

秋田陶湖（椋山女学園大学教育学部）

はじめに

近年、幼稚園・保育所における食育では、栄養面のみならず、異文化理解を含めた多角的な学びが求められている。本研究で対象とするフィリピンは多民族・多文化社会であり、その食文化は歴史的背景や生活様式を反映していることから、異文化食育の教材として有用であると考えられる。しかし、外国料理を給食として提供する際には、子どもの嗜好性や咀嚼・嚥下機能、安全性への配慮が不可欠である。本研究では、フィリピン料理を題材とし、幼稚園・保育所給食における異文化食育の実践可能性を検討することを目的として、調理条件や提供方法を変えた官能評価試験を行い、子どもに適した給食献立の在り方を明らかにすることを目的とした。

方法

扱った料理は、フィリピンの代表的な料理であるアドボ(肉の炒め煮)、バナナトロン(バナナの春巻)、パンシット(春雨サラダ)である。アドボについては、肉の種類および香味食材を変えた6条件を設定した。バナナトロンでは、調理方法および大きさに着目し、複数条件を設定した。パンシットについては、味付けを統一した。以上3つの料理を研究協力者に試食してもらい4点満点の官能評価を行い、自由記述による感想も収集した。評価項目は、味、食感、香り、見た目、親しみやすさ、子どもにとっての食べやすさなどとし、得られた回答から平均値および標準偏差を算出した。必要に応じて分散分析および Tukey の多重比較法を用いて条件間の差を検討した。

結果

アドボの官能評価では、味や嗜好性において大きな有意差は認められなかったが、豚肉を使用した条件は鶏肉に比べて高い評価を示す傾向がみられた。また、ニンニクを使用したレシピはフィリピン料理らしさの点で評価が高かった。

バナナトロンでは、味や食感、香りにおいて条件間の有意差は認められなかった一方、見た目において有意差が認められた。また、自由記述では提供サイズに関する指摘が多く、食べにくさを感じる被験者が一定数存在した。

パンシットは全体的に高い評価を得たが、野菜の大きさが子どもにとって食べにくいという意見が多くみられた。

考察

本研究の結果から、フィリピン料理は調理方法や提供形態を工夫することで、幼稚園・保育所給食において十分に受け入れられる可能性が示唆された。特にバナナトロンにおいては、3歳児の口の直径がおおよそ4cmであることや、咀嚼機能の発達段階を踏まえると、安全性と咀嚼発達の両立を考慮した大きさの設定が重要であると考えられる。

また、パンシットでは味付けを維持したまま食材の大きさを調整することで、嗜好性を損なわずに食べやすさを向上させられる可能性が示された。以上より、フィリピン料理を給食に取り入れることは、異文化理解を促進すると同時に、子どもの発達段階に配慮した食育実践として有効であると結論づけられた。