

# 現代のウズラの食文化ーコロナ禍前の学校給食におけるウズラ卵 の食材利用の調査ー

佐野晶子

一般財団法人家畜学研究所

【目的】学校給食は、食育の重要な現場であり、将来の食生活に大きく影響する。これまでの聞き取り調査により、学校給食における献立の作成は、各調理場の裁量が大きい(佐野、2019)。また、ウズラ卵は子供の好物である、と一般的には認知されているが、未調査である。以上のことから、学校給食におけるウズラ卵を食材利用した献立を調査し、現代のウズラの食文化を考察する。【材料および方法】任意の11都道府県17ヶ所における調理場の献立表からウズラ卵の食材利用について、2017-2019年度、すなわちコロナ禍前の恒常的な3年間に亘り調査した。各調理場が作成している毎月の献立表から、ウズラ卵の食材利用に関して、以下の項目、すなわち、食材状況、採用頻度および献立を調査した。食材状況は、卵の産地および製品を調査した。採用頻度は、摂取カロリーにより卵1個/給食1食であると推測し、卵採用回数/調査月数で算出した。献立は、食材や調理法などから、和食、洋食(エスニックを含む)および中華料理に分類し、各献立の卵採用回数を比較した。【結果および考察】今回調査した全17ヶ所の調理場では、ウズラ卵は、地産地消および安全性や効率化を目的として、国産の水煮を食材指定している。全17ヶ所の調理場における卵採用頻度は、256回/382ヶ月であった。また、ウズラ卵を食材利用した献立の総数は、79品であり、内訳として、和食は35品、洋食は13品、そして中華は31品であった。各調理場の献立採用の一例として、愛知県大府市の中学校において、ウズラ卵の食材利用の頻度は、29回(和食14回および中華15回)/33ヶ月(8月は夏休みで除外)であった。献立の総数は10品(和食5品、洋食0品および中華5品)であった。さらに、和食で「おでん」等の採用頻度は12回/14回、そして中華では「八宝菜」等の頻度は12回/15回であった。演者の記憶では、昭和時代にウズラ卵を食材利用している学校給食の献立で連想されるのは、卵フライである。しかし、今回の調査では、卵フライの頻度は1回のみであった。一方、代表的な献立例として、「八宝菜」と「おでん」が挙げられた。この献立の変遷は、卵の水煮加工技術の開発と米飯の頻度の増加によるものと推測された。コロナ禍により、学校給食の供給は激動した。現在、コロナ禍の献立について調査している。また、ウズラ卵に関する嗜好性については、アンケート調査を準備中である。

日本家禽学会 2021年秋季大会, 2021年9月, 完全オンライン方式(東北大学より配信)

口頭発表

一般財団法人 家畜学研究所

HP トップ⇒研究⇒令和4年度

<http://kachikugaku-ken.deci.jp/page06-10.html>