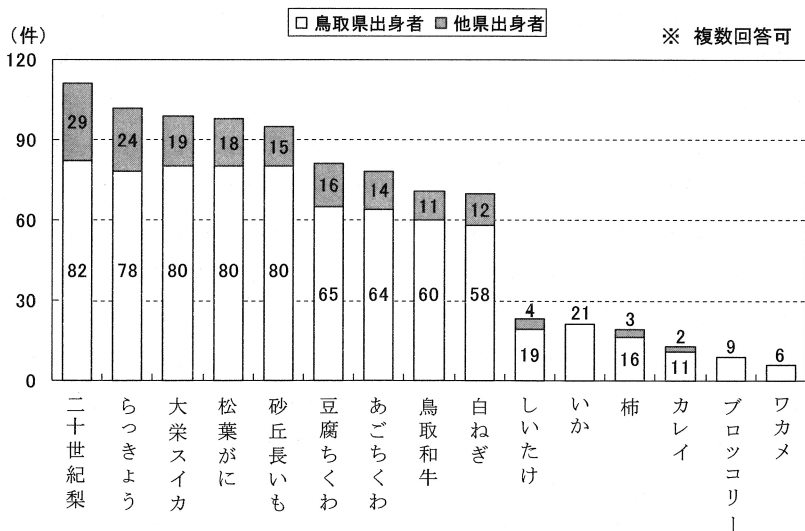


図6 鳥取県特産品の種類と学生の認識度

鳥取県の特産品としての認識が高かったのは、二十世紀梨（111件）、らっきょう（102件）、大栄スイカ（99件）、松葉がに（98件）、砂丘長いも（95件）であった。一方、認識度が低いものは、ワカメ（6件）、ブロッコリー（9件）、カレイ（13件）、柿（19件）、いか（21件）、しいたけ（23件）であった。出身地別にみると、いか、ブロッコリー、ワカメの品目は県内出身者のみであり、鳥取県の特産品としての認識が低く、県内出身者にもあまり認知されていないことが分かった。

4. 要 約

平成19年度鳥取県「次世代へつなぐ『とつとりの食』普及推進事業」による郷土食実習を行った後、意識調査アンケートを実施した結果、以下のことが明らかになった。

- (1) 調査対象者である食物栄養専攻1・2年生113名のうち、女性は92.9%、鳥取県の出身者は73.5%、核家族は92.0%であった。
- (2) 郷土料理は核家族に比べ三世代家族においてよく伝承される傾向のあることが分かった。家庭で食べたことのある郷土料理のうち、約6割は日常食、約3割は行事食に用いられていた。また、正月に食べられる「小豆雑煮」が行事食の中で最も多かった。
- (3) 9割以上の学生が「生産者の方から直接、調理方法や技術を学ぶことができた」「生産者の方と交流を持つことができた」と評価していた。
- (4) 今回の授業により、学生は地域の食文化を再認識するきっかけとなり、郷土料理や食文化についての興味や関心を高めながら、次世代へ継承するという動機づけのできたことが分かった。
- (5) 郷土料理が減少傾向にあることに対し、何とかしなければならぬとの考えを持っている学生は54.0%しか認められなかった。
- (6) 鳥取県の郷土料理としての認識が高かったのは、「かに料理」「大山おこわ」「いわし団子」「いただき（ののこ飯）」「小豆雑煮」であるのに対し、「豆の皮

とり」「いもぼた」「じゃぶ」は低かった。

- (7) 鳥取県の特産品として認識が高かったのは、二十世紀梨、らっきょう、大栄スイカ、松葉がに、砂丘長いもであった。

今回の実習を行うにあたり、講師を務めて下さった湯梨浜町梅・野菜生産グループの長谷川道子氏・佐々木素子氏、北条町らっきょう生産グループの永田文子氏、倉吉地区生活研究グループの野嶋寿枝氏・金居瑛子氏、鳥取県漁協網代港女性部の居組恵美子氏、宮本紀子氏、また鳥取県商工労働部兼農林水産部市場開拓局地産地消推進室谷口忠章氏に深謝申し上げます。またアンケートに協力して下さった学生の皆様に厚く感謝いたします。

なお、郷土食実習の実施にあたり平成19年度鳥取県地産地消推進事業費の補助を受けたことを付記します。

参考文献

- 1) 塩谷幸子, 食文化の継承と世代間関係—正月料理の変化を通して—, 日本家政学会誌Vol. 53, No. 2, pp. 157-168, 2002
- 2) 岡本己恵子, 調理器具・調理用語に関する短大生の知識の実態, 就実論叢第36号其三(自然篇), pp. 55-62, 2006
- 3) 四十九院静子, 食生活の継承と変容 (XIV) —中学生にみられる食の傾向—, 聖徳大学研究紀要短期大学部第38号, pp. 95-101, 2005
- 4) 栗津原理恵, 河内久美子, 可部野和子, 地場産業と連携した短期大学の教育に関する研究, 金沢学院短期大学紀要第47巻, pp. 69-76, 2006
- 5) 栗津原理恵, 河内久美子, 可部野和子, 地域生活文化と連携した教育方法改善に関する研究—調理学実習における製品企画授業の検討—, 金沢学院短期大学紀要第48巻, pp. 77-84, 2007
- 6) 石川尚子, 北村由紀子, 加藤征江, 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Vol. 36, No. 4, pp. 421-430, 2003

- 7) 新沢祥恵, 中村喜代美, 現代の食生活における郷土食—加賀野菜の使用実態— 北陸学院短期大学紀要第37号, pp. 131-154, 2006
- 8) 新沢祥恵, 中村喜代美, 現代の食生活における郷土食—加賀野菜の嗜好—, 食生活研究 22(4) (125), pp. 23-31, 2002
- 9) 由比ヨシ子, 母親の食生活意識と魚食との関係についての実態調査, 学苑, 平成元年10月号, pp. 39-48, 1989
- 10) 由比ヨシ子, 家庭の食文化を支える母親たち, VESTA, 10, pp. 79, 1992
- 11) 塩谷幸子, 食文化の継承と世代間関係—正月料理の変化を通して: 5年後の質的追跡調査から—, 日本家政学会誌Vol. 56, No.11, pp. 769-782, 2005
- 12) 石川寛子, 河野公子, 実践家庭科教育大系 9 食生活と文化—文化の伝承と創造をめざして—, 開隆堂出版株式会社, pp. 152-186, 1989
- 13) 坂下智恵, 下村道子, 近藤四郎, 青年女子の食意識と家事行動に関する研究, 家政誌, 45(12), pp. 1103-1114, 1994
- 14) 谷口亜樹子, 「食生活指針」に基づく女子大生の食生活の意識調査, 東横学園女子短期大学紀要第41号, pp. 137-143, 2007

注釈

注1) 竹本勝俊, 鳥取県における地産地消の実態に関する一考察 <http://muses.muses.tottori-u.ac.jp/dept/E/paper/bachelor/history/takemoto.pdf>