

A-104 食器、野菜などの洗浄に関する実態調査

ライオン家研 ○石 英輔 相沢稔子 鈴木益太郎 近藤邦成

目的 家庭における台所の衛生思想の向上を目ざす研究の一環として、現在食器・調理器具、野菜・果物などがどのように洗浄されているか、そしてそこにどのような問題があるか、などの実態を明確にするため調査を行なった。

方法 全国7都市（東京・仙台・秋田・新潟・金沢・高松・広島）の家庭の主婦740名に調査票を配布して、規定した3日間（金・日・火曜日）の洗浄行動を自記入方式により調査した。有効サンプルは671名（回収率90.7%） 実施時期は昭和46年4月である。

結果 台所用洗剤（以下洗剤と略す）はほぼ全世帯で使っており、その使用度は食器類の方が野菜類より圧倒的に高い。洗剤の野菜類への使用度はバラ売りか包装売りよりやや高く、また、生食する野菜⇨イチゴ・ブドウなどそのまま食する果物>漬物にする野菜>熱を通す野菜⇨リンゴ・ナシなど主に皮をむいて食する果物>ミカン・夏ミカンなど皮をむいて食する果物の順となる。洗剤の使い方は食器の場合、洗剤をスポンジにつけたり直接汚れにつけて洗ういわゆる原液使用が57%、うすめた液で洗う53%とほぼ半々、ナベ釜など調理器具類は前者が92%と非常に多く、後者は17%にすぎない。1日の洗剤使用量は25~30g。ゴム手袋の使用は必ず3.3%、時々28.3%であり全体の1/3が使っている。永仕事のあとで8割程がハンドクリームなどで手入れをしている。そのほか食品23種、食器・調理器具13種の洗浄法、ふきんに関して使用枚数、種類、使い方、洗浄法などについて興味ある結果を得た。